



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE
MÉXICO

FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS
COLEGIO DE GEOGRAFÍA

Proyecto para obtener la Denominación de Origen del Ate de Morelia

T E S I S

QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE
LICENCIADO EN GEOGRAFÍA
P R E S E N T A:



MARIO MARTÍNEZ LEMUS

DIRECTOR DE TESIS:

MTRO. EDUARDO ANTONIO PÉREZ TORRES

CIUDAD UNIVERSITARIA, MÉXICO, D.F., FEBRERO 2016



Universidad Nacional
Autónoma de México

Dirección General de Bibliotecas de la UNAM

Biblioteca Central



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 esta 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.

ÍNDICE

Introducción

Capítulo I	Una dulce tradición: el ate moreliano
1.1.	Desarrollo histórico
1.2.	Proceso de fabricación
1.3.	Los hombres y el ate de Morelia
1.4.	El Jardín de la Nueva España y su alma de pasta dulce
Capítulo II	Fundamentos legales sobre la Denominación de Origen
2.1	Concepto
2.2	La geografía dentro del título de Denominación de origen
2.3	Antecedentes históricos en el mundo y nuestro país
2.4	Denominaciones obtenidas por México
Capítulo III	Proyecto para obtener la Denominación de origen del ate de Morelia
3.1	Procedimiento para la obtención de la Denominación de origen
3.2	Proyecto de declaración de denominación para el Ate de Morelia
Conclusiones	
Bibliografía	
Glosario	
Anexos	
I.	Entrevista Señor José Luis Torres Torres
II.	Formato para solicitar denominación de origen del IMPI
III.	Listado de denominaciones por país
IV.	Tipología de denominaciones de origen en el Arreglo de Lisboa



DULZURA DE MORELIA

Morelia... ¡Qué quietud! ¡Cuánta dulzura!
¡Qué larga paz en tus jardines late!
Tu viva historia es ya leyenda pura.
Queda su encanto en ti como perdura
el sabor de los frutos en el ate.

Enrique Díez Cañedo en *Epigramas Americanos*, México 1945

Imagen: Catedral de Morelia.
Fuente: Personal 2012

Introducción

Este ejercicio de investigación es producto de la preocupación de un servidor por el avance de imitaciones de dudosa calidad de artesanías y alimentos. En particular del ate de Morelia. Hace algunos años con gran asombro y no poco escándalo, descubrí que se vende como ate estilo moreliano un dulce con alto contenido de colorantes, poco contenido de fruta, sabor poco agradable y elaborado en la Ciudad de México. El prestigio alcanzado por el dulce emblema de la capital estatal es utilizado ahora como una forma de enriquecimiento desleal. Para ayudar a revertir este hecho y teniendo la oportunidad de demostrar las habilidades y conocimientos adquiridos durante cinco años de formación universitaria, entrego esta tesis que desarrolla un proyecto para obtener la denominación de origen del ate de Morelia, como un mecanismo para combatir las falsificaciones y apuntalar la pujante industria del dulce moreliano.

Esta investigación tiene como objetivo principal estructurar el proyecto para obtener la denominación de origen del ate de Morelia. Para cubrirlo, se establecieron tres objetivos particulares. El primero de ellos es presentar la historia y modos de elaboración del ate moreliano, para dar respuesta a este punto fue necesario identificar la producción histórica del ate, esbozar su proceso de fabricación, así como revisar el impacto social, económico y cultural del producto. En segundo lugar se aborda la revisión del marco legal del título denominación de origen al revisar la evolución histórica en el mundo y en nuestro país del título en cuestión, así como también enumerar las denominaciones ya obtenidas por México hasta la actualidad. El tercer objetivo particular es proponer el proyecto de obtención del título denominación de origen del ate de Morelia al averiguar las condiciones legales y productivas del ate moreliano, redactar el texto y mapas que acompañarán la solicitud de petición.

Para abordar los objetivos, propuse revisar textos referentes a dulces y alimentos típicos de Morelia y Michoacán; además de visitar las fábricas de ate. También establecí entrevistar a investigadores y expertos en cocina de instituciones públicas y privadas, así como elaborar mapas de campos de frutas que son ingrediente de los ates y de las fábricas dulceras. Fue necesario además revisar los tratados internacionales en la materia, así como textos que abordaran los antecedentes históricos legales del título en el extranjero y en nuestro país, tanto en el área de derecho como de geografía. En cuanto al tercer objetivo, revisé los protocolos de obtención del título de productos mexicanos para identificar los lineamientos en los

que el gobierno presta mayor atención en el momento de amparar una artesanía o alimento. Con estos antecedentes, procedí a redactar el esbozo de la petición de obtención del título antes señalado.

El texto de esta tesis está dividido en tres capítulos. En el primero se ofrece una revisión sintética del desarrollo histórico del ate. Comienza por bosquejar su origen árabe-hispano, para seguir su mestizaje en tierras del Nuevo Mundo. A partir del siglo XVIII sigue su evolución en el tiempo en la que antes se hizo llamar ciudad de Valladolid de Michoacán. Termina contando los antecedentes de la industria del ate en manos de varias familias morelianas. Así mismo, se enuncian los procesos de producción tradicional e industrial del ate, con el fin de establecer algunas observaciones al respecto. Al cierre se ofrece un panorama general de las condiciones socio-económicas de los morelianos con relación al dulce, el peso que juega el turismo en su manufactura, y el impacto territorial que ha dejado en las calles de Morelia.

Sigue esta investigación con el segundo capítulo dedicado a definir el marco jurídico que rige el título de denominación de origen. Luego de establecer el concepto de este título, se definen los elementos que enlazan con tanta fuerza a la geografía con el derecho en este tema; en particular el concepto de región que se encuentra de forma explícita e implícita en los tratados internacionales y leyes nacionales sobre esta clase de indicación de origen. También se ofrece una desambiguación respecto a otros títulos que aunque en nombre son muy parecidos, guardan diferencias apreciables con la figura de la denominación de origen. Termina este apartado con la exposición del desarrollo histórico del título en el mundo y México, y ejemplos de su aplicación en casos concretos.

El tercer capítulo establece el procedimiento para conseguir el título de denominación de origen del ate de Morelia; además establece la primera versión de solicitud para obtener el título ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial. Recoge muchos elementos enunciados en los dos capítulos anteriores con la finalidad de dar sustento a los requerimientos establecidos por la ley que demuestren el estrecho vínculo entre territorio, sociedad y producto.

De ahí que esta tesis lleve el título de proyecto, ya que para armar completo el expediente se necesita del apoyo de laboratorios químicos que establezcan las características físico-químicas del producto y materia prima en cuestión. Espero sirva como una invitación a todos los involucrados en este tema a participar en este proceso y conseguir los recursos para poder concretar este esfuerzo.

Esta tesis se elaboró en mayor medida a distancia del sitio de estudio. Se contó con tres viajes a la ciudad de Morelia en la que obtuve información de primera mano de parte del Presidente de la Asociación de Industriales de Frutas y Conservas de Morelia, A.C, don José Luis Torres Torres. Valiosa fue la ayuda de la Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo a través de su Biblioteca Central y acervo de tesis. Así mismo fue invaluable el apoyo y entusiasmo mostrado por el personal del Archivo Histórico Municipal de Morelia. El resto de la información la obtuve de libros especializados sobre historia de la ciudad de Morelia y datos estadísticos de la región. El crédito de todas las fotografías utilizadas en este trabajo es personal.

Previo a este trabajo, no existe ningún texto especializado sobre los ates de Morelia, por lo que recurrí a bibliografía sobre dulcería regional mexicana en general y a obras literarias de destacados autores michoacanos como el cronista y poeta Alfredo Maillefert, el destacado historiador Jesús Romero. Insustituibles resultaron los libros y atlas sobre geografía michoacana hechos por los geógrafos Genaro Correa Pérez, Verónica Durán Carmona y Federico Sevilla Palacios.

Cabe destacar que durante la investigación se descubrió poca información fehaciente sobre el origen de la industria de los ates morelianos en los conventos de la antigua Valladolid. Antes, se evidencia que este dulce como lo conocemos surge, sí en colegios católicos de niñas establecidos en edificios conventuales a inicios del siglo XIX; y su madurez comienza avanzada la vida de México como nación independiente.

El resultado ofrecido en esta tesis es producto de un trabajo en campo muy limitado por recursos de tiempo y dinero, y una revisión bibliográfica profunda, pero no exhaustiva. Sirva de aliciente para dos objetivos: iniciar investigaciones más profundas, no solo sobre el ate de Morelia, sino de todo el recetario de dulces regionales que han definido parte de la geografía mexicana; y conseguir en el corto plazo el tan anhelado título de denominación de origen del "Ate de Morelia" en México y el extranjero sin perder su pasado y características adquiridas por el lugar en que nació y que no podrá conseguir en ningún otro momento o sitio.

Morelia

Cuna Ideológica de la Independencia

En el valle de Guayangareo, el 18 de mayo de 1541 se funda la Ciudad de Morelia por iniciativa de Don Antonio de Mendoza, Virrey y Gobernador de la Nueva España. Como la ciudad de Patzcuaro también ocupaba el valle de Ciudad de Morelia, en la capital de la provincia, cuatro años después en 1545 se le impuso el nombre de Valladolid a la ciudad del valle de Ciudad de Morelia, lo que ocurrió el 20 de mayo de 1551 y algunos años después (1575-1580) se trasladaron a ella las palmas e instituciones de gobierno que existían en la ciudad de Patzcuaro, volviéndose con esto un crecimiento e importancia en la región.

Al convertirse Valladolid, en residencia de la política, cultura y religión, también se trasladó a ella la sede de la Universidad Michoacana y con ella, los movimientos de vanguardia intelectual del mundo hispanoamericano, como Miguel Hidalgo y Costilla, María Morelia, José Simón Verdugo, el coronel de Querétaro Miguel Domínguez, José María Izama, Ignacio López Rayón y muchos más, que ante la situación política vivida en Europa, se unieron al movimiento y pensamiento de la llamada "Conjura de Valladolid" donde se gestaron las ideas libertarias e independentistas en favor de José María García y Ponce, conocido por José Mariano Michelena.

El Casco Histórico de la Ciudad ha sido declarado Patrimonio de la Humanidad por su bella arquitectura e innumerables edificios, como ejemplo de plantación urbana que simboliza la idea del fortalecimiento regional con la experiencia de Michoacán, cuenta con más de 200 edificios históricos, tales en la categoría de: catedrales, iglesias, la región, en una zona de espíritu ancestral con diversas manifestaciones, formas y resoluciones. Entre las más representativas se encuentran la Catedral del Señor de los Reyes, el edificio de la Secretaría de Gobernación, el Palacio de Justicia, el Palacio Federal, los diferentes edificios de las dependencias federales, estatales y municipales, y varios templos y torres.

**Hablar del ate es hablar de Morelia;
hablar de Morelia es hablar de ates**

**Detalle de arcón de dulces típicos marca La Estrella
Fuente Personal 2012**

Morelia es una de las ciudades más importantes de México. Fue fundada por Don Juan de Mendoza y Pacheco, primer gobernador de Valladolid, y que en su honor cambió el nombre al de "Morelia" en 1828, en la cabecera del municipio homónimo y capital del Estado de Michoacán. En la actualidad cuenta con infraestructura de servicios turísticos que atrae al visitante más exigente, por lo cual, es sede de numerosos Congresos, Conferencias y Festivales Internacionales donde los asistentes disfrutan de una bella tradición y tradición cultural, folclórica y culinaria, entre la que se encuentran los dulces típicos de Morelia la región, conocidos como "Ates Morelianos".

Morelia es cuna de varios importantes personajes como José María Morelos, Félix Favón, José Ortiz de Domínguez, Agustín de Iturbide, varios Presidentes de la República, poetas, escritores, compositores y gente importante.



Fotografía 1. Aspecto de una casa de aspecto típico moreliano localizada sobre la Calzada de San Miguel.

Capítulo I Una dulce tradición: el ate moreliano

“Es seguro que, si en México preguntáis a un mexicano, español o extranjero: -“¿De dónde son los ates?” Contestará sin titubeos: “De Morelia”. (Cárcer y Disdier, 1995 : 51)

La comida es parte imprescindible de la cultura de una sociedad. Las expresiones culinarias son reflejo de la interacción entre hombre y espacio. Inclusive, los flujos migratorios traen consigo nuevas manifestaciones de alimentos. El ate moreliano no es la excepción. Hace décadas que el ate se produce y consume en Morelia y desde entonces se convirtió en ícono de la ciudad (Fotografía 1). Aunque otras ciudades también lo producen, ninguna ha logrado fundirse con este dulce como la capital michoacana. Muchos factores han intervenido en su proceso de nacimiento. Su clima, su suelo, la sociedad mestiza que ocupó la loma de Guayangareo, su distancia de Ciudad de México y Guadalajara, pueden mencionarse entre las principales. Su sabor y presentación son de inconfundible sello moreliano. Aunque muchos lo han intentado copiar, resultar casi imposible hacerlo ya que ningún lugar logra conjugar factores territoriales y humanos como la capital de Michoacán.

1.1 Desarrollo histórico

El ingerir alimentos en realidad estamos consumiendo un conglomerado de momentos históricos. En el caso del ate no es la excepción. Este dulce tiene una historia que se puede remontar al Viejo Mundo. La península ibérica sufrió por un periodo de 800 años la ocupación de islámicos. En este espacio convivieron además con judíos, árabes, hispanos, portugueses, entre otras culturas. Esta coexistencia produjo un mestizaje muy rico y profundo en varias áreas de la vida cotidiana. La comida no fue la excepción. Las influencias más marcadas de esta cocina en la del Nuevo Mundo como nos sugiere Luis Weckman son los “mazapanes, alcorzas, alfajores, melcochas, charamuscas, frutas cristalizadas, empanaditas y por supuesto el ate (llamado ante en el siglo XVIII) en forma de avellanate, almendrate, calabacinate y membrillate” (Weckman, 1994:586). Este último es que llama nuestra atención en esta investigación. Muchos dulces ahora mexicanos tienen su origen en golosinas moruno-andaluzas o moruno-ibéricas. El membrillate de Morelia es en España, aún en nuestros días, la “carne de membrillo”. Tras la Conquista, este dulce llegó a varias de las ciudades del Virreinato de la Nueva España (García Rivas, 1984:7 y 8). No parecerá extraño saber ahora que gran número de los primeros vecinos de la antigua Valladolid tuvieron como origen la ciudad de Sevilla, en la actual Andalucía, comunidad autónoma española donde sobrevivió mayor tiempo la convivencia de las tres culturas arriba enumeradas.

Uno de los focos en los que podemos encontrar el origen del ate se encuentra precisamente en Andalucía, España. Ahí todavía hoy podemos encontrar entre los dulces más solicitados en Navidad el “cuarto de membrillo”. De hecho los membrillos ya se servían elaborados en platillos al rey Felipe II en 1586 (Simón Palmer, 1996:59). Incluso en la primera edición de la que se tiene conocimiento de *El libro de los guisados* de Ruperto Nola de 1525 es posible leer las recetas de muchos ates que se elaboraban antes de la conquista de América –avellanate, almendrate, calabacinate, higate, salviate, ordiate, bruscate, membrillate, romerate, avenate, persicate, entre otros (Cárcer y Disdier, 1995:51 y 52).

Mientras tanto en el Nuevo Mundo, eran varios los frutos que enriquecieron por siglos la alimentación y la confitería de las civilizaciones de Mesoamérica. Entre las frutas más consumidas están el zapote negro, el zapote blanco, el chicozapote, la ananá o piña, la chirimoya, el aguacate, la pitahaya, el tejocote, el capulín, entre otras. Los dulces mesoamericanos se endulzaban con aguamiel de maguey. Es hasta que con el

arribo del “azúcar, la leche y los frutos del país y de Castilla, [que] estalla esplendoroso el panorama del dulce en México y comienza a formarse la geografía del dulce regional” (Hernández Serrano, 1969:14).

La tradición del dulce regional mexicano tiene su génesis en los conventos femeninos. No es un secreto que dulces como los besos, suspiros, picones y tostaditas son herencia de las cocinas de los conventos de San Jerónimo y Regina Coeli de la Ciudad de México, así como los camotes endulzados provienen de los conventos de Puebla. El dulce mexicano nació en el sector culto de las mujeres novohispanas recluidas en los conventos. Con el paso del tiempo pasó de la cocina conventual a los gremios y fábricas artesanales hasta convertirse en atributos de la gastronomía particular de cada entidad (Lavín, 2000:14)

Sin embargo, en el caso de Morelia se torna complicado encontrar el mismo origen para el ate. Cabe mencionar que la antigua Valladolid se caracterizó por ser una ciudad conventual –al contar con los conventos para varones de San Francisco, San Agustín, El Carmen, San Francisco Xavier, La Merced y San Diego, y para mujeres los de Santa Rosa María, Las Capuchinas, el de Santa Catharina de Siena y el Beaterio de los carmelitas para mujeres para una población de 18 000 en 1803 (Ramírez Romero, 1985:25 y 31). Un número tan grande de conventos fue el resultado de la terquedad de los pobladores por posicionar a Valladolid como la capital del Obispado de Michoacán en contra de Pátzcuaro que contó en todo momento con el apoyo del primer Obispo de dicha división eclesiástica: Don Vasco de Quiroga. Así mismo fue la prueba irrefutable de la riqueza que disfrutaron sus pobladores gracias a su posición privilegiada para obtener materias primas y comerciar productos manufacturados por artesanos y monjas.

Vale la pena detenernos un poco en los conventos para mujeres. La primera escuela de este tipo en Valladolid fue el Convento de Santa Catharina (sic) de Siena, de la



Fotografía 2. Detalle de la fachada del Ex Colegio de Santa Rosa María

orden de Santo Domingo. Fue fundado en 1590 en el predio que hoy ocupa el Conservatorio de las Rosas, en la actual Morelia. En esta institución ingresaron niñas con el motivo de inculcarles las primeras letras y posteriormente las que lo desearan podían ordenarse novicias o monjas. Es hasta el siglo XVIII, con el auge del Virreinato y de Valladolid, que se fundan nuevos conventos. Entre 1706 y 1708 se registra la creación del Recogimiento para mujeres licenciosas y poco recatadas –sin domicilio claro-. En 1737 se abre el Convento de Nuestra Señora de Cosamaloapan de Capuchinas para hijas de caciques, sujeta a la orden de San Francisco, en el inmueble de la misma denominación. Diez años después, en 1743, es creado el Convento de Santa Rosa María para niñas doncellas en el edificio que desalojaron las dominicas para ocupar el que hoy se conoce coloquialmente como Ex Convento de las Monjas; en éste las aspirantes tenían como requisitos indispensables para ingresar el demostrar ser peninsulares y el pago de la dote. Ese mismo año abre el

Beaterio de las carmelitas en los terrenos que en el siglo XXI corresponden a la Ex Central de Autobuses.

En Valladolid de Michoacán las monjas solían sostenerse con el monto de su dote, las rentas de las propiedades de la compañía a la que pertenecían y con donativos de generosos patronos. Sin embargo, hasta donde fue posible recabar en la bibliografía consultada no hay descripciones que nos conduzcan a afirmar que las mujeres enclaustradas hayan echado mano de la venta de dulces para su manutención. En cambio, sí hay evidencias de que elaboraban ates. El Convento de Santa Rosa María celebraba con grandes fiestas las fechas más relevantes del año (Fotografía 2). La principal para ellas era la dedicada a su santa patrona. En la cuenta de la fiesta de

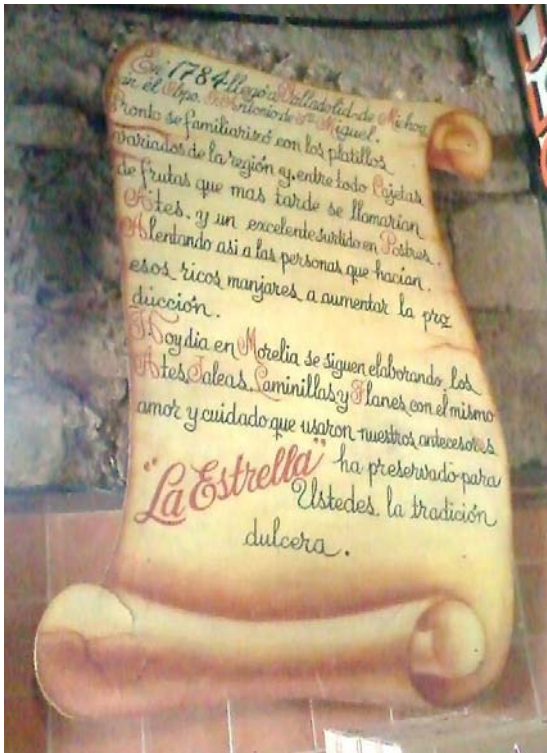
1760 se anota, entre otros muchos gastos extraordinarios "1 carga de membrillos piña para ates 1p 4r" (Carreño, 1979:104).

Sobre la influencia conventual en la conformación de la dulcería regional vallisoletana escribe una periodista de España, sobre su experiencia al visitar la moderna Morelia:

"Uno de los rasgos más <<españoles>> de Morelia es su repostería, herencia recibida de las monjas de clausura que se trajeron al Nuevo Mundo sus viejos recetarios... Ya mediados del siglo XVI vivían y trabajaban en los obradores de los conventos unas 1000 monjas españolas o criollas repartidas en 15 fundaciones. Tras ellas una legión de reverendas manos se convirtieron en los proveedores de pasteles y golosinas que desde época virreinal han deleitado a los morelianos. Y así es como se ha conservado el recetario tradicional hasta el punto de que te puedes comer... [un] exquisito dulce de membrillo, aquí llamado ate, que te devuelve a tu infancia". (Pellitero Aja, 2006:37 y 39)

Sin embargo, hoy en día no existe en la población de Morelia el recuerdo de que la dulcería local sea herencia directa de las monjas del Convento de las Rosas o de Las Capuchinas. Esto quizá sea producto de que en Michoacán tuvo especial arraigo la secularización de la vida política, económica y educativa. No obstante, en el Museo de la Calle Real se afirma con especial ahínco que el ate tiene su origen en los conventos vallisoletanos; no encontrándose referencias bibliográficas claras que confirmen esta idea.

Con el inicio de la vida independiente de México, los conventos de Morelia comenzaron a sufrir los efectos de las políticas que restaron poder al clero. El Colegio de Santa Rosa María vio menguados sus ingresos por lo que las colegialas se vieron en la necesidad de buscar otras fuentes de financiamiento para su vida dentro del convento. En un informe de 1842, se menciona que las internas que no colaboraran con la escuela de instrucción básica contigua se debían dedicar de 9 a 11 a trabajos de costura, bordado, hechura de flores de papel, confección de dulces, entre otras actividades. En esa época se dotó al Colegio de un amasijo con dos hornos para que pudieran elaborar pan y fruta de horno para consumo interno y venta al exterior;



Fotografía 3. Detalle del cuadro que habla del origen de la fábrica de ates "La Estrella"

siguen elaborando los Ates, Jaleas, Laminillas y Flanes con el mismo amor y cuidado que usaron nuestros ancestros". (Tomado del cuadro que engalana la entrada de la fábrica de ates morelianos "La Estrella")

Según la versión difundida por el Museo del Dulce de Morelia, en 1840 el campanero de la Catedral de Morelia funda la empresa de ates "El Paraíso" que se apoyó en el éxito que tuvieron sus dulces en el mercado moreliano. Al morir, hereda este negocio a su hijo Ignacio Martínez Maciel que al tiempo la vende a la familia Ortiz (Galicia Rojón, 2008).

En el siglo XIX las referencias sobre la producción de ate en Morelia son varias. En *Geografía y Estadística del Estado de Michoacán* de Alfonso Luis Velasco se habla sobre las generalidades de las ciudades michoacanas. En el apartado del distrito de Morelia, Velasco menciona en tres ocasiones a los ates. Cuando habla de las generalidades de la ciudad capital menciona que "elabora [la ciudad de Morelia] dulces exquisitos, como la pasta de guayaba, conocida por guayabate". En el apartado de Industria nos dice "los habitantes se dedican a... [la] fabricación de... exquisitos dulces en Morelia, entre otros el renombrado guayabate". Por último nos refiere

además se les dotó de una máquina para fabricar dulces batidos y se colocó un estante en la portería para la venta de estos productos (Silva Mandujano, 1993:54).

Otro antecedente del origen de los ates morelianos en los conventos está en un cuadro (Fotografía 3) que adorna la fábrica de ates "La Estrella". En el podemos leer la siguiente reseña: "En 1784 llegó a Valladolid de Michoacán el Obispo F. Antonio de Sn Miguel. Pronto se familiarizó con los platillos variados de la región y entre (sic) todo cajetas de frutas que más tarde se llamarían Ates y un excelente surtido de postres. Alentando así a las personas que hacían esos ricos manjares a aumentar la producción. Hoy día en Morelia se

sobre el comercio de la comarca, donde afirma que *“exporta sus dulces, guayabate con especialidad...”* (Velasco, 2005:32 y 90).

Un testimonio valioso para comprender el arraigo que tiene el ate en Morelia es el que ofrece Guillermo Ramos Magaña, hermano del filósofo michoacano Samuel Ramos Magaña¹. Él recuerda que al poco tiempo de migrar de Zitácuaro a Morelia a inicios del siglo XX sus hermanas Carmen y María fueron iniciadas en las artes de tocar el piano y preparar guayabates. En un libro editado para conmemorar la memoria de su hermano, dice Guillermo Ramos: *“Samuel y yo nos disputábamos el privilegio de limpiar el cazo de cobre de Santa Clara que había servido para elaborarlos [los ates]”* (Hernández Luna, 1982:32).

Alfredo Maillfert en su obra *Ancla en el Tiempo*, editado por la Universidad Nicolaita en 1940, nos relata que en varias casonas morelianas era posible encontrar la palabra guayabate impresa en pequeños letreros en las ventanas de no pocas casonas morelianas; inclusive en las casas en las que uno podría dudar que se dedicaran sus propietarios a esta tradición. Los frutos con los cuales se fabricaban estos dulces se cosechaban en los patios de las mismas casas; describe Maillfert que en *“...estas casas donde los hacían y vendían parecían huertos maduros: olían a membrillos, a perones, a guayabas o a chirimoyas. El incitante olor llegaba hasta el zaguán. De la puerta se veían a las muchachas en las cocinas, remangadas las manga hasta el antebrazo, frente a los lucientes cazos de cobre, batir el perón o la guayaba”*. Afirma inclusive que la fabricación de ate fue la única industria de la ciudad de Morelia desde tiempos del Virreinato (Maillfert, 1937:107).

Valioso es también lo descrito por Heriberto García Rivas en la introducción del recetario de dulces mexicanos de Rita Molinar. La sencillez y elocuencia para describir el desarrollo del dulce regional mexicano –y el moreliano de paso- bien valen la pena transcribirlo para no perder la esencia que el autor quiso imprimir a sus palabras:

“La moderna industria mexicana del dulce no tiene aún 30 años [en 1969], de haberse constituido y desarrollado, pues todavía en 1940 era una industria casera y familiar, que producía dulces regionales en cantidades pequeñas que eran vendidos en las calles por dulceros ambulantes, que pregonaban pintorescamente sus mercancías. Ayudaba al país su extensa variedad de frutas tropicales, no conocidos generalmente en Europa, de cuyos jugos y

¹ Samuel Ramos Magaña (Zitácuaro, Michoacán 8 de junio de 1897 – Ciudad de México, 20 de junio de 1959) fue un destacado pensador y filósofo mexicano. Estudió el bachillerato en el Colegio Primitivo y Nacional de San Nicolás de Hidalgo, en Morelia. Fue director de la Facultad de Filosofía y Letras durante su traslado a la Ciudad Universitaria. Su obra trascendental es *El perfil del hombre y la cultura en México*.

zumos se hacían, con el auxilio del azúcar, muy deliciosos dulces. Antiguos y muy conocidos eran entonces, como siguen siéndolo aún las charamuscas de Querétaro, las cajetas de Celaya, los ates de Morelia, los camotes de Puebla, las cocadas de Jalisco, los pellizcos de Colima, los mazapanes de Veracruz, las trompadas de Morelos, etc... Michoacán es asiento de dos ciudades de abolengo, desde tiempos de la Colonia española, en cuanto al dulce típico mexicano: Zamora y Morelia. Desde el humilde cuero de membrillo y las morelianas de leche quemada, azúcar y harina, pasando por las insuperables tablillas de chocolate de metate, solo, dulce, amargo o a la canela; y los chongos zamoranos, hasta llegar a la cumbre de los ates de frutas" (García Rivas, 1984:7 y 9).

A fines del siglo XIX e inicios del XX comenzó el germen de la industrialización de la fabricación de ates en Morelia. Es cuando inicia la trayectoria de la familia Torres, a través de las hermanas gemelas Magdalena y Josefina Torres y Torres, quienes producen ates apuntalando el inicio de una tradición familiar que continua hasta nuestros días. Encontramos en la hacienda "El Tigre", en el camino a Quiroga, el germen de la industrialización del ate moreliano. Relata Carlos Torres Villicaña, a nombre de su hermano Don Luis Torres Villicaña, al respecto: *"Mi mamá Lolita no sabía que (sic) hacer con las conservas, así que las coció, las molió, les puso azúcar para hacerlas como una pasta y nos las dio a sus hijos, quienes jugábamos a amarrarlas en unas tablas que había en la cocina la (sic) cuales servían para extender los quesos" (Herrera, 2012:4C).*

En el siglo XX el aumento pronunciado de la demanda y turismo a la ciudad llevó a consolidar la fabricación de ates. En 1935 nace la empresa más representativa en la materia. Al frente de La Estrella el señor Torres Villicaña inicia la industrialización de este dulce emblema de Morelia (Fotografía 4). Su comercialización comienza en la estación de trenes y en el portal Zaragoza. Tanto fue el entusiasmo por los dulces morelianos, que permitió al señor Torres Villicaña comprar el expendio "El Paraíso" donde la sociedad de la ciudad de Morelia bebía café y degustaba pastel (Herrera, 2012:4C). Al paso de los años le siguen otras entusiastas familias como los Mora con Moreliates y La Flor de Morelia, así como Dulmich de Torres Defau.

En base a lo descrito por Federico Hernández Serrano en la revista *Artes de México*, el dulce en nuestro país identifica en muchos casos a varias regiones. Para Morelia describe como dulces distintivos a las morelianas, los ates, besos, jericallas, mostachones, chongos, mosquetes, caprichos, panochas de cacahuete, tirillas, huevos hilados, pastas de leche y pata de puerco en escabeche con miel de ajonjolí.

La tradición de la producción de ates en Morelia también es recordada por el ilustre historiador michoacano Jesús Romero Flores en su libro dedicado a 150° aniversario del cambio de nombre a la ciudad. Sobre este tema él escribe:

“Y aunque parezca profano, la simple visión, el solo nombre de los conventos monjiles, me avivaba el arregosto por los famosos dulces y conservas de esencias frutales, máximo prestigio de claustros vallisoletanos y hasta la fecha galanía de Morelia. Dulces que tantalizan (sic) el recuerdo con perfumada miel, “ates” epónimos...” (Romero Flores, 1978:7).

En los albores del siglo XXI la tradición del ate, lejos de desaparecer, sigue vigente aunque enfrenta muchos problemas como lo son la competencia de ates de menor calidad, los altos precios de azúcar y cartón, la disminución de la producción de materia prima por plagas no controladas, y la degradación de la agricultura y el ambiente. Si hacemos a un lado el hecho de que la industrialización está por hacer desaparecer la forma artesanal con la que se venía haciendo el ate desde los tiempos en que la ciudad se llamó Valladolid, se comprende el enorme valor que encierra este producto tan moreliano.

1.2 Proceso de fabricación

En Morelia hoy podemos encontrar dos procesos diferentes para elaborar ates. Ambos coexisten armoniosamente. Sin embargo, dadas sus diferencias uno se sobrepone al otro por los rendimientos que puede ofrecer a la hora de satisfacer la creciente demanda de los dulces emblema de los morelianos.

Método artesanal. A fines de los sesenta, salió publicado en la revista *Artes de México* la receta para el ate de membrillo de la señora Carmen Arriaga de Zavaleta, renombrada mujer que profundizó sobre la gastronomía de Michoacán: *Ate de membrillo. Un kilo de membrillo, se hierva en agua, se saca y pasa por un cedazo, se junta con un kilo de azúcar y se pone en la lumbre a que tome punto de cajeta o sea cuando se le ve el fondo al cazo. Se pone en los moldes o cazuelitas pequeñas (Arriaga de Zavaleta, 1969:71).*

En el recetario del libro de leyendas de la ciudad de Morelia recopilado por Caballero y Bedolla nos dan una somera receta del ate que sin ser muy detallada nos muestra los pasos principales de su elaboración. Esta es:

Ingredientes para cuatro porciones:

16 membrillos

Azúcar

Modo de preparación: La piel de los membrillos debe ser de color amarilla algo verdosa, debe estar sana, sin golpes, ni ojos de color negro y firmes al tacto. Hervir los membrillos cortados en cuartos sin retirar las semillas, en abundante agua, hasta cubrirlos. Retirar cuando estén tiernos y dejar entibiar, moler y colar. Pesar la pulpa y colocar en una olla, incorporar la misma cantidad en peso de azúcar, llevar a fuego fuerte. Sacuda de en cuando (sic) para que no se pegue y cueza aproximadamente 30 minutos o cuando tome consistencia de pasta. Verter en moldes rectangulares y dejar reposar un par de días, desmolar y servir (Caballero y Bedolla, 2010:81).

En estas dos recetas podemos encontrar que el ate es un producto de preparación sencilla y que está al alcance de todos; desde señoras de la alta sociedad moreliana hasta para la mujer más humilde. La calidad del producto está determinada por los pasos que se deben seguir para su elaboración, la materia prima que debe provenir de los alrededores de la ciudad y que debe pasar por un filtro de calidad hasta su presentación en moldes, cortado en cubitos, hecho rollos y siendo cubierto con azúcar. Cabe señalar que el ate producto de este procedimiento tiene un periodo de vida menor al industrializado por no contener conservadores (Portales, 2009:106). El



Fotografía 4. Fábrica de ates "La Estrella", en el predio que ocupó la Garita del Zapote.

proceso artesanal se puede resumir en los siguientes pasos:

- Selección de la fruta. Tras conseguir las frutas frescas, se escogen para descartar las verdes y muy pasadas.
- Lavado. La fruta se coloca en un cernidor.
- Elaboración de pasta. Se cortan en trozos las frutas y se cocen en cazos de cobre con leña hasta conseguir la pasta con la consistencia adecuada o a punto de cajeta –que es cuando se le ve el fondo al cazo luego de pasar el cucharón-.
- Secado. La pasta se coloca en moldes de madera para ser expuesta al sol por un periodo que puede ir de las 24 a las 36 horas.
- Moldeado. La pasta ya endurecida se le da forma de bloques, de cubitos o de laminillas.
- Empaquetado. Se introduce a mano el producto en empaques de papel o plástico.

Es oportuno detenernos para establecer que el cobre es un distintivo de la cultura michoacana. Es de conocimiento general que Don Vasco de Quiroga, en el siglo XVI, estableció en cada poblado de Michoacán una manufactura utilitaria. Esta organización subsiste hasta nuestros días a través de decenas de artesanías de excelente calidad e innegable valor estético y cultural. Por ello, Michoacán es uno de los estados más ricos en diversidad y producción de objetos artístico-regionales. En el caso de Santa Clara, éste impuso la elaboración de una cacerola de cobre de origen hispano con doble asa –“el cazo de Don Vasco”. Este elemento es parte de la vida cotidiana de los michoacanos así como de los morelianos que lo incorporaron a la hechura de ates. Además no se debe perder de vista que el cobre es muy solicitado en las cocinas ya que permite calentar y cocer los alimentos con calor homogéneo a fuego lento. (Pellicer, 2003:178 y 181)

Método industrial. Como se ha puntualizado, la demanda de ates creció mucho durante el siglo XX, lo que llevó a las empresas morelianas a redoblar esfuerzos para aumentar la producción sin desmerecimiento de sus cualidades de sabor y calidad, su presentación e higiene. Una de los más significativos cambios que introdujeron es la eliminación de cazos de cobre para la manufactura. La principal razón es que para los estándares actuales, el cobre resulta ser de complicada sanitización y por ello puede resultar tóxico si no se toman las precauciones pertinentes.

Surge así el procedimiento industrial que sigue, en general, los siguientes pasos:

- Recabo de materia prima (tejocote, membrillo, perón y guayaba). Los frutos de los cuales se obtendrá el ate son traídos a las fábricas por campesinos que recolectan el tejocote silvestre (este fruto no se cultiva) y cosechan perones, guayabas y membrillos. Muy temprano es posible ver llegar camionetas cargadas de frutas de fragante aroma. También debe mencionarse el acopio del resto de los ingredientes: azúcar y colorantes. Los tejocotes, membrillos y perones solo pueden ser obtenidos entre julio y octubre. La guayaba puede ser conseguida todo el año.
- Recepción de materia prima. Se inspeccionan las frutas para garantizar los estándares de tamaño, olor, consistencia y color que cada fabricante exige. Algunos fabricantes echan mano de una máquina llamada tolva; esta separa las frutas por tamaño.
- Lavado. Tras quitar manualmente las ramas y hojas que pudieran tener desde su arribo a la fábrica, la fruta sufre un lavado en dos etapas. La primera echa mano de una máquina de aspersion con lo que se eliminan restos de tierra,

hojas, entre otros elementos contaminantes. En el segundo, la fruta pasa a un gusano sin fin donde es enjuagada con agua tratada con hipoclorito de sodio (cloro o lavandina).

- Cocción. En enormes aparatos, las frutas son hervidas enteras con vapor a una temperatura de 120 grados y por un periodo de 30 minutos.
- Despulpado. La fruta pasa por una despulpadora en la que se eliminan el bagazo, cáscara y huesos.
- Mezcla. La fruta cocida es mezclada, en una máquina conocida como marmita, a razón de 50% pulpa, 50% azúcar, 0.05% de ácido cítrico, colorantes naturales y conservadores. En este paso cada sabor adquiere su tonalidad característica: marrón para membrillo, amarillo para guayaba, verde para perón y rojo para tejocote.
- Reposo. La pasta de tejocote, guayaba, membrillo y perón se cuaja por un tiempo determinado en contenedores.
- Almacenado (opcional). Si la pasta no va a ser utilizada inmediatamente, se almacena. Gracias a sus propiedades (alto contenido de azúcar y pectina), puede conservarse más tiempo que otros productos de la misma naturaleza. Se almacena en cubetas de plástico selladas y se almacenen en bodegas.
- Presentación. La pasta ya reposada se pasa a la etapa de presentación. Aquí se somete la pasta a quemadores de gas para deshidratarla para poder ser convertida en bloques medianos y grandes, en pequeños cubitos cubiertos de azúcar o en laminillas también cubiertas de azúcar.
- Empaquetado. El producto terminado es envasado en muy diversas presentaciones. Se mete en cajas y se dispone de ellas para su destino final.
- Almacenado. El producto que no se destinará para su venta inmediata puede ser almacenado en bodegas para su disposición final.
(Valdovinos Ruiz, 2012:5 y 6; y Torres, 2012).

Las principales diferencias que encontramos en el proceso artesanal contra el industrial son las siguientes:

- a) Uso de conservadores como benzoato de sodio
- b) Descarto del uso de cazos de cobre
- c) Uso de gas para cocer la fruta
- d) Uso de frutas de localidades cada vez más alejadas de Morelia

Estas diferencias se deben a que los industriales de ate deben cumplir con la Norma Oficial Mexicana NOM-120-SSA1-1994 -Bienes y servicios². Prácticas de higiene y sanidad para el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas- y con las Buenas Prácticas de Manufactura, que se pueden definir como aquellas disposiciones que las autoridades sanitarias de muchos países imponen a quienes se dedican a fabricar medicinas, equipo médico y maquinaria que esté destinada a procesar artículos que consuma el ser humano. En México está regulada por la Secretaría de Salud a través de la Cofepris (Comisión Federal para la protección contra Riesgos Sanitarios).

1.3 Los hombres y el ate de Morelia

Tabla 1. Datos Económicos de las principales actividades del estado de Michoacán, 2009

Actividad Económica	Unidades económicas	Total de remuneraciones (miles de pesos)	Total de ingresos (miles de pesos)	Personal ocupado total	Inversión total (miles de pesos)	Valor de productos elaborados (miles de pesos)
Industrias manufactureras	27.692	3.365.343	84.649.755	111.840	3.357.703	69.795.452
Comercio al por mayor	5.076	2.243.299	72.728.119	38.220	361.658	6.158
Comercio al por menor	80.490	2.538.444	75.529.789	204.730	1.183.215	12.609
Servicios de alojamiento temporal y de preparación de alimentos y bebidas	17.279	792.178	6.147.427	58.067	160.098	0
Otros servicios excepto actividades gubernamentales	20.671	599.288	3.713.622	45.164	71.951	0
Otros	24.978	7.026.335	47.868.564	150.154	2.596.209	17.603.234
Total	176.186	16.564.887	290.637.276	608.175	7.730.834	87.417.453

Fuente: (INEGI, 2009)

² Esta Norma establece las buenas prácticas de higiene y sanidad que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas. Estas son de observancia obligatoria en el territorio nacional para las personas físicas y morales que se dedican al proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas. La fabricación de ates de Morelia está sujeta a esta disposición.

Tabla 2. Datos Económicos de las principales actividades del municipio de Morelia, 2009

Actividad Económica	Unidades económicas	Total de remuneraciones (miles de pesos)	Total de ingresos (miles de pesos)	Personal ocupado total	Inversión total (miles de pesos)	Valor de productos elaborados (miles de pesos)
Generación, transmisión y distribución de energía eléctrica, suministro de agua y de gas por ductos al consumidor final	6	1.130.898	16.086.927	4.170	1.277.487	9.715.822
Industrias manufactureras	3.926	1.207.926	13.206.355	20.694	507.744	12.426.513
Comercio al por mayor	1.128	640.809	15.603.971	10.517	193.045	1.100
Comercio al por menor	15.114	877.222	26.121.709	46.324	381.161	1.836
Información en medios masivos	118	1.107.617	4.842.772	5.171	399.508	0
Servicios de alojamiento temporal y de preparación de alimentos y bebidas	3.707	292.417	2.212.768	16.110	108.705	0
Otros servicios excepto actividades gubernamentales	4.686	186.357	1.221.241	11.342	14.601	0
Otros	6.670	1.926.398	10.829.540	46.001	266.794	4.236.819
Total	35.355	7.369.644	90.125.283	160.329	3.149.045	26.382.090

Fuente: (INEGI, 2009)

Valor económico. Las principales actividades que generan riqueza en el estado de Michoacán son las industrias manufactureras con un 29% del total de los ingresos estatales, el comercio al por menor un 26%, y el comercio al por mayor 25%; las actividades de alojamiento y restaurantes solo el 2% (Ver Tabla 1). Cabe mencionar que el municipio de Morelia produce cerca del 31% del PIB del estado de Michoacán. De este porcentaje, el comercio al por menor representa el 29% de los ingresos municipales, la generación de electricidad aporta el 18%, y el comercio al por mayor el 17% (Ver Tabla 1).



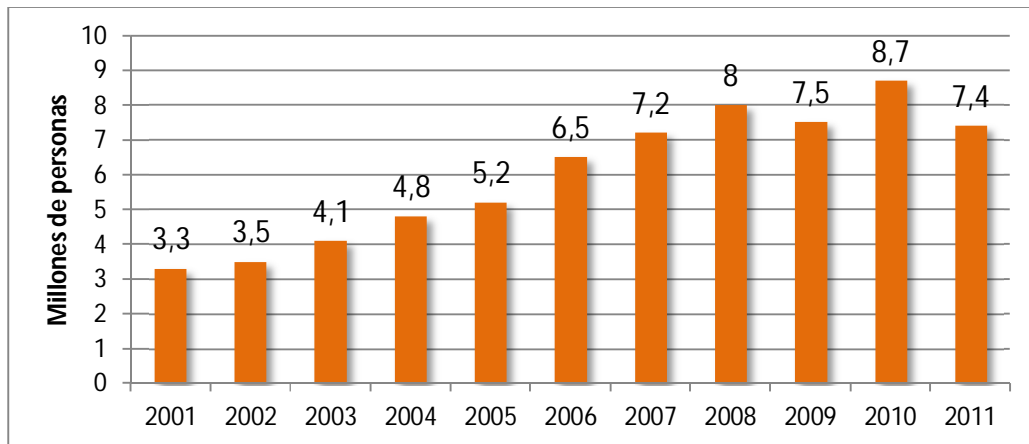
Fotografía 5. Con su imagen de ciudad virreinal, atractiva arquitectura y rica vida cultural, Morelia busca convertirse en un sitio preferido por los turistas nacionales y extranjeros

Hasta el día de hoy no se cuenta con estadísticas que nos muestren un panorama objetivo y preciso del impacto de la, ahora, industria del ate en Morelia. Sin embargo, sirva saber que en 2009 INEGI contabilizó 33 empresas fabricantes de dulces, chiles y confites en el municipio de Morelia; estas fábricas emplearon a 389 personas de forma directa que obtuvieron por concepto de remuneración \$15,273,000. Los industriales invirtieron poco más de \$4,000,000 consiguiendo

\$141,295,000 de valor de productos elaborados. En el mismo periodo los fabricantes gastaron \$ 94,566,000 por concepto de pago de bienes y servicios. (INEGI, 2009). El día de hoy, las empresas y productores artesanales de dulces de Morelia, incluidos los que elaboran ates, dedican gran parte de su producción a satisfacer la demanda nacional. En 2009 de las 706 toneladas producidas, el 70% se dedicó al mercado nacional y el restante al extranjero (Portales Gómez, 2009:104)

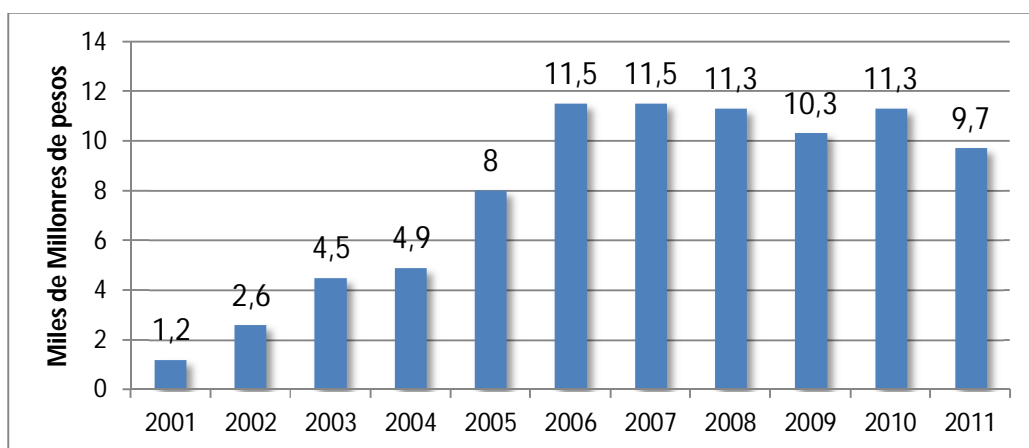
El turismo desde inicios del siglo XXI ha sido impulsado en la ciudad de Morelia. La derrama de dinero que dejan los turistas es la fuente de recursos de una decena del total del personal ocupado en Morelia (ver tabla 2). Los fabricantes de dulces no son la excepción. La idea romántica de Morelia no está completa sin la tradición dulcera (Fotografía 5). Por ello es necesario revisar los datos de turismo para comprender el potencial que tiene resguardar la calidad del ate moreliano.

Gráfica 1. Afluencia anual de turistas a Michoacán de 2001 a 2011



Fuente: (Secretaría de Turismo del Estado de Michoacán, 2013) Consultada en 15 de marzo de 2014

Gráfica 2. Derrama económica anual de los turistas que visitaron Michoacán de 2001 a 2011



Fuente: (Secretaría de Turismo del Estado de Michoacán, 2013) Consultada en 15 de marzo de 2014

El mercado local atiende a un, cada vez mayor, número de turistas nacionales y extranjeros que visitan la ciudad de Morelia. La Secretaría de Turismo de Michoacán calculó que en 2001 visitaron el Estado de Michoacán 3.3 millones de turistas que gastaron 1.2 millones de pesos. En 2011 se tuvo un máximo de 7.4 visitantes que gastaron 9.7 millones de pesos (Gráficas 1 y 2). Entre 2001 y 2008 se tuvo un crecimiento medio anual de visitantes del 6.35% -alcanzando máximos de crecimiento entre 2002 y 2003-. Debido al incremento de la violencia en el estado desde 2008, estos números han disminuido. Respecto a la derrama económica, ésta mantiene una relación proporcional con el afluente de turistas. Entre 2001 y 2008 la derrama tuvo

un crecimiento medio anual de 5.06% Estos incrementos que significaron cerca de medio millón de pesos de turistas y dos millones de visitantes adicionales cada año representan un ingreso importante para todos aquellos dedicados al turismo y actividades relacionadas. Estos turistas significan un gran volumen del mercado objetivo de los productores de ate de Morelia.

No se disponen de datos concretos para el municipio de Morelia ya que es hasta 2014 que comenzaron a registrarse estadísticas de turismo por parte del gobierno federal a nivel municipal, pero estos números nos ayudan a darnos una idea del impacto del turismo en la ciudad ya que es el principal atractivo turístico de la entidad –opacada únicamente por la festividad del día de muertos en Pátzcuaro en el mes de noviembre-, además Morelia es puerta de entrada obligada para muchos turistas por ser la capital estatal y ser sede de uno de los dos aeropuertos internacionales en suelo michoacano (el otro está en Uruapan). (Secretaría de Turismo de Michoacán, 2013:6). Uno de los artículos más consumidos por los turistas son los dulces morelianos, entre ellos el ate. No obstante, los fabricantes no reducen su oferta a la que pueden establecer en la ciudad. El ate ha sido exportado a los Estados Unidos y Centroamérica y hoy en día se busca acceder a nuevos mercados como el de la India y Europa (Portales Gómez, 2009:17 y 104)

Hoy en día el ate moreliano se vende en gran parte del territorio nacional. Pudiendo encontrarlo desde centros comerciales de renombre en la capital del país como Chedraui, Soriana, Wal Mart, Palacio de Hierro, entre otras. Además en tiendas de conveniencia tales como OXXO, Waldo, Auxigen (en Guadalajara), Tobacco - aeropuertos- y más (Torres, 2012). Otros expendios donde es posible encontrar ates de Morelia es el establecimiento especializado en la venta de productos artesanales de Michoacán “Aromas y Sabores de Michoacán” ubicado en la calle de Liverpool número 149-A en plena Zona Rosa de la Ciudad de México. Esta expansión orilla a aumentar las medidas sanitarias y avanzar en la tecnificación de la producción del ate de Morelia sin renunciar a los métodos tradicionales de obtención de materias prima y principios básicos de elaboración como temperatura de cocción, tipos de fruta utilizados y presentación al público.

Aspecto cultural y gastronómico-territorial del ate. En el discurso de defensa de la cocina mexicana como candidata a ser Patrimonio inmaterial de la Humanidad, el ex rector de la Universidad de las Américas (UDLAP) Pedro Ángel Palou García afirmó que *la cocina se presenta como una oportunidad económica, un motor de desarrollo para México. Esta frase evidencia la íntima relación que guardan: gastronomía-turismo-*

desarrollo (Moncusí y Santamarina, 2008:127). Su presencia en todo el país da una idea del peso económico que significa el ate moreliano para los habitantes de la ciudad de Morelia.

El turismo ha ganado en los últimos años un peso cada vez mayor como fuente de ingresos para los habitantes de la ciudad. Entre los aspectos que suelen explotarse como atractivos turísticos se encuentran las leyendas. En el afán de rescatar y hacer conocer ese conjunto de relatos, en 2010 Luz Yunuen Caballero y Moisés Bedolla publican una antología de leyendas en las que incluye un pequeño recetario sobre comida michoacana. Conviene detenerse a leer la hoja que dedican a los ates morelianos:

“Sin duda alguna los ates son los dulces por excelencia en la ciudad de Morelia. Se podría decir, incluso, que son de las principales referencias cuando se habla de esta ciudad. Originalmente los ates se hacían con tejocote, pero con el paso de los años los fabricantes de este delicioso dulce experimentaron con otras frutas como la guayaba, el membrillo, etc., y hasta la fecha gozan de una reputación intachable por lo que quien visita la ciudad no se va de ella sin antes haber probado por lo menos una variedad de este delicioso dulce” (Caballero y Bedolla, 2010: 81).

Como nos mencionaron en su momento Romero Flores y Maillefert, la ciudad se dedicaba con especial esmero a la elaboración de ates. Era raro que en alguna casa moreliana de inicios del siglo XX no se fabricara ese dulce como postre familiar o fuente de ingresos. Su elaboración formó durante esas lejanas décadas parte del currículo que las damas morelianas debían manejar al dedillo para encajar en el tejido social.

Los alimentos que comemos están relacionados íntimamente con el espacio que acoge a la sociedad que los consume y con sus antecedentes históricos en ese escenario y los que les precedieron. Para precisar el indisoluble vínculo entre comida y territorio, cito lo que Carlos Zolla dice al respecto en su libro *Elogio del dulce*:

“Es [el dulce mexicano], en el sentido estricto del término, un dulce histórico, andado en espacios precisos y con filiaciones inequívocas; pero, al mismo tiempo, es un dulce que parece honrar sus orígenes para presentarse como un producto nuevo y distinto. Quizá uno de los ámbitos en donde mejor se aprecia esta característica sea el de la región, ya que el dulce mexicano hace continua referencia a su carácter local, independientemente de que las formas de producción y comercialización vuelvan cosmopolitas los productos... La estructura de poblamiento de la Nueva España, las características ecológicas de la regiones, la presencia de conventos, de los ingenios y los trapiches en provincia, y las diferentes tradiciones

gastronómicas de los nativos y de los inmigrantes, constituyeron los factores definitivos que fijaron las características de las cocinas regionales y, dentro de ellas, las particularidades de la dulcería. Aparecieron así zonas típicamente dulceras: Puebla, Zamora, Morelia, Colima, Toluca, Oaxaca, entre las más famosas...” (Zolla, 1988:183 y 184).

La caracterización gastronómica de Morelia es amplia. El turista que visita la ciudad puede disfrutar de uchepos, corundas, tamales, chocolate de metate, enchiladas, gorditas, buñuelos, atole de masa y como postres los ates, gelatinas y morelianas (INEGI, 1988:81).

En el orden del sistema cultural, lo que busca este trabajo es obtener el amparo de la ley para proteger parte del inmenso patrimonio cultural de la ciudad de Morelia. Antes, detengámonos a revisar el concepto de cultura que predomina en geografía. Para Liliana López Levi (2003) son las prácticas de vida y de expresión que tiene el ser humano. Si atendemos la idea de justificar la exclusividad de producción del ate de Morelia para los productores morelianos, es interesante el concepto de espacios de consumo descrito por López Levi.

Los espacios de consumo son los lugares creados por la sociedad con la finalidad de vender, ya sean productos, servicios o ideas. Afirma López Levi que existe una serie compleja de interdependencia entre el consumo y el espacio. Puntualiza al decir que: *“algunos objetos o servicios únicamente se pueden obtener al visitar lugares específicos, tal es el caso de ciertas artesanías”*. (López Levi, 2003:203). Son ejemplos de espacios de consumo urbano los museos, las pirámides y los mercados de artesanías donde el turista y los habitantes locales pueden consumir una cultura, una historia, un pasado o un folclor (López Levi, 2003:206).

En Morelia ya existen espacios que describen la existencia y tradición del ate y del dulce morelianos: el Mercado del Dulce (público) y el Museo del Dulce de la Calle Real (privado) descritos ya en el primer capítulo. Además debemos considerar las fábricas que cuentan en su mayor número con expendios de su gama de productos. También debemos tomar en cuenta los supermercados, tiendas de conveniencia e incluso tiendas de abarrotes que comercian los ates en todos los estratos sociales. Además se tiene conocimiento de que muchos restaurantes ofrecen, en Morelia y en el interior del país, como postre o aperitivo ate con queso.

La identificación del ate va más allá. El moreliano como cualquier michoacano está orgulloso de su identidad y suele exhibirla a la menor provocación –incluso algunos mexicanos afirman que esa es una de las señas distintivas del michoacano-. Es

costumbre que la persona que acaba de conocer a un oriundo de Michoacán termine conociendo en los primeros días, además de los generales de la persona en cuestión, una breve reseña muy puntual de los atributos culturales y gastronómicos de su lugar de origen. El moreliano suele hacer alarde, sin intención peyorativa, de la arquitectura civil y religiosa de su ciudad, del clima que Alejandro de Humboldt elogió a inicios del siglo XIX, de la belleza de las mujeres morelianas, de sus alimentos y dulces –el ate en un lugar capital-.

No obstante, no se necesita conocer a un originario de Morelia para comprender el cariño que los pobladores muestran hacia su ciudad natal. Es evidente la pasión que el moreliano dedica a su tradición dulcera. Los espacios dedicados a la venta de dulces se reparten en todos los rincones de la ciudad y ofrecen empleo a cientos de morelianos. Dejando de lado el Mercado de Dulces –que celebra



Fotografía 6. Descarga de membrillos y tejocotes en la fábrica “La Estrella”

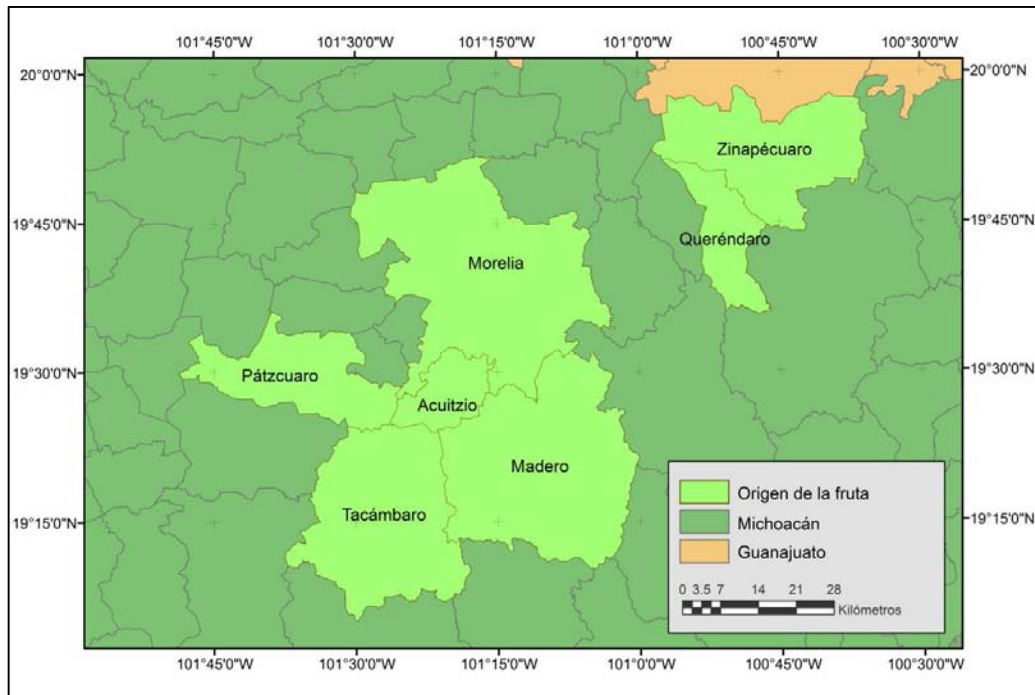
cada septiembre la Feria Regional del Dulce- y el Museo de la Calle Real es posible encontrar diversos sitios dedicados a la venta de ates, morelianas, chongos, obleas, entre otros dulces. Por mencionar algunos encontramos la Casa de las Artesanías que ocupa el antiguo Convento de los franciscanos, varios expendios en la calle Melchor Ocampo –atrás del Colegio de San Nicolás, cerca de la vieja Ex Central de Autobuses, sobre la Avenida Acueducto muy cerca de la Secundaria Federal 1, frente a la plaza Melchor Ocampo sobre la Avenida Acueducto, entre otros.

Fruticultura de los ates. Respecto a la materia prima, la zona que incluye a Morelia se ha distinguido por la calidad, mas no cantidad, de producción de guayabas, perones y membrillos. Por ejemplo, la Feria de la pera se desarrolla en el poblado de Ucareo, perteneciente al municipio de Zinapécuaro que es muy cercano a Morelia. Además es hábitat de varios ejemplares de tejocote que dentro y fuera de municipio han dado nombre a diversas haciendas y poblados. Otra prueba de que el tejocote forma parte del paisaje cultural de Morelia es que forma parte de las especies arbóreas que dan sombra y frescura a los jardines y plazas morelianas. Se le encuentra en la Plaza de la Reforma Agraria (San José), Plaza Villalongín (De las Ánimas) y el Bosque Cuauhtémoc (Madrigal-Sánchez y Guridi Gómez, 2004:56, 58 y 60).

Cierto es que estas especies vegetales no son exclusivas de Morelia, pero el arraigo que tienen en la región es imposible de negar. En el siglo XIX, un avalúo hecho sobre dos predios surgidos luego de dividir el antiguo huerto del Convento del Carmen señala en el apartado denominado "Palos frutales": "*Y por valor de 115 palos de peron a cinco pc. uno con otro importe quinientos sesenta y cinco pc.*" (*Valúo de la huerta del Convento del Carmen 1858 en el Archivo Histórico Municipal de Morelia Fondo Independiente I Caja 81 Expediente 34*). Los morelianos suelen sembrar en sus patios árboles frutales, encontrando el guayabo, el membrillo, el tejocote y el perón especial predilección. Ahora bien, también los podemos encontrar en cultivos en haciendas y ejidos que rodean la ciudad o en los bosques de pino y encino que caracterizan el sur y sureste de la capital michoacana. Su cultivo y recolección son el medio de vida de varios agricultores (Fotografía 6).

Los ates se elaboran con membrillo, perón, durazno, guayaba y tejocote frescos. De estos frutos el tejocote reviste una importancia capital para la fabricación de este dulce. Es una de las frutas con mayor contenido natural de pectina. La pectina es un polisacárido que al contacto con el agua adquiere una consistencia gelatinosa y es la responsable de la consistencia característica del ate (Espitia Moreno, 1997:2). Al ser un fruto silvestre, no se cultiva y su explotación depende de los árboles de tejocote existentes de manera natural en los bosques de pino y encino que rodean Morelia – especialmente en la región de Mil Cumbres-. Desgraciadamente en los últimos años los tejocotes, a nivel nacional, han sido atacados por la roya del perón. Esto ha mermado la producción de tejocotes. El resto de los frutos que son materia prima del ate están libres de plaga y son muy abundantes por su cultivo en los alrededores de la ciudad. Aunque estas frutas provienen de Morelia, también se echa mano de frutos de los municipios de Zinapécuaro –Ucareo y Jerahuaró-, Acuitzio, Madero, Tacámbaro, y Queréndaro (Mapa 1).

Mapa 1. Municipios de origen de la materia prima de los ates de Morelia



Fuente. (Torres, 2012)

Fabricantes de ate. Desde que comenzó la fabricación del ate moreliano, varias personas se han dedicado a producirlo. Entre los principales productores hoy en día encontramos las siguientes empresas y personas, que sirva decir ya han sido mencionadas líneas arriba (Para ver los logotipos de los fabricantes, ver Figura 1)

La Estrella. Esta fábrica nació en 1935. Surge en el seno de la familia Torres (Fotografía 7). El antecedente más remoto se remonta a la labor hechas por las hermanas Magdalena y Josefina Torres y Torres en la Hacienda de El Tigre. Aunque los ates ya se elaboraban en la región, son estas hermanas quienes alientan la tradición del ate moreliano al introducir técnicas y recetas en el proceso de elaboración de este dulce. El turismo que recibió Morelia durante las primeras décadas del siglo XX alentaron a incrementar la calidad y cantidad de ate, que con el paso de los años pasó a ser un distintivo de la ciudad. Bajo el cuidado del Señor Luis G. Torres y Torres y su esposa Lolita Villicaña se creó la fábrica 'La Estrella'.

Su hijo, el Señor Fernando Torres Villicaña al comprender que el ate era un símbolo cada vez más arraigado de la capital de Michoacán decide consolidar la fábrica fundada años antes. La traslada de su primer asentamiento que estuvo en el número



Fotografía 7. Familia Torres Villicaña. De arriba abajo y de izquierda a derecha: María Dolores, Alfonso, María Marta, Fernando, María Cristina, Alfonso, Cristina Torres, Fernando, Ignacio, José Luis (de cuatro años) y María Concepción. Fotografía fechada aproximadamente en 1962. Fuente: Torres, 2012.

150 de la Avenida Madero – antes Baños ‘Del Fordan’ a su actual domicilio; cuyo inmueble antes fuera ocupado por la Garita Oriente de Valladolid. Hoy día, el Señor José Luis Torres Torres tiene la dirección de la empresa. Su experiencia en negocios en los E.E.U.U. le ofreció las habilidades necesarias para llevar la marca ‘La Estrella’ a grandes almacenes y tiendas de autoservicio como lo son Wal Mart, Soriana, Chedraui, Liverpool y más.

La Estrella Dorada. ‘Un buen día nos regalaron una olla que contenía conserva de frutas, “mi mamá” Doña Lolita Villicaña de Torres; ideo (sic) preservarla, extendiendo la pasta en tablas colocadas al sol. Al secarse, se desprendieron como una especie de “cueritos”, que se convirtieron en el invento que cambió nuestras vidas.’ Con esta cita los autores de la página de internet de la fábrica ‘La Estrella Dorada’ relatan los inicios de la tradición de hacer ates en la familia Torres Villicaña.

Al igual que ‘La Estrella’, esta fábrica reafirma que el Señor Luis G. Torres y Torres llevado por el deseo de elaborar ates decide dedicarse a su fabricación y comercio. En 1975, su hijo Felipe asume la dirección de la empresa con la introducción de maquinaria en el proceso de producción de este dulce. Es hasta 1995 que el Señor Felipe Torres al lado de su hermana Olivia y del Arquitecto Gerardo Torres Calderón llevan a ‘La Estrella Dorada’ a una nueva etapa de como opción de vanguardia dentro del mercado de los ates morelianos. Su fábrica en un inicio estuvo localizada en el segundo piso de una casa en la calle de Miguel Silva. Ahora está emplazado en la calle J. Jesús Urbina N.6, Colonia Chapultepec Oriente.

Pirhuan. Surge en 1998 con el objetivo de abarcar parte del nuevo mercado de los productos nutritivos y bajos en calorías. Con domicilio en Puerto de Acapulco 160 Colonia Tinijaro –en la ciudad de Morelia- esta empresa además de fabricar ate moreliano elabora diversos confites.

La Flor de Morelia. En 1940 surge la empresa MORMEN S.A. de C.V. Con antecedentes en una familia de la región, se ha colocado como una opción conocida en el mercado con su marca 'La Flor de Morelia'. Tiene como parte central de su logo la silueta de la Fuente de las Tarascas, ícono de la ciudad de Morelia. En su portal de internet, esta empresa reitera en muchas oportunidades que el ate que fabrican es moreliano. Infiere los orígenes de este dulce en la labor que Vasco de Quiroga realizó al especializar varios pueblos del actual Michoacán en la producción de un artículo en particular. Además afirma que son las condiciones de clima, suelo y de variedad de frutos que permite al estado ser cuna de esta golosina artesanal. Está dirigida por Víctor Mora.

De la Calle Real. Bajo esta denominación la empresa Dulces Vallisoletanos de Antaño S.A. de C.V. maneja desde el año 2000 una marca de lujo y el concepto de un museo que tiene como tema central la historia de la ciudad de Morelia y el desarrollo histórico del ate moreliano. En el año 2000 se lanza la marca 'Dulces Morelianos de La Calle Real' que aprovecha el reciente impulso dado al turismo en el estado para posicionarse como una marca de prestigio dentro y fuera de las fronteras de Morelia. Sus productos pueden encontrarse en tiendas departamentales como El Palacio de Hierro y Sanborns. En sus quioscos se pueden encontrar versiones "gourmet" del ate, del rollo de guayaba, jamoncillos y pétalos de rosa cristalizados.

Fray Vasco de Quiroga. Con 50 años de trayectoria, esta empresa moreliana produce dulces con los frutos que produce la región. Un distintivo de esta fábrica es la producción de ate sabor fresa. Con una plantilla de empleados satisface mercados en Michoacán, Guanajuato, Jalisco, Estado de México, San Luis Potosí, Aguascalientes, Querétaro, Guerrero, Zacatecas, Distrito Federal así como Estados Unidos y Europa.

Dulces Naturales Carmelita. Surge en 1992 por iniciativa de doña Carmelita Delgado. Sus productos no tienen conservadores artificiales –como reza su página de internet.

La Fuente. Sus orígenes se remontan a 1990 cuando su fundador comenzó la producción con el método tradicional para elaborar ates: cazos de cobre pala de madera. Al año de vida, industrializa su producción. Cabe mencionar que esta fábrica elabora ates de sabores novedosos como de fresa.

Ates La Providencia. Un ejemplo de fábrica familiar en el siglo XXI. Ocupa una casa que se encuentra a pocos metros del ábside de la catedral. El edificio que ocupa fue modificado para servir tanto con uso habitacional y fabril desde mediados del siglo pasado. Es propiedad de la familia de María Luisa Orozco Espinosa (Monreal Vázquez, 2011).

Figura 1. Logotipos de algunas de las marcas de Ate de Morelia



1.4 El Jardín de la Nueva España y su alma de pasta dulce

Otro elemento a destacar es la ubicación de las fábricas de ate. Todas las fábricas referidas en esta investigación se encuentran en el municipio de Morelia. Aunque algunas ya han migrado o están en planes de hacerlo a la Ciudad Industrial, que se localiza al noreste de la ciudad del mismo nombre, varias todavía conservan sus fábricas dentro del polígono de Patrimonio de la Humanidad. Ejemplo de este caso es la fábrica "La Estrella" (Fotografía 8). Muy cerca del polígono antes citado se encuentra la fábrica de ates "Fray Vasco de Quiroga", "Moreliates" y "La Estrella Dorada". Sin embargo, es de especial interés recordar que no son pocas las familias que residen en el Centro Histórico que elaboran ates y dedican su producción al consumo familiar y a la venta al menudeo, como es el caso de "Ates La Providencia" (Para ver mapa de ubicación, ver Mapa 2). Entre las principales fábricas y expendios encontramos a:

1. La Estrella. Av. Fco. I. Madero Oriente No. 1526-A Col. Centro C.P. 58000
2. La Flor de Morelia. Virrey de Mendoza No. 1250 Col. Félix Ireta
3. Pirhuán Dulces Mexicanos. Puerto de Acapulco No. 160 Col. Tinijaro C.P. 58337
4. La Estrella Dorada. Calle J. Jesús Urbina No. 6 Col. Chapultepec Oriente C.P. 58260
5. Moreliates. Virrey de Mendoza 1222. Col. Félix Ireta C.P. 58070
6. Fab. Ates La Colmena. Av. Lázaro Cárdenas 1287, Col. Cuauhtémoc. C.P. 58020

7. Fábrica De Dulces Don Vasco De Morelia. Cobreros de Santa Clara No. 591 Col. Vasco de Quiroga C.P. 58230
8. Fábrica de Dulces Regionales Fray Vasco de Quiroga. Bucareli No. 524 Col. Vasco de Quiroga C.P. 58230
9. Productos Naturales Carmelita. Arcos de la Cascada No.8 Col. San José del Cerrito. C.P. 58341
10. La Michoacana. Privada Manuel M. Ponce. No. 658 Col. Chapultepec Oriente. C.P. 58260
11. Dulces Regionales La Fuente. Fray Baltazar de Covarrubias (Miguel de Rivera) No. 431 Col. 12 de diciembre. C.P. 58258
12. Ates La Providencia. García Obeso No. 71 Col. Centro C.P. 58000

La presencia de la tradición del dulce en Morelia se ha materializado en dos espacios especializados. El primero de ellos es el Mercado Valentín Gómez Farías, conocido coloquialmente como Mercado de Dulces, establecimiento público localizado a escasas cuerdas de la Catedral. Ocupa parte del Ex Convento de San Francisco Xavier o de los Jesuitas; en específico los portales localizados entre la Avenida Madero Poniente y la calle Valentín Gómez Farías en el Sector República. Este recinto inaugurado en 1965, es el principal escaparate para el turista que visita Morelia para hacerse no solo de ates morelianos, sino de toda clase de dulces regionales –dulces de leche, cajetas, frutas en almíbar, cocadas, jamoncillos, morelianas, rompopo, chongos zamoranos y más- y artesanías –cerámica, textiles, madera, juguetería, cestería, pintura popular, cobre, cartón, paja y lacas- (INEGI, 1996:62).

Hace pocos años, surge de parte de la iniciativa privada el Museo del Dulce de la Calle Real. Sus fundadores, están relacionados con la marca de ates y dulces “La Estrella Dorada”. Se encuentra localizado en Av. Madera Oriente 440 casi enfrente del Palacio Federal. Este museo ofrece a los visitantes exhibición y venta de dulces regionales, dulces, artesanías, chocolate y repostería fina. Está ambientado en dos etapas históricas, el Virreinato y el Porfiriato; haciendo énfasis en esta última por ser la época cuando comenzó el auge del ate en Morelia. Destaca porque el mobiliario, la decoración y la vestimenta de los empleados está inspirada en la moda afrancesada impuesta por el gobierno porfirista. Entre sus áreas de exhibición cuenta con una galería de fotos antiguas, una sala audiovisual, salón de maquetas, la recreación de una cocina

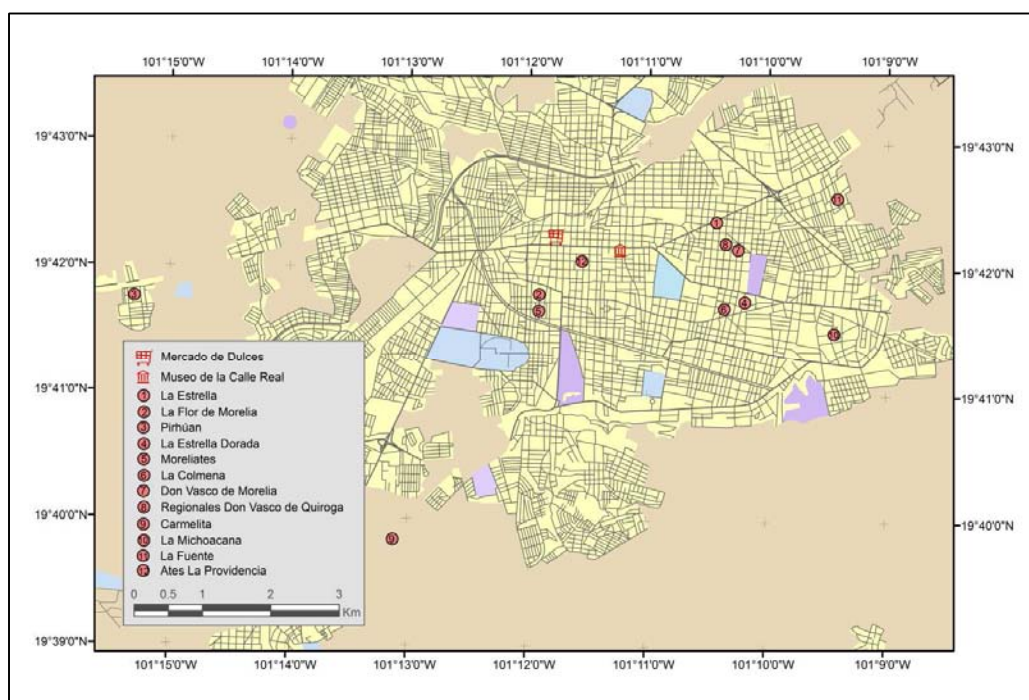


Fotografía 8. Expendio de Dulces en la Fábrica de ates “La Estrella”

virreinal donde se prepara ate en vivo, salón de venta de juguetes y dulces, cafetería y ofrece servicio de tranvías para recorrer distintos itinerarios dentro de la ciudad.

Cabe citar el asombro que estos espacios producen en el turista extranjero que conoce Morelia cuando afirma: *“son tan golosos [los morelianos] que tienen un mercado de abastos ocupado en su mayoría por puestos en los que se venden todo tipo de golosinas [Mercado del Dulce], y un museo monográfico dedicado a tan deliciosos manjares [Museo de la Calle Real]”* (Pellitero Aja, 2006:39).

Mapa 2. Fábricas de ate, mercado y museo del dulce asentadas en Morelia



Fuente. Cartografía Topográfica (INEGI, 1998) Consultada el 15 de marzo de 2014

No se debe olvidar que las empresas que producen ate son de origen familiar. Este origen se ha trasladado también a la administración de estas compañías que están lideradas por familiares de los fundadores y tienen como cabeza visible al padre o hijo del fundador. Este esquema se puede ver en las relaciones familiares que guardan los directivos de “La Estrella”, “la Estrella Dorada” y “Dulmich” –todos ellos pertenecientes a la familia Torres (Portales, 2009:99).

Estas condiciones produjeron que en 1996 se unieran esfuerzos para crear la Asociación Civil “Asociación de Industriales de Conservas de frutas de Morelia”. Los objetivos que persigue son, entre otros:

- a) *Promover, coordinar y dirigir actividades que fomenten el desarrollo de la industria de conservas;*
- b) *Fomentar la producción y el consumo de conservas alimenticias;*
- c) *Propiciar frente a los organismos correspondientes de países extranjeros la celebración y tratados o convenios comerciales que permitan la fácil colocación de los productos de la industria;*
- d) *Representar y defender a los Asociados en cualquier clase de gestiones o peticiones ante los poderes públicos, organismos del Estado y cualquier otra clase de conflictos personales o institucionales.*
- e) *Promover la fabricación de productos de alta calidad que cumplan con las exigencias internacionales para ser exportados. (Fuente: Escritura de la Asociación de Industriales de Conservas de frutas de Morelia, A.C.)*

Dentro de los documentos de la Asociación Civil arriba referida, también es posible leer las Acciones por Objetivos particulares. Destaca una por su clara afinidad con la finalidad de este trabajo académico:

*Acciones por objetivos particulares:
Fomentar y promover el consumo de conservas de fruta:
... Tramitar la denominación de origen para los ates y laminillas.
(Fuente: Escritura de la Asociación de Industriales de Conservas de frutas de Morelia, A.C.)*

Aunado a esta, encontramos otra fundamental para lograr la protección del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI) y la Organización Mundial de Propiedad Industrial (OMPI) para el ate:

*Acciones por objetivos particulares:
Promover la fabricación de productos de alta calidad:
Tramitar la Norma Oficial Mexicana para los ates de fruta.
(Fuente: Escritura de la Asociación de Industriales de Conservas de frutas de Morelia, A.C.)*

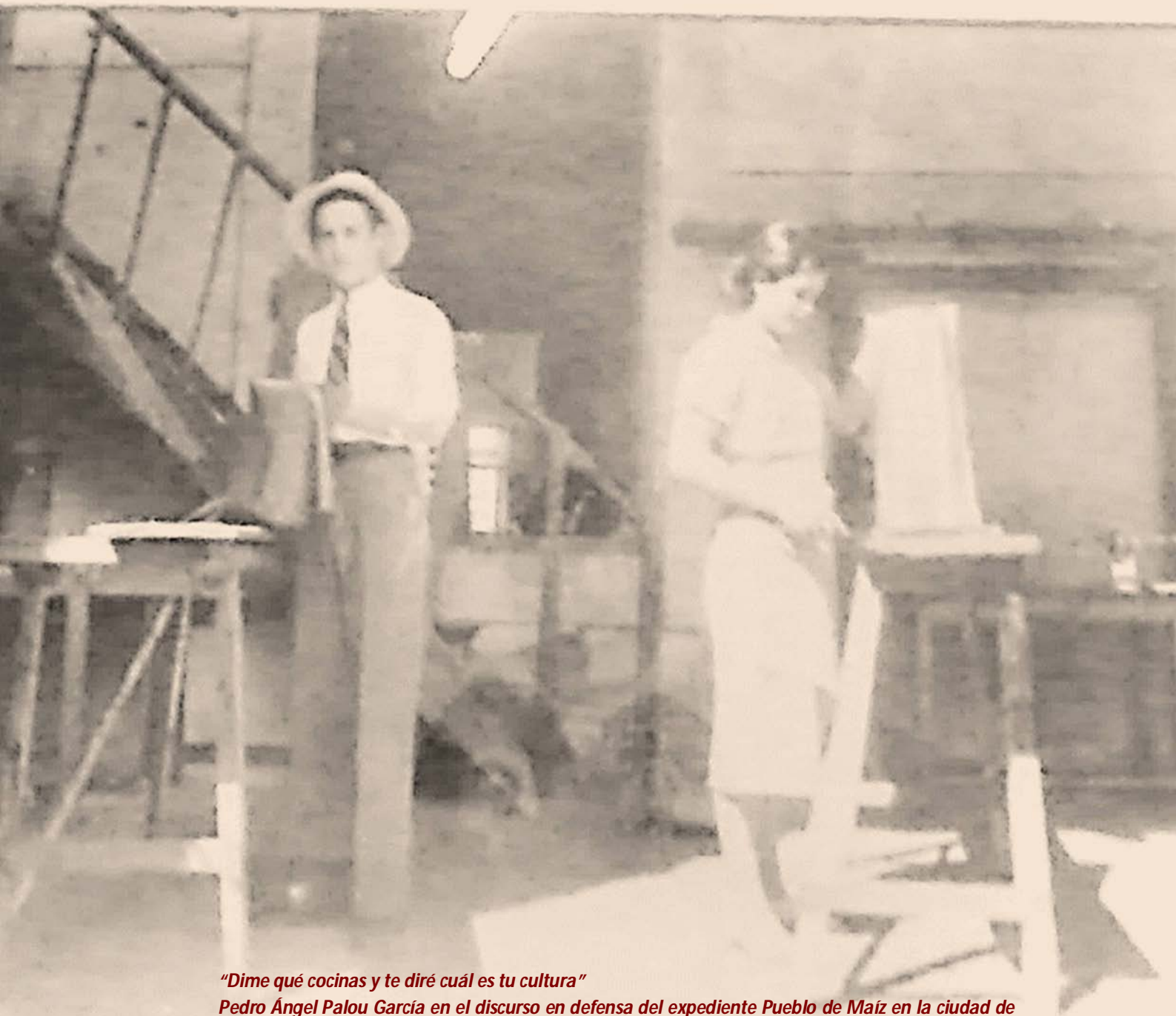
Sin embargo, hace años que no funciona activamente. Sumado a esto, en la práctica los fabricantes no se unen para obtener apoyos y ventajas como lo sería el tener acceso a precios razonables sobre la azúcar y el cartón.

Hilda Portales, egresada de la Universidad Nicolaita, en su tesis de grado de Maestría da cuenta en Michoacán de otra asociación afín a los fabricantes de ates morelianos. Se trata de la Unión de Artesanos de Michoacán que cuenta con un área especializada en artesanías culinarias. Conforme a un testimonio recogido por Portales, un empresario, que pidió el anonimato, afirma que “[esa asociación] solo deja tener un espacio en el museo del dulce o en la casa de las artesanías”, además cobran precios

muy altos por la exhibición de sus productos lo que los orilla a buscar vender sin intermediarios. A pesar de esto, algunos fabricantes están afiliados a esta asociación y entre los beneficios alcanzados están el poder establecer precios estandarizados y tener la oportunidad de representar la cultura moreliana (Portales, 2009:103 y 118).

El ate tiene gran penetración en la cultura de la ciudad de Morelia. Llegando inclusive a ser uno de los íconos imprescindibles que dan identidad a la capital de Michoacán y a los morelianos. Prueba de ello es que el ate fue considerado como una de las cartas de la lotería de Morelia distribuida por la Secretaría de Turismo municipal en conjunto con la Asociación Mexicana de Ciudades Patrimonio Mundial en agosto de 2012. De acuerdo a los distribuidores de esta lotería, lo que se buscó es la promoción turística y la generación de identidad y pertenencia. Esto último se ha logrado ya que el resto de las cartas de este juego enmarca edificios y símbolos inequívocamente morelianos como el Escudo de Virreyes y la Catedral (Agencia de noticias Quadratin, 2012).

Otra evidencia de la profunda identidad que el dulce hecho de tejocote, azúcar y fruta tiene en Morelia es el sobrenombre de los jugadores del equipo de futbol asociación que representa a la ciudad en los torneos nacionales. En los 80's el equipo era ovacionado como los Ates o Canarios del Atlético Morelia (Herrera, 2012:5C).



"Dime qué cocinas y te diré cuál es tu cultura"

Pedro Ángel Palou García en el discurso en defensa del expediente Pueblo de Maíz en la ciudad de París el 19 de septiembre de 2005

Fotografía de la familia Torres elaborando laminillas de ate
Fuente: Personal 2012

Capítulo II Fundamentos legales sobre la Denominación de Origen

La denominación de origen es un concepto con amplia tradición histórica. Ésta se remonta a las luchas de varias comunidades que buscaban proteger mediante la ley varias décadas de trabajo, así como la impronta de la relación del medio consigo mismos. Los precursores son los vinicultores franceses de fines del siglo XIX que ante la presión de varios obstáculos (competencia desleal, imitadores, acaparadores, etc.) que pusieron en riesgo su modo de vida, buscaron un mecanismo que protegiera su medio de subsistencia.

Por mucho tiempo, los productores se han preocupado por proteger la reputación y la relación que el consumidor establece entre la procedencia del producto y su calidad. Esto se agravó con la intensificación del comercio internacional en el siglo XIX. Fue hasta la creación de la Organización Mundial de la Propiedad Industrial (WIPO, World Industrial Propriety Organization, WIPO por sus siglas en inglés) que los Estados se otorgan un marco coherente que regule la propiedad industrial. Este marco comprende tratados internacionales multilaterales y bilaterales. Además se crearon instituciones que administran y velan por hacer cumplir este sistema jurídico como la WIPO, el Institut National de l'Origine et de la Qualité (el Instituto Nacional del Origen y de la Calidad francés, antes Institut National des Appellations d'Origine –INAO por sus siglas institucionalizadas-) y la ONG Organización para una Red Internacional de Indicaciones Geográficas (Organization for an International Geographical Indications Networks –oriGIn por sus siglas en inglés-).

2.1 Concepto

Se entiende por Denominación de Origen el nombre de una región de un país y que designa al mismo tiempo un producto determinado, cuya calidad y características distintivas se deban de manera exclusiva a las condiciones humanas y físicas de ese sitio; por consiguiente no es susceptible de ser elaborado en otro lugar aunque conjugué condiciones parecidas que en una región que cuente ya con esta distinción (Artículo 2 del Arreglo de Lisboa).

La denominación de origen es un título que protege un bien propenso a ser explotado por personas ajenas a su entorno social y territorial originarios. Hace pocos años que comenzó a redefinirse el concepto de patrimonio: qué es de quién o quiénes. En específico se hizo popular la patrimonialización de la cultura. Con anterioridad el derecho solía amparar la propiedad sobre bienes materiales y tangibles como lo

pueden ser una casa, un automóvil o dinero. Sin embargo, surgió en nuestros días la necesidad de proteger el patrimonio intangible e inmaterial de muchos pueblos del mundo. La comida es considerada un bien no tangible debido a su efímera existencia.

La denominación de origen, aunque sin proponérselo en un principio consiguió otorgar protección a esos bienes que se convirtieron desde entonces en patrimonio colectivo de los creadores de bebidas alcohólicas, quesos, dulces, artesanías y especies vegetales –muy reciente esta última-.

En México, el concepto es dado por la Ley de Propiedad Industrial (LPI):

Artículo 156.- Se entiende 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 características se deban exclusivamente al medio geográfico, comprendiendo en éste los factores naturales y los humanos (Ley de la Propiedad Industrial).

Dentro del Derecho de marcas, la denominación de origen aparece como una particularidad. Difiere de otras instituciones como la marca o el nombre comercial en que la titularidad de ésta no recae en persona física o moral (en el caso específico de México), sino en el Estado (Artículo 169 de la LPI). Aunque protege a los productores de la misma. Esto no limita a que se puedan otorgar marcas –susceptibles de apropiación particular- solo a aquellos amparados por la denominación de origen. (Magaña Rufino, 2011:81). Otorga, entonces, un derecho colectivo para todos los productores establecidos en un territorio dado, sean o no miembros de organismos reguladores (Katz et al., 2008:112).

Se otorga a productos amparados en características originales y extraordinarias, en lugar de la generalidad como sucede con una marca. Este título tiene la ventaja de que no solo toma en cuenta al producto, sino también los conocimientos asociados a su selección, su producción, su transformación y al agroecosistema en el cual se desarrolla. Algunos expertos pueden censurar que el procedimiento tecnificado actual presente diferencias con el modo de preparación tradicional del producto sobre el cual se intenta imponer el título de denominación de origen. No obstante, mientras no se descarten saberes y técnicas locales –tipo de materia prima, cocción, maduración, presentación- se puede tolerar la incorporación de mejoras técnicas y de higiene a la manufactura de éstos a la hora de otorgar el título antes señalado (Katz et al., 2008:97 y 113).

De acuerdo con Jalife Dahler (2009:452) las condiciones que se deben reunir para que un bien sea protegido mediante el título de Denominación de Origen son tres:

- 1) Que se trate del nombre de una región geográfica del país;

- 2) Qué dicha denominación sirva para designar un producto originario de dicha región y;
- 3) Que la calidad o características del producto obedezca al medio geográfico, comprendiéndose en ello los factores naturales y humanos.

Cabe mencionar que el hecho de que un producto tenga este título se traduce en una serie de beneficios. El consumidor gana la certeza de que el producto en cuestión cumple con estándares de producción designados con el título correspondiente. Así mismo, asegura que ninguna otra comunidad o persona física explote indiscriminadamente el objeto de esta protección, ya que solo es otorgada a los productores que cumplan los requisitos de producción y de ubicación. Esto sin contar con el beneficio que gana toda la cadena productiva por el reconocimiento internacional ganado.

En este sentido, los productores de tequila han identificado los principales ataques que recibe la institución de la denominación de origen tequila. A saber son *actos de confusión o riesgos de asociación, actos de engaño, competencia desleal, información comercial engañosa, falsificación, adulteración, y evasión fiscal* (Página de internet del Consejo Regulador del Tequila revisada el 14 de noviembre de 2013). Al obtener el título de denominación de origen se consigue el amparo del Estado para perseguir estos delitos. Además se obtiene que otros Estados que hayan firmado tratados en la materia protejan también el producto en cuestión.

Hay otro elemento que no se puede perder de vista. El valor de la propiedad intelectual. Como se ha mencionado, la ley busca proteger lo que se considera valioso en un lugar y tiempo determinados. En el caso que nos ocupa, el ate de Morelia, no está exenta de este valor. Me remito al punto 3 de la Declaración Mundial sobre la Propiedad Industrial, adoptada el 26 de junio de 2000 por la Comisión Asesora en materia de Políticas de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual:

- i) *Históricamente la propiedad intelectual ha sido y sigue siendo un elemento fundamental e indispensable del progreso el desarrollo de la humanidad.*
- ii) *Desde los primeros rituales de la prehistoria, pasando por las inicios de la música y la danza, los ritos funerarios, las pinturas rupestres, la palabra escrita, el folclore y la representación teatral, hasta la utilización de modernas tecnologías como el fonograma, la película de celuloide, la radiodifusión inalámbrica, los soportes lógicos y la grabación digital, la humanidad se ha identificado y expresado mediante la creatividad cultural y sus manifestaciones en forma de creaciones, interpretaciones y ejecuciones artísticas, que pueden ser descritas como propiedad intelectual. (Declaración Mundial sobre la Propiedad Industrial consultada en la página de internet de la WIPO el 30 de marzo de 2014)*

La denominación de origen forma parte del derecho industrial con base a los términos establecidos en el punto 2 de la ya citada Declaración Universal sobre Propiedad industrial:

- i) *En la presente Declaración se entenderá por “propiedad intelectual” cualquier propiedad que, de común acuerdo, se considere de naturaleza intelectual y merecedora de protección, incluidas las invenciones científicas y tecnológicas, las producciones literarias o artísticas, las marcas y los identificadores, los dibujos y modelos industriales y las indicaciones geográficas (no confundir con Denominación de origen). (Declaración Mundial sobre la Propiedad Industrial consultada en la página de internet de la WIPO el 30 de marzo de 2014)*

Gracias a las reformas al Marco Jurídico Federal, esta Declaración tiene alcance nacional y está jerárquicamente en la misma posición que la Constitución del país; estando vigente por jurisprudencia como una Ley Federal.

2.2 La geografía dentro del título de Denominación de origen

El papel de la geografía dentro del concepto denominación de origen, aunque evidente, puede causar confusiones para quien se acerca por primera vez a estudiar el tema. Para la ley, el territorio es un espacio mensurable, definido y delimitado con toda claridad. Lejos de discusiones académicas sobre la pertinencia de sus límites, le corresponde a la geografía establecer qué se debe entender por el territorio en cuya extensión se dará cobijo a los productores y sus productos. Para efecto de este trabajo, territorio es la porción de superficie terrestre donde tiene jurisdicción un Estado, división político-administrativa y/o ciudad. Esta definición no está muy lejos de la dada por Jean Gottman (Huissoud y Gauchon, 2013:29): espacio concebido, valorizado y organizado por una comunidad.

Para determinar lo anterior se examinaron las leyes que definen la denominación de origen en varios países del mundo, así como en lo ejemplos de títulos otorgados a productos mexicanos. La gran mayoría de los países que han suscrito la Convención de Lisboa han adoptado, palabras menos palabras más, el término establecido en la misma:

Artículo Segundo

Definición de las Nociones de Denominación de Origen y de País de Origen

- a) *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 originario del mismo y cuya calidad o características se deban*

exclusiva o esencialmente al medio geográfico, comprendidos los factores naturales y los factores humanos (Arreglo de Lisboa).

Cabe aclarar que, en la práctica, no es imprescindible que el producto que reciba la protección de la denominación de origen reciba el nombre del lugar en que se produce. Por ejemplo, tenemos el caso de la Talavera; no existe un pueblo o región llamada "Talavera", y sin embargo, recibe la protección de este título.

Según lo dicho por el Consejo Regulador del Tequila, los elementos a considerar para establecer la caracterización del vínculo territorio-sociedad que exige el concepto de denominación de origen en el particular caso del tequila, son los siguientes y ese orden:

Clima. En este renglón, sobresalen, la intensidad luminica, horas/luz, precipitación pluvial, temperatura, humedad relativa.

Suelo. Son factores relevantes la textura del suelo y la química del suelo.

Especie vegetal. En el caso del Tequila, sabemos que le vegetal utilizado es el agave tequilana Weber variedad azul. Especie endémica y por lo tanto, perfectamente adaptado a las condiciones climatológicas y de suelo.

Actividades humanas. Se refiere a las labores humanas involucradas desde el cultivo del agave, su cosecha, producción y maduración del Tequila. Estas actividades pueden incluir la técnica, tradiciones artesanales y habilidades. (Página de internet del Consejo Regulador del Tequila consultada el 19 de febrero de 2014).

Ahora bien, entre los factores naturales no mencionados arriba debemos recordar puntualizar también la caracterización del clima, la altitud, la vegetación, la latitud, el relieve, entre otros. Dentro de los factores humanos destaca revisar además los grupos sociales, etnias, procesos productivos, regímenes de propiedad, lengua, comercio, entre otras.

Conviene detenernos un momento para conocer otras indicaciones que si bien tienen relación con el origen geográfico de los artículos, se diferencian del título denominación de origen. La denominación de origen no es el único título que relaciona territorialidad con una mercancía. Para la WIPO, es un tipo especial de indicación geográfica.

La indicación geográfica es todo signo que adquiere un producto por tener un origen territorial determinado y cuyas características sobresalientes posee en virtud de este origen. Su sustento jurídico se encuentra en los tratados internacionales y leyes nacionales ad hoc que cada país conviene promulgar. Así tenemos normas sobre

indicación geográfica, denominación de origen, derecho de marcas, marcas colectivas y otros títulos similares.

A veces se prestan a confusión algunos conceptos que, sin estar completamente desligados de la denominación de origen, llegan a confundirse con éste último. De esta manera tenemos la Indicación de procedencia que no es más que cualquier signo usado para indicar el lugar del que procede un producto, pero sin hacer ninguna connotación de calidad. No son susceptibles de ser apropiadas por particulares y son de libre uso para cualquier productor. En cambio la Indicación geográfica protegida sirve para identificar un territorio que se caracteriza por fabricar un producto o prestar un servicio de calidad (Magaña, 2011:82) y que por ende adquiere una calidad, reputación u otra característica del producto sea superior a la promedio, pero sin ser el único en el lugar. Así por ejemplo México se caracteriza por fabricar chocolate, pero no es el único productor; también lo son Bélgica, Países Bajos y Suiza.

La región dentro de la denominación de origen. Las regiones pueden ser vistas como expresión de un sentido de pertenencia o experiencia vivida por la gente que los habita. Desde este punto de vista, la región es un sitio de identidad, mientras viviendo sus vidas la gente inviste sus alrededores con significado y pueden desarrollar así un 'sentido de lugar' (Agnew, Livingstone y Rogers, 1996:367). En otras palabras la región es una construcción humana. Aunque de manera implícita, el término región no implica la identidad con el Estado-Nación, tal como lo define Jean Gottman (Huissoud y Gauchon, 2013:35), así como pueden responder a diferentes tipos de entidades territoriales y de identidades tales como naciones, regiones económicas consolidadas, redes urbanas, etc. (Nogué y Rufí, 2001:87).

El concepto de denominación de origen implica el conocimiento empírico por parte de los estudiosos del derecho del concepto de región. El concepto de región que mejor satisface las exigencias de la propiedad industrial es el conocido como "geosistema" (Tabla 1). Cabe distinguir antes dos elementos que la componen y que no deben ser confundidos. El primero de ellos es el territorio. Este es el escenario físico, tangible, mensurable en donde se desarrolla la vida y los hechos naturales. Éste es que los estudiosos en derecho demitan en las leyes. El segundo es el paisaje que podemos definir como la percepción sintética, subjetiva y particular que tiene un individuo sobre el territorio que aprehende a través de los sentidos. Ésta otra es descrita y delimitada de forma objetiva por los científicos sociales, como los geógrafos. Estos últimos conceptos son indisociables, pero no son sinónimos. De esta manera en un mismo territorio se pueden registrar tantos paisajes como sujetos y

situaciones socioeconómicas; inclusive en un mismo territorio pueden convivir diferentes regiones. En este aspecto, los geógrafos ofrecen la solución para distinguir con claridad región, paisaje y territorio con la finalidad de definir una Denominación de Origen de forma adecuada y operante.

Así el “geosistema” puede definirse como la articulación de medio físico, elementos bióticos, y aspectos espaciales, de localización y distribución. En otras palabras se trata de una entidad compleja y articulada por componentes que hacen la vez de subsistemas independientes. Las tres características fundamentales de este modelo son la posición de los componentes, el entramado de relaciones causa-efecto, y la proyección a futuro de las dinámicas de cada subsistema (García y Muñoz, 2002:25).

Es uno de los modelos de representación más conocidos y ampliamente probados en su eficacia para aprehender el funcionamiento del territorio (García y Muñoz, 2002:28). En otras palabras, dada la complejidad de cada geosistema es imposible que exista uno igual a otro. Estas propiedades no pueden ser reproducidas en otra latitud aunque se presenten las mismas o similares condiciones territoriales y sociales. Bajo este principio, las leyes de propiedad industrial –en especial las que versan sobre la denominación de origen- protegen los productos originarios de un lugar específico por tenerse la certeza de que éste tiene propiedades exclusivas y que no son susceptibles de ser reproducidas en otros sitios. El carácter de exclusividad de estas propiedades ha resultado inoperante en la realidad, al menos en México. El principal ejemplo de esta situación se puede constatar con el uso de la Denominación de Origen Tequila; ésta se ha “transplantado” en la región central de Tamaulipas. Otro ejemplo es el caso de los vinos espumosos, que pueden perder la denominación de origen por el solo hecho de utilizar una uva que no se siembre tradicionalmente en las campiñas de la región amparada. Se ha recurrido a estudios químicos a la hora de caracterizar bebidas similares en su producción y en uso de la misma materia prima, pero que al final resultan ser de diferente calidad por el solo hecho de las diferencias en sabor dadas por el suelo y el clima en que se desarrolló la materia prima. Los elementos ponderables por la denominación de origen se recogen en el cuadro que se ofrece a continuación.

Tabla 3. Componentes y subcomponentes del sistema territorial

Sistema Natural Abiótico	Clima	*Organización climática *Fenómenos hidrometeorológicos
	Hidrografía	*Balance hídrico *Excedentes y déficits *Escorrentía
	Relieve	*Grandes unidades del relieve *Formas y elementos del relieve
Sistema Natural Biótico	Vegetación	*Contenido florístico *Dinámica, funcionalidad y tendencias evolutivas de la vegetación
	Suelos	*Tipos y distribución de suelos
	Usos del suelo	*Usos actuales *Historia de la población
Sistema Cultural	Organización Socio-económica	*Actividades económicas *Entramado social *Orden legal *Economía (local, regional, global)

Fuente (García y Muñoz, 2002:26)

El equilibrio alcanzado por los elementos que engloba el cuadro en un lugar determinado es irreplicable en otro que conjugue condiciones muy similares. Así, aunque se cultive agave azul en Tamaulipas y con él se intente hacer tequila, éste no tendrá la calidad que tiene uno hecho a la usanza tradicional en el actual municipio de Tequila, Jalisco. Las condiciones climáticas, de precipitación, química del suelo, relieve, vegetación circundante y la cultura de los rodea en el estado del noreste darán como mucho un aguardiente de agave azul tamaulipeco y no tequila, ya que el nombre refiere un espacio geográfico específico. En el caso de Morelia ocurre de igual manera, la combinación única e irreplicable de elementos naturales y humanos dan origen a la calidad y prestigio del ate.

2.3 Antecedentes históricos en el mundo y nuestro país

Para llegar a tener un Derecho de Marcas e Industrial con la solidez que conocemos hoy en día, se tuvo que recorrer un camino largo y no faltó de dificultades. Como cualquier problema de Derecho Internacional Público, requirió del trabajo y la buena voluntad de los Estados. El comercio internacional intensificado con la Revolución Industrial del siglo XVIII hizo surgir la necesidad de regular el intercambio de mercancías. Competencia desleal, falsificaciones, contrabando, entre otros

problemas ocasionaron estragos en regiones dedicadas a la producción artesanal cuyas poblaciones vieron diezgadas sus ingresos. Encontrar una solución a este mal fue uno de los objetivos de los cancilleres de los países del mundo a fines del siglo XIX e inicios del XX.

Convenio de París. El primer texto de derecho Internacional que reconoce las indicaciones geográficas es la Convención de París, firmado en 1873. Ésta es una figura propia del derecho neorromanista, en otras palabras de marcos jurídicos nacionales emanados de la tradición jurídica heredada de Roma. Hubo muchos antecedentes hasta llegar a este documento, sin embargo su número de adherentes lo convierten en el primer referente serio en la materia. Como objetivo principal tenía regular el comercio internacional que para ese entonces se convirtió en prioridad para muchos países. Lo han firmado al día de hoy 173 Estados.

Fue suscrita el 20 de marzo de 1883. Se revisó el 14 de diciembre de 1900 en Bruselas, el 2 de junio de 1911 en Washington, el 6 de noviembre en La Haya, el 2 de junio de 1934 en Londres, el 31 de octubre de 1958 en Lisboa y el 14 de julio de 1967 en Estocolmo. Destacan por su relevancia los numerales 2 y 3 del Artículo 1° del Convenio de París que hablan ya de la Denominación de origen:

- 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, harinas (Convención de París).*

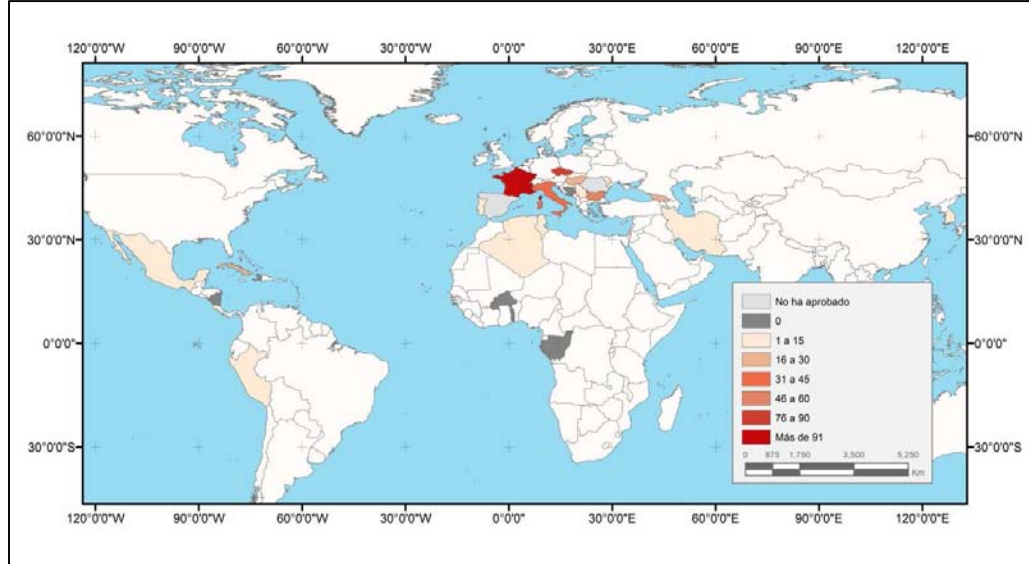
Arreglo de Lisboa. Este documento trata todo lo relativo a la protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional se firma en el año de 1958, se revisa en Estocolmo el 14 de julio de 1967 (en el marco de la revisión del Convenio de París) y es modificado el 28 de septiembre de 1979. Establece los lineamientos y compromisos a los que se ciñen los Estados firmantes respecto a la observancia y respeto de las denominaciones de origen. Uno de los preceptos básicos de este tratado es que cada país firmante está comprometido en hacer respetar las denominaciones de origen de los demás integrantes de la unión. Así mismo el apego del concepto, por lo menos en el caso mexicano, con el del Arreglo de Lisboa asegura su observación dentro y fuera de nuestras fronteras; dejando fuera toda posible

interpretación. Merece especial atención el análisis de este instrumento jurídico ya que sobre él descansa el interés por conseguir este mecanismo de protección para el ate de Morelia.

Primero, en virtud del Artículo 1 inciso 2, los países firmantes están comprometidos a proteger en sus territorios las denominaciones de origen de los otros países de la Unión, que estén reconocidas y protegidas como tales en el país de origen y que estén registradas en la Oficina Internacional de la Propiedad Industrial, misma que se encuentra en Ginebra, Suiza. Esto garantiza que, en caso de obtener la declaratoria, el ate de Morelia obtenga protección dentro y fuera de las fronteras no solo de México, sino de todos los países miembros. Ahora bien, la protección a la que alude el Arreglo de Lisboa se entiende inclusive en contra de quiénes, como versa el Artículo 3 (Contenido de la protección) *"caigan en 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 como "género", "manera" "imitación" o similares" (Arreglo de Lisboa).*

Sin embargo, uno de los puntos débiles del Arreglo de Lisboa es su reducido número de firmantes. Hasta 2013 eran 28 (Ver Tabla 2 y Mapa 3). Lo que obliga al Estado mexicano a buscar otros medios para hacer valer las denominaciones de origen amparadas por las leyes en territorios distintos a éstos; como lo puede ser a través de tratados bilaterales -como en los casos de Colombia, Israel, Chile y Japón-. Cabe señalar que la Oficina Internacional del Arreglo de Lisboa, en virtud de la Regla 4 del Reglamento de este organismo, mantendrá un Registro Internacional de Denominaciones de Origen. Además, como señala el Artículo 7, la misma Oficina publicará un texto periódico titulado *Les Appellations d'origine* con todas las inscripciones en el registro internacional así como todas las cancelaciones (para consultar el listado de denominaciones de origen por país, revisar anexos).

Mapa 3. Estados miembros del Arreglo de Lisboa y número de denominaciones de origen por país



Fuente: (WIPO, 2014) Consultada el 15 de marzo de 2014

Tabla 4. Miembros del Arreglo de Lisboa por fecha de adhesión y número de denominaciones de origen a diciembre de 2013

PAIS	D.O.R.	Entrada en vigor
España*	-	31-oct-1958
Rumania*	-	31-oct-1958
Cuba	19	25-sep-1966
Francia	509	25-sep-1966
Haití	0	25-sep-1966
Israel	1	25-sep-1966
México	14	25-sep-1966
Portugal	7	25-sep-1966
Hungría	28	23-mar-1967
Italia	33	29-dic-1968
Argelia	7	5-jul-1972
Túnez	7	31-oct-1973
Togo	0	30-abr-1975
Gabón	0	10-jun-1975
Bulgaria	51	12-ago-1975
Burkina Faso	0	2-sep-1975

Tabla 4. Miembros del Arreglo de Lisboa por fecha de adhesión y número de denominaciones de origen a diciembre de 2013 (Continuación)

PAÍS	D.O.R.	Entrada en vigor
Congo	0	16-nov-1977
Eslovaquia	6	1-ene-1993
República Checa	76	1-ene-1993
Costa Rica	1	30-jul-1997
Serbia	3	1-jun-1999

Nota *Lo ha firmado, pero no ratificado, D.O.R. Denominaciones de origen registradas
Fuente: (WIPO, 2014) Consultada el 15 de marzo de 2014

El caso del whisky, un producto distintivo. Los países con tradición anglosajona no consideran en sus legislaciones un concepto idéntico a la denominación de origen. En su defecto, adoptan la figura de “producto distintivo” que es por lo general una bebida alcohólica que por su difusión y demanda ha sido protegida por leyes particulares con el fin de regular su calidad, producción y comercialización. Son protegidos en el extranjero mediante acuerdos de protección bilaterales si cumplen con la legislación vigente del país de origen. Un ejemplo de producto distintivo es el whisky.

Se puede definir al whisky -también conocido como whiskey- como la bebida que se produce por la destilación del fermento de cereales y que es madurada en envases de roble; es un producto distintivo de Reino Unido. El whisky se clasifica en función de la naturaleza del cereal del que se obtiene el fermento, en la manera en que la bebida es mezclada, y por su país o región de origen. Los primeros indicios de la destilación de whisky se encuentran en Irlanda en el siglo XII. El primer reporte que describe la producción de esta bebida la encontramos en Escocia y data de 1494. El término “whisky” deriva de la voz gaélica “uisge beathe” que significa “agua de la vida”.

El whisky puede estar hecho con la mezcla de varios tipos de malta. Cada mezcla dota a la bebida de características muy peculiares que la distinguen de otros. Por ejemplo, las maltas de la costa oeste de Escocia –como las de Campbeltown y la región de Islay- confieren sabor a turba; mientras que las maltas de los Highlands son apreciadas por imprimir un insustituible sabor (Macrae, R., Robinson, R. K. y, Sadler, M. J., 1993:4908). La crisis filoxérica, la incorporación de lo escocés como parte de la identidad del Reino Unido y el dinamismo comercial europeo llevaron a los productores de whisky en el siglo XIX a establecer mecanismos legales que protegieran sus productos. Entonces surgen marcas emblemáticas como Patisson, John Haig, Johnnie Walker, Buchanan entre otras. Es a inicios del siglo XX que se

definió con precisión que es un whisky y se delimitó con claridad su indicación de procedencia (Casamayor y Colombani, 1984:42 y 43).

Un ejemplo de su protección en el extranjero lo encontramos en el Tratado de Libre Comercio de América del Norte. México, Estados Unidos y Canadá. Sus signatarios se comprometieron a impedir el comercio del whisky Tennessee, whisky canadiense, whisky bourbon –además del tequila y mezcal- si no cumplen con los requisitos nacionales que correspondan.

Chile y Perú, conflicto por el Pisco. En Chile, la uva y el vino llegan en 1548 de mano del clérigo Francisco de Carabantes. Ya en el siglo XVIII, la producción era suficiente para competir en el extranjero. Los vinos chilenos se fermentaban, maduraban y transportaban con métodos muy particulares. En el siglo XIX, el gobierno chileno es asesorado por Claudio Gay quien introduce nuevas especies vegetales europeas, cuya aclimatación fue rápida y exitosa y se convirtió en la base de la moderna industria vitinícola chilena.

La crisis filoxérica europea, la emigración de enólogos europeos y el auge de la producción interna lograron acrecentar la reputación del vino chileno. Esto se tradujo en el aumento del comercio. Sin embargo, en 1938 se imponen leyes para regular el consumo de alcohol. Estos ordenamientos afectaron la innovación industrial y las inversiones. Es hasta en 1979 cuando se levantan estas restricciones dando un nuevo impulso a la fabricación de vino chileno que alcanza nuevo renombre y prestigio en mercados especializados.

La legislación chilena que protege la denominación de origen de los vinos descansa en la ley 18.455 de 1985, su reglamento establecido en el decreto 78 del Ministerio de Agricultura de 1986, así como en el decreto 464 del mismo ministerio que establece los lineamientos territoriales y jurídicos del título denominación de origen. Cobra especial la intención que tuvieron los legisladores en 1985 al decretar la denominación de origen de tres bebidas; entre ellas el Pisco. El texto del artículo 28 de la ley 18.455 dice: *esta denominación queda reservada para el aguardiente producido y envasado, en unidades de consumo, en las regiones III y IV, elaborado por destilación de vino genuino potable, proveniente de las variedades de vides señaladas en reglamento. (Ley 18.455 de Chile).*

En el caso peruano, la vid llega a Cuzco de parte del Marqués de Caravantes en el siglo XVI. Sin embargo, se reconoce que fue en las costas de Ica, donde las vides

encontraron mejor asiento. El poblado de Pisco surge en este mismo periodo. Se trata de una localidad costera localizada en el centro del actual territorio peruano. Desde tiempos del Virreinato del Perú, se tienen descripciones de la elaboración de una bebida alcohólica hecha con uva, cuya calidad y arraigo en el poblado de Pisco se vieron reflejados en la identificación del nombre de este puerto con esta bebida. Para muchos peruanos, el valor e identidad del pisco con Perú son tan profundos como el tequila con México.

Perú reconoce dentro de sus fronteras la denominación de origen Pisco por el Decreto Supremo N° 001-91-ICTI/IND del 16 de enero de 1991. Al Arreglo de Lisboa se une en 2005. De acuerdo al artículo 3° del Reglamento de la Denominación de origen Pisco, éste es: "*...el producto obtenido exclusivamente por destilación de mostos frescos de "Uvas Pisqueras" recientemente fermentadas, utilizando métodos que mantengan los principios tradicionales de calidad; y producido en la costa de los departamentos de Lima, Ica, Arequipa, Moquegua y los Valles de Locumba, Sama y Caplica del departamento de Tacna*" (Reglamento de la Denominación de Origen Pisco de Perú revisada en línea en marzo de 2014).

La denominación de origen Pisco ha encontrado no pocos problemas para ser reconocida entre los firmantes del Arreglo de Lisboa y otros países que no lo han firmado. En primer lugar tenemos que Chile no acepta que Perú ostente de manera única esta denominación de origen. Ambos países lo producen desde tiempos de la ocupación española. No obstante, la localidad que le da nombre a esta bebida espirituosa se encuentra en territorio peruano. Es Perú quien se acoge a las disposiciones del Arreglo de Lisboa para obtener reconocimiento de la denominación que otorgó dentro de sus fronteras entre los países miembros. Al momento de ser ratificado, se ha encontrado con la reticencia de algunos miembros que no saben cómo acabará el conflicto con Chile. Entre los países miembros del Arreglo de Lisboa que han denegado la denominación de origen del Pisco están República Checa, Francia, Italia, Hungría, Eslovaquia, Portugal, Irlanda, México, Bulgaria y Costa Rica.

El asunto se ha dirimido país por país. En el proceso mexicano, nuestro país se negó a reconocer la denominación de origen Pisco peruana en virtud de que antes de la adhesión de Perú al Arreglo de Lisboa había firmado un Tratado de Libre Comercio con Chile en que reconoce la denominación de origen pisco chileno. Chile ha esgrimido como argumento a su favor que el pisco es un nombre genérico dado a un tipo de bebida alcohólica producida con uvas aclimatadas a la región de la costa pacífica de Perú y Chile. Si México siguiera este principio al pie de la letra, se tendría que permitir que Estados Unidos obtuviera la denominación de origen Tequila

estadounidense y Japón el de Tequila japonés. En noviembre de 2013, la Comisión Europea reconoció al Pisco como producto peruano. Este posicionamiento podría sentar la base para la resolución de este litigio. (Nota del diario La República del 7 de noviembre de 2013 y revisado en su versión en línea en marzo de 2014).

Colombia. Este país representa un caso muy particular en la aplicación de las denominaciones de origen. Aunque este país se adhirió a la Convención de París desde el 3 de junio de 1996, todavía no firma el Arreglo de Lisboa. Sin embargo, no ha sido limitante para que establezca sus propias denominaciones de origen que define conforme al artículo 201 del Régimen Común sobre Propiedad Industrial acordado el 31 de diciembre de 2002 por los miembros de la Comunidad Andina:

“Se entenderá por denominación de origen, una indicación geográfica constituida por la denominación de un país, de una región o de un lugar determinado, o constituida por una denominación que sin ser la de un país, una región o un lugar determinado se refiere a una zona geográfica determinada, utilizada para designar un producto originario de ellos y cuya calidad, reputación u otras características se deban exclusiva o esencialmente al medio geográfico en el cual se produce, incluidos los factores naturales y humanos” (Régimen Común sobre Propiedad Industrial de la Comunidad Andina revisado en línea en marzo de 2014).

Con estos antecedentes, Colombia ha dado pasos firmes a la hora de establecer y proteger sus denominaciones de origen. De acuerdo a la página de internet de la marca Colombia que es *“una estrategia de competitividad del gobierno nacional que busca posicionar una imagen positiva del país en el extranjero”* (Marca Colombia, 2014), este país cuenta con 20 denominaciones de origen; seis más que México. Estas incluyen especies de café, artesanía de tejido, quesos, flores y miel (Marca Colombia, 2014).

Conviene revisar el ejercicio colombiano ya que ofrece particularidades que lo hacen más flexible que el hecho por las disposiciones del Arreglo de Lisboa y el de varios de sus miembros. En primer lugar tenemos los productos que ampara. Colombia extiende la denominación de origen a tres especies de flores, producto que no ha encontrado amparo entre los miembros del Arreglo de Lisboa. En segundo lugar encontramos el concepto de lugar que maneja la Superintendencia de Industria y Comercio de Colombia. Para efectos de propiedad industrial colombiano, se entiende por lugar geográfico: *...un país, una vereda, un municipio, un departamento, una o varias regiones del país, o una zona que pertenezca a varios municipios o departamentos, o inclusive zonas geográficas que pertenecen a distintos países; de donde provienen los productos que han logrado las características especiales que los han hecho famosos* (Marca Colombia, 2014).

Este concepto puede ocasionar conflictos con el que tienen los miembros del Arreglo de Lisboa porque considera una región que pertenezca a más de un país lo que impide que cada denominación de origen tenga por titular a un solo estado. En cambio abre muchas posibilidades a la hora de determinar que una denominación de origen pueda incluir regiones con manifestación en dos más núcleos, estén situados en dos o más países. Como es natural entender, muchas regiones están divididas hoy en día por las fronteras de algunos Estados. De esta manera se sienta el precedente para que casos como el del queso Cotija encuentren argumentos para alcanzar la denominación de origen, al negársele –entre otras razones- por describir una región dividida en varios valles inter montanos. Por último tenemos el esfuerzo del gobierno de Colombia por crear un único sello oficial que muestre al consumidor que el producto que compra cuenta con el título en cuestión; esta acción no ha sido practicada por las autoridades mexicanas.

México. Los antecedentes del título de denominación de origen se pueden remontar a las ordenanzas virreinales que protegían a algunos gremios. Entre las disposiciones de las ordenanzas, se encuentran las características, modos de elaboración y registro de artesanos certificados por las autoridades de la ciudad en donde estuvieran establecidos estos gremios. El caso más emblemático es el de la Talavera de Puebla, de la que se hablará líneas adelante. Con la independencia de México, el Estado Mexicano moderniza sus disposiciones legales para ponerlas a tono con las de los demás miembros de la comunidad internacional. Al Convenio de París se adhiere en 1903 y al Arreglo de Lisboa en 1964, entrando en vigor éste último en 1966. No obstante, registra su primera denominación de origen hasta 1978. No obstante, mediante diversos tratados internacionales el Gobierno Mexicano ha reconocido productos distintivos y denominaciones de origen establecidas por estados que no son miembros del Arreglo de Lisboa.

Como ya se abordó, México es miembro de la Convención de París y el Arreglo de Lisboa, cuya adhesión llevó a los legisladores a armonizar las leyes nacionales con el texto de estos ordenamientos internacionales. Al Convenio de París se adhiere el 20 de julio de 1903 y entra en vigor el 7 de setiembre de 1903. A su vez, el Arreglo de Lisboa es suscrito el 24 de febrero de 1964 y entra en vigor el 25 de setiembre de 1966. Sin embargo, no son los únicos tratados firmados por nuestro país en materia de derecho industrial. Los tratados de libre comercio son importantes instrumentos en la materia ya que suelen incluir un apartado dedicado a propiedad industrial, y

dentro de este se enuncian las denominaciones de origen o producto distintivos que reconocerán cada una de las partes.

El 1 de enero de 1994, entró en vigor uno de los instrumentos multilaterales en materia de libre comercio que más transformaciones hizo al mercado mexicano. El Tratado de Libre Comercio de América del Norte establece en su Capítulo III Anexo 313 lo referente a productos distintivos. El Estado Mexicano reconoce por este medio el whisky bourbon y el whisky Tennessee –productos distintivos de Estados Unidos- y whisky canadiense -producto distintivo de Canadá-; así mismo Canadá y Estados Unidos reconocen solo al tequila y mezcal como productos distintivos de México.

Otros ejemplos de instrumentos de derecho internacional público firmados por nuestro país sobre libre comercio son los tratados firmados con varios de nuestros vecinos. El signado con Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras y Nicaragua que entró en vigor el 1 de septiembre de 2013 señala en su Artículo 16.20 Numeral 6 que México reconocerá una serie de especies de café, una de banano y otra de ron con origen en las repúblicas centroamericanas. A cambio, éstas reconocerán al tequila y mezcal si es que no forman parte del Arreglo de Lisboa. Nuestro país tiene además signado un Tratado de Libre Comercio con Colombia y que entró en vigor el 1 de enero de 1995. El punto más sobresaliente de este instrumento es el especificado en el Capítulo XVIII Sección C Artículo 18-16 Numeral 4 Inciso B. Este señala que todo caso no previsto en el tratado deberá revisarse en el sentido que establezca el artículo 10 bis del Convenio de París. Esto nos puede hacer ver que Colombia dentro de poco decida adherirse al Arreglo de Lisboa.

En el caso del Tratado Libre Comercio establecido México y Chile -que está en vigor desde el 1 de agosto de 1999- en su Quinta Parte Capítulo 15 Artículo 15-24 Anexo 15-24 señala que Chile reconocerá las denominaciones de origen “Tequila” y “Mezcal”. Así mismo, México adquiere el compromiso de reconocer las denominaciones de origen “Pisco”, “Pajarete” y “Vino Asoleado”. No obstante, como se mencionó antes con el conflicto entre la titularidad de la denominación “Pisco”, Chile no pidió exclusividad para el uso de este título al señalar en este anexo que: “...lo anterior es sin perjuicio de los derechos que México pueda reconocer, además de a Chile, exclusivamente al Perú, en relación al Pisco”.

Las condiciones previstas en los dos tratados arriba señalados también los podemos encontrar en el documento firmado entre nuestro país y Uruguay y que está vigente desde el 15 de julio de 2004. En el texto del Capítulo XV Sección D Artículo 15-22

Numeral 3 Inciso B remite al artículo 10 bis de la Convención de París; en el Numeral 6 del capítulo y sección enunciados antes Uruguay se compromete a reconocer las denominaciones de origen “Tequila” y “Mezcal”.

Fuera del continente, México firmó en un Tratado de Libre Comercio con Israel y que está en vigor desde el 1 de julio de 2000. Sin detrimento de las obligaciones contraídas por ambos Estados al ser miembros del Arreglo de Lisboa antes de la firma del tratado enunciado, Israel asume con base en el Capítulo II Anexo 2-05 Numeral 1 la responsabilidad de reconocer al Tequila y al Mezcal tanto como “productos distintivos” de México.

Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial. Se trata del organismo descentralizado, con personalidad jurídica y patrimonio propio, encargada de administrar todo aquello referente al Derecho Industrial en nuestro país. Entre sus tareas está regular las marcas comerciales, los secretos industriales, patentes, indicaciones geográficas y denominaciones de origen. Tiene sus primeros antecedentes en leyes expedidas por las Cortes Españolas poco antes de la Independencia de México y que tuvieron como objetivo proteger las prerrogativas de los productores españoles. Ya como país independiente, México publica en 1942 su primera ley sobre Patentes y Marcas; este ordenamiento es reformado en 1987. Ésta última es reforzada con la Ley de Fomento y Protección de la Propiedad Industrial de 1991; entre sus metas se estableció en su artículo 7 la creación de una dependencia especializada que asesorara a la Secretaría de Economía sobre la administración del sistema de propiedad industrial. El antecedente histórico inmediato del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI) lo encontramos en la Dirección General de Desarrollo Tecnológico (DGDT), dependiente de la Secretaría de Comercio y Fomento industrial. La desregularización de la propiedad industrial fue la principal causa del nacimiento del IMPI. Su fundación sucedió el 10 de diciembre de 1993 con la publicación del decreto relativo en el Diario Oficial de la Federación. Desde agosto de 1994 es autoridad competente para, entre otras atribuciones, permitir el uso de denominaciones de origen (Página de internet del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial revisada en marzo de 2014).

2.4 Denominaciones obtenidas por México

Nuestro país tiene poco tiempo de trabajar en la protección de la amplia gama de productos que están investidos de tradición y tienen enorme arraigo en sus sitios originarios. No existe una política gubernamental que fomente su protección

mediante la denominación de origen. En casi todos los casos los títulos obtenidos se deben al esfuerzo e iniciativa del sector privado –como los casos del Tequila y la Talavera-. Una excepción es el Ámbar de Chiapas que fue promovido por el gobierno estatal chiapaneco. Un caso intermedio es el del Arroz Morelos que fue interpuesto por el Secretario de Fomento Agropecuario del Estado de Morelos como intermediario de la Unión de Productores de Arroz de Morelos, A.C. México ha registrado ante los miembros del Arreglo de Lisboa y con algunos de sus socios comerciales un total de 14 denominaciones que origen.

Tabla 5. Denominaciones de origen cuyo titular es el Estado Mexicano por entrada en vigor de su nombramiento

Producto	Entrada en vigor
Olinalá	28 de noviembre de 1994
Tequila	26 de junio de 2000
Bacanora	6 de noviembre de 2000
Ámbar de Chiapas	15 de noviembre de 2000
Café Veracruz	15 de noviembre de 2000
Sotol	8 de agosto de 2002
Mango Ataulfo del Soconusco Chiapas	27 de agosto de 2003
Café Chiapas	27 de agosto de 2003
Charanda	27 de agosto de 2003
Talavera	16 de octubre de 2003
Vainilla de Papantla	5 de marzo de 2009
Chile Habanero de la Península de Yucatán	4 de junio de 2010
Arroz Morelos	16 de febrero de 2012
Mezcal	22 de noviembre de 2012

Nota: se da la fecha de la última modificación aprobada por el Instituto Mexicano de Propiedad Industrial en cada nombramiento por ser el que está vigente

Fuente: Página de Internet del Instituto Mexicano de la Propiedad

Tequila. El primer título de protección de denominación de origen otorgado en México es el Tequila. Esta bebida es un símbolo de la mexicanidad inconfundible dentro y fuera de nuestras fronteras. Está elaborada con la destilación de azúcares obtenidos del agave de la especie tequilana weber azul. Esta crece preferentemente al noroeste de Guadalajara, en lo que en el Virreinato se conoció como Corregimiento de Tequila. El también llamado agave azul prefiere suelos de buen drenaje –arcillosos, permeables y abundantes en elementos de basalto- de color marrón rojizo, un clima “semi seco”, y sin cambios bruscos de temperatura –oscilando poco sobre los 20° C-. Requiere de precipitaciones de 1000 mm al año, a una altitud de 1500 metros sobre el nivel del mar, y prefiere cielos nublados entre 65 y 100 días al año.

Los orígenes de tequila los encontramos en el siglo XVI cuando inmigrantes españoles prueban destilar el mosto que se genera con el corazón del agave tatemado (cocido en leña). A mitad de ese siglo Motolinía da testimonio de un aguardiente llamado mexcal-li. Debido a las prohibiciones impuestas desde la península, su elaboración quedó en la clandestinidad. Sin embargo, ante el volumen de su demanda y producción, el gobierno de Nueva Galicia decide permitir la producción y comercio del entonces llamado vivo de mezcal por un breve periodo de tiempo en 1638. Ante la escasez de agua en Guadalajara, el gobierno de la ciudad decide aprobar de nuevo su comercialización para hacerse de recursos con la finalidad de dotar de agua a la creciente urbe.

En el siglo XVIII, la única industria de Nueva Galicia era la producción de vino de mezcal, debido en gran medida por las rígidas leyes españolas que reservaron el monopolio de las bebidas alcohólicas y muchas manufacturas a artesanos peninsulares. Su difusión comenzó en esos años puesto que José Longinos Martínez nos dice que en 1792 (Muriá, 2003:8) se embarcaron cientos de litros de vino de mezcal al Puerto de San Blas (hoy en el estado de Nayarit). Se consumía en Sinaloa, Sonora, las Californias, Centro y Sudamérica. Incluso se sabe que era exigido en las Filipinas y la Ciudad de México.

Con la guerra de independencia, el tráfico en el puerto de Acapulco se suspendió y el comercio del Pacífico fue reubicado a San Blas. Esta medida incrementó la venta del vino mezcal. A fines del siglo XIX, adopta su característico nombre. Como afirmó el médico francés Ernest Vigneaux al decir que "Tequila da su nombre al aguardiente de mezcal, lo mismo que Cognac lo da a los aguardientes de Francia en general" (Muriá, 2003:12). Manuel Payno también da fe del uso del nombre tequila para la bebida producida en Jalisco en su Memoria sobre el maguey mexicano (Muriá, 2003:12).

Este auge llevó a que el pueblo de Tequila contara con 16 tabernas para una población de 2500 habitantes. Hasta entonces el tequila se fabricaba todavía de acuerdo al modo artesanal. Este comienza con la jima, que es el proceso de deshoje de los corazones de agave. Estos corazones eran llevados a espalda de mula o burro hacia las destileras, en donde eran tatemados por dos o tres días. De ahí eran llevados al molino chileno que consistía en una pileta circular –llamada tahona- cubierta de lajas pequeñas y putiagudas, sobre la pileta giraba una gran rueda de molino tirada por animales de carga. El mosto obtenido era depositado en grandes tinajas donde era revuelto por una persona –llamado batidor- con el cuerpo medio cubierto.

Permanecía la mezcla ahí algunos días hasta que pasaba al alambique para su destilación y ulterior almacenaje en pipones a la espera de su venta (Muriá, 2003:12).

Fue hasta 1873 que comienza su proceso de industrialización al incorporar elementos de cobre, uso de vapor y medidas sanitarias más estrictas. A fines del siglo XIX es que se extiende el prestigio del tequila gracias a los premios obtenidos en ferias nacionales y extranjeras. Es también en estos años que comienza a venderse en botellas de vidrio –primero en botellas alemanas y luego en regiomontanas-.

El boom del tequila vino con la Ley Seca de Estados Unidos entre 1920 y 1933. La Segunda Guerra Mundial, y la publicidad hecha al tequila en las películas mexicanas que causaron sensación en América y parte de Europa incrementaron todavía más su demanda. Esta exposición llevó a los productores de tequila a solicitar la denominación de origen que fue otorgada el 9 de diciembre de 1974 a todo el estado de Jalisco y municipios aledaños de los estados de Guanajuato, Michoacán y Nayarit. El título es modificado el 13 de octubre de 1977 para incluir municipios del estado de Tamaulipas. Finalmente sufrió dos nuevas modificaciones el 3 de noviembre de 1999 para incluir el municipio michoacano de Marcos Castellanos y el 26 de junio de 2000 para abarcar el municipio guanajuatense de Romita.

El 14 de diciembre de 1993 se creó el Consejo Regulador del Tequila que entró en funciones hasta junio de 1994. Está constituido por los industriales del tequila, agavicultores, comerciantes y distribuidores, y representantes de órganos de interés público y privado. Se define como el organismo de verificación y certificación de la Norma Oficial Mexicana acreditado por el Gobierno, no busca fines de lucro, tiene carácter privado, personalidad jurídica propia y alcance nacional e internacional. (Gutiérrez González, 2001:134)

Talavera. Las denominaciones de origen no se restringen a bebidas alcohólicas. Un ejemplo es la Talavera. Pedro Ángel Palou García se refiere a ella en los siguientes términos:

La talavera es uno de los grandes motivos de Puebla, sea en las imponentes cúspides de las iglesias o en la amplísima variedad de útiles, vajillas, azulejos, placas, murales, que adornan las calles poblanas, hasta los azulejos de las cocinas. Hace cuatro siglos inició una tradición innovadora... introducida por las culturas mora, española, asiática y mexicana, la talavera representa un esfuerzo y colaboración de diversas personas culminando en la más exquisita artesanía del México antiguo... es producida en Puebla, México, a través de un proceso que requiere de dos momentos de cocción, lo cual produce el color y brillo que le caracteriza. Cada pieza está hecha a mano por artesanos que pertenecen a familias que han estado creando esta fina artesanía desde fines del siglo XVI. El estilo poblano es producto de la fusión de estilos e

influencias que inspiraron la decoración de la talavera desde 1800. El motivo ornamental en forma de pluma, típico de la talavera es una variación de la técnica oriental de llenar los espacios con motivos florales. (Palou García, 1999:7)

La talavera es una de las artesanías que mayor reputación tuvieron durante el Virreinato. Prueba de ello son las restricciones expedidas para proteger su manufactura en aquellos tiempos. La Talavera tiene antecedentes árabes, chinos y europeos. Su producción en lo antes fue la Nueva España inició en el siglo XVI. Recibió su nombre por la semejanza que guardaba con la cerámica vidriada elaborada en Talavera, en Toledo. Muchos de los primeros vecinos de la ciudad de Puebla fueron originarios de Toledo e introdujeron la elaboración de este tipo de cerámica en 1531. Para 1580 ya contaba la ciudad con una gran cantidad de artesanos fabricantes de Talavera. Su gran número, la demanda y prestigio que alcanzó por el comercio entre colonias, y la sustitución de la materia prima que disminuía la calidad del original llevaron a los maestros artesanos a reunirse el 5 de agosto de 1652 para designar a Diego Salvador Carreto como su representante para interceder ante el Virrey para que estableciera ordenanzas que establecerían “las condiciones, penas, gravámenes y circunstancias para el buen uso del oficio”. El 29 de agosto, el Virrey Luis Enríquez de Guzmán aprueba la petición y ordena al Alcalde Mayor mediante mandamiento para elegir un veedor y dos diputados que redactaran las ordenanzas solicitadas. El 30 de junio de 1659, el Virrey Francisco Fernández de la Cueva los aprobó. En ellas se estipulaba el procedimiento para elaborar talavera y controlar su calidad.

La historia del título de denominación de origen de la talavera se remonta a 1990 cuando un grupo de seis fabricantes, compuesto por Casa Padierna, La Concepción, La Trinidad, Loza Blanca y Azulejos Puebla S.A., Talavera César Torres y Uriarte Talavera, se percataron del aumento en la cantidad de imitaciones de la talavera. Con el Lic. Mariano Piña Olaya comenzaron los trámites para obtener el título. Durante la gubernatura de Manuel Bartlett Díaz se decretó el 14 de julio de 1993 la “Zona Talavera” que abarcó los distritos judiciales de Atlixco, Cholula, Puebla y Tecali. El 15 de marzo de 1995 se publicó la declaración del título de denominación de origen Talavera de Puebla. El 11 de septiembre de 1997 se publicó el decreto por el que se otorga el título de denominación de origen Talavera de Puebla. Sin embargo, ahí no acabó el proceso. En colaboración con los Laboratorios de la Facultad de Ciencias Químicas de la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla y el Taller Talavera Celia se establece la Norma Oficial Mexicana 123-SCFI-1998 TALAVERA ESPECIFICACIONES el 25 de noviembre de 1998. El último paso se dio al constituir el organismo regulador de la Norma Mexicana que regularía la talavera. Con asesoría de del Consejo Regulador del Tequila A.C. se creó el Consejo Regulador de la Talavera A.C. el 1 de

diciembre de 1998 y desde el 1 de julio de 1999 es el organismo certificador oficial. El título de denominación de origen se modificó el 16 de octubre de 2003 para eliminar el apelativo “de Puebla” e incluir el municipio de San Pablo de Monte del Estado de Tlaxcala. (Rojas, 1999:38 y 39)

Este panorama nos deja ver que nuestro país tiene mucho trabajo por hacer cuando de proteger con las leyes a los productos con enorme tradición y prestigio. Por citar un caso, con base en la clasificación dada por la Casa de las Artesanías de Michoacán, existen once clases de productos hechos con métodos antiquísimos y calidad excepcional: alfarería, metalistería, textil, maque, perfilado en oro, laudería, miniaturas, fibras vegetales, equipales, talabartería, juguetería, madera, arte plumario, pasta de caña, papel picado, vidrio soplado, cerería y lapidaria³.

³ Fuente: (Gobierno del Estado de Michoacán, 2014)



"Hay herencias, transformaciones y descubrimientos que van configurando la historia y la geografía del dulce mexicano". Carlos Zolla en Elogio del dulce.

Familia Torres
Fuente: Personal 2012

Capítulo III Proyecto para obtener la Denominación de origen del ate de Morelia

Examinado el desarrollo histórico del ate de Morelia y revisado el marco jurídico que sustenta el título de denominación de origen, es posible enunciar el proyecto de documento que acompañará la solicitud de protección del producto estudiado. Es incontrovertible el lazo que une a las pastas de frutas con la ciudad de Morelia y la zona que la rodea. El texto que acompañe la solicitud deberá cubrir los requisitos solicitados por el IMPI y el escrito debe enunciar exhaustivamente los factores naturales y humanos que dan prestigio y calidad excepcional al ate.

3.1 Procedimiento para la obtención de la Denominación de origen

Con base a lo dispuesto por la Ley de la Propiedad Industrial (LPI), los pasos a seguir para conseguir una denominación de origen de parte del Gobierno Mexicano están descritos en el Título Quinto de la citada ley.

Primero hay que definir quién puede solicitar la denominación de origen. Según el artículo 158 de la LPI, las personas que pueden iniciar una solicitud son:

- I.- Las personas físicas o morales que directamente se dediquen a la extracción, producción o elaboración del producto o los productos que se pretendan amparar con la denominación de origen;*
- II.- Las cámaras o asociaciones de fabricantes o productores, y*
- III.- Las dependencias o entidades del gobierno federal y de los gobiernos de las entidades de la Federación. (Ley de Propiedad Industrial).*

La persona que presente la solicitud debe entregar un documento por escrito, acompañado del formato otorgado por el IMPI (ver Anexo III), que señale los puntos establecidos en el artículo 159 de la LPI:

- I.- Nombre, domicilio y nacionalidad del solicitante. Si es persona moral deberá señalar, además, su naturaleza y las actividades a que se dedica;*
- II.- Interés jurídico del solicitante;*
- III.- Señalamiento de la denominación de origen;*
- IV. Descripción detallada del producto o los productos terminados que abarcará la denominación, incluyendo sus características, componentes, forma de extracción y procesos de producción o elaboración. Cuando sea determinante para establecer la relación entre la denominación y el producto, se señalarán las normas oficiales establecidas por la Secretaría de Economía a que deberán sujetarse el producto, su forma de extracción, sus procesos de elaboración o producción y sus modos de empaque, embalaje o envasamiento;*

V.- Lugar o lugares de extracción, producción o elaboración del producto que se trate de proteger con la denominación de origen y la delimitación del territorio de origen, atendiendo a los caracteres geográficos y a las divisiones políticas;

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

VII.- Los demás que considere necesarios o pertinentes el solicitante.

(Ley de Propiedad Industrial)

Cumplidos los requisitos del artículo 159 de la LPI, se publica un extracto en el Diario Oficial de la Federación (DOF), a efecto de que todo aquel interesado, en el plazo de dos meses, formule observaciones u objeciones aportando pruebas que avalen sus manifestaciones. El IMPI está facultado para llevar a cabo las investigaciones que crea pertinentes para resolver dudas y verificar pruebas o denuncias, como lo señalan los artículos 161 y 162 de la LPI.

Analizados los argumentos, pruebas y estudios y si el IMPI dictamina favorablemente, emitirá éste una Declaratoria de protección de la Denominación de origen que será publicada en el DOF, como lo dicta el artículo 164 de la LPI. Conforme al artículo 168 de la LPI, una vez reconocida la denominación de origen en México, el IMPI a través de la Secretaría de Relaciones Exteriores (SRE), podrá iniciar las gestiones de reconocimiento en el ámbito internacional conforme al Derecho Internacional; en este caso conforme al Arreglo de Lisboa y demás tratados internacionales firmados para tal efecto.

Una vez obtenida la Denominación de origen, los productores que deseen fabricar o comerciar con la Denominación de origen, estarán obligados a solicitar al IMPI una autorización de uso acreditando que se cumple, por lo menos, con los siguientes supuestos establecidos por la ley:

1. Que directamente se dedica a la extracción, producción o elaboración del producto protegido por la Denominación de origen;
2. Que realiza tal actividad dentro del territorio geográfico especificado en la Declaratoria de protección; y
3. Que se cumple con las normas establecidas por la secretaría de Economía para tal Denominación de origen.

La vigencia del derecho otorgado por el IMPI a un particular para el uso de la Denominación de origen es de diez años, renovables por periodos iguales de tiempo -como dicta el artículo 172 de la LPI-. Este derecho está en constante revisión, ya que si el beneficiario deja de observar los lineamientos de la norma oficial mexicana hecha

para tal efecto, éste tendrá cancelada su autorización de uso. Además podrá ser transmitido o licenciarse a terceros, siempre y cuando esta nueva persona acredite que cumple con las condiciones y requisitos establecidos en la Ley de propiedad industrial mexicana.

Es recomendable que exista un organismo regulador del título de la denominación de origen. En el caso del Ate de Morelia puede ser la Asociación de Industriales de Conservas de frutas de Morelia, A.C. De no ser operativa esta opción, se sugiere integrar un nuevo organismo que aglutine a los productores de ate, proveedores de materia prima, y autoridades municipales y federales; no se aconseja integrar a los distribuidores y comerciantes indirectos ya que pueden sugerir acciones ajenas a la dinámica propia del ate moreliano.

Así mismo, es necesario crear la Norma Oficial Mexicana que regule las características del ate con base en el título de denominación de origen. Esta norma ayudará a autoridades y fabricantes a mantener el control de la calidad de este dulce.

3.2 Proyecto de solicitud para obtener la denominación “Ate de Morelia”

Un paso fundamental para promover una solicitud de denominación de origen es determinar el interés jurídico de los solicitantes. Las autoridades del territorio que se pretenda proteger con el título deben enunciar el marco jurídico en el que se sustentan su intervención entre los productores y el Gobierno Federal. En el caso del Ate de Morelia, se trata del Gobierno del Estado de Michoacán y el Ayuntamiento de Morelia.

El Estado de Michoacán expresa su interés jurídico en virtud de la Ley de Fomento y Desarrollo Económico del Estado de Michoacán de Ocampo publicado en el Periódico Oficial del Estado el 29 de octubre de 2013; en su Artículo 4 Fracciones IV, XII y XIII de donde se desprende que entre los objetivos del Gobierno Estatal están:

- *Promover la diversificación y modernización de la planta productiva existente,*
- *Impulsar la colocación de los productos estatales en los mercados nacionales e internacionales en mejores condiciones de rentabilidad y,*
- *Fomentar la coordinación entre los municipios integrantes de un polo de desarrollo respecto al estímulo de actividades productivas en su región, recomendando el cuidado del entorno ecológico*
(Ley de Fomento y Desarrollo Económico del Estado de Michoacán)

El Municipio de Morelia expresa su interés jurídico en virtud de su Plan de Desarrollo Municipal publicado en el Periódico Oficial del Estado el 17 de abril de 2012. En el Eje

3 Impulso a la Economía para Aumentar el Ingreso de los Morelianos, se enuncia como objetivo de la administración municipal *realizar programas de apoyo al incremento de la producción, productividad, calidad y financiamiento en el sector agropecuario, impulsando el establecimiento de agro negocios; además de promover y ejecutar inversiones públicas y privadas para mejorar la actividad turística y cultural en todos sus ámbitos (Plan de Desarrollo Municipal de Morelia 2012-2015).*

Por su parte la Asociación de Industriales de Conservas de frutas de Michoacán, A.C., acredita su interés jurídico por ser la asociación que representa a los productores de ate de Morelia tal y como se desprende de su acta constitutiva. Así mismo en los objetivos particulares de esta asociación se encuentra llevar a cabo el trámite para obtener la denominación del Ate de Morelia.

Señalamiento de la denominación de origen

Quizá uno de los temas más trascendentales que involucran la búsqueda de una denominación de origen es el señalamiento. Éste no es otra cosa que el nombre que ostentará el título. Hemos visto que algunas ocasiones este señalamiento puede limitar el territorio susceptible de protección; tal como ocurrió con la Talavera que tuvo que eliminar el apelativo “de Puebla” para poder incluir un municipio del estado de Tlaxcala. En el caso del ate moreliano se sugiere solicitar el señalamiento "ATE DE MORELIA" ya que es en la ciudad de Morelia donde se gestó y desarrolla la moderna industria del ate. Sin embargo, el territorio a proteger abarca varios municipios del Estado de Michoacán. Esta particularidad se explicará más adelante.

Descripción del producto o los productos terminados que abarcara la denominación, incluyendo sus características, componentes, forma de extracción y procesos de producción o elaboración

En la solicitud de protección se pretende amparar el dulce típico –denominado desde este punto como “ATE DE MORELIA”-. En particular, las variedades de sabor membrillo, guayaba, perón y tejocote. Su definición físico, químico y nutricional no está del todo definida. Se sugiere entablar colaboración con la Facultad de Ingeniería Química de la Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo y la Facultad de Química de la Universidad Nacional Autónoma de México para establecer estas precisiones que además serán el fundamento de la Norma Oficial Mexicana del “ATE DE MORELIA”.

Los productos terminados que abarcará la denominación de origen son:

- a) “Laminilla”.

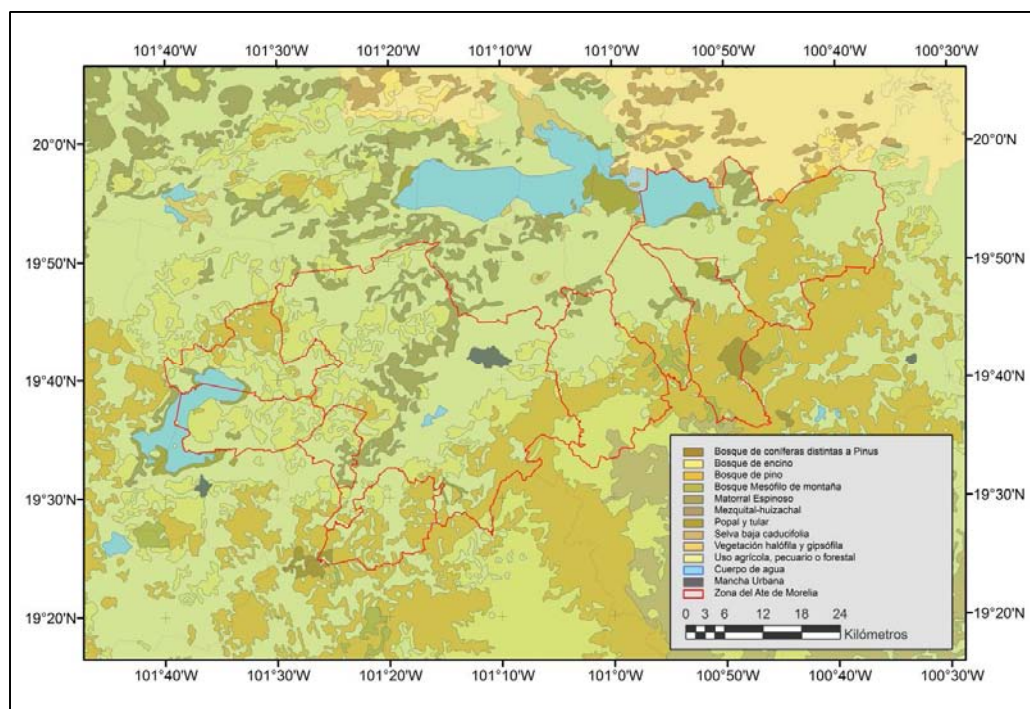
- b) "Cubitos".
- c) "Bloque".
- d) Subproductos de los anteriores.

Características botánicas y agronómicas de la materia prima del "Ate de Morelia".

Materia prima

El "ATE DE MORELIA" se fabrica a partir de los frutos de cuatro especies vegetales conocidas coloquialmente como guayaba, membrillo, perón y tejocote. Estos frutos son muy valiosos y consumidos en la ciudad de Morelia y alrededores. Su arraigo a través de los siglos es ampliamente reconocido. Con excepción de la guayaba que se consigue en latitudes menores y muy cercanas a Morelia, el resto de estas especies tienen en los bosques de pino y encino su nicho preferido (Mapa 4). Para los términos de esta solicitud se establecieron las características botánicas generales de cada especie frutal.

Mapa 4. Vegetación de la Zona del Ate de Morelia



Clasificación botánica.

Tejocote. En nuestro país existen 13 especies de tejocote. La más cosechada en la región que rodea a Morelia es *Crataegus mexicana* Moc Sese. Pertenece a la familia de las rosáceas. Es un frutal de origen mexicano. Es un árbol que crece junto a pinos y encinos. Esto nos indica que su nicho ecológico lo podemos encontrar en nuestro país en la Sierra Madre Occidental y el Eje Volcánico. Hasta hace muy pocos años el tejocote no conoció el proceso de cultivo. En gran medida se debe a que es una especie rústica, que necesita pocos cuidados y a que su fruto no se consume de manera directa. Esto provoca que las existencias de tejocote dependan, en gran medida, de lo que en la naturaleza pueda encontrarse.

Se le encuentra de manera natural en los estados de Puebla, Tlaxcala, Veracruz, Hidalgo, San Luis Potosí, Michoacán, Estado de México y Distrito Federal. Los datos sobre producción nacional los proporciona el Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera. Del total de la producción de tejocote cultivado, el 80% se concentra en Puebla, mientras que el resto se reparte marginalmente entre el Estado de México, el Distrito Federal, Guanajuato y Zacatecas. En el caso de Michoacán, la producción se obtiene de la Sierra P'urhépecha –que abarca los municipios de Tancítaro, Uruapan, Nuevo Parangaricútiro, Los Reyes, Charapan, Paracho, Cherán, Nahuatzen y Tingambato- y la zona conocida como Mil Cumbres - que abarca los municipios de Morelia, Tzitzio, Tacámbaro, Hidalgo, Queréndaro, Indaparepeo y Charo-.



El árbol del que nace el tejocote se caracteriza como espinoso. Puede alcanzar entre 4 y 10 metros de altura. Tiene hoja con forma romboide –de 3 cm a 11 cm de largo y 1 cm a 5 cm de ancho y con peciolo de un centímetro de largo; sus bordes son aserrados. Son éstas de base cuneada y de color verde oscuro y con envés más pálido. Su corteza es de color gris rojizo, se desprende en tiras (Martínez y Chacalo, 1994:171). Florea en corimbos de pocas flores de pétalos blancos –de 1 cm de largo o menos-, sépalos lanceolados, tomentosos, de 5mm de largo. Madura en noviembre y diciembre. Sus frutos son muy similares a una pequeña manzana amarilla, de 2 a 3 cm de diámetro; tiene semillas marrones y lisas. El valor del tejocote se debe a su alto contenido de pectina.

Membrillo. Su nombre científico es *Cydonia vulgaris*. Se trata de un árbol frutal rústico, ya que no requiere muchos cuidados y su cultivo se limita a la obtención de sus frutos que son muy solicitados como materia prima para conserva. Resiste bien el calor y el frío. Madura en otoño. Sus frutos frescos son incomibles por ser muy ácidos y duros. Suele ser un árbol muy aromático (Tamaro, 1953:526). Su árbol crece de 2 a 4 metros, de forma arbustiva. Su corteza es gruesa, parda en el exterior, rojiza por dentro. Tiene hojas pecioladas, ovales, verde intenso. Sus flores son solitarias, grandes de color rosa pálido o blanco de cinco pétalos. Es originario de Persia. Crece en todo tipo de suelos, aunque prefiere lo bien drenados, húmedos y de reacción un poco ácida. Necesita climas templados o un poco fríos, con inviernos largos y veranos calurosos. Sus flores y frutos recién formados sucumben con heladas tardías. Crece mejor en ambientes bien aireados, si no sufre de diversas enfermedades. Fructifica todos los años en el mes de octubre. En Europa recibe también el nombre de codón, codoñen o codonyer (Juscafresa Serrat, 1986:249).



Guayaba. Es un árbol de la familia de las mirtáceas. Su nombre científico es *Psidium guajava*. Se trata de un árbol obtuso que alcanza como máximo los 5 metros de altura. Produce frutos a los cuatro años de edad, pudiendo ser cosechado tres veces al año. Florece de marzo a septiembre. Sus hojas son opuestas, sencillas, oblongas o elípticas de color verde oscuro y nerviación notable. Sus flores son blancas, de numerosos estambres, de 2.5 cm de diámetro. Su fruto es esférico, ovoide o ahuevado, de 4 a 7 cm de diámetro y entre 4 y 12 cm de longitud. Posee cáscara rugosa o lisa, gruesa o delgada. Es de color verde o amarillo, dependiendo de la etapa de maduración. Bajo la cáscara tiene una capa de carne rosa, amarilla o blanca, de 0.25 cm de espesor, consistente y firme. Dentro contiene una pulpa más suave, cremosa y jugosa, con numerosas semillas leñosas y duras. De gran aroma tiene un sabor dulce o agridulce (Illescas et al., 2008:102).

Se cultiva en altitudes superiores a los 700 metros. Tolera poco el frío, mucho viento o poca humedad. Soporta muy bien temperaturas de 40°C. Crece mejor en tierras de

regadío, sueltas, profundas, bien drenadas y con reacción ligeramente ácida. Sus raíces son muy profundas (Juscafresa Serrat, 1986:154).

Perón. Se trata de un conjunto de especies de manzano que se cultivan en Michoacán, además de algunas especies silvestres. El género de estos árboles es *Pyrus malus*. Maduran todo el año, aunque cada especie tiene un periodo de maduración diferente. Entre las especies que se cosechan en la zona de Morelia, encontramos la Reineta de Canadá, la Verdialona y la Collaos (Coque Fuertes, 2007:62 y 69). Su árbol crece hasta los 10 metros. Su copa es globosa. Su raíz es rastrera y su tronco es derecho. Su vida es de 60 a 80 años. Sus hojas son ovales, un poco acuminadas, aserradas con dientes obtusos, blandas, de color verde claro. Sus flores son grandes, hermafroditas. Sus frutos son globosos y de pedúnculo corto. De acuerdo a la especie, el fruto varía de tamaño, color y sabor. Las manzanas que se conocen como perones en Morelia son de cáscara amarilla, carne firme y amarillas, su sabor es ácido o agridulce (Tamaro, 1953:506). Necesita suelos permeables, ligeros, franco-limosos o franco-arenosos. La altitud más idónea para cultivarlo es de 0 a 700, aunque sus frutos serán más atractivos al consumidor si se siembra a mayor altitud (Juscafresa Serrat, 1986:199).

Características y descripción del "ATE DE MORELIA".

Descripción de la "laminilla". La pasta de fruta en esta presentación es aplanada en amplias charolas. Si la producción es artesanal, estas delgadas capas con secadas al sol por un periodo de tiempo que depende del fabricante. Si es industrial el procedimiento se seca con soplete o en hornos por pocos segundos. Luego estas capas deshidratadas son recortadas en tiras de uno o dos centímetros de ancho. Posteriormente son cubiertas con azúcar y hechas rollos de uno a dos centímetros de diámetro. Los ates hechos laminillas se venden en charolas de plástico transparente que incluyen numerosos rollitos de ate. Se venden en diferentes tamaños.

Descripción de los "cubitos". Para elaborar esta presentación la pasta de fruta se prepara en láminas de aproximadamente un centímetro de grosor. Luego pasa por un proceso de secado similar al de las laminillas. Después de este proceso, las capas son



recortadas en cubos de un centímetro aproximadamente y son cubiertos con azúcar refinada. Se venden en tubos de celofán de diversos tamaños y pesos.

Descripción de los “Bloques”. Esta presentación es una barra similar en forma a un ladrillo que puede tener alguna figura moldeada -como un escudo, un edificio histórico de la ciudad de Morelia o el perfil de un personaje histórico- sobre una de sus caras. Su peso y tamaño es variable.

Procesos para la obtención de productos terminados

Existen dos modos de elaboración. Uno artesanal y otro industrial. Ambos coexisten y son sujetos a la protección de las leyes. Para mayor detalle ver Capítulo I de este trabajo.

Descripción de la coloración del “ATE DE MORELIA”

El color de los ates es un signo distintivo de su procedencia moreliana. El ate de perón es coloreado con pintura vegetal con color verde bandera. El de tejocote se pinta de color rojo. Los ates de membrillo no ocupan colorante y conservan su marrón oscuro. Los ates de guayaba son de color beige.

Descripción general del proceso de empaquetado del “Ate de Morelia”.

El ate de Morelia siempre se ha empaquetado a mano siguiendo las más estrictas medidas sanitarias. Se utilizan bolsas de celofán, cajas de plástico, canastos de tejido vegetal, cajitas de cartón con cubierta plastificadas, bateas y piezas de barro cocido.

Lugar o lugares de extracción, producción o elaboración del producto que se protege con la denominación de origen y delimitación del territorio de origen, atendiendo a los caracteres geográficos y a las divisiones políticas

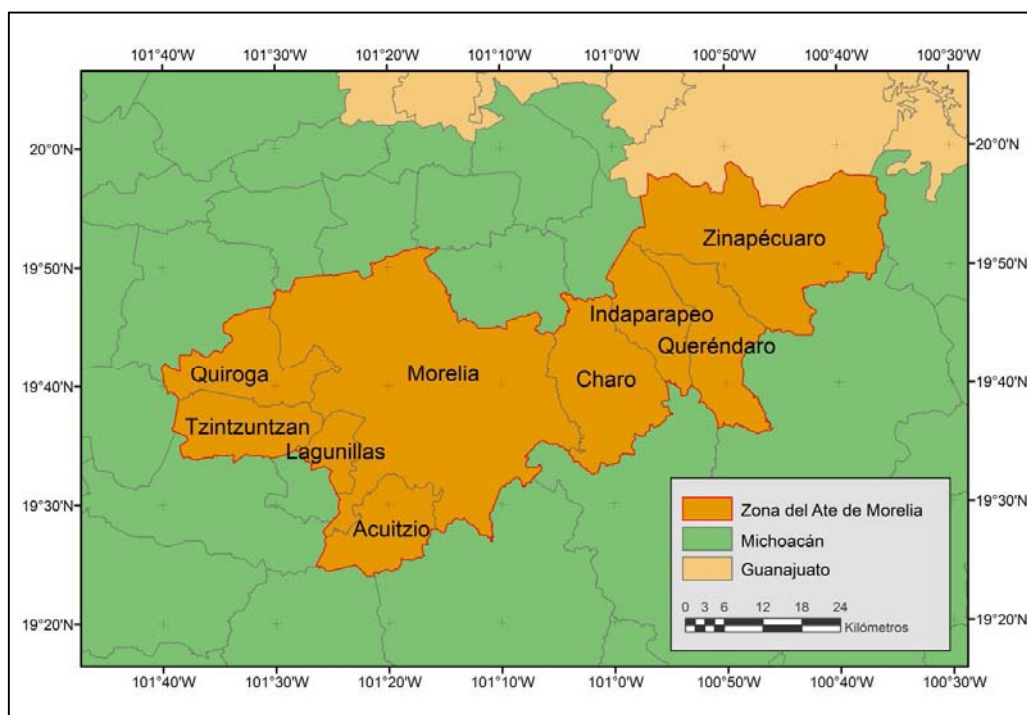
El “ATE DE MORELIA” se fabrica únicamente en el municipio de Morelia y se elabora con materia prima sembrada y cosechada en 9 de los 113 municipios del Estado de Michoacán: Morelia, Charo, Acuitzio, Quiroga, Tzintzunztan, Lagunillas, Queréndaro, Indaparapeo y Zinapécuaro. Estos municipios integran la denominada “Zona del Ate de Morelia” (Mapa 5) por ser en ellos donde se circunscribe el proceso completo de elaboración del ate moreliano. Además es en el territorio de los municipios antes enunciados donde de manera exclusiva y exhaustiva se presentan las condiciones naturales y sociales que dan su peculiar calidad a este dulce.

Son tres los principios que establecen porque SOLO estos nueve municipios -sin posibilidad de incluir otro más en el futuro- deben recibir la declaratoria de la denominación de origen “ATE DE MORELIA”.

1. En el territorio de los municipios se recolecta la materia prima con las características del paisaje de la ciudad de Morelia. Éste es el bosque de pino y encino que crece en las dos sierras que rodean la ciudad. Uno es el sistema que conforman los montes de Las Tetillas y el Quinceo, y la sierra conocida como Mil Cumbres en su vertiente que escurre al lago de Cuitzeo.
2. Incluye poblaciones que han estado sujetas económica y políticamente a la ciudad de Morelia desde tiempos del Virreinato y por lo tanto comparten costumbres, valores y relaciones productivas semejantes. Algunas de estas poblaciones son Charo –sitio donde Hidalgo y Morelos se entrevistaron en los primeros momentos de insurrección-, Lagunillas –hasta hace poco sujeta a la administración del municipio de Morelia-, y Queréndaro –cuya población hace uso de las aguas que escurren del Río Grande de Morelia antes de desembocar en el Lago de Cuitzeo.
3. Dentro de esta zona se lleva a cabo todo el proceso de manufactura del ate de Morelia, siendo el Municipio de Morelia el que concentra la manufactura del ate.

Estas previsiones se establecen ya que otras denominaciones de origen han sufrido con el tiempo ampliaciones territoriales que ponen en tela de juicio el bien cultural protegido. El caso más emblemático de esta práctica es la denominación Tequila, cuya extensión territorial abarca todos los municipios del Estado de Jalisco –inclusive los de la costa pacífica-, algunos de los Estados de Guanajuato, Michoacán y Tamaulipas, entre otros. De acuerdo al planteamiento original de antecedentes históricos y culturales de la denominación Tequila (ver Capítulo II) estas últimas demarcaciones político-territoriales carecen de legitimidad para ostentar el título en cuestión.

Mapa 5. Zona del Ate de Morelia



Señalamiento detallado de los vínculos entre denominación, producto y territorio

El "ATE DE MORELIA" desde sus orígenes ha conservado características únicas y exclusivas en cuanto a la calidad agronómica de su materia prima, preparación y características culinarias, por lo que ha sido reconocido nacional e internacionalmente. De la misma manera los rendimientos de la producción del "Ate de Morelia" son los más altos en comparación con los demás estados productores del país y en este sentido son determinantes las características únicas de clima y suelo que predominan en los municipios con producción frutal del municipio de Morelia y colindantes.

De manera general, en los municipios en donde se cosecha la materia prima del ate de Morelia coexisten el cultivo de árboles frutales y la recolección de frutales silvestres. Las condiciones climáticas y de suelo de la región han dado características excepcionales a los frutos de los que se hacen los ates morelianos.

Factores naturales

Las características de suelo y clima del territorio denominado "Zona del Ate de Morelia", en combinación con las características genéticas de las variedades, son los principales factores que caracterizan al producto del mismo nombre.

Caracterización geográfica. Las coordenadas extremas de la "Zona del Ate de Morelia" son al norte 19°58'N, al sur 19°24'N, y entre los 100°40'W y 101°35'W. Estos municipios representan el 5.4% de la superficie del estado de Michoacán. La ubicación de las zonas donde se realiza el proceso de producción del ate de Morelia está localizada entre los 1900 y 2600 msnm

Las provincias fisiográficas son aquellas regiones que comparten elementos geológicos recientes. Se definen por su morfología, estructura e historia geológica, hidrografía y el suelo. La provincia fisiográfica que identifica a Morelia y su zona circundante es el Sistema Volcánico Transversal. Limita al norte con la Altiplanicie Mexicana, al sur con la Depresión del Balsas, al oeste con la Sierra Madre Occidental y al este con la Sierra Madre Oriental. Cruza el territorio nacional transversalmente alrededor del paralelo de 20° N. Esta región se originó con rocas volcánicas a partir del Cenozoico Superior, por un número de aparatos volcánicos cuya actividad continua en nuestros días. Ejemplo de esta actividad reciente son los conos cineríticos El Jorullo –cuyo nacimiento sucedió en 1759- y el Parícutín –que surge en 1943-, destacan también los edificios volcánicos extintos del Punhuato y el Quinceo. Cuenta además con varias cuencas endorreicas como la de los lagos de Pátzcuaro y Cuitzeo (Correa Pérez, 2003:42).

Esta región está dominada por diversas sierras abruptas con algunos valles intermontanos de diversas áreas. Un ejemplo de ellos es el Valle de Guayangareo donde se asienta la ciudad de Morelia. Los suelos dominantes de la región "Ate de Morelia" son Feozem, Andosol y Vertisol. Morelia se encuentra en el límite de tres sub provincias del Sistema Volcánico Transversal: Mil Cumbres, Sierras y Bajíos Michoacanos, y Neovolcánica Tarasca (Mapa 6). Esta interacción generó las condiciones idóneas para el surgimiento de una ciudad boyante y de su tradición dulcera regional. La intensa actividad volcánica determinó la fertilidad de esta provincia. Es de todos conocido el hecho de que el norte de Michoacán y sur de Guanajuato se caracterizan por poseer suelos dedicados a la agricultura.

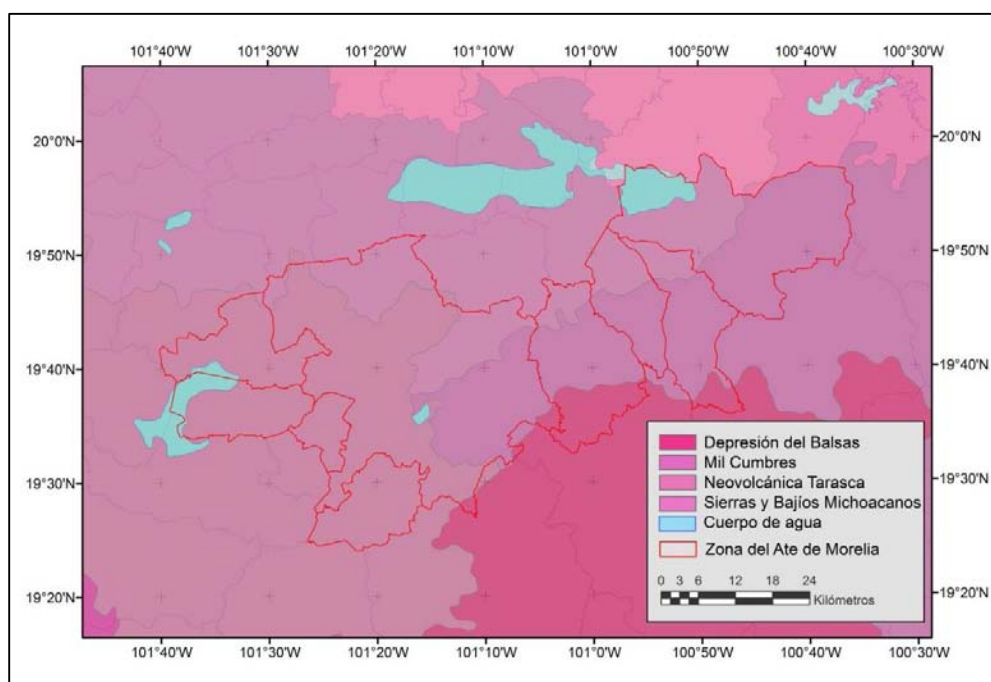
Los principales ríos de la región "Zona del Ate de Morelia" son el Grande, el Chiquito, Otzumatlán, Queréndaro y Zinapécuaro. A pesar de que esta zona abarca parte de la cuenca del lago de Pátzcuaro no es considerado en este apartado ya que los municipios de Quiroga y Tzintzuntzan son incluidos en la solicitud por ser cuna de

varias de las empresas productoras de ate y ser sitio de cultivo y recolección de materia prima del ate moreliano. (Correa Pérez, 1974:217).

La mayor parte de los escurrimientos de la zona es intermitente, siendo los ríos Grande y Zinapécuaro los que drenan una gran área. El primero fluye de suroeste a noreste. Se alimenta de las aguas recogidas en la Presa de Cointzio, el río Chiquitp, los manantiales de la Mintzita, Itzicuaro y La Quemada, así como las aguas negras de Morelia. El río Zinapécuaro nace en la sierra de Otzumatlán, escurre hasta la presa Malpaís donde también confluye con el río Queréndaro (Cram, Galicia e Israde-Alcántara, 2010:70 y 71)

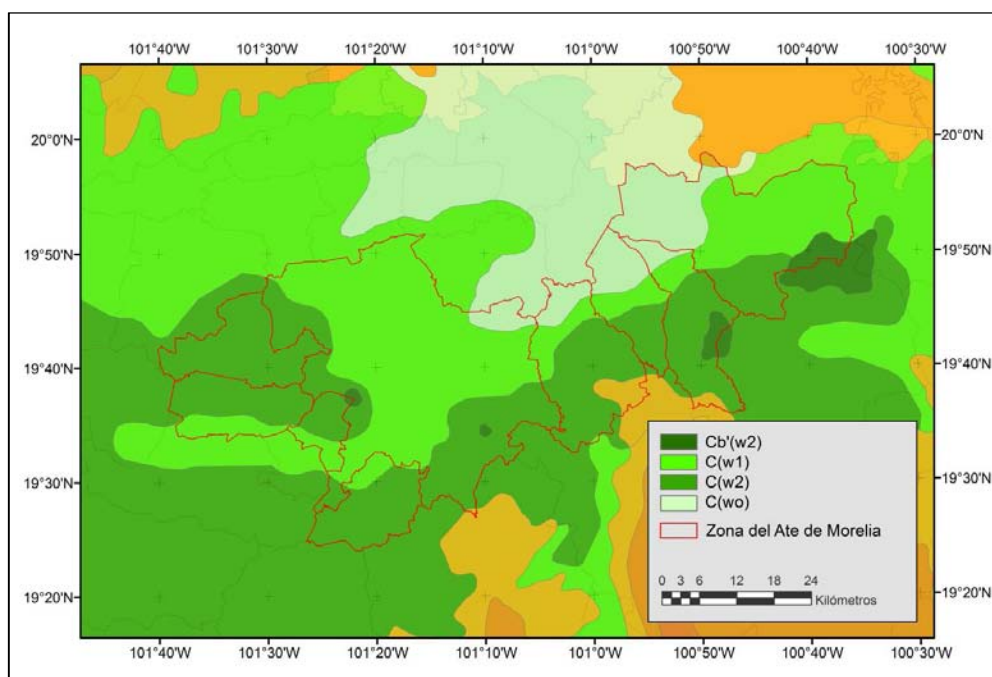
Condiciones climatológicas. El clima de la región del ate de Morelia es, de acuerdo a la clasificación climática de Koppen, templado con lluvias en verano (Mapa 7). Se simboliza con las letras Cw; la primera letra indica el régimen térmico y la letra minúscula el régimen de precipitación. Ahora bien si atendemos a la clasificación climática de Koppen modificada por Enriqueta García, en la "Zona del Ate de Morelia" encontramos como clima predominante el clima C(w2), estas letras señalan que se trata de un clima templado subhúmedo con precipitación anual de 200 a 1,800 mm (Durán Carmona y Sevilla Palacios, 2003:59).

Mapa 6. Sub provincias fisiográficas de la Zona del Ate de Morelia



Fuente: (CONABIO, 1990) Consultada el 15 de marzo de 2014

Mapa 7. Climas de la Zona del Ate



Fuente: (CONABIO, 1998) Consultada el 15 de marzo de 2014

Como ya se mencionó en el apartado anterior, la precipitación se presenta en el verano, concentrándose las lluvias en los meses de junio, septiembre y octubre; con algunas precipitaciones en los meses de diciembre y enero. En la región llueve de 90 a 130 días al año (Hernández y Correa, 1974:59).

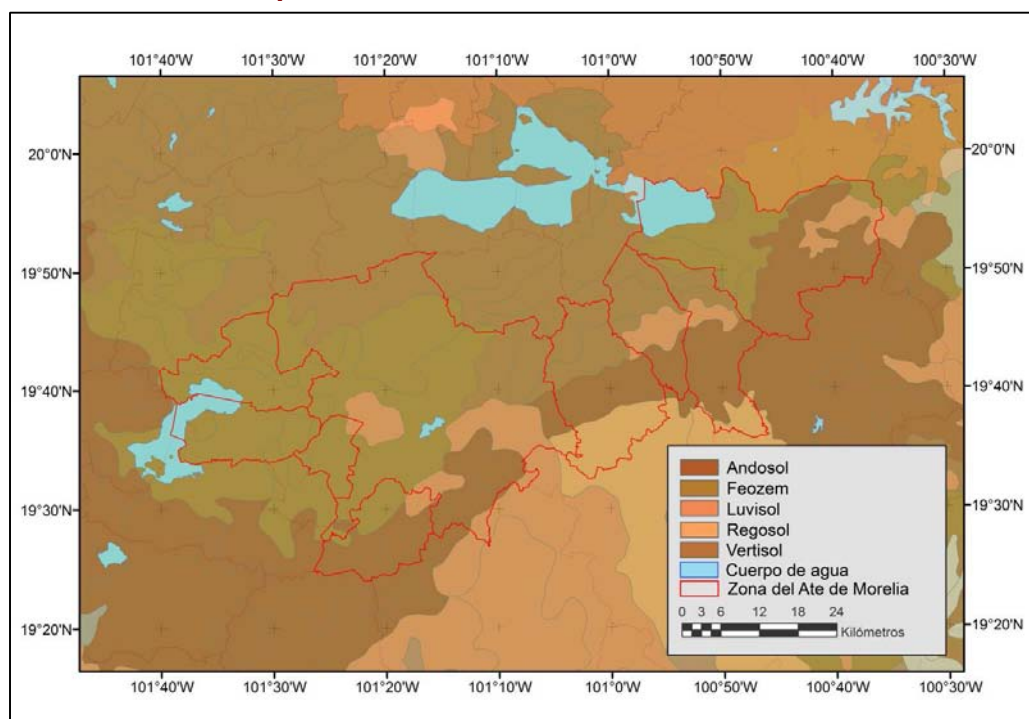
Suelos. El suelo más propicio para el desarrollo de las especies frutales que son materia prima para el ate de Morelia es el andosol (Mapa 8). Los suelos andosoles se forman de cenizas volcánicas ricas en cristales y en condiciones húmedas y frías. En su fase arcillosa presentan gran contenido de sustancias radiomorfas. Se encuentran en pendientes de zonas volcánicas jóvenes y en otras áreas planas correspondientes, generalmente en el fondo de los cráteres. Los suelos andosol son de montaña con bosques y pastizales que presentan gran humedad y porosidad. Su fertilidad natural es buena debido a su alto contenido de sustancias nutritivas minerales asimilables. Se utilizan tanto para la explotación forestal y la agricultura. Con ellos se deben practicar adecuados métodos de conservación y una fertilización a base de fósforo. Este tipo de suelo se encuentra en gran parte del Municipio de Morelia y los municipios en que se obtiene la materia prima (Correa Pérez, 1974:319 y 322). Se concentran en altitudes entre los 2300 y los 3100 msnm, la inmovilización de fósforo representa una limitante para su uso intensivo agrícola. Suelen coincidir con áreas de

recarga de agua para las cuencas de la zona. Son muy vulnerables a la erosión hídrica si llegan a ser desprovistos de su cobertura vegetal. (Cram, Galicia e Israde-Alcántara, 2010:44)

Factor humano, tradición e historia

Morelia es un nombre que remite inmediatamente a la capital del Estado de Michoacán. Antes esta urbe recibió diferentes nombres. Fue fundada el 18 de mayo de 1541 con cédula del Virrey Antonio de Mendoza como Ciudad de Michoacán. Es establecida por españoles que deseaban oponer resistencia al mando humanista del primer obispo de Michoacán, Don Vasco de Quiroga. Su objetivo fue establecer una ciudad de peninsulares como capital de la provincia en donde pudieran explotar sin restricciones la mano de obra de los naturales. Era la rival de Pátzcuaro que compartía su naturaleza mestiza con Ciudad de México al ser ambas construidas sobre las ruinas de las capitales autóctonas, capitales españolizadas de sus respectivas jurisdicciones y tener población española minoritaria.

Mapa 8. Suelos de la Zona del Ate de Morelia



Fuente: (CONABIO-INIFAP, 1995) Consultada el 15 de marzo de 2014

Quiroga se impone en 1555 y consigue que el nuevo poblado reciba el nombre y rango de Pueblo de Guayangareo, por el valle sobre el que se fundó. Los vecinos de

Guayangareo no desisten de sus planes y en 1571 consiguen con apoyo de las autoridades virreinales el título de Ciudad de Guayangareo. Para 1578 obtienen un nuevo cambio de nominación al pasar a llamarse Ciudad de Valladolid –para homenajear la ciudad de nacimiento del primer Virrey de la Nueva España-.

Con el traslado de la sede del obispado y de los poderes civiles a Valladolid culmina el proyecto de los fundadores de la ciudad por hacerse del control del Obispado de Michoacán, aunque por muchas décadas siguieron estando a la saga de Pátzcuaro en cuanto a economía y poder político. Con la independencia de México, un sentimiento nacionalista surge en la ciudad. Esto orilló a los legisladores de Michoacán a decretar el 16 de septiembre de 1828 el cambio de nombre de la ciudad que desde entonces se conoce como Morelia –en honor a su hijo pródigo, José María Morelos y Pavón- (Herrejón Peredo, 1991:11 y 12).

No obstante, con el sustantivo Morelia se identifica también al municipio del mismo nombre. En su territorio están asentadas –además de la ciudad estatal- las tenencias de Tacúaro, San Nicolás Obispo, Santiago Undameo, Teremendo, Cuto de la Esperanza, Jesús del Monte, Santa María de Guido, Atapaneo, Capula, Titipetío, Chiquimitío y Morelos.

No siempre tuvo la extensión que conocemos hoy en día. En 1890 abarcaba el distrito de Morelia a las municipalidades de Santa Ana Maya, Cuitzeo, Quiroga, Acuitzio y la propia Morelia. Los dos primeros por la relación que con el lago de Cuitzeo guardan no se consideran hoy dentro de la región del ate por tener sus costumbres más correlación con la pesca que con la agricultura de árboles frutales. Con el nombre de Morelia incluso se refiere a la región Centro del Estado, lo que extiende la referencia del sustantivo Morelia a municipios como Charo, Queréndaro, Zinapécuaro e Indaparapeo.

Aunque hay referencias desde el siglo XVIII de la elaboración de ates en los conventos de Valladolid, no es sino hasta el siglo XX en que se extiende la fama y se teje la íntima relación entre ates y Morelia. Su característico sabor y calidad atrajeron turistas nacionales y extranjeros que llevaban consigo ate a sus lugares de origen como prueba insustituible de su estancia en la capital michoacana. Este auge lo llevó a convertirse en un delicioso aperitivo para el inicio o el fin de una comida.

En muchos restaurantes y casas es costumbre servir ate moreliano solo o acompañado de queso. Cabe decir que Morelia no es la única ciudad o región en

producir ates en México y el extranjero. Se sabe que en Saltillo se elaboran ates, así como en Perú y España. No obstante, es fácil diferenciarlos por su sabor, color, textura y presentación. El ate es un símbolo de la ciudad como lo demuestra el hecho de que a los jugadores del equipo de fútbol asociación se les llamó los ates o canarios del Morelia [ciudad] antes de ser comprado el equipo por una televisora nacional.

Lo mismo se puede decir de los frutos de los cuáles se elabora el ate moreliano. Membrillo, guayaba, tejocote y perón tienen en el paisaje de Morelia un papel protagónico. Las casonas del Centro Histórico conservan en su mayoría ejemplares de estas especies para la elaboración de ates caseros. Inclusive los hacendados se aseguraban de sembrar en sus ranchos membrillos y guayabas para consumo familiar, intercambio comercial y hechura de ates; respecto al tejocote por ser un árbol frutal silvestre y con cierta abundancia no era necesario cultivarlo –incluso algunas haciendas del rumbo reciben su nombre de este árbol-.

Respecto a la vegetación, Romero Flores nos dice:

Los productos naturales de Morelia son los que corresponden al clima de que se disfruta. El cultivo de árboles frutales no se ha hecho todavía con la intensidad que fuera de desearse, dadas las excelentes condiciones de clima y suelo para producirse en grande escala. Apenas si en la Hacienda de La Huerta se cultivaron en algún tiempo en una mediana cantidad para despertar una de las industrias locales, la fabricación de "ates" o pastas de frutas, por lo general son muy pocas las casas que tienen unos cuantos frutales, más por gusto particular que por una rama o fuente de riqueza. El durazno, manzano, peral, membrillo, chavacano (sic), ciruela y demás árboles de estos mismo géneros se producen en una cantidad y calidad verdaderamente satisfactorias (Romero Flores, 1978:15 y 16).

Muchas de las familias que fundaron la entonces Ciudad de Michoacán en la primera mitad del siglo XVI provenían de Sevilla, capital de la moderna región autónoma de Andalucía donde hoy todavía se prepara la carne de membrillo –antecedente del ate moreliano-. Solo así puede explicarse por qué una de las actividades productivas cultivadas desde entonces sea la preparación de este dulce.

El Obispado de Michoacán se caracterizó por dedicarse principalmente a actividades agrícolas y ganaderas. Sin embargo, como capital de esta demarcación, recibió ingresos de todos los rincones del obispado. Con la llegada de la vida independiente, la ahora llamada Morelia se encontró con un panorama económico poco halagador. A inicios del siglo XIX, no existía ninguna industria que sustentara a los habitantes de la ciudad. Un testimonio en este sentido nos lo ofrece Nicolás Ruiz de Chávez en la contestación que hace a la petición de autoridades en Ciudad de México



Fotografía 9. Venta de ates en la fábrica "La Estrella"

para elaborar un censo de industrias en la ciudad de Morelia. Con fecha de 1 de abril de 1845 él escribe: *"Ninguna industria conocida existe en esta capital [Morelia] que sea capaz de proporcionar a la clase menesterosa los recursos necesarios para su subsistencia"* (Archivo Histórico Municipal de Morelia Fondo Independiente I Caja 59 Expediente 49). La ciudad conoció en algunos momentos fábricas textiles que poco tiempo subsistieron.

Morelia a pesar del excelente clima y suelo en que se asienta adolece de caminos que la comuniquen directamente con la Ciudad de México y Guadalajara. Este aislamiento llevó en varias ocasiones a que las industrias asentadas en la ciudad no prosperaran. No obstante, los morelianos encontraron en las industrias artesanales y familiares una fuente de ingresos así como una labor doméstica inculcada a toda niña que aspiraba a ser dama de sociedad. En el siglo XX, es cuando se afirma la tradición de los ates hechos en casa. Con la iniciativa de la familia Torres Villicaña comienza su industrialización y consecuente identificación con la ciudad entre los visitantes de la ciudad (Fotografía 9).

La administración familiar es otro signo característico de la fabricación de ates morelianos. Muchas de las empresas surgen y se desarrollan alrededor de la cabeza de familia. Los Torres Torres con La Estrella, Ates La Providencia con la señora Orozco Espinosa y Dulmich con los Torres Defau.

Esta producción no sería posible sin los elementos físicos que dan identidad a Morelia. Los suelos de origen volcánico dotan de fertilidad a la loma de Guayangareo y zonas

aledañas. Las familias vecindadas en el centro de la ciudad solían conseguir en los mercados múltiples frutos, entre ellos los tejocotes, membrillos, guayabas y perones. Así mismo no pocas familias tenían como propiedades algunas haciendas de las que extraían no poco frutos. Este es el caso de la Familia Torres Villicaña con la Hacienda del Tigre.

Conclusiones

El Derecho Industrial ofrece al geógrafo un sinnúmero de opciones de trabajo. En este caso, orientado a las indicaciones geográficas el geógrafo se convierte en el profesional que puede asesorar con gran acierto los proyectos que surjan en la materia. Pocas veces la geografía encuentra con tanta evidencia su participación como en la configuración de una denominación de origen. Establecer que unidades administrativas deben integrar una requiere de minuciosos análisis en el territorio sobre clima, suelo, fisiografía, economía, historia y cultura. En este proyecto, fue necesario echar mano de todos los documentos al alcance para definir el espacio que reunía los elementos que dan notoria fama y calidad al ate de Morelia. Estos datos tuvieron que ser plasmados en mapas que permitieran al solicitante y a la autoridad definir si la solicitud puede prosperar o no.

Cabe aclarar que en nuestro país el título de denominación de origen atraviesa una severa crisis. Las autoridades han equiparado la denominación de origen con el concepto de marca. Esta confusión ha llevado al tequila y a la talavera a convertirse en severos problemas para artesanos, industriales y gobierno. Los primeros por defender el verdadero motivo que da sustento a las denominaciones de origen, los segundos por manipular a su conveniencia los decretos para ampliar a su satisfacción los territorios protegidos bajo este título, y los últimos por tener una posición pasiva y sin mucho conocimiento en la materia; gran parte de esta ignorancia es geográfica.

Una problemática que enfrenta la figura de denominación de origen es que el gobierno ha dado a entender -consciente o inconscientemente- que una región con características dadas se puede modificar mediante un decreto argumentando –entre otras causas- que una materia prima también puede crecer en otros lugares o que los industriales de cierto ramo tienen la capacidad de introducir su cultivo en beneficio de la población del lugar receptor.

Otro error grave –y que debe revisarse en la legislación internacional- es forzar las denominaciones de origen a límites administrativos. En el caso del Queso Cotija, este se elabora en varios valles intermontanos entre los estados de Jalisco y Michoacán que poco corresponden con límites municipales y estatales. Hoy en día se pugna porque elementos vitales como el agua, los bosques y poblaciones de fauna sean administrados por cuencas hidrográficas o nichos ecológicos ya que la administración desde la esfera político administrativa suele causar mayores trastornos que soluciones. En el caso de las denominaciones de origen se debe trabajar porque los

límites del territorio protegido obedezcan a razones fisiográficas, hidrográficas o inclusive culturales. Una vez más el geógrafo aparece como el experto mejor capacitado para establecer estas nueva reglas.

No hay que perder de vista que está desprotegido gran porcentaje de las artesanías, bebidas alcohólicas y especies vegetales originarias de México. Hasta diciembre de 2013 el país tenían registradas en el Arreglo de Lisboa solo 14 denominaciones. Mientras tanto países más pequeños que el nuestro superan por mucho ese número. Hungría tiene 28 al igual que Georgia. Cuba cuenta ya con 19 denominaciones. Hungría y Cuba se adhirieron en la misma década que México al Arreglo de Lisboa lo que nos lleva a pensar que es razonable que estos tres países estén muy cerca en número de denominaciones obtenidas. Sin embargo, Georgia rompe esquemas ya que fue admitida como miembro del arreglo en 2004 y tiene ya el mismo número que Hungría. Eso significa que Georgia obtiene denominaciones de origen a razón de 3.1 por año, mientras que Hungría lo hace a un ritmo de 0.6 al año; México mantiene un ritmo de obtención de solo 0.3 –una denominación cada 3 años- y esto solo es posible desde 2000 que incrementó en 12 las denominaciones registradas (antes de ese año solo tenía el tequila y la talavera de Puebla). Dudo que otros países tengan la riqueza que nuestro país posee. Hay mucho trabajo por hacer.

Respecto al ate moreliano, hay una serie de observaciones que cabe señalar. A pesar de que un dicho popular moreliano dice que “la ciudad tiene un historiador en cada uno de sus hijos”, se sepa tan poco del ate. Es urgente dedicar esfuerzos en rescatar la historia oral y escrita de este dulce ya que parte de su historia es también la de la ciudad y sus habitantes. De seguir este vacío histórico se presta a la existencia de muchas versiones orales y escritas cada día menos fidedignas.

Aunque es innegable que el ate moreliano es inconfundible y tiene una calidad excepcional no existen hasta la fecha estudios de laboratorios que establezcan sus cualidades químicas. Para obtener el título de denominación de origen, es necesario precisar qué es un ate de Morelia, tarea que solo se puede hacer en laboratorios especializados. Aunque como afirmé en el texto, existe una Asociación Civil que representa a los productores de ate de Morelia, como muchas A.C., ésta permanece sin actividad. Las principales razones que impiden su funcionamiento son la diversidad de intereses que persigue cada productor. Es necesario reactivarla para que actualice sus documentos y miembros y lleve a cabo sus tareas como elaborar un censo de productores, alcanzar acuerdos para conseguir materias primas más baratas y conseguir apoyos de la iniciativa privada y pública. No obstante, las diferencias entre

productores hacen ver esta tarea difícil. Para sumar es necesario superar las diferencias sobre el mercado objetivo, los precios de materias primas, modos de producción (entendido como la manera en que cada productor elabora los ates), su distancia con los poderes establecidos, entre otras.

Otra limitación que dificultó la investigación y armado del expediente del ate de Morelia fue la imposibilidad de saber cuántas personas se dedican a esta industria, cuántas toneladas de ate se producen, a qué estados y países se exporta, entre otras. Se requiere que las autoridades de Morelia o de Michoacán tomen medidas en el asunto, así como los productores. Como se conoció en los casos del tequila y la talavera, es necesario establecer mínimos estándares de calidad del ate de Morelia para aspirar a tener su denominación de origen. Es prioritario establecer la Norma Oficial Mexicana Ate de Morelia para así unificar las características de este producto.

Un problema expresado por los productores de ate de Morelia fue la plaga de roya del perón que atacó el país desde 2012. Michoacán fue de los últimos estados en contagiarse, pero cuando ocurrió, los tejocotes enfermaron reduciendo su, ya de por sí, raquílica cosecha. Poco se pudo hacer por curarlos ya que al ser silvestres nadie quería ni podía hacerse cargo del costoso tratamiento antimicótico. Aunado a eso, está la tala de los bosques de la región que rodea Morelia, la inseguridad a la que se enfrentan los agricultores y la introducción de frutales más económicos de regiones ajenas a la que da vida al ate. Estas amenazas ponen en peligro la existencia misma de la calidad del ate. Se deben redoblar esfuerzos para poner freno a estas amenazas.

Por último, no queda de más realizar una tarea de concientización en Morelia y de publicidad fuera de ella para dar a conocer el verdadero significado que representa el ate para los habitantes y la identidad de la ciudad. No hacerlo puede hacer que nuevas generaciones ignoren su cultura, y a los que la conocen y viven de ella dar a conocer sus productos y aumentar la riqueza de la región. Evitando así malos entendidos o procesos tan nocivos para bienes culturales como la disneyfización⁴ de la cultura como ocurre ya con el Museo del Dulce de la Calle Real en la que se re'crea' una Morelia y una tradición idealizada.

⁴ La disneyización define el proceso en que una sociedad o lugar se modifica para parecer un parque temático en que los sitios se vuelven temáticos, los lugareños se convierten en animadores y el comercio se adapta para satisfacer las necesidades de turistas eventuales. Este término se popularizó con la obra de Alan E. Bryman *The Disneyización of society*.

Glosario

Ate. Nombre genérico con el que se designa a una clase de pasta dulce, específicamente de frutas, al suprimir por aféresis el nombre e éstas. Por ejemplo, membrill-ate, guayab-ate, etc. Las rebanadas o porciones comerciales (generalmente cuadrilongas) de estas pastas (Banrural 1988:183) / Dulce de fruta muy consistente, como una jalea dura. Morelia produce una gran variedad, siendo los más usuales de membrillo... y de guayaba. (Pérez Mercado 1993:23) / (México) pasta dulce hecha de fruta como guayaba y membrillo. Se sirve a veces acompañado de queso (Gómez de Silva 2004:15)

Pectina. Se trata de un polisacárido cuyo nombre proviene del griego πηκτός (peektós) –que significa “coágulo o duro”. Recibe este nombre por su cualidad más apreciada. La pectina es una sustancia responsable de la firmeza y textura de los frutos; purificada crea geles en contacto con el azúcar, ácidos y agua. Es ingrediente imprescindible de alimentos como los ates, mermeladas, jaleas y conservas. (Espitia Moreno 1997:5)

Marmita. Batidor grande usado en la industria repostera o de confites.

Guayaba. Fruta dulce, amarillenta, de un árbol tropical americano (guayabo), de pulpa rosa, que se come fresca y se usa para conserva o jalea. (Gómez de Silva 2004:95)

Guayabate. Dulce de guayaba, ya sea en rollo o en molde (Pérez Mercado 1993:104) / Pasta dulce de guayaba (Gómez de Silva 2004:95)

Cedazo. Colador de fibras metálicas y con marco de madera o metal.

Membrillo. Arbusto o árbol de las rosáceas de fruto del mismo nombre, grande, amarillo, muy aromático, de carne áspera y ácida. (Delgado 1996:151)

Carne de membrillo. Confitura del fruto de membrillo. (Delgado 1996:151)

Tejocote. (del náhuatl *texocótl* ‘fruta como piedra’) (México) Planta rosácea que da un fruto parecido a la ciruela, de color amarillo, y su fruto agridulce (Gómez de Silva 2004:210) / Fruta semejante a la manzana (en su forma), pero pequeña y de color anaranjado. Se consume, sobre todo, en ponches calientes, o en dulces (ates y jaleas) (Pérez Mercado 1993:104)

Perón. Variedad de manzana de color amarillo (Pérez Mercado 1993:153)

Sanitización. Procedimiento por el cual se eliminan los agentes patógenos de cualquier superficie o cuerpo.

Bibliografía

- Agencia Quadratín. (3 de agosto de 2012). *Inicia distribución de lotería con monumentos de Morelia*. Recuperado el 14 de febrero de 2014, de Quadratín Michoacán: <http://www.quadratin.com.mx/morelia/Inicia-distribucion-de-loteria-con-monumentos-de-Morelia/>
- Agnew, J., Livingstone, D., & Rogers, A. (1996). *Human Geography, an essential anthology*. Singapore: Blackwell Publishing.
- Álvarez Enríquez, C. (2001). *Derecho del vino. Denominación de origen*. Santiago de Chile: Editorial Jurídica de Chile.
- Anónimo. (1 de abril de 1845). Informe de industrias de la ciudad de Morelia. *Archivo Histórico Municipal de Morelia Fondo Independiente I Caja 59 Expediente 49*. Morelia, Michoacán.
- Anónimo. (17 de marzo de 2014). *Fotos del Museo del Dulce de la Calle*. Recuperado el 1 de marzo de 2014, de Skyscrapercity: <http://www.skyscrapercity.com/showpost.php?p=18904749&postcount=87>
- Anónimo. (s.f.). Valúo de la huerta del Convento del Carmen. *Archivo Histórico del Municipio de Morelia. Fondo Independiente I Caja 81 Expediente 34*. Morelia, Michoacán.
- Ayuntamiento del Municipio de Morelia. (s.f.). *Plan de Desarrollo Municipal de Morelia 2012-2015*. Recuperado el 30 de marzo de 2014, de Congreso de Michoacán: <http://leyes.michoacan.gob.mx/destino/O5895po.pdf>
- Banrural. (1988). *Comida familiar en el Estado de Michoacán*. México: Banrural.
- Caballero, L. Y., & Bedolla, M. (2010). *Morelia y sus leyendas*. Morelia, Michoacán, México: Ofer-tulibro.
- Cabanellas, G. (1989). *Diccionario Enciclopédico de Derecho Usual* (Vol. Tomo I). Buenos Aires: Heliasta.
- Carreño A, G. (1979). *El Convento de Santa Rosa María de Valladolid, 1743-1810*. Morelia: Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo.

- Casamayor, P., & Colombani, M.-J. (1985). *El libro del amante del whisky*. (J. Martínez, Trad.) Barcelona: Olaneta Editor.
- Chávez Torres, M., González Santana, O., & Ventura Patiño, M. (2009). *Geografía humana y ciencias sociales. Una relación reexaminada*. México: El Colegio de Michoacán.
- CONABIO. (1990). *Regiones Fisiográficas*. Obtenido de <http://www.conabio.gob.mx/informacion/gis/maps/geo/rfisio4mgw.zip>
- CONABIO. (1998). *Climas*. Obtenido de <http://www.conabio.gob.mx/informacion/gis/maps/geo/clima1mgw.zip>
- CONABIO. (1999). *Uso del Suelo y Vegetación*. Obtenido de <http://www.conabio.gob.mx/informacion/gis/maps/geo/usv731mgw.zip>
- CONABIO-INIFAP. (1995). *Edafología*. Obtenido de <http://www.conabio.gob.mx/informacion/gis/maps/geo/eda251mgw.zip>
- Congreso de Chile. (s.f.). *Decreto 521 que reglamenta la denominación de origen Pisco, de Chile*. Recuperado el 19 de marzo de 2014, de Congreso de Chile: <http://www.leychile.cl/Navegar?idNorma=169561&idParte=&idVersion=2006-03-08>
- Congreso de Chile. (s.f.). *Decreto 78 que reglamenta la Ley 18455 que fija normas sobre producción, elaboración y comercialización de alcoholes etílicos, bebidas alcohólicas y vinagres, de Chile*. Recuperado el 19 de marzo de 2014, de Congreso de Chile: <http://www.leychile.cl/Navegar?idNorma=8815&idParte=&idVersion=2006-03-08>
- Congreso de Chile. (s.f.). *Ley 18455 que fija normas sobre producción, elaboración y comercialización de alcoholes etílicos, bebidas alcohólicas y vinagres, de Chile*. Recuperado el 19 de marzo de 2014, de Congreso de Chile: <http://www.leychile.cl/Navegar?idNorma=29859>
- Congreso de la Unión. (2012). *Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos*. México: Porrúa.
- Congreso de Michoacán. (s.f.). *Ley de Fomento y Desarrollo Económico del Estado de Michoacán de Ocampo*. Recuperado el 30 de marzo de 2014, de Congreso de Michoacán: <http://leyes.michoacan.gob.mx/destino/O25fue.pdf>

- Consejo Regulador del Pisco. (s.f.). *Reglamento de la Denominación de Origen Pisco*. Recuperado el 19 de marzo de 2014, de Consejo Regulador del Pisco: http://www.consejoreguladordelpisco.pe/reglamento_pisco.pdf
- Coque Fuertes, M. (2007). *El cultivo del manzano, variedades de sidra y de mesa*. Madrid: Madú.
- Correa Pérez, G. (1974). Suelos. En G. Correa Pérez, *Geografía del Estado de Michoacán* (Vol. Tomo I Geografía Física, pág. 454). Morelia: Gobierno del Estado de Michoacán.
- De Cárcer y Disdier, M. (1995). *Apuntes para la historia de la Transculturización Indoeuropea*. (2da ed.). México: UNAM.
- Delgado, C. (1996). *Diccionario de Gastronomía*. Madrid, España: Alianza Editorial.
- Durán Carmona, V., & Sevilla Palacios, F. (2003). *Atlas Geográfico del Estado de Michoacán* (Segunda ed.). Morelia.
- El pisco es peruano. (s.f.). *El pisco peruano*. Recuperado el 19 de marzo de 2014, de Pisco es Perú: http://www.piscoesperu.com/denominacion_de_origen.php
- Espitia Moreno, C. (1997). *Estudio de prefactibilidad para la instalación y diseño de una planta de pectina obtenida a partir del tejocote*. Morelia: Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo.
- Exteriores, S. d. (s.f.). *Tratado de Libre Comercio entre los Estados Unidos Mexicanos y la República de Chile*. Recuperado el 28 de marzo de 2014, de Secretaría de Relaciones Exteriores: <http://proteo2.sre.gob.mx/tratados/ARCHIVOS/4.TLC-CHILE.pdf>
- Exteriores, S. d. (s.f.). *Tratado de Libre Comercio entre los Estados Unidos Mexicanos y la República de Colombia*. Recuperado el 28 de marzo de 2014, de Secretaría de Relaciones Exteriores: <http://proteo2.sre.gob.mx/tratados/ARCHIVOS/8.%20TLC-COLOMBIA.pdf>
- Exteriores, S. d. (s.f.). *Tratado de Libre Comercio entre los Estados Unidos Mexicanos y la República Oriental del Uruguay*. Recuperado el 28 de marzo de 2014, de Secretaría de Relaciones Exteriores: <http://proteo2.sre.gob.mx/tratados/ARCHIVOS/7.TLC-URUGUAY.pdf>
- Exteriores, S. d. (s.f.). *Tratado de Libre Comercio entre los Estados Unidos Mexicanos y las Repúblicas de Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras y*

Nicaragua. Recuperado el 28 de marzo de 2014, de Secretaría de Relaciones Exteriores: http://proteo2.sre.gob.mx/tratados/ARCHIVOS/TLC_MX-CostaR-Salv-Guat-Nic.pdf

Exteriores, S. d. (s.f.). *Tratados de Libre Comercio entre los Estados Unidos Mexicanos y el Estado de Israel*. Recuperado el 28 de marzo de 2014, de Secretaría de Relaciones Exteriores: <http://proteo2.sre.gob.mx/tratados/ARCHIVOS/ISRAEL-TLC.pdf>

Fábrica de ates "La Estrella Dorada". (s.f.). *Inicio*. Recuperado el 15 de septiembre de 2013, de Fábrica de ates "La Estrella Dorada": <http://www.laestrelladorada.com.mx/>

Fábrica de ates "La Estrella". (s.f.). *¿Quiénes somos?* Recuperado el 15 de septiembre de 2013, de Portal de Internet de la Fábrica de ates "La Estrella": <http://laestrella.com.mx/index.php/iQuienes-somos>

Fábrica de ates "La Estrella". (s.f.). *Historia del dulce*. Recuperado el 15 de septiembre de 2013, de Fábrica de ates "La Estrella": <http://laestrella.com.mx/index.php/iQuienes-somos/historia-del-dulce>

Fábrica de ates "La Estrella". (s.f.). *Sobre la empresa*. Recuperado el 15 de septiembre de 2013, de Fábrica de ates "La Estrella": <http://laestrella.com.mx/index.php/iQuienes-somos/empresa>

Fábrica de ates "La Flor de Michoacán". (s.f.). *Inicio*. Recuperado el 15 de septiembre de 2013, de Fábrica de ates "La Flor de Michoacán": <http://www.laflordemorelia.com/>

Fábrica de dulces "Pirhuán". (s.f.). *Inicio*. Recuperado el 15 de septiembre de 2013, de Fábrica de dulces "Pirhuán": <http://www.pirhuandulcesmexicanos.com/index.php?opc=2>

Galicia Jorón, S. (25 de enero de 2008). *Empresa moreliana que apoya la cultura y el turismo*. Recuperado el 4 de noviembre de 2013, de Cambio de Michoacán en línea: <http://www.cambiodemichoacan.com.mx/vernota.php?id=75238>

García Rivas, H. (1984). Prólogo-Estudio sobre los dulces mexicanos. En R. Molinar, *Dulces Mexicanos* (pág. 365). México: Editorial Pax-México.

García Romero, A., & Muñoz Jiménez, J. (2002). *El Paisaje en el ámbito de la geografía*. México: Instituto de Geografía UNAM.

- Gobierno de Michoacán. (s.f.). *Artesanías de la Casa de las Artesanías de Michoacán*. Recuperado el 19 de marzo de 2014, de Michoacán Artesanías: <http://www.michoacanartesanias.com/final/index.php/es/#>
- Gómez de Silva, G. (2004). *Diccionario Internacional de la Gastronomía*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Gutiérrez González, S. (2001). *Realidad y mitos del tequila. Criatura y genio del mexicano a travépes de los siglos*. Guadalajara: Ágata y Secretaría de Cultura de Jalisco.
- Hernández Hernández, F., & Correa Pérez, G. (1974). Climatología. En G. Correa Pérez, *Geografía del Estado de Michoacán* (Vol. Tomo I Geografía Física, pág. 454). Morelia: Gobierno del Estado de Michoacán.
- Hernández Luna, J. (1982). *Samuel Ramos (etapas de su formación espiritual)*. Morelia, Michoacán: Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo.
- Herrejón Peredo, C. (1991). *Los orígenes de Guayangareo-Valladolid*. México: El Colegio de Michoacán y Gobierno del Estado de Michoacán.
- Herrera, A. (15 de junio de 2012). Nos endulza la vida. *La Voz de Michoacán*, pág. 4c y 5c.
- Hiernaux D., L. (2006). *Tratado de Geografía Humana*. México: Universidad Autónoma Metropolitana y Antropos.
- Huissoud, J.-M., & Gauchon, P. (2001). *Las 100 palabras: Geopolítica*. Madrid: Akal.
- Illescas, J., & Et al. (2008). *Frutas y hortalizas. Guía práctica*. Madrid: Mercasa.
- INEGI. (1998). *Productos Geográficos*. Obtenido de [javascript:registro\('./registro/UI/ingresousuario.aspx', 999,'\\share-dgai\prod_pdfgeo/prod_serv](http://javascript:registro('./registro/UI/ingresousuario.aspx',999,'\\share-dgai\prod_pdfgeo/prod_serv)
- INEGI. (s.f.). *Sistema de Consulta del Censo Económico 2009*. Recuperado el 21 de mayo de 2014, de Instituto Nacional de Estadística y Geografía: <http://www.inegi.org.mx/est/contenidos/espanol/proyectos/censos/ce2009/saic/>
- INEGI y Secretaría de Turismo. (1996). *Ciudad de Morelia. Guía turística urbana*. México: INEGI y Secretaría de Turismo.

- INEGI y Secretaría de Turismo-Gobierno de Michoacán. (1988). *Guía Turística. Estado de Michoacán, México*. México: INEGI y Secretaría de Turismo-Gobierno de Michoacán.
- Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial. (s.f.). *¿Qué es el IMPI?* Recuperado el 28 de marzo de 2014, de Portal de Internet del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial:
<http://www.impi.gob.mx/QuienesSomos/Paginas/QueEsElImpi.aspx>
- Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial. (s.f.). *Marco Jurídico de la Propiedad Industrial en México*. Recuperado el 14 de febrero de 2014, de Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial:
http://www.impi.gob.mx/TemasInteres/Paginas/marco_juridico_nacional_v2.aspx
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía. (s.f.). *Prontuario de información geográfica municipal de los Estados Unidos Mexicanos. Morelia, Michoacán*. Recuperado el 4 de marzo de 2014, de Instituto Nacional de Estadística y Geografía: <http://www3.inegi.org.mx/sistemas/mexicocifras/datos-geograficos/16/16053.pdf>
- Jalife Dahler, M. (2003). *Aspectos legales de las marcas en México* (Sexta ed.). México: SISTA.
- Jalife Dahler, M. (2009). *Comentarios a la Ley de la Propiedad Industrial* (Tercera ed.). México: Porrúa.
- Jorón, S. G. (4 de noviembre de 2013). *Empresa moreliana que apoya la cultura y el turismo*. Obtenido de Periódico Cambio de Michoacán:
<http://www.cambiodemichoacan.com.mx/vernota.php?id=75238>
- Juscafresa Serrat, B. (1986). *Árboles frutales. Cultivo y explotación comercial* (Octava ed.). México: Biblioteca Aedos.
- Katz, E., & Et al. (2008). La Valorización del Patrimonio Culinario amazónico a través de las indicaciones geográficas. En M. Álvarez, & X. Medina, *El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*. Barcelona: Icaria Editorial.
- La República en línea. (s.f.). *Al fin la Comisión Europea reconoce al pisco como originario del Perú*. Recuperado el 19 de marzo de 2014, de Diario La República en línea: <http://www.larepublica.pe/07-11-2013/al-fin-la-comision-europea-reconoce-al-pisco-como-originario-del-peru>

- Lavín, M. (2000). *Dulces hábitos. Golosinas del convento*. (Vol. Tomo I). México: Clío.
- López Levi, L. (2003). Geografía Cultural y posmodernidad: nuevas realidades, nuevas metodologías. En P. Olvera E., *Espacio geográfico. Epistemología y Diversidad*. (pág. 445). México: Universidad Nacional Autónoma de México.
- Macrae, R., Robinson, R. K., & Sadler, M. (1993). *Encyclopaedia of Food Science, Food Technology and Nutrition*. San Diego: Academic Press.
- Madrigal-Sánchez, X., & Guridi Gómez, L. (2004). Especies arbóreas del paisaje arquitectónico de las plazas del Centro Histórico de Morelia. En E. Azevedo Salomao, *El Renacimiento de la ciudad. Segundo Foro sobre el Centro Histórico de Morelia* (pág. 201). Morelia: Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo.
- Magaña Rufino, J. (2011). *Derecho de la Propiedad Industrial de México*. México: Porrúa y Universidad Panamericana.
- Marca Colombia. (marzo de 2014). *Manual de Uso del Sello Denominación de Origen*. Obtenido de http://www.sic.gov.co/recursos_user/documentos/denominacion_de_origen/ManualdeUsoSelloDenominaciondeOrigenvers%20200613.pdf
- Marca Colombia. (s.f.). *Productos colombianos con denominación de origen*. Recuperado el 28 de marzo de 2014, de Marca Colombia: <http://www.colombia.co/exportaciones/informacion-de-interes/productos-colombianos-con-denominacion-de-origen.html>
- Martínez González, L., & Chacalo Hilu, A. (1994). *Los árboles de la Ciudad de México*. México: Universidad Autónoma Metropolitana.
- Michoacán Pasión. (s.f.). *Empresas michoacanas*. Recuperado el 24 de febrero de 2014, de Pasión Michoacán: <http://www.pasionmichoacan.com/index.php/empresas>
- Moncusí, A., & Santamarina, B. (2008). Bueno para comer, bueno para patrimonializar. La propuesta de la cocina mexicana como patrimonio inmaterial de la Humanidad. En M. Álvarez, & X. Medina, *Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*. Barcelona: Icaria Editorial.
- Monkhouse, F. (1978). *Diccionario de Términos Geográficos*. Madrid: Oikos-Tau.

- Monreal Vázquez, I. (s.f.). *Tienda de dulces "La Providencia", emblema de la ciudad*. Recuperado el 18 de mayo de 2014, de Cambio de Michoacán en línea: <http://www.cambiodemichoacan.com.mx/vernota.php?id=146760>
- Muría, J. (2003). *Una bebida llamada Tequila* (Segunda ed.). México: El Colegio de Jalisco.
- Museo del Dulce "De la Calle Real". (s.f.). *Inicio*. Recuperado el 4 de noviembre de 2013, de Museo del Dulce "De la Calle Real": <http://www.delacallereal.com/inicio.html>
- Nava Negrete, J. (1985). *Derecho de las Marcas*. México: Porrúa.
- Nogué Font, A., & Joan Vicente, R. (2001). *Geopolítica, identidad y globalización*. España: Ariel.
- Números Locos*. (2014). Obtenido de <http://www.numeroslocos.com/shapefiles/Municipios.zip>
- Organization, W. I. (s.f.). *Arreglo del Lisboa*. Recuperado el 13 de junio de 2013, de World Intellectual Property Organization: http://www.wipo.int/lisbon/es/legal_texts/lisbon_agreement.html#P24_1293
- Organization, W. I. (s.f.). *Boletín Número 42 de Les Appellations d'Origine*. Recuperado el 24 de marzo de 2014, de http://www.wipo.int/export/sites/www/lisbon/en/docs/bulletin_2014_42.pdf
- Organization, W. I. (s.f.). *Sistema de Consulta del Arreglo de Lisboa*. Recuperado el 19 de marzo de 2014, de World Intellectual Property Organization: <http://www.wipo.int/ipdl/es/search/lisbon/search-struct.jsp>
- Palou García, P. (1999). Talavera, vanguardia e identidad. En S. d. Américas-Puebla, *Talavera contemporánea* (pág. 136). México: Uriarte Talavera.
- Pellicer, A. (2003). Los utensilios de cocina en cobre como parte de la identidad local, regional y nacional. En Conaculta, *4to Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe. Memorias*. (pág. 292). México: Conaculta.
- Pellitero Aja, K. (2006). Morelia, la española. En S. Figueroa Zamudio, *Morelia, cantera viva de México* (pág. 263). España: Lunwerg Editores.

- Pérez Mercado, S. (1993). *Diccionario Gastronómico Mexicano e Internacional*. México: Panorama.
- Pérez Miranda, R. (2011). *Tratado de Derecho de la Propiedad Industrial* (Quinta ed.). México: Porrúa.
- Pisco Chile. (s.f.). *Chilean Pisco, walking the line*. Recuperado el 19 de marzo de 2014, de Pisco Chile: <http://www.piscochile.com/chilean-pisco-walking-the-line/>
- Portales Gómez, H. (2009). *Ventaja Competitiva de la Industria el dulce regional: Estudio comparativo de las empresas morelianas*. Morelia: Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo. Recuperado el 19 de febrero de 2014, de <http://bibliotecavirtual.dgb.umich.mx:8083/jspui/bitstream/123456789/6133/1/VENTAJACOMPETITIVADELAINDUSTRIADELDULCEREGIONALESTUDIOCOMPARATIVODEEMPRESASMORELIANAS.pdf>
- Productos Carmelita. (s.f.). *Contacto*. Recuperado el 24 de febrero de 2014, de Productos Carmelita: <http://www.productoscarmelita.com/contacto.html>
- Rojas, A. (1999). Denominación de origen Talavera. En S. d. Américas-Puebla, *Talavera contemporánea* (pág. 136). México: Uriarte Talavera.
- Romero Flores, J. (1978). *Historia de la Ciudad de Morelia*. Morelia: Gobierno de Michoacán.
- Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación. (s.f.). *Perfil del Tejocote*. Recuperado el 17 de marzo de 2014, de Sistema Nacional de Recursos Fitogenéticos para la alimentación y la agricultura: http://snics.mx/sinarefi/redes/red_tejocote.html
- Secretaría de Turismo del Estado de Michoacán. (s.f.). *Programa Estatal de Turismo 2012-2015*. Recuperado el 15 de marzo de 2014, de Secretaría de Turismo del Estado de Michoacán: <http://www.visitmichoacan.com.mx/pdf/programa-estata-turismo-2012-2015.pdf>
- Silva Mandujano, G. (1993). La Casa de las Rosas en los siglos XIX y XX. En *El Conservatorio de las Rosas* (pág. 160). México: Fomento Cultural Probusa y Fernández Cueta Editores.

- Simón Palmer, M. (1996). Andalucía en las mesas reales. En A. Garrido Aranda, *Cultura alimenticia Andalucía-América* (pág. 255). México: UNAM.
- Sistema de Consulta de Información sobre Comercio Exterior de la Organización de los Estados Americanos. (s.f.). *Tratado de Libre Comercio de América del Norte. Segunda Parte: Comercio de Bienes Capítulo III: Tratado Nacional y Acceso de Bienes al Mercado. Sección E Definiciones. Anexo 313*. Recuperado el 28 de marzo de 2014, de Sistema de Consulta de Información sobre Comercio Exterior de la Organización de los Estados Americanos: http://www.sice.oas.org/trade/nafta_s/CAP03_4.asp#An313
- Soní Fernández, M. (2007). *Marco Jurídico Mexicano de la Propiedad Industrial* (Tercera ed., Vol. Tomo II Parte Internacional). México: Porrúa.
- Soní Fernández, M. (2007). *Marco Jurídico Mexicano de la Propiedad Industrial* (Tercera ed., Vol. Tomo I Parte Nacional). México: Porrúa.
- Superintendencia de Industria y Comercio. (s.f.). *Manual de Uso del Sello Denominación de Origen Protegida de Colombia*. Recuperado el 10 de febrero de 2014, de Superintendencia de Industria y Comercio: http://www.sic.gov.co/recursos_user/documentos/denominacion_de_origen/ManualdeUsoSelloDenominaciondeOrigenvers%20200613.pdf
- Superintendencia de Industria y Comercio. (s.f.). *Régimen Común sobre la Propiedad Industrial de la Comunidad Andina*. Recuperado el 28 de marzo de 2014, de Superintendencia de Industria y Comercio: http://www.sic.gov.co/recursos_user/historico/d2011sic834.htm
- Tamaro, D. (1953). *Tratado de Fruticultura* (Cuarta ed.). (A. Caballero, Trad.) Madrid: Gustavo Gili.
- Tequila, C. R. (s.f.). *Semblanza sobre la Denominación de Origen Tequila*. Recuperado el 19 de febrero de 2014, de Consejo Regulador del Tequila: http://www.crt.org.mx/index.php?option=com_content&view=article&id=239&Itemid=176&lang=es
- Torres, J. L. (23 de julio de 2012). Entrevista sobre la industria del ate. (M. N. Lemus Villarreal, Entrevistador)
- Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo y UNAM. (2010). *Atlas de la Cuenca del Lago de Cuitzeo*. (S. Cram , L. Galicia, & I. Israde-Alcántara, Edits.) México: Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo y UNAM.

- Valdovinos Ruiz, L. (2006). *Reestructuración de la fábrica "Moreliates" S.A. de C.V. para dar cumplimiento con las buenas prácticas de manufactura de dulces*. Morelia: Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo. Recuperado el 19 de febrero de 2014, de <http://bibliotecavirtual.dgb.umich.mx:8083/jspui/bitstream/123456789/3791/1/RESTRUCTURACIONDELA FABRICAMORELIATESSADECVPARADARCUMPLIMIENTO.pdf>
- Velasco, L. (2005). *Geografía y Estadística del Estado de Michoacán*. Morelia, Michoacán: Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo y Centro de Investigación y Desarrollo del Estado de Michoacán.
- Vivó Escoto, J. (1977). *Geografía Humana y Económica* (Décimoquinta ed.). México: Patria.
- Weckman, L. (1994). *La herencia medieval de México* (2da ed.). México: El Colegio de México y Fondo de Cultura Económica.
- WIPO. (15 de enero de 2014). *Boletín 45*. Obtenido de Les Appellations d'origine: http://www.wipo.int/export/sites/www/lisbon/en/docs/bulletin_2014_42.pdf
- World Intellectual Property Organization. (s.f.). *Declaración Mundial sobre la Propiedad Industrial*. Recuperado el 30 de marzo de 2014, de World Intellectual Property Organization.
- World Intellectual Property Organization. (s.f.). *Portal de Indicaciones Geográficas*. Recuperado el 19 de mayo de 2013, de World Intellectual Property Organization: http://www.wipo.int/geo_indications/es/
- Zolla, C. (1988). *Elogio del dulce. Ensayo sobre la dulcería mexicana*. México: Fondo de Cultura Económica.

Anexo I

Entrevista a Sr. Torres el 23 de julio de 2012 a las 17:57

1. ¿Qué me puede decir de las Normas Oficiales Mexicanas? Crea desconfianza. Los análisis para hacerlas corren a cuenta del productor. No se cumplen ni se hacen porque las cadenas no piden cumplir normas mexicanas y oficiales mexicanas (NOM y NMX)
2. Ya hubo un intento de obtener la denominación de origen en 1993, ¿por qué falló? Solo se platicó. Se detuvo en parte porque los abogados habían dicho que para imponer el título se necesitaba la existencia de un poblado o región llamada "ate".
3. ¿Existe una Asociación que capitalice los esfuerzos de los fabricantes de ate de Morelia? Sí. La Asociación de Industriales de fruta y conservas de Michoacán, la cual presido.
4. ¿Qué fabricantes existen aparte de La Estrella? Moreliates dirigida por Antonio Mora; La Flor de Morelia de Víctor Mora; Dulmich de Jaime Torres Dufau; Patileta de Sergio Torres Dufau; Tasachi de Guillermo Torres Calderón (primo del Sr. Torres); La Estrella Dorada de Felipe Torres Calderón; entre otras fábricas pequeñas. Cabe destacar la empresa Zamudio que dejó de existir hace poco.
5. Con el cambio de sede de la fábrica a Ciudad Industrial, ¿qué va a pasar con la sede del La Estrella? Su destino es incierto ya que es propiedad de 11 hermanos. Tal vez se negocie convertirla en un museo o restaurante.
6. ¿De donde viene la materia prima?
 - a. Membrillo – Tacámbaro, Pátzcuaro, Villa Madero (Yurizostio)
 - b. Tejocote – Ucareo (Feria de la pera)
 - c. Perón – Acuitzio
 - d. Durazno (crillo o chapeadito)
 - e. Guayaba (pequeña y pecosa) – Jungapeo, Queréndaro,
7. ¿Cuántas personas emplea La Estrella? 40 personas, solo una foránea (de Sinaloa)
8. ¿A cuánto asciende la producción de La Estrella? Se fabrican en promedio 8 toneladas a la semana. Al año se elaboran 400 toneladas. Cabe aclarar que es un estimado.
9. ¿A quiénes y en dónde distribuye ates? WalMart (todo el país), Soriana (dentro de distribución en Querétaro), Chedraui (centro de distribución en México), Waldo (centros de distribución en México y Tijuana), OXXO (cuenta con 11 de distribución en Villahermosa, León, México, Puebla, Guadalajara, Monterrey,

Campeche, Reynosa, Tijuana, entre otros), Auxigen en Guadalajara y Tobacco (cadena de tiendas en aeropuertos y con centro de distribución en México).

10. ¿Qué estimado se tiene de empleos directos e indirectos por la industria del ate de Morelia? Se tiene un estimado de 800 empleos directos y 15000 indirectos. (pregunta formulada el 25 de julio 2012 a las 18:30)

Anexo II. Formato de solicitud para obtener una denominación de origen



SOLICITUD DE AUTORIZACIÓN DE USO DE DENOMINACIÓN DE ORIGEN <small>(Antes de llenar el formato, sírvase leer las consideraciones generales al reverso).</small>		
<p>Por la presente se solicita la Autorización para el uso de la denominación de origen:</p> <p style="text-align: center;">_____</p> <p style="text-align: center;"><small>(Indique la Denominación de Origen)</small></p>	<p style="text-align: center;"><small>Uso exclusivo Delegaciones y Subdelegaciones Federales de la Secretaría de Economía.</small></p> <p style="text-align: center;"><small>Sello, Fecha y hora de presentación, No. de folio de entrada.</small></p>	<p style="text-align: center;"><small>Uso exclusivo IMPI, Oficinas Regionales del IMPI Etiqueta Precaptura.</small></p>
<p>I. DATOS DEL SOLICITANTE</p> <p>01) Nombre, Denominación o Razón Social:</p> <p>02) Nacionalidad:</p> <p>03) Domicilio (calle, número y colonia):</p> <p style="text-align: center;">Población y Estado:</p> <p style="text-align: center;">Código Postal: País:</p> <p>04) Teléfono (clave):* Correo-e:*</p> <p>05) Ubicación del Establecimiento donde realiza la actividad el solicitante (calle, número y colonia):</p> <p style="text-align: center;">Población y Estado:</p> <p style="text-align: center;">Código Postal:</p>		
<p>II. DOMICILIO PARA OÍR Y RECIBIR NOTIFICACIONES</p> <p>06) Calle, número y colonia:</p> <p style="text-align: center;">Población y Estado:</p> <p style="text-align: center;">Código postal:</p> <p>07) Teléfono (clave):* Correo-e:*</p>		
<p style="text-align: center;">Bajo protesta de decir verdad, manifiesto que los datos asentados en esta solicitud son ciertos.</p> <p style="text-align: center;">_____</p> <p style="text-align: center;">Nombre y firma del solicitante o su mandatario Lugar y fecha</p>		

Consideraciones generales para su llenado:

- Los datos contenidos en la presente solicitud y sus anexos son de carácter público. Los rubros marcados con un asterisco * son datos opcionales.
- Este formato es de distribución gratuita. Se autoriza su libre reproducción, siempre y cuando éste no sea alterado y sea presentado impreso su anverso (Página 1) y reverso (Página 2) en una sola hoja de papel blanco y en tamaño carta.
- El formato de solicitud por duplicado, redactado en idioma español, debidamente requisitado y firmado en todos sus ejemplares, así como sus documentos anexos deben presentarse en la Coordinación Departamental de Recepción y Control de Documentos de la Dirección Divisiva de Marcas del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, con domicilio en Arenal # 550, Piso 2, Pueblo Santa María Tepepan, Delegación Xochimilco, C.P. 16020, México, D.F., con horario de atención de 8:45 a 16:00 horas de lunes a viernes o en la ventanilla de las Oficinas Regionales del IMPI o las Delegaciones o Subdelegaciones Federales de la Secretaría de Economía.
- La información de la solicitud debe ser requisitada toda por el mismo medio utilizado para su llenado, sin tachaduras ni enmendaduras.
- También podrá remitirse la solicitud por correo, servicios de mensajería u otros equivalentes o, en su caso, presentarse por transmisión telefónica facsimilar, en los términos previstos en el artículo 5o. del Reglamento de la Ley de la Propiedad Industrial.
- Los documentos anexos redactados en idioma distinto al español deberán acompañarse de la traducción correspondiente.
- Los documentos anexos provenientes del extranjero, cuando proceda, deberán acompañarse de la legalización o, en su caso, apostilla correspondiente.

Solicitud para uso de denominación de origen: Indique en la línea la denominación de origen protegida, de la que solicita ser usuario autorizado.
Domicilios señalados en la solicitud: Deberá señalar de manera completa y precisa los domicilios que indique en la solicitud, incluyendo el Código Postal y el asentamiento en donde se ubique el domicilio bajo la denominación en que sea conocido, por ejemplo: Colonia, Pueblo, Municipio, etcétera.
Las resoluciones, requerimientos y demás actos del Instituto se notificarán a los solicitantes por correo certificado con acuse de recibo al domicilio que hubiesen señalado al efecto. También podrán notificarse personalmente en el domicilio señalado, en las oficinas del Instituto o por publicación en la Gaceta, en términos del Reglamento de la Ley de la Propiedad Industrial.
Los datos consistentes en Teléfono y Correo electrónico contenidos en el presente formato son opcionales y tiene por objeto el facilitar un medio de contacto entre el solicitante y los usuarios interesados en la solicitud en trámite.
Nombre y firma del solicitante o su mandatario: Anote el nombre completo de una sola persona, ya sea el solicitante o su mandatario, quien deberá firmar la solicitud. En caso de que el titular sea una persona moral, deberá proporcionar únicamente el nombre y firma de la persona física que esté actuando en su representación.

Trámite al que corresponde la forma: Autorización para el uso de una Denominación de Origen.
Número de Registro Federal de Trámites y Servicios: IMPI-01-007.
Fecha de autorización de la forma por parte de la Dirección General Adjunta de Propiedad Industrial del IMPI: 2-XII-2011.
Fecha de autorización de la forma por parte de la Comisión Federal de Mejora Regulatoria: 8-XII-2011.

Fundamento jurídico-administrativo:
Ley de la Propiedad Industrial, Arts. 6 fracción III, 160, 169-178 y 179-184 (D.O.F. 27-VI-91, reformas D.O.F. 2-VIII-94, 25-X-96, 26-XI-97, 17-V-99, 26-I-04, 16-V-05, 25-I-06, 06-V-09, 05-I-10, 18-V-10 y 28-V-10).
Reglamento de la Ley de la Propiedad Industrial, Arts. 5-7, 16, 17, y 68 (D.O.F. 23-XI-94, reformas D.O.F. 10-IX-02, 19-IX-03 y 10-V-11).
Acuerdo por el que se da a conocer la Tarifa por los servicios que presta el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, Art. 15b (D.O.F. 23-VII-95, reformas D.O.F. 28-XI-95, 10-XII-96, 2-V-97, 4-V-98, 23-II-99, 11-X-00, 17-X-01, 13-XI-01, 24-XI-01, 27-II-02, 14-III-02, 14-XI-02, 04-II-03, 8-X-03, 27-X-04, 23-II-05, 13-IX-07, 1-VI-09, 10-VIII-09, 24-VIII-09, 1-X-10 y 10-V-11).
Acuerdo que establece las reglas para la presentación de solicitudes ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, Art. 34 (D.O.F. 14-XI-94, reformas D.O.F. 22-II-99, 14-XII-00, 20-VI-03, 11-VI-03, 18-II-10 y 2-IV-10).
Acuerdo por el que se establecen los plazos máximos de respuesta a los trámites ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, Art. 3, fracción VI (D.O.F. 10-XI-96, reforma D.O.F. 9-VIII-04).
Acuerdo por el que se dan a conocer los horarios de trabajo del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, Art.1. (D.O.F. 31-III-99, reforma D.O.F. 20-I-11).

- Documentos anexo:**
- Comprobante de pago de la tarifa (original y copia).
 - Documento mediante el cual se acredita la personalidad del mandatario (original o copia certificada) o, en su caso, copia simple de la constancia de inscripción en el Registro General de Poderes del IMPI.
 - Constancia de que el solicitante cumple con la Norma Oficial Mexicana correspondiente (original o copia certificada).
 - Constancia expedida por órgano competente que acredite que el establecimiento donde se realiza la actividad del solicitante, se encuentra dentro del territorio señalado en la declaración correspondiente (original o copia certificada).

Tiempo de respuesta: El plazo de primera respuesta es de 6 meses. No aplica la negativa ni la positiva ficta.

Número telefónico para quejas: Órgano Interno de Control en el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial 5624-04-12 ó 13 (directo) 5624-04-00 (conmutador) Extensiones: 11237 y 11231, Fax: 5624-04-35 Correo electrónico: quejas@impi.gob.mx	Para cualquier aclaración, duda y/o comentario con respecto a este trámite, sírvase llamar al Sistema de Atención Telefónica a la Ciudadanía-SACTEL a los teléfonos: 20002000 en el D.F. y área metropolitana, del Interior de la República sin costo para el usuario al 01-800-FUNCION (386-2466) o desde Estados Unidos y Canadá al 1-800-475-23-93.
--	--

Número telefónico del responsable del trámite para consultas: 53-34-07-00 en el D.F. y área metropolitana, del Interior de la República sin costo para el usuario 01-800-570-59-90, extensiones 10120, 10124 y 10182, o bien, consultar la página en Internet: www.impi.gob.mx

Anexo III. Listado de denominaciones de origen por país

Número de registro por país	Número de Registro global	Nombre de la denominación de origen
Argelia		
1	565	COTEAUX DU ZACCAR
2	569	MONTS DU TESSALA
3	570	MÉDÉA
4	573	DAHRA
5	578	COTEAUX DE TLEMCEM
6	582	COTEAUX DE MASCARA
7	583	AIN-BESSEM-BOUIRA
Bulgaria		
1	628	PERUŠTICA – USTINA
2	629	DŽEBEL BASMA - MOMČILGRAD
3	630	SEVERNA BĀLGARIJA
4	631	MELNIK
5	632	HARMANLI
6	633	DŽEBEL BASMA - ZLATOGRAD
7	634	DUPNICA
8	635	DŽEBEL BASMA - SMOLJAN
9	636	ASENOVGRAD
10	637	KRUMOVGRAD - KUŠUKAVAK
11	638	TOPOLOVGRAD
12	639	DŽEBEL BASMA - ARDINO
13	640	SVILENGRAD
14	641	NEVROCOP
15	642	PLOVDIV
16	643	DUNAVSKA SALATA
17	644	KJUSTENDILSKI SUŠENI SLIVI
18	645	BĀLGARSKI BELENI DOMATI
19	646	BĀLGARSKI MLJAN ČERVEN PIPER
20	647	DOMATEN SOS PLOVDIV
21	649	BĀLGARSKO KISELO MLJAKO
22	650	BĀLGARSKA ZAKVASKA / ZA KISELO MLJAKO
23	651	TROJANSKA KERAMIKA
24	652	PERLIT KĀRDŽALI
25	653	VRAČANSKI VAROVİK
26	654	VJATOVSKI KAOLIN
27	655	SENOVSKI KAOLIN
28	656	KAOLINOVSKI KAOLIN
29	657	KVARCOV PJASĀK ISKĀR
30	658	KVARCOV PJASĀK VJATOVO
31	659	KVARCOV PJASĀK SENOVO
32	660	KVARCOV PJASĀK KAOLINOVO
33	661	KVARCOV PJASĀK JUNAK
34	662	MRAMOR MALKO TĀRNOVO
35	663	MRAMOR BREKČA-ČIRPAN
36	664	MRAMOR NANOVICA
37	665	MRAMOR ILINDENCI
38	666	MRAMOR TOPOLOVGRAD
39	667	MUSELKALK MANASTIRISTE
40	668	MRAMOR LEPENICA
41	671	DUNAVSKA SALATA - BULGARIE
42	675	IZVOR MIHALKOVO
43	676	IZVOR HISAR MOMINA BANJA
44	677	IZVOR GORNA BANJA
45	678	KASKAVAL BALKAN
46	679	BĀLGARSKO BJALO SALAMURENO / SIRENE-KRAVE

47	680	BĀLGARSKO BJALO SALAMURENO / SIRENE-OVČE
48	681	BĀLGARSKO ROZOVO MASLO
49	835	MELNICHKO VINO / MELNIK WINE / VIN DE MELNIK
50	845	ВРАЧАНСКИ ВАРОВИК
51	883	Девинска натурална минерална вода
Irán		
1	910	فرش دستيافت هريس
2	911	فرش دستيافت اصفهان
3	912	فرش دستيافت ماهي خوي
4	913	فرش دستيافت قم
5	914	فرش دستيافت تبريز
Corea del sur		
1	866	개성고려인삼
2	867	백두산
3	881	고려신덕산삼물
4	884	강서약수
5	886	백두산들쪽술
6	887	평양랭면
República Checa		
1	1	PILSEN PILS / PILSENER / PILSNER / PLZEŇ
2	2	PILSEN BEER PILS / PILSNER BIER PILSENER / PLZEŇSKÉ PIVO / BIÈRE DE PILSEN (PLZEŇ) PILSNER
3	4	CARLSBAD RUSK / KARLOVARSKÝ SUCHAR / KARLSBADER ZWIEBACK / BISCOTTE DE CARLSBAD
4	5	KARLOVARSKÁ VODA / L'EAU DE CARLSBAD
5	6	KARLOVARSKÁ MINERÁLNÍ VODA / L'EAU MINÉRALE DE CARLSBAD
6	7	KARLOVARSKÁ PŘÍRODNÍ / L'EAU MINÉRALE NATURELLE DE CARLSBAD / MINERÁLNÍ VODA
7	8	CARLSBAD MUHLBRUNN / KARLOVARSKÝ MLÝNSKÝ
8	9	CARLSBAD SALT / KARLOVARSKÁ SŮL / KARLSBADER SALZ / SEL DE KARLOVY VARY
9	10	CARLSBAD SPRUDELSALT / KARLOVARSKÁ VŘÍDELNÍ SŮL / KARLSBADER SPRUDELSALZ / SEL DE SPRUDEL DE KARLOVY VARY
10	11	ECHTES NATÜRLICHES KARLSBADER SPRUDELSALZ / GENUINE NATURAL CARLSBAD SPRUDELSALT / KARLOVARSKÁ PŘÍRODNÍ VŘÍDELNÍ SŮL / VÉRITABLE SEL NATUREL DU SPRUDEL DE KARLOVY VARY
11	12	KYSELKA / KYSELKÁ (KYSIBELSKÁ) MATTONIHO
12	13	MARIÁNSKO-LÁZEŇSKÁ PŘÍRODNÍ / MINERÁLNÍ VODA
13	14	L'EAU MINÉRALE NATURELLE DE MARIÁNSKÉ LÁZNĚ SOURCE RUDOLF / MARIÁNSKO-LÁZEŇSKÁ RUDOLFKA / MINERALWASSER MARIENBADER RUDOLFSQUELLE / NATURAL MINERAL TABLE WATER SOURCE RUDOLF OF MARIÁNSKÉ LÁZNĚ
14	15	FRANTIŠKO-LÁZEŇSKÁ PŘÍRODNÍ MINERÁLNÍ VODA
15	16	LUHAČOVICKÁ PŘÍRODNÍ MINERÁLNÍ VODA
16	17	LUHAČOVICKÁ VINCENKA
17	18	ŠARATICA
18	19	BÍLINSKÁ KYSELKA
19	20	PODĚBRADSKÁ MINERÁLNÍ VODA
20	21	INSTRUMENTS DE MUSIQUE DE KRASLICE / KRASLICKÉ HUDEBNÍ NÁSTROJE
21	22	KRASLICKÉ KRAJKY / DENTELLES DE KRASLICE
22	25	SMÍCHOVSKÉ PIVO
23	26	SMÍCHOVSKÝ STAROPRAMEN
24	27	ČESKÝ PORCELÁN / FINE BOHEMIAN CHINA / PORCELAIN FINE DE BOHÉME
25	28	DUCHOVSKÝ PORCELÁN / PORCELAIN DE DUX (DUCHOV)
26	29	CARLSBADER QUALITÄTSPORZELAN / KARLOVARSKÝ PORCELÁN / PORCELAIN DE CARLSBAD
27	31	ČESKÝ SLAD / BÖHMISCHES MALZ / MALT TCHÉQUE / BOHEMIAN MALT
28	32	ECHTE OLMÜTZER QUARGELN / PRAVÉ OLOMOUCKÉ TVARŮŽKY
29	34	BZENECKÁ LIPKA

30	38	PÁLAVSKÉ BÍLÉ
31	39	PAVLOVICKÉ OHNIVÉ
32	41	PRAŽSKÝ VÝBĚR
33	43	SLOVÁCKÝ RUBÍN
34	47	ZNAIMER GURKEN / ZNOIMIA GHERKINS / ZNOJEMSKÉ OKURKY
35	49	ČESKOBUDĚJOVICKÉ PIVO / BUDWEIS BEER / BUDWEISER BIER / BIÈRE DE ČESKÉ BUDĚJOVICE
36	50	BUDĚJOVICKÉ PIVO - BUDVAR / BUDWEIS BEER - BUDVAR / BUDWEISER BIER - BUDVAR /BIÈRE DE BUDWEIS - BUDVAR
37	51	BUDĚJOVICKÝ BUDVAR / BUDWEISER BUDVAR
38	52	BUDĚJOVICKÉ PIVO / BUDWEIS BEER / BUDWEISER BIER / BIÈRE DE BUDWEIS
39	53	TŘEBOŇSKÝ KAPR / WITTINGAUER KARPFFEN
40	54	KRKONOŠSKÝ PIVNÍ SÝR
41	55	VALAŠSKOMEZIŘÍČSKÝ GOBELIN
42	56	JINDŘICHOVRADECKÝ GOBELIN
43	57	ŽATECKIJ CHMEL / ŽATECKÝ CHMEL - ČESKÝ / HOUBLON DE SAAZ / LÚPULO DE SAAZ / SAAZ HOPS / SAAZER HOPFEN
44	58	TRŠICKÝ CHMEL - MORAVSKÝ
45	59	HOUBLON D'AUSCHA / LÚPULO DE AUSCHA / UŠTĚCKIJ CHMEL / UŠTĚCKÝ CHMEL - ČESKÝ /AUSCHA HOPS / AUSCHAER HOPFEN
46	60	HORSERADISH OF MALIN / MALINER KREN / MALÍNSKÝ KŘEN / RAIFORT DE MALIN / CRAN DE MALIN
47	62	JABLONEC GLASS, GABLONZ GLASS WARE / JABLONEC-GLAS, GABLONZER GLASWAREN /JABLONECKÉ SKLO / VERRE DE JABLONEC, VERRERIE DE GABLONZ / VIDRIO DE JABLONEC/GABLONZ
48	63	JABLONEC CRYSTAL WARE, GABLONZ CRYSTAL WARE / JABLONEC- KRISTALLERIE, GABLONZER KRISTALLGLASWARE / JABLONECKÁ KRYSTALERIE / CRISTALERÍA DE JABLONEC/GABLONZ / CRISTALLERIE DE JABLONEC, CRISTALLERIE DE GABLONZ
49	64	JABLONEC WARE, GABLONZ GOODS / JABLONEC-WAREN, GABLONZER WAREN /JABLONECKÉ ZBOŽÍ / PRODUCTOS DE JABLONEC, ARTÍCULOS DE GABLONZ / ARTICLES DE JABLONEC, PRODUITS DE GABLONZ
50	65	JABLONEC JEWELLERY, GABLONZ JEWELLERY / JABLONEC-BIJOUTERIE, GABLONZER SCHMUCK, GABLONZER SCHMUCKWARE / JABLONECKÁ BIŽUTERIE / BIJOUTERIE DE JABLONEC, BIJOUTERIE DE GABLONZ, BIJOUX DE JABLONEC/GABLONZ / BISUTERIA DE JABLONEC/GABLONZ, JOYAS DE JABLONEC/GABLONZ
51	66	ŽELEZNOBRODSKÉ SKLO / GLAS AUS ŽELEZNÝ BROD / GLASS OF ŽELEZNÝ BROD / VERRE DE ŽELEZNÝ BROD / VIDRIO DE ŽELEZNÝ BROD
52	67	ŽELEZNOBRODSKÉ FIGURKY / FIGURINES DE ŽELEZNÝ BROD / FIGURINES OF ŽELEZNÝ BROD /FIGURITAS DE ŽELEZNÝ BROD / FIGÜRCHEN AUS ŽELEZNÝ BROD
53	68	SLOVÁCKÁ BOROVIČKA
54	69	MORAVIAN BRICK / MORAVSKÁ CIHLA / BRIQUE DE MORAVIE
55	70	PARDUBICKÝ PERNÍK
56	71	CARLSBAD WAFERS / KARLOVARSKÉ OPLATKY / KARLSBADER OBLATEN
57	72	MARIENBAD WAFERS / MARIENBADER OBLATEN / MARIÁNSKO-LÁZEŇSKÉ OPLATKY
58	73	ČESKÝ KRÍŠTÁL / CRISTAL DE BOHÉME / BOHEMIA CRYSTAL
59	74	ČESKÉ SKLO / VERRE DE BOHÉME / VERRERIE DE BOHÉME / BOHEMIA GLASS
60	75	VELKOPOPOVICKÝ SVĚTLÝ LEŽÁK
61	514	KARLOVARSKÁ HOŘKÁ / KARLSBADER BITTER
62	515	PROSTĚJOVSKÁ STAROREŽNÁ
63	561	LE KAOLIN DE SEDLEC / SEDLECKÝ KAOLIN / ZETTLITZER KAOLIN
64	562	ČESKÝ GRANÁT / BÖHMISCHER GRANAT / GRENAT DE BOHÉME / GRENATES CHECOS /BOHEMIAN GARNET
65	563	ČESKÝ GRANÁTOVÝ ŠPERK / BÖHMISCHER GRANATSCHMUCK / JOYAS CON GRENATES CHECOS / BIJOU À GRENAT DE BOHÉME / BOHEMIAN GARNET JEWELLERY
66	598	BUD
67	599	FLEK SCHWARZ BIER / FLEKOVSKÉ PIVO
68	670	KARLOVARSKÁ HOŘKÁ / KARLSBADER BITTER

69	684	DENTELLE DE VAMBERK / ENCAJE DE VAMBERK / LACE OF VAMBERK / VAMBERECKÁ KRAJKA /VAMBERK SPITZEN
70	730	SEDLČANSKÝ HERMELÍN
71	740	BOHEMIA SEKT
72	836	TŘEBOŇSKÝ KAPR / WITTINGAUER KARPfen
73	837	BUDĚJOVICKÝ MĚŠTANSKÝ VAR / BUDWEISER BÜRGERBRÄU
74	838	CARLSBAD WEDGES / KARLOVARSKÉ TROJHRÁNKY / KARLSBADER DREIECKE / TRIANGLES DE KARLOVY VARY / TRIANGOLINI DI KARLOVY VARY
75	839	CANNOLINI DI KARLOVY VARY / CARLSBAD ROLLS / CIGARES DE KARLOVY VARY /KARLOVARSKÉ TRUBIČKY / KARLSBADER KURROLLEN
76	848	NOVOHRADSKÁ PŘÍRODNÍ MINERÁLNÍ DOBRÁ VODA
Costa Rica		
1	900	BANANO DE COSTA RICA
Cuba		
1	477	CUBA
2	478	HABANOS
3	479	HABANA
4	480	HABANEROS
5	481	PARTIDO
6	482	TUMBADERO
7	483	REMEDIOS
8	484	HOYO DE MANICARAGUA
9	485	VUELTA ARRIBA
10	486	VUELTA ABAJO
11	487	CABAÑAS
12	488	SAN LUIS
13	489	EL COROJO
14	490	CUCHILLAS DE BARBACOA
15	491	SAN JUAN Y MARTINEZ
16	492	HOYO DE MONTERREY
17	493	SAN VICENTE
18	494	LAS MARTINAS
19	854	PINAR DEL RIO
Ex República Yugoslavia de Macedonia		
1	894	МАКЕДОНСКИ АЈВАР
2	895	КРИВОПАЛАНЕЧКИ МЕД
3	896	ДИСАН
4	897	КОЧАНСКИ ОРИЗ
Georgia		
1	855	წინანდალი
2	856	თელიანი
3	857	ნაფარელი
4	858	მუკუზანი
5	859	ახაშენი
6	860	გურჯაანი
7	861	ქინძმარული
8	862	ხვანჭკარა
9	863	ბორჯომი
10	864	ნაბელავი
11	871	ვაზისუბანი
12	872	კარდენახი
13	873	ტიბანი
14	874	მანავი
15	875	ტვიში
16	876	ყვარელი
17	877	ატენური
18	878	სვირი
19	879	კოტეხი

20	880	კახეთი (კახერი)
21	909	საირმე
22	915	აკარული ჩლეჩილი
23	916	იმერული ყველი
24	917	ქართული ყველი
25	918	მეგრული სულგუნი
26	919	მესხური ჩეჩილი
27	920	სვანური სულგუნი
28	921	თუშური გუდა
Francia		
1	76	ALSACE
2	77	BARSAC
3	78	BLAYE
4	80	BORDEAUX
5	81	BORDEAUX CLAIRET
6	82	BORDEAUX ROSÉ
7	84	BORDEAUX HAUT BENAUGE
8	85	BORDEAUX MOUSSEUX
9	86	BORDEAUX SUPÉRIEUR
10	87	BORDEAUX CÔTES de FRANCS
11	88	BOURG
12	89	BOURGEAIS
13	90	CÔTES DE BOURG
14	91	CÉRON
15	92	CÔTES DE BLAYE
16	93	CÔTES DE BORDEAUX SAINT-MACAIRE
17	94	CÔTES CANON FRONSAC
18	95	CANON FRONSAC
19	97	ENTRE-DEUX-MERS
20	98	ENTRE-DEUX-MERS-HAUT-BENAUGE
21	99	GRAVES
22	100	GRAVES SUPÉRIEURES
23	101	GRAVES DE VAYRES
24	102	HAUT-MÉDOC
25	103	LALANDE DE POMEROL
26	105	LOUPIAC
27	106	LUSSAC SAINT-ÉMILION
28	107	MARGAUX
29	108	MÉDOC
30	109	MONTAGNE-SAINTE-ÉMILION
31	110	MOULIS
32	111	MOULIS EN MÉDOC
33	112	NEAC
34	114	PAUILLAC
35	115	POMEROL
36	116	PREMIÈRES CÔTES DE BLAYE
37	117	PREMIÈRES CÔTES DE BORDEAUX
38	118	CADILLAC / PREMIÈRES CÔTES DE BORDEAUX
39	119	GABARNAC / PREMIÈRES CÔTES DE BORDEAUX
40	120	PUISSEGUIN-SAINTE-ÉMILION
41	122	SAINTE CROIX DU MONT
42	123	SAINTE-ÉMILION
43	124	SAINTE-ESTÈPHE
44	125	SAINTE FOY BORDEAUX
45	126	SAINTE-GEORGES-SAINTE-ÉMILION
46	127	SAINTE-JULIEN
47	128	SAUTERNES
48	129	ALOXE-CORTON
49	130	AUXEY-DURESSES
50	131	BATARD-MONTRACHET
51	132	BEAUJOLAIS
52	133	BEAUJOLAIS SUPÉRIEUR

53	134	BEAUJOLAIS-VILLAGES
54	135	BEAUNE
55	136	BIENVENUES-BATARD-MONTRACHET
56	137	BLAGNY
57	138	BONNES MARES
58	139	BOURGOGNE
59	140	BOURGOGNE ALIGOTÉ
60	141	BOURGOGNE ORDINAIRE
61	142	BOURGOGNE GRAND ORDINAIRE
62	143	BOURGOGNE PASSE-TOUT-GRAINS
63	144	BOURGOGNE CLAIRET
64	145	BOURGOGNE ROSÉ
65	147	BOURGOGNE HAUTES-CÔTES-DE-BEAUNE
66	148	BOURGOGNE CLAIRET HAUTES-CÔTES-DE-BEAUNE
67	149	BOURGOGNE ROSÉ HAUTES-CÔTES-DE-BEAUNE
68	150	BOURGOGNE HAUTES-CÔTES-DE-NUITS
69	151	BOURGOGNE CLAIRET HAUTES-CÔTES-DE-NUITS
70	152	BOURGOGNE ROSÉ HAUTES-CÔTES-DE-NUITS
71	153	BOURGOGNE MOUSSEUX
72	154	BROUILLY
73	155	CHABLIS
74	156	CHABLIS GRAND CRU
75	157	CHAMBERTIN
76	158	CHAMBERTIN CLOS DE BÈZE
77	159	CHAMBOLLE MUSIGNY
78	160	CHAPELLE-CHAMBERTIN
79	161	CHARLEMAGNE
80	162	CHARMES-CHAMBERTIN
81	163	CHASSAGNE-MONTRACHET
82	165	CHENAS
83	166	CHEVALIER-MONTRACHET
84	167	CHIROUBLES
85	168	CHOREY-LES-BEAUNE
86	169	CLOS DE LA ROCHE
87	170	CLOS DE TART
88	171	CLOS DE VOUGEOT
89	172	CLOS SAINT-DENIS
90	173	CORTON
91	174	CORTON CHARLEMAGNE
92	175	CÔTES DE BEAUNE
93	176	CÔTE DE BEAUNE VILLAGES
94	177	CÔTES DE BROUILLY
95	178	CÔTE DE NUITS VILLAGES
96	179	VINS FINS DE LA CÔTE-DE-NUITS
97	180	CRIOTS-BATARD-MONTRACHET
98	182	ÉCHEZEAUX
99	183	FIXIN
100	184	FLEURIE
101	185	GEVREY-CHAMBERTIN
102	186	GIVRY
103	187	GRANDS ÉCHEZEAUX
104	188	GRIOTTES-CHAMBERTIN
105	189	JULIENAS
106	191	LA TÂCHE
107	192	LATRICIÈRES-CHAMBERTIN
108	193	MÂCON
109	194	MÂCON VILLAGES
110	195	PINOT CHARDONNAY MÂCON
111	196	MAZIS-CHAMBERTIN
112	197	MAZOYÈRES-CHAMBERTIN
113	198	MERCUREY
114	199	MEURSAULT
115	200	MONTAGNY

116	201	MONTHÉLIE
117	202	MONTRACHET
118	203	MOREY-SAINT-DENIS
119	204	MORGON
120	205	MOULIN-A-VENT
121	206	MUSIGNY
122	207	NUITS
123	208	NUITS-SAINT-GEORGES
124	209	PERNAND-VERGELESSES
125	210	PETIT CHABLIS
126	211	POMMARD
127	212	POUILLY-FUISSÉ
128	213	POUILLY-LOCHÉ
129	214	POUILLY-VINZELLES
130	215	PULIGNY-MONTRACHET
131	216	RICHEBOURG
132	217	LA ROMANÉE
133	218	ROMANÉE CONTI
134	219	ROMANÉE-SAINT-VIVANT
135	220	RUCHOTTES-CHAMBERTIN
136	221	RULLY
137	222	SAINT-AMOUR
138	223	SAINT-AUBIN
139	224	SAINT-ROMAIN
140	226	SANTENAY
141	227	SAVIGNY-LES-BEAUNE
142	228	VOLNAY
143	229	VOSNE-ROMANÉE
144	230	VOUGEOT
145	231	CHAMPAGNE
146	232	ROSÉ DES RICEYS
147	233	ARBOIS
148	234	BANDOL
149	235	BELLET
150	236	CASSIS
151	237	CHÂTEAU-CHÂLON
152	238	CHÂTEAU-GRILLET
153	239	CHATEAUNEUF-DU-PAPE
154	240	CLAIRETTE DE BELLEGARDE
155	241	CLAIRETTE DE DIE
156	242	CLAIRETTE DU LANGUEDOC
157	243	CONDRIEU
158	244	CORNAS
159	245	CÔTES DU JURA
160	246	CÔTES DU RHÔNE
161	247	CÔTE RÔTIE
162	248	CRÉPY
163	249	CROZES-HERMITAGE
164	250	HERMITAGE
165	251	L'ÉTOILE
166	252	LIRAC
167	253	PALETTE
168	254	SAINT-JOSEPH
169	255	SAINT-PÉRAY
170	256	SAINT-PÉRAY MOUSSEUX
171	257	SEYSSEL
172	258	SEYSSEL MOUSSEUX
173	259	TAVEL
174	260	ANJOU
175	261	ROSÉ D'ANJOU
176	262	ANJOU MOUSSEUX
177	263	ANJOU PÉTILLANT
178	264	ROSÉ D'ANJOU PÉTILLANT

179	265	CABERNET D'ANJOU
180	266	ANJOU COTEAUX DE LA LOIRE
181	267	BONNEZEAUX
182	268	BOURGUEIL
183	269	CHINON
184	270	COTEAUX DE L'AUBANCE
185	271	COTEAUX DU LAYON
186	272	COTEAUX DU LOIR
187	273	COTEAUX DE SAUMUR
188	274	JASNIÈRES
189	275	MENETOU-SALON
190	276	MONTLOUIS
191	277	MONTLOUIS MOUSSEUX
192	278	MONTLOUIS PÉTILLANT
193	279	MUSCADET
194	280	MUSCADET DES COTEAUX DE LA LOIRE
195	281	MUSCADET DE SÈVRE ET MAINE
196	282	POUILLY SUR LOIRE
197	283	POUILLY FUMÉ
198	284	BLANC FUMÉ DE POUILLY
199	285	QUARTS DE CHAUME
200	286	QUINCY
201	287	REUILLY
202	288	SANCERRE
203	289	SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL
204	290	SAVENNIÈRES
205	291	SAUMUR
206	292	SAUMUR MOUSSEUX
207	293	SAUMUR PÉTILLANT
208	294	CABERNET DE SAUMUR
209	295	TOURAINÉ
210	296	TOURAINÉ MOUSSEUX
211	297	TOURAINÉ PÉTILLANT
212	298	VOUVRAY
213	299	VOUVRAY MOUSSEUX
214	300	VOUVRAY PÉTILLANT
215	301	BERGERAC
216	302	BERGERAC SEC
217	303	BLANQUETTE DE LIMOUX
218	304	CÔTES DE BERGERAC MOELLEUX
219	306	CÔTES DE DURAS
220	307	CÔTES DE MONTRAVEL
221	308	FITOU
222	309	GAILLAC
223	310	GAILLAC PREMIÈRES CÔTES
224	311	GAILLAC MOUSSEUX
225	312	HAUT-MONTRAVEL
226	313	JURANÇON
227	315	MADIRAN
228	316	MONBAZILLAC
229	317	MONTRAVEL
230	318	PACHERENC DU VIC BILH
231	319	PÉCHARMANT
232	320	ROSETTE
233	322	BANYULS
234	323	BANYULS GRAND CRU
235	326	FRONTIGNAN
236	327	MUSCAT DE FRONTIGNAN
237	328	GRAND ROUSSILLON
238	329	MAURY
239	330	MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE
240	331	MUSCAT DE LUNEL
241	332	MUSCAT DE MIREVAL

242	333	MUSCAT DE RIVESALTES
243	334	MUSCAT DE SAINT-JEAN DE MINERVOIS
244	335	PINEAU DES CHARENTES
245	336	PINEAU CHARENTAIS
246	337	RASTEAU
247	338	RIVESALTES
248	339	ARMAGNAC
249	340	BAS ARMAGNAC
250	341	HAUT ARMAGNAC
251	342	TÉNARÈZE
252	343	COGNAC
253	344	EAU-DE-VIE DES CHARENTES
254	345	GRANDE FINE CHAMPAGNE
255	346	GRANDE CHAMPAGNE
256	347	FINE CHAMPAGNE
257	348	CALVADOS DU PAYS D'AUGE
258	349	CHÂTEAUMEILLANT
259	350	COTEAUX D'ANCENIS
260	351	COTEAUX DU GIENNOIS
261	352	CÔTES DE GIEN
262	353	GROS PLANT DU PAYS NANTAIS
263	357	VIN D'ENTRAYGUES ET DU FEL
264	358	VIN D'ESTAING
265	360	VIN DE L'ORLÉANAIS
266	361	VIN DU THOUARSAIS
267	362	CÔTES DE TOUL
268	363	VIN DE MOSELLE
269	364	CÔTES DU FOREZ
270	368	COTEAUX DU LANGUEDOC
271	372	CÔTES DU VIVARAIS
272	374	CORBIÈRES
273	379	FAUGÈRES
274	380	MINERVOIS
275	386	SAINT-CHINIAN
276	390	VIN DU BUGEY
277	391	ROUSSETTE DU BUGEY
278	392	VIN DE SAVOIE
279	393	ROUSSETTE DE SAVOIE
280	394	COTEAUX DE PIERREVERT
281	395	CÔTES DE PROVENCE
282	396	CAHORS
283	398	CÔTES DU MARMANDAIS
284	401	TURSAN
285	407	VIN DE LAVILLEDIEU
286	408	COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE
287	411	CÔTES DU VENTOUX
288	413	CHÂTILLON-EN-DIOIS
289	414	COTEAUX DU TRICASTIN
290	415	CALVADOS
291	416	CALVADOS DE L'AVRANCHIN
292	417	CALVADOS DU CALVADOS
293	418	CALVADOS DU COTENTIN
294	420	CALVADOS DU MORTANAIS
295	421	CALVADOS DU PAYS DE BRAY
296	422	CALVADOS DU PAYS DE MERLERAULT
297	423	CALVADOS DU PAYS DE LA RISLE
298	424	CALVADOS DU PERCHE
299	425	CALVADOS DE LA VALLÉE DE L'ORNE
300	426	EAU-DE-VIE DE CIDRE DE BRETAGNE
301	427	EAU-DE-VIE DE POIRÉ DE BRETAGNE
302	428	EAU-DE-VIE DE CIDRE DU MAINE
303	429	EAU-DE-VIE DE POIRÉ DU MAINE
304	430	EAU-DE-VIE DE CIDRE DE NORMANDIE

305	431	EAU-DE-VIE DE POIRÉ DE NORMANDIE
306	432	MARC D'ALSACE GEWÜRZTRAMINER
307	433	EAU-DE-VIE D'AQUITAINE
308	434	MARC D'AUVERGNE
309	435	EAU-DE-VIE DE MARC DE BOURGOGNE
310	436	EAU-DE-VIE DE VIN DE BOURGOGNE
311	437	EAU-DE-VIE DU BUGEY
312	438	EAU-DE-VIE DU CENTRE-EST
313	439	EAU-DE-VIE DE MARC DE CHAMPAGNE
314	440	EAU-DE-VIE DES COTEAUX DE LA LOIRE
315	441	EAU-DE-VIE DES CÔTES DU RHÔNE
316	442	EAU-DE-VIE DE FAUGÈRES
317	443	EAU-DE-VIE DE FRANCHE-COMTÉ
318	444	EAU-DE-VIE DU LANGUEDOC
319	445	EAU-DE-VIE DE VIN DE LA MARNE
320	446	EAU-DE-VIE DE PROVENCE
321	447	EAU-DE-VIE DE SAVOIE
322	448	MIRABELLE DE LORRAINE
323	450	KAEFFERKOPF
324	451	SONNENGLANZ
325	452	BLEU DES CAUSSES
326	453	CANTAL
327	454	FROMAGE BLEU DU HAUT JURA GEX - SEPTMONCEL
328	455	COMTÉ
329	456	LAGUIOLE-AUBRAC
330	457	MAROILLES
331	458	REBLOCHON
332	459	ROQUEFORT
333	460	SAINT-NECTAIRE
334	461	SALERS HAUTE-MONTAGNE
335	462	CHASSELAS DE MOISSAC
336	463	NOIX DE GRENOBLE
337	464	LENTILLES VERTES DU PUY
338	465	CASSIS DE DIJON
339	466	FOIN DE CRAU
340	467	MIEL DE LORRAINE
341	469	VERMOUTH DE CHAMBERY
342	470	POULET DU BOURBONNAIS
343	471	VOLAILLE DE BRESSE
344	472	ÉMAUX DE LIMOGES
345	473	MOUCHOIRS DE CHOLET
346	474	TOILE DE CHOLET
347	475	POTERIE DE VALLAURIS
348	476	BEAUFORT
349	496	PATRIMONIO
350	499	COTEAUX DU VENDÔMOIS
351	500	CAROTTES DE CRÉANCES
352	505	MUNSTER
353	506	NEUFCHÂTEL
354	543	CHAOURCE
355	551	POULIGNY-SAINT-PIERRE
356	552	FOURME D'AMBERT
357	553	PONT-L'ÉVÊQUE
358	554	SAINT-VÉRAN
359	556	COLLIOURE
360	557	OLIVES DE NYONS
361	558	OLIVES NOIRES DE NYONS
362	559	HUILE D'OLIVES DE NYONS
363	560	PINTADEAUX DE LA DRÔME
364	596	LAGUIOLE
365	597	MUNSTER-GÉROMÉ
366	602	BLEU D'AUVERGNE
367	603	SELLES-SUR-CHER

368	604	LIVAROT
369	605	CROTTIN DE CHAVIGNOL
370	648	DINDE FERMIÈRE DE BRESSE
371	672	BEURRE DES CHARENTES
372	673	BEURRE CHARENTES-POITOU
373	674	BEURRE DES DEUX-SEVRES
374	685	OSSAU IRATY - BREBIS PYRÉNÉES / PETIT OSSAU IRATY - BREBIS PYRÉNÉES"
375	686	BRIE DE MEAUX
376	687	BRIE DE MELUN
377	688	MONT D'OR / VACHERIN DU HAUT-DOUBS
378	689	HUILE ESSENTIELLE / ESSENCE DE LAVANDE DE HAUTE-PROVENCE
379	690	CRÉMANT D'ALSACE
380	691	ALSACE GRAND CRU
381	692	VIN DE CORSE
382	693	VIN DE CORSE - CALVI
383	694	VIN DE CORSE - COTEAUX DU CAP CORSE
384	695	VIN DE CORSE - FIGARI
385	696	VIN DE CORSE - PORTO VECCHIO
386	697	COTEAUX CHAMPENOIS
387	698	CÔTES DU FRONTONNAIS - FRONTON
388	699	CÔTES DU FRONTONNAIS - VILLAUDRIC
389	700	CÔTES DU ROUSSILLON
390	701	CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES
391	702	LATOIR DE FRANCE / CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES
392	703	CRÉMANT DE LOIRE
393	704	ROSÉ DE LOIRE
394	705	SAUSSIGNAC
395	706	VIN DE SAVOIE MOUSSEUX
396	707	PÉTILLANT DE SAVOIE
397	708	MOUSSEUX DE SAVOIE AYZE
398	709	CABARDÈS
399	710	CHEVERNY
400	711	CÔTES DE SAINT MONT
401	712	CÔTES DE CABARDÈS ET DE L'ORBIEL
402	713	SAUVIGNON DE SAINT BRIS
403	714	CÔTES DE LA MALEPERE
404	715	FIEFS VENDÉENS
405	716	COTEAUX VAROIS
406	717	CÔTES DU BRULHOIS
407	718	MARC DE LORRAINE
408	719	FINE DE BORDEAUX
409	720	CADILLAC
410	721	CLOS DE LAMBRAYS
411	722	CRÉMANT DE BOURGOGNE
412	723	BOURGOGNE IRANCY
413	724	BEURRE D'ISIGNY
414	725	CRÈME D'ISIGNY
415	726	PICODON DE L'ARDÈCHE / PICODON DE LA DRÔME
416	727	CAMEMBERT DE NORMANDIE
417	741	MARSANNAY
418	742	ANJOU-VILLAGES
419	743	ARBOIS PUPILLIN
420	744	BÉARN-BELLOCO
421	745	ANJOU VILLAGES BRISSAC
422	746	BÉARN
423	747	BONS BOIS
424	748	BORDERIES
425	749	BOUZERON
426	750	BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE
427	751	BOURGOGNE CÔTES D'AUXERRE
428	752	CALVADOS-DOMFRONTAIS
429	753	CORNOUAILLE
430	754	COTEAUX DE DIE

431	755	COTEAUX DU LAYON-CHAUME
432	756	CÔTES DE MILLAU
433	757	CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES
434	758	CÔTES DU ROUSSILLON-VILLAGES CARAMANY
435	759	CÔTES DU ROUSSILLON-VILLAGES LESQUERDE
436	760	CÔTES DU ROUSSILLON-VILLAGES TAUTAVEL
437	761	CRÉMANT DE BORDEAUX
438	762	CRÉMANT DE DIE
439	763	CRÉMANT DE LIMOUX
440	764	CRÉMANT DU JURA
441	765	EAU-DE-VIE DE COGNAC
442	766	ESPRIT DE COGNAC
443	767	FINS BOIS
444	768	FLOC DE GASCOGNE
445	769	FRONSAC
446	770	GIGONDAS
447	771	HAUT-POITOU
448	772	LA GRANDE RUE
449	773	MACVIN DU JURA
450	774	MARANGES
451	775	MARTINIQUE
452	776	MOUSSEUX DE BUGEY
453	777	MUSCADET CÔTES DE GRANDLIEU
454	778	MUSCAT DU CAP CORSE
455	779	PAYS D'AUGE
456	780	PESSAC-LEOGNAN
457	781	PÉTILLANT DU BUGEY
458	782	PETITE CHAMPAGNE
459	783	PETITE FINE CHAMPAGNE
460	784	POMMEAU DE BRETAGNE
461	785	POMMEAU DE NORMANDIE
462	786	RÉGNIÉ
463	787	SAUMUR CHAMPIGNY
464	788	SAVENNIÈRES-COULÉE DE SERRANT
465	789	SAVENNIÈRES-ROCHE-AUX-MOINES
466	790	TOURAIN AMBOISE
467	791	TOURAIN AZAY-LE-RIDEAUX
468	792	TOURAIN MESLAND
469	793	MARCILLAC
470	794	CÔTE ROANNAISE
471	795	COTEAUX DU LYONNAIS
472	796	COSTIÈRES DE NÎMES
473	797	BUZET
474	798	IROULÉGUY
475	799	LES BAUX DE PROVENCE
476	800	CÔTES DU LUBÉRON
477	801	VIN DE CORSE SARTÈNE
478	802	AJACCIO
479	803	ABONDANCE
480	804	BROCCIU CORSE OU BROCCIU
481	805	TAUREAU DE CAMARGUE
482	806	HUILE D'OLIVE DE LA VALLÉE DES BAUX DE PROVENCE
483	807	MIEL DE SAPIN DES VOSGES
484	808	MIEL DE CORSE - MELE DI CORSICA
485	809	CÔTES D'Auvergne
486	810	SAINT-POURÇAIN
487	811	COUR-CHEVERNY
488	812	BLANQUETTE MÉTHODE ANCESTRALE
489	813	LIMOUX
490	814	CÔTES DE BERGERAC
491	815	LADOIX
492	816	LISTRAC-MÉDOC
493	817	CÔTES DE CASTILLON

494	818	VOLNAY SANTENOTS
495	819	VIN DU BUGEY CERDON MOUSSEUX
496	820	POMME DE TERRE DE L'ÎLE DE RÉ
497	821	VIN D'ALSACE EDELZWICKER
498	822	VACQUEYRAS
499	823	VALENÇAY
500	824	CHABICHOU DU POITOU
501	825	ÉPOISSES
502	826	LANGRES
503	827	ROCAMADOUR
504	828	SAINTE-MAURE DE TOURAINE
505	829	FOURME DE MONTBRISON
506	830	COCO DE PAIMPOL
507	831	OLIVES NOIRES DE LA VALLÉE DES BAUX DE PROVENCE
508	832	MUSCAT DU VENTOUX
509	907	MONOI DE TAHITI
Israel		
1	512	JAFFA JAFFAS
Hungria		
1	495	HEREND
2	501	KALOCSA / KALOCSAER / KALOCSAI
3	502	SZEGED / SZEGEDI / SZEGEDINER
4	527	TOKAJ / TOKAY / TOKAYER
5	528	MÓR
6	529	CÔTES DU BALATON / BALATONMELLÉK / BALATONMELLÉKI
7	530	SOMLÓ / SOMLOER / SOMLÓI
8	531	BALATONFÜRED-CSOPAK
9	532	EGER / EGRI / ERLAU / ERLAUER
10	533	DEBRŐ / DEBRŐER / DEBRŐI
11	534	BADACSONY / BADACSONYER / BADACSONYI
12	535	VILLÁNY-SIKLÓS
13	536	PÉCS-MECSEK
14	537	VERPELÉT
15	538	SOPRON / SOPRONER / SOPRONI
16	539	SZEKSZÁRD
17	540	KECSKEMÉT / KECSKEMÉTER / KECSKEMÉTI
18	541	EGER / EGRI
19	542	SZATMÁR / SZATMÁRER / SZATMÁRI
20	584	BUDAFOK
21	585	BONYHÁD
22	586	SZENTGOTTHÁRD - HONGRIE / SZENTGOTTHÁRDI - HONGRIE
23	600	CSABA / CSABAER / CSABAI
24	601	GYULA / GYULAER / GYULAI
25	728	ALGINITE DE GÉRCE
26	729	KALOCSA / KALOCSAER / KALOCSAI
27	737	HEREND
28	738	HALAS, KISKUNHALAS / DE HALAS, DE KISKUNHALAS / FROM HALAS, FROM KISKUNHALAS / VON HALAS, VON KISKUNHALAS
Italia		
1	503	FONTINA
2	504	GRANA PADANO
3	507	FRASCATI
4	508	ROSSO PICENO SUPERIORE
5	509	VERDICCHIO DEI CASTELLI DI IESI
6	510	COLLIO
7	511	ROSSO CONERO
8	513	PARMIGIANO-REGGIANO
9	516	PROSECCO DI CONEGLIANO-VALDOBIADENE, / SUPERIORE DI CARTIZZE
10	517	TORGIANO
11	518	BARDOLINO
12	519	VALPOLICELLA

13	520	RECIOTO DI SOAVE
14	521	RECIOTO DELLA VALPOLICELLA
15	522	SOAVE
16	523	GUTTURNIO DEI COLLI PIACENTINI
17	524	SANGIOVESE DI ROMAGNA
18	525	ALBANA DI ROMAGNA
19	526	PROSECCO DI CONEGLIANO-VALDOBBIADENE
20	544	COLLI EUGANEI BIANCO
21	545	COLLI EUGANEI ROSSO
22	546	COLLI EUGANEI MOSCATO
23	548	TREBBIANO DI APRILIA
24	549	SANGIOVESE DI APRILIA
25	550	MERLOT DI APRILIA
26	733	PROVOLONE VALPADANA
27	843	PROSCIUTTO DI PARMA
28	853	PROSCIUTTO DI SAN DANIELE
29	888	BARBARESCO
30	889	BAROLO
31	891	BRUNELLO DI MONTALCINO
32	906	PROSECCO
33	908	ACETO BALSAMICO DI MODENA
México		
1	669	TEQUILA
2	731	MEZCAL
3	732	OLINALÁ
4	833	TALavera
5	840	CAFÉ VERACRUZ
6	841	BACANORA
7	842	AMBAR DE CHIAPAS
8	849	SOTOL
9	850	MANGO ATAULFO DEL SOCONUSCO CHIAPAS
10	851	CHARANDA
11	852	CAFÉ CHIAPAS
12	890	VAINILLA DE PAPANTLA
13	898	CHILE HABANERO DE LA PENÍNSULA DE YUCATÁN
14	905	ARROZ DEL ESTADO DE MORELOS
República de Moldova		
1	882	ROMĂNEȘTI
Montenegro		
1	846	Црногорски крстач
2	847	Црногорски вранац
Perú		
1	865	PISCO
2	868	MAÍZ BLANCO GIGANTE CUSCO
3	869	CHULUCANAS
4	885	PALLAR DE ICA
5	893	CAFÉ VILLA RICA
6	901	LOCHE DE LAMBAYEQUE
7	902	CAFÉ MACHU PICCHU - HUADQUIÑA
8	903	MACA JUNÍN-PASCO
Portugal		
1	564	VINHO VERDE
2	588	DÃO
3	682	PORTO
4	683	MADEIRA
5	735	BAGACEIRA DA REGIÃO DOS VINHOS VERDES
6	736	AGUARDENTE VINICA DA REGIÃO DOS VINHOS VERDES
7	870	DOURO
Serbia		
1	892	ХОМОЉСКИ МЕД - HOMOLJSKI MED

2	899	БЕРМЕТ - BERMET
3	904	ЛЕСКОВАЧКИ ДОМАЋИ АЈВАР
Eslovaquia		
1	24	SLOVENSKÝ OŠTIEPOK
2	45	TOKAJSKÉ VÍNO DE LA RÉGION SLOVAQUE
3	46	TRENČIANSKÁ BOROVÍČKA "JUNIPERIERS"- TRENČÍN DISTILLERY
4	61	LA BOUE DE PIEŠŤANY / PIEŠŤANSKÉ BAHNO / PIEŠŤANY MUD / PISTYAN SCHLAMM
5	614	KARPATSKÉ BRANDY
6	834	KARPATSKÁ PERLA
Túnez		
1	589	KELIBIA "A.O.C."
2	590	MUSCAT DE KELIBIA "A.O.C."
3	591	VIN MUSCAT DE KELIBIA "A.O.C."
4	592	MUSCAT DE THIBAR "A.O.C."
5	593	CÔTEAUX DE TEBOURBA "A.O.C."
6	594	SIDI SALEM "A.O.C."
7	595	MORNAG V.D.O.S

Anexo IV. Tipología de denominaciones de origen en el Arreglo de Lisboa con base en la clasificación dada en el Boletín Les Appellations d'origine

Registros de denominaciones de origen por géneros		
Bebidas y productos relativos		
Género	Número	Registros
Agua mineral	4	675, 676, 677, 883
Agua mineral de Kangso	1	884
Agua mineral natural	17	5, 6, 7, 12, 13, 14, 15, 17, 20, 848, 863, 864, 881, 909
Agua mineral amarga	1	18
Agua mineral con gas	1	848
Aguardiente	13	433, 669, 731, 747, 748, 752, 765, 766, 767, 775, 782, 783, 841
Aguardiente	1	540
Aguardiente de arándanos	1	886
Aguardiente de ciruela	1	542
Aguardiente cortado de vino de marca, producido con vinos eslovacos, en la destilería de Pezinok	1	614
Aguardiente de frutas	1	448
Aguardiente de manzana o de pera, de sidra o de perada	1	348
Aguardiente de orujo	13	432, 433, 434, 435, 437, 438, 439, 440, 441, 443, 444, 446, 447
Aguardiente de perada	3	427, 429, 431
Aguardiente de sidra	13	415, 416, 417, 418, 420, 421, 422, 423, 424, 425, 426, 428, 430
Aguardiente de vino	20	339, 340, 341, 342, 343, 344, 345, 346, 347, 436, 437, 438, 440, 441, 442, 443, 444, 445, 446, 447
Aguardiente de vino verde	1	736
Aguardiente de vino y de orujo	1	735
Kirsch	1	541
Bebidas alcohólicas	1	515
Aperitivo a base de sidra	2	784, 785
Bebida alcohólica obtenida de la fermentación a destilación del jugo de la caña de azúcar	1	815

Bebida alcohólica que se obtiene de las plantas conocidas comúnmente como Sotol o Sereque	1	849
Bebida alcohólica, Pisco: licor de uva que se obtiene de la destilación del mosto fresco de uvas recién fermentadas, según métodos tradicionales establecidos en las áreas de producción previamente reconocidas y clasificadas como tales en la Norma Técnica Peruana Obligatoria 211- 001:2002	1	865
Bebidas espirituosas	5	46, 68, 469, 514, 670
Café en grano verde	2	893, 902
Café verde o tostado	1	840
Café verde o tostado/molido, de la especie Coffee Arábica	1	852
Cerveza	10	1, 2, 25, 26, 49, 50, 51, 52, 598, 837
Cerveza negra especial	1	599
Cerveza rubia (Bière de garde)	1	75
Licor	1	465
Lúpulo	3	57, 58, 59
Malta	2	31, 48
Mistela de moscatel	4	589, 590, 591, 592
Sidra	2	753, 779
Té	1	867
Vinícolas, (Productos -)	2	588, 683
Vino	389	76, 77, 78, 80, 81, 82, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 165, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 178, 179, 180, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 189, 191, 192, 193, 194, 195, 196, 197, 198, 199, 200, 201, 202, 203, 204, 205, 206, 207, 208, 209, 210, 211, 212, 213, 214, 215, 216, 217, 218, 219, 220, 221, 222, 223, 224, 226, 227, 228, 229, 230, 231, 232, 233, 234, 235, 236, 237, 238, 239, 240, 241, 242, 243, 244, 246, 247, 248, 249, 250, 251, 252, 253, 254, 255, 257, 259, 260, 261, 264, 265, 266, 267, 268, 269, 270, 271, 272, 273, 274, 275, 276, 279, 280, 281, 282, 283, 284, 285, 286, 287, 288, 289, 290, 291, 294, 295, 298, 301, 302, 304, 306, 307, 308, 309, 310, 311, 312, 313, 315, 316, 317, 318, 319, 320, 349, 350, 351, 352, 353, 357, 358, 360, 361, 362, 363, 364, 368, 372, 374, 379, 380, 386, 390, 391, 392, 393, 394, 395, 396, 398, 401, 407, 408, 411, 413, 414, 450, 451, 496, 499, 507, 508, 509, 510, 511, 516, 517, 518, 519, 520, 521, 522, 523, 524, 525, 526, 527, 528, 529, 530, 531, 532, 533, 534, 535, 536, 537, 538, 539, 544, 545, 546, 548, 549, 550, 554, 556, 565, 569, 570, 573, 578, 582, 583, 741, 742, 743, 744, 745, 746, 749, 750, 751, 754, 755, 756, 757, 758, 759, 760, 761, 762, 763, 764, 768, 769, 770, 771, 772, 773, 774, 776, 777, 778, 780, 781, 786, 787, 788, 789, 790, 791, 792, 793, 794, 795, 796, 797, 798, 799, 800, 801, 802, 809, 810, 811, 812, 813, 814, 815, 816, 817, 818, 819, 821, 822, 823, 834, 835, 846, 847, 855, 856, 857, 858, 859, 860, 861, 862, 870, 871, 872, 873, 874, 875, 876, 877, 878, 879, 880, 888, 889, 891, 896, 906
Vino de aguja	7	263, 278, 293, 297, 300, 392, 393
Vino aromatizado	1	899
Vino de licor	2	335, 336

Vino moscatel	4	589, 590, 591, 592
Vino de uva espumoso, blanco y tinto	1	834
Vino de uva natural	1	834
Vino dulce natural y vino de licor	13	322, 323, 326, 327, 328, 329, 330, 331, 332, 333, 334, 337, 338
Vino tinto, rosado y blanco	1	595
Vino blanco	18	606, 607, 609, 610, 611, 613, 615, 616, 618, 619, 620, 621, 622, 623, 624, 625, 626, 627
Vino tinto y rosado	2	593, 594
Vino tinto	3	608, 612, 617
Vino y vino espumoso	1	241
Vino espumoso	8	256, 258, 262, 277, 292, 296, 299, 303
Vinos	46	33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 690, 691, 692, 693, 694, 695, 696, 697, 698, 699, 700, 701, 702, 703, 704, 705, 706, 707, 708, 709, 710, 711, 712, 713, 714, 715, 716, 717, 718, 719, 720, 721, 722, 723
Vinos blancos, tintos, rosados o grises, vinos amarillos	1	245
Vinos tintos	1	882
Vinos de paja	1	245
Vinos espumosos	2	245, 740
Vinos genéricos (vino de licor)	1	682
Vinos verdes	1	564
Aceite	2	559, 806
Ajvar elaborado de forma tradicional (Producto alimenticio agrícola a base de pimientos)	1	904
Ajvar (Ensalada de pprika tradicional, en conserva)	1	894
Alubias blancas	1	830
Pallar	1	885
Arroz	2	897, 905
Aves	4	470, 471, 560, 648
Biscote de Carlsbad de manteguilla	1	4
Biscote dietético de Carlsbad	1	4
Carne	1	805
Carnicería, (Productos de – y de charcutería, principalmente salchichas)	2	600, 601
Carpas	2	53, 836
Chile	1	898
Cucurbita (Loche (– moschata Duchesne))	1	901
Fideos fríos	1	887
Frutas	2	557, 558
Aceituna	1	831
Banano	1	900
Ciruelas secas	1	664
Limonos agrios	1	512
Mango	1	850
Naranjas	1	512
Naranjas judías	1	512
Nueces	1	463
Pomelos de la especie Marsh sin semillas	1	512
Uvas	2	462, 832
Ginseng, Insam Koryo (– Koryo)	1	866

Heno	1	466
Hortalizas, (Ensalada de – en conserva)	2	643, 671
Jamón	2	843, 853
Lentejas	1	464
Maca (fresca y seca)	1	903
Maiz blanco gigante (Paraqay Sara)	1	868
Mantequilla	4	672, 673, 674, 724
Miel	5	467, 807, 808, 892, 895
Nata	1	725
Obleas	2	71, 72
Galletas dulces en capas y rellenas	1	838
Galletas dulces en forma de cucuruchos, rellenas o sin rellenar	1	839
Pan de especias	1	70
Patatas	1	820
Pepinillos	1	47
Pepinillos en conserva	1	47
Pimentón molido	1	646
Pimentón (capsicum annum) molido	3	501, 502, 729
Queso	49	452, 453, 454, 455, 456, 457, 458, 460, 461, 476, 503, 504, 505, 506, 513, 543, 551, 552, 553, 596, 597, 602, 604, 605, 678, 679, 680, 685, 686, 687, 688, 726, 727, 730, 803, 804, 824, 825, 826, 827, 828, 829, 915, 916, 917, 918, 919, 920, 921
Queso de cabra	1	603
Queso de oveja	1	459
Queso de pasta dura	1	69
Queso graso de pasta dura	1	24
Queso Provolone	1	753
Quesito	1	32
Rábano silvestre	1	60
Tomate, (Salsa de – en conserva)	1	647
Tomates pelados en conserva	1	645
Vainilla	1	890
Vinagre	1	908
Yogur (leche cruda)	1	649
Fermento de yogur	1	650
Zanahorias	1	500
Productos no alimentarios		
Aceite esencial de Lavándula angustifolia P. Miller	1	689
Alfombras hechas a mano	5	910, 911, 912, 913, 914
Alfarería	1	475
Alginato, sal de ácido alginico	1	728
Arcillas, (Materia prima para la producción de – refractarias)	1	547
Artesanales, (Objetos –)	1	833
Objetos artesanales de madera	1	732
Barro	1	61
Bisutería	1	64
Bisutería de vidrio, de cerámica, de metal, de	1	65

materias plásticas y materias naturales de origen orgánico e inorgánico		
Elementos decorativos de bisutería como las imitaciones de perlas y piedras	1	64
Bolitas	2	62, 64
Bordados	1	22
Botones	1	64
Calcárea, (Piedra -)	1	845
Caliza	1	653
Caolín	4	561, 654, 655, 656
Cerámica, (Productos de -)	1	651
Cerámicas	1	869
Colgantes de arañas	2	63, 64
Cosmético (Producto -)	1	907
Cortinas	1	22
Cristal de roca, (Arena de -)	5	657, 658, 659, 660, 661
Cristalería	1	64
Encaje hecho a mano, cuello de encaje, mantel de encaje	1	738
Encajes	1	22
Encajes de bolillos hechos a mano	1	684
Esencia de rosas	1	681
Esmaltes	1	472
Felpas	1	22
Gobelinos confeccionados en distintos materiales textiles, como lanas no trabajadas, materiales tejidos a mano, lentejuelas, de oro, hilos de fantasía, liber, etc., en los que se aplica la técnica burda del anudado combinada con la del gobelino	2	55, 56
Granates de Bohemia naturales tallados a mano o con máquina	1	562
Joyas y otros objetos fabricados con granates de Bohemia	2	562, 563
Guadañas	1	586
Hojas para armas de esgrima	1	586
Instrumentos musicales, (- de percusión)	1	21
Instrumentos musicales, (- de viento (de todo tipo))	1	21
Juguetes musicales	1	21
Mármol	7	662, 663, 664, 665, 666, 667, 668
Mosaico	2	62, 64
Perlita	1	652
Piedra semipreciosa de origen vegetal, para la aplicación en productos derivados como, entre	1	842

otros, joyas, objetos de arte y religiosos		
Porcelana decorativa	1	28
Porcelana, (Estatuillas de –)	1	28
Porcelana para uso doméstico	2	27, 29
Porcelana, (Productos de – , a saber vajilla de mesa y objetos decorativos)	2	495, 737
Religiosos, (Objetos –)	1	64
Ornamentos para árboles de Navidad	1	64
Sal del manantial llamado Sprudel	3	9, 10, 11
Sílice, (Ladrillos de – y sílice no trabajado)	1	587
Souvenir, (Objetos de –)	1	64
Estatuillas y objetos de souvenir, en especial de vidrio	1	67
Tabaco en rama o manufacturado, así como los productos elaborados con este tabaco	33	477, 479, 480, 481, 482, 483, 484, 485, 486, 487, 488, 489, 490, 491, 492, 493, 494, 628, 629, 630, 631, 632, 633, 634, 635, 636, 637, 638, 639, 640, 641, 642, 854
Cigarros puros	1	478
Tapetes hechos a mano	5	910, 911, 912, 913, 914
Tela	2	473, 474
Vajilla de acero esmaltado	2	584, 585
Vidrio, (Artículos ornamentales, fabricados en – macizo sódico-potásico o ligeramente emplomados y tratados mediante tallado y pulido y, dado el caso, en combinación con otras técnicas de decoración)	1	63
Vidrio, (Artículos para uso doméstico, fabricados en – macizo sódico-potásico o ligeramente emplomados y tratados mediante tallado y pulido y, dado el caso, en combinación con otras técnicas de decoración)	1	63
Vidrio (para usos prácticos)	1	64
Vidrio para usos prácticos, por lo general soplado o prensado o prensado-soplado	1	62
Vidrio grabado	1	66
Vidrio ornamental	1	64
Vidrio ornamental, por lo general soplado o prensado o prensado-soplado	1	62
Vidrio para uso artístico	1	66
Vidrio, (Plásticos de –)	1	66
Vidrio, (Productos de – (vidrio para uso doméstico))	2	73, 74
Vidrio tallado	1	66

Vidrio trabajado en hornos, y, dado el caso, tratado mediante diversas técnicas de decoración	1	66
Total	904	

Agradecimientos

A mi mamá, Margarita Lemus Villarreal, por estar conmigo siempre.

Al Colegio Primitivo y Nacional de San Nicolás de Hidalgo por formarme con los valores de inconformidad y responsabilidad social.

A la Universidad Nacional Autónoma de México por acogerme como alumno.

A la Dra. María Teresa Gutiérrez Vázquez de MacGregor por ofrecerme su amistad y apoyo en los momentos más apremiantes.

Al Sr. José Luis Torres Torres por su invaluable apoyo para obtener información real y fidedigna de la industria del ate de Morelia.

A Gerardo Guiza Lemus por orillarme como una mamá pájaro para terminar este ciclo.

A todos quienes voluntaria e involuntariamente hicieron este sueño posible.

Muchas Gracias.