

881

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO



FACULTAD DE DERECHO

SEMINARIO DE PATENTES, MARCAS Y DERECHO DE AUTOR

“EL FUTURO DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN MEXICANAS, EN ATENCION A LA INDICACION GEOGRAFICA Y A LA INDICACIÓN DE PROCEDENCIA”

**T E S I S**

QUE PARA OBTENER EL TITULO DE:

**LICENCIADO EN DERECHO**

**P R E S E N T A :**

**EDUARDO VAZQUEZ LABRA**

**ASESOR: LIC. ADAN RESENDIZ**



MÉXICO

2002



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.

*Especialmente a...*

*Dios, quien siempre me ha guiado,  
protegido y llenado de bendiciones.*

*A mis padres, ejemplo de fortaleza, dedicación, ternura,  
honestidad, sabiduría, amor... mil gracias... infinitas gracias.*

*A mis hermanos, grandes amigos y compañeros de mi vida,  
los quiero mucho.*

*A Patsy, el amor de mi vida, te amo.*

*Asimismo, este trabajo también está dedicado a todas aquellas personas que me han apoyado a lo largo de mi vida. Si tratara de nombrarlos y dedicarles unas palabras a cada uno podría llenar páginas y páginas de un libro, por lo que atendiendo a la razón no lo haré, a todos los recuerdo con cariño. Sin embargo, diré que en esta lista se encuentran familiares, amigos, maestros, compañeros de escuela, de trabajo, de la Universidad y del IMPI, en fin, tantas y tantas personas que han puesto un granito de arena para formar al ser que en este momento soy. Gracias a todos.*

*Por último a la Universidad Nacional Autónoma de México, mi Universidad.*

**"EL FUTURO DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN MEXICANAS, EN ATENCION A LA INDICACION GEOGRAFICA Y A LA INDICACION DE PROCEDECIA"**

<b>INTRODUCCION</b>	<b>1</b>
---------------------	----------

**CAPITULO PRIMERO  
"DENOMINACION DE ORIGEN"**

1. CONCEPTO DE DENOMINACION DE ORIGEN	5
2. NACIMIENTO DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN	9
3. NATURALEZA JURIDICA DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN	13
4. PROTECCIÓN INTERNACIONAL DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN	16

**CAPITULO SEGUNDO  
"LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN EN MEXICO"**

1. MARCO JURIDICO DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN EN MEXICO	24
2. DECLARACION DE PROTECCION DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN	29
a) Inicio y Alcance	30
b) Requisitos para la obtención	44
1. Interés Jurídico	44
2. Requisitos de la solicitud	46
3. Trámite	49
4. Vigencia	52
5. Modificación	53

6. Titularidad	54
7. Registro Internacional	55
3. USO Y AUTORIZACION DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN EN MEXICO	56
a) Requisitos	56
b) Trámite	61
c) Vigencia	61
d) Obligaciones del usuario	61
e) Derechos del usuario	62
4. MODOS DE CONCLUIR LAS AUTORIZACIONES DE USO	62
a) Nulidad	64
b) Cancelación	65
c) Terminación de su vigencia	66
5. PUBLICACION	67

**CAPITULO TERCERO  
"DENOMINACIONES DE ORIGEN MEXICANAS."**

1. Tequila	69
2. Mezcal	84
3. Talavera	90
4. Olinálá	96
5. Bácanora	98

6.	Ámbar de Chiapas	105
7	Café de Veracruz	109

**CAPITULO CUARTO**  
**"LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN FRENTE OTRAS FIGURAS"**

1.	INDICACIONES DE PROCEDENCIA	113
	a) Definición	113
	b) Semejanzas y Diferencias	116
2.	INDICACIONES GEOGRÁFICAS	119
	a) Definición	119
	b) Semejanzas y Diferencias	123
3.	MARCAS COLECTIVAS	127
	a) Definición	127
	b) Semejanzas y Diferencias	130
4.	MARCAS DE CERTIFICACIÓN	133
	a) Definición	133
	b) Semejanzas y Diferencias	134

**CAPITULO QUINTO**  
**"EL FUTURO DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN."**

1.	IMPORTANCIA DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN PARA MEXICO	137
2.	LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN MEXICANAS, ANTE EL TRATADO DE LIBRE COMERCIO CON NORTEAMERICA	141

<b>3. NACIMIENTO DE NUEVAS DENOMINACIONES DE ORIGEN EN MEXICO</b>	<b>148</b>
a) OAXACA	148
b) PUEBLA	155
c) TEHUACAN	159
d) SALTILLO	164
<b>CONCLUSIONES</b>	<b>170</b>
<b>BIBLIOGRAFIA</b>	<b>174</b>

## INTRODUCCION

La figura llamada denominación de origen, se refiere al nombre de una región geográfica de un país, que sirve para designar un producto originario de ese lugar, cuyas cualidades o características se deben exclusiva y fundamentalmente al medio geográfico, comprendiendo en éste los factores naturales y humanos. La posibilidad de solicitar la declaración de protección, así como la utilización ulterior de una denominación de origen sólo es lícita para determinadas personas o empresas de la zona geográfica respectiva que intervienen en la elaboración de ese producto.

Las Denominaciones de Origen se reconocen por primera vez en la Ley de la Propiedad Industrial de 1942, reformada por decreto publicado el 4 de enero de 1973 en el Diario Oficial de la Federación, atendiendo la adhesión de México al Arreglo de Lisboa para la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional en 1964.

La primera denominación de origen que tiene México, es la denominación "Tequila", la cual durante mucho tiempo es la única y la más importante denominación de origen protegida a nivel nacional desde 1974 y a nivel internacional a partir de 1978. Actualmente las denominaciones de origen que nuestro país tiene reconocidas son siete: Tequila, Olnalá, Mezcal, Talavera, Bacanora, Café de Veracruz y Ámbar de Chiapas.

Cabe agregar, que debido a que pocos países forman parte del Arreglo de Lisboa, en muchos casos los convenios internacionales de carácter comercial involucran la protección de algunos productos sin que estos sean considerados como denominaciones de origen. De esta manera fue como México protegió las denominaciones de origen Tequila y Mezcal como "productos distintivos" en el Tratado de Libre Comercio de América del Norte (TLCAN) y en otros convenios comerciales con países latinoamericanos se establece con claridad la protección específica de denominaciones de origen.

El Gobierno Mexicano firmó el 27 de mayo de 1997 el Acuerdo sobre el Reconocimiento Mutuo y la Protección de denominaciones en el Sector de las Bebidas Esprituosas, mismo que se encuentra en vigor desde el 28 de agosto de ese año.

Es a través de dicho Acuerdo, que se protegen las denominaciones de bebidas espirituosas originarias de la Comunidad Europea y de México (Tequila y Mezcal), garantizando la adopción de medidas para que dichas denominaciones sean estrictamente protegidas y no sean utilizadas para designar o presentar una bebida espirituosa que no sea originaria de cualquiera de las partes.

En este sentido, el Acuerdo representa un importante Instrumento que garantiza a los productores de Tequila y Mezcal el reconocimiento y la protección del origen distintivo de estas denominaciones en los quince países miembros de la Comunidad Europea.

No obstante lo anterior, nuestro país puede dar reconocimiento a otras denominaciones de origen que cuentan con las condiciones para ello. Asimismo, existen otras figuras que representan una alternativa en los casos en los cuales no se dan las condiciones necesarias para ser reconocidas por medio de una denominación de origen por la legislación actual. Por otra parte, en legislaciones de otros países existen figuras interesantes que en un momento determinado se podrían adoptar en México. Aquí nace nuestra inquietud por el presente trabajo, el cual se desarrolla con el objeto de analizar la situación actual de las denominaciones de origen mexicanas.

En el primer capítulo de nuestra investigación, analizaremos la definición de denominación de origen desde el punto de vista legal y doctrinario; señalaremos los orígenes de esta figura y su naturaleza jurídica, para tratar en el último punto su protección a nivel internacional de acuerdo a los lineamientos establecidos en el Arreglo de Lisboa.

En el segundo capítulo, abordaremos el tema de las denominaciones de origen en la legislación nacional vigente (Ley de la Propiedad Industrial). Hablaremos acerca de la declaración de protección de las denominaciones de origen, su inicio, alcance y los requisitos que se deben cumplir para su obtención. Asimismo, señalaremos la forma en la cual se otorga el uso de las denominaciones de origen: los requisitos que se deben satisfacer, el trámite que se lleva ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, la vigencia que tendrá dicha autorización, así como los derechos u obligaciones del usuario autorizado. Finalmente, se detallarán los modos de concluir las autorizaciones de uso de las denominaciones de origen.

Ya señalamos que México en la actualidad cuenta con siete denominaciones de origen reconocidas, las cuales se aplican a diversos productos: bebidas espirituosas, productos artesanales o de ornato y para una semilla. Es en el capítulo tercero donde hacemos una breve semblanza del procedimiento realizado para la obtención del reconocimiento de las denominaciones de origen mexicanas, así como un señalamiento de los productos que se protegen a través de ellas.

Tan sólo son 20 los países que se encuentran obligados por el Arreglo de Lisboa, y en aquellas legislaciones donde no se encuentran reguladas las denominaciones de origen, se protegen otras figuras interesantes. En el capítulo cuarto señalaremos los elementos principales de otras figuras que cuentan con características o fines similares a las denominaciones de origen: las indicaciones de procedencia, las indicaciones geográficas, las marcas colectivas y las marcas de certificación. Partiremos de su definición, para realizar posteriormente un análisis de las semejanzas y diferencias que presentan frente a las denominaciones de origen.

En la parte medular del presente trabajo, es decir, en el capítulo quinto, veremos si es factible el nacimiento de alguna denominación de origen mexicana. Partiremos nuestro análisis de cuatro denominaciones

geográficas y verificaremos los elementos que se deben cumplir para estar en aptitud de reconocer alguna nueva denominación de origen. Tal vez alguna de las cuatro reúna las condiciones necesarias para lograr dicho objetivo, en caso contrario, veremos de que otra manera se podría dar una mayor protección a dichos productos a través de alguna de las figuras estudiadas en el capítulo cuarto.

Finalmente, nuestra investigación contará con las conclusiones que se desprendan del desarrollo de la misma.

La finalidad del presente trabajo, es realizar un análisis comparativo de la denominación de origen mexicana, con otras figuras, algunas de ellas signos distintivos de la propiedad industrial, para ver qué alternativas existentes se pueden aplicar en nuestro país, y así poder enriquecer nuestro marco jurídico, o adecuar las figuras jurídicas ya existentes en nuestra legislación, todo ello encaminado a que México cuente con un mayor número de productos de calidad que puedan competir en el mercado nacional y en el mercado extranjero.

## CAPITULO PRIMERO DENOMINACIÓN DE ORIGEN

### 1. CONCEPTO DE DENOMINACIÓN DE ORIGEN.

Las denominaciones de origen son signos distintivos de la propiedad industrial que se constituyen por los nombres geográficos de un país, región o de un lugar y que se han convertido en designación de un producto originario de esa región geográfica, cuyas características y cualidades especiales respecto de otros productos de su misma especie, se deben exclusiva o esencialmente al medio ambiente geográfico, con inclusión de factores naturales y humanos.

En el plano internacional, las denominaciones de origen se encuentran reguladas en el "Arreglo de Lisboa Relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional" del 31 de octubre de 1958, revisado en Estocolmo el 14 de julio de 1967 y modificado el 2 de octubre de 1979. El referido Arreglo fue publicado en el Diario Oficial de la Federación el 11 de julio de 1964 y son reguladas por primera vez en la Ley de la Propiedad Industrial, por decreto publicado el 30 de Diciembre de 1972 en el Diario Oficial de la Federación.

El Arreglo de Lisboa establece un sistema internacional de protección para las denominaciones de origen ya protegidas por el sistema nacional de uno de los Estados partes en dicho Arreglo, siempre y cuando la denominación de origen sea objeto de una solicitud internacional.

El artículo segundo del mencionado Arreglo define a la "denominación de origen", como 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.

Para efectos de dicho Arreglo, el "País de Origen" es aquel cuyo nombre constituye la denominación de origen que ha dado al producto su notoriedad, o bien aquél en el cual está situada la región o localidad cuyo nombre constituye la denominación de origen que ha dado al producto su notoriedad.

El Doctor Rangel Medina señala que "la denominación de origen es el signo distintivo consistente en el nombre de un lugar geográfico con el que se identifican las mercancías que tienen similares propiedades derivadas de los elementos naturales propios de dicha región geográfica, con clima, tierra y agua, así como de la técnica, destreza, habilidad y tradición artesanal de quienes habitan la propia región, para producirlas."<sup>1</sup>

Por otra parte, el maestro Cesar Sepúlveda, define a las denominaciones de origen como "aquellos nombres de lugar o de región que se aplican legalmente a un producto, agrícola, natural o fabricado, y que denotan calidad especial de la mercadería, por una combinación particular de elementos presentes en esa circunscripción territorial, tal como las cualidades del territorio, el ingenio de los habitantes, que crean métodos particulares de manufactura, u otras, que dan reputación única al producto."<sup>2</sup>

El doctrinario Carlos Viñanata Paschkes señala que "la denominación de origen está constituida por la declaración que haga la autoridad de un país para proteger la denominación o el nombre de una región geográfica para distinguir uno o varios productos originarios de dicha región, cuando su calidad o características comprenda los factores naturales y humanos de dicho medio geográfico."<sup>3</sup>

---

<sup>1</sup> Rangel Medina, David. DERECHO INTELLECTUAL. Editorial McGraw-Hill, México, 1998, pág. 86.

<sup>2</sup> Sepúlveda, Cesar. EL SISTEMA MEXICANO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL. Editorial Porrúa. México, pág. 159.

<sup>3</sup> Viñanata Paschkes, Carlos. LA PROPIEDAD INTELLECTUAL. Edit. Trillas, México, 1998, pág. 305.

En este entendido tenemos que las denominaciones de origen tienen por lo menos tres elementos principales que son: a) El nombre de una región geográfica, b) Que con dicho nombre se designe a un producto originario de esa región geográfica, y c) Que las características y cualidades del producto se deban exclusivamente al medio geográfico, comprendiendo los factores naturales y los factores humanos.

Respecto al último de los elementos señalados, es necesario puntualizar que son diversos los factores que se pueden presentar para la elaboración de productos susceptibles de ser considerados denominaciones de origen. Cabe señalar que no necesariamente se presentan todos a la vez, o que forzosamente sean los únicos, sin embargo se pueden enumerar de la siguiente manera.

Dentro de los factores naturales se encuentran:

- a) Temperatura
- b) Clima
- c) Características del Suelo
- d) Humedad
- e) Altitud sobre el Nivel del Mar

Dentro de los factores humanos se encuentran:

- a) Las Tradiciones y Costumbres
- b) Procesos Especiales
- c) Especialización de determinado Arte u Oficio.<sup>4</sup>

---

<sup>4</sup> DENOMINACIÓN DE ORIGEN. Publicación del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, Mayo de 2000, pág. 6

Una denominación de origen puede considerarse como un tipo especial de "indicación de procedencia" de acuerdo al Convenio de París del 20 de marzo de 1883, revisado por última vez en Estocolmo el 14 de julio de 1967 y enmendado el 2 de octubre de 1979<sup>5</sup>, y al Arreglo de Madrid sobre Indicaciones de Procedencia de 1891, o como "indicaciones geográficas" señaladas en el Acuerdo sobre los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio<sup>6</sup> (ADPIC, identificado con el Anexo 1C del Acuerdo de Marrakech por el que se establece la Organización Mundial del Comercio, firmado en Marrakech, Marruecos, el 15 de abril de 1994).

La terminología que se aplica tradicionalmente en tratados administrados por la OMPI pertenecientes al ámbito de Indicaciones geográficas distingue entre "indicaciones de procedencia" y "denominaciones de origen"<sup>7</sup>.

El estudio comparativo entre estas figuras, será tema en líneas más adelante, sin embargo podemos señalar que las diferencias existentes entre ellas corresponden en mayor grado a cuestiones terminológicas y al alcance de protección que se consigue a través de ellas.

De acuerdo a lo anterior, las denominaciones de origen son signos distintivos de la propiedad industrial que se constituyen por 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, donde su función principal es la de informar a los consumidores sobre el origen geográfico de tales productos, y sobre sus características o cualidades implícitas en ese origen geográfico.

---

<sup>5</sup> Vigente en México desde el día 26 de julio de 1976.

<sup>6</sup> Vigente en México desde el día 1 de enero de 2000.

<sup>7</sup> Cfr. "INDICACIONES GEOGRÁFICAS: ANTECEDENTES, NATURALEZA DE LOS DERECHOS, SISTEMAS VIGENTES DE PROTECCIÓN, Y OBTENCIÓN DE UNA PROTECCIÓN EFICAZ EN OTROS PAISES". Comité Permanente Sobre el Derecho de Marcas, Dibujos y Modelos Industriales e Indicaciones Geográficas, perteneciente a la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual. Documento SCT/6/3 del 25 de enero de 2001.

Los productos protegidos por una denominación de origen tienen gran aceptación por parte del consumidor, dan garantía respecto al origen, la tradición y características del producto, por lo que llegan a constituir un mecanismo de desarrollo económico para los países, ciudades y pueblos de donde son originarios dichos productos.

## **2. NACIMIENTO DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN.**

En el punto anterior definimos a las denominaciones de origen y señalamos que es la denominación geográfica de un país, de una región o de una localidad, que sirve para designar un producto que es originario de ese lugar y cuyas características o calidad se deban esencialmente o exclusivamente del medio geográfico, comprendiendo los factores naturales y los factores humanos.

Ahora bien, en el presente apartado hablaremos acerca de los antecedentes de las denominaciones de origen, que como ya señalamos son signos distintivos de determinados productos.

En relación con sus orígenes, algunos autores afirman que nacen entre los siglos XIX y XX en Francia, en principio por el desarrollo del comercio, el cual incremento la demanda de productos con reputación (principalmente por la calidad de los mismos) que provenían de regiones geográficas donde los factores naturales o humanos hacían que dichos productos fuera distintivos a los de su misma especie.

Para Valérie De Fontbrue la denominación de origen "existe desde siempre y que procede del deseo del hombre de individualizar los productos a través de un nombre geográfico, que la noción de denominación de origen es muy antigua, (pero) su protección, por el contrario, es mucho más reciente. De acuerdo con este concepto amplio de denominación de origen, se

afirma que existió de hecho antes de beneficiarse de un reconocimiento jurídico."<sup>8</sup>

Francisco Astudillo Gómez afirma que "con el desarrollo del comercio a partir del siglo XI, una serie de productos de diversa naturaleza fue adquiriendo notoriedad por ser distinguidos con nombres geográficos. Así tenemos algunos nombres como Mármol de Carrara y Especies de la India, por citar dos ejemplos. No obstante, históricamente han sido regiones vinícolas las que más han individualizado su producción a través de sus nombres. Con la organización corporativa que tiene lugar en Europa a partir de dicho siglo hacen aparición las marcas <<colectivas>> o <<de corporación>>, adoptadas por organizaciones profesionales de artesanos para distinguir sus productos, las cuales aún existen y son un privilegio de control de la comercialización de productos emanados de talleres de maestros artesanos miembros de una corporación determinada."<sup>9</sup>

Continúa diciendo "dichos artesanos frecuentemente adoptaron los nombres geográficos de los lugares de fabricación de sus productos para distinguirlos. Estos nombres Geográficos adoptados como marcas, eran comúnmente propiedad del conjunto de artesanos o fabricantes de un producto de una misma localidad o región, lo que trajo como consecuencia que estas marcas colectivas se asociaran, en un principio, no sólo al origen geográfico de un producto sino también a una determinada calidad, consecuencia de la intervención del hombre."<sup>10</sup>

No obstante su origen, en el momento en que aparecen productos de gran calidad, a la vez surge un problema: la competencia desleal.

---

<sup>8</sup> Citado por Rangel Ortiz, Homcio. EL RÉGIMEN INTERNACIONAL DE LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS: DENOMINACIONES DE ORIGEN E INDICACIONES DE PROCEDENCIA. En la revista de Investigaciones Jurídicas. Escuela Libre de Derecho, año 15, número 15, México, 1991, p. 292.

<sup>9</sup> Astudillo Gómez, Francisco. LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN COMO INCENTIVO DE PRODUCCIÓN LOCAL: ESTUDIO COMPARADO. En Propiedad Intelectual y Desarrollo Tecnológico. Perspectiva Actual. Editorial Monte Ávila, Venezuela, 1992. p. 56.

<sup>10</sup> Astudillo Gómez, Francisco. Idem. p. 56

Existen grupos de productores que desean conservar los productos que se originan gracias a los factores, ya sean naturales o humanos, en una determinada región, y por el contrario, los grupos que tratan de copiar dichos productos y ofrecerlos como si se tratasen de los primeros.

Por esta razón, surge la necesidad de regular y proteger esos productos especiales y diferenciarlos del resto de los productos comunes que se elaboraban y que pretendían imitarlos, incluso engañando a los consumidores sobre el origen de los mismos.

Sin embargo "la indiferenciación ente marcas colectivas y denominaciones de origen se mantuvo en Europa hasta finales del siglo XIX."<sup>11</sup>

Es así como a principios del siglo XX, nace una regulación tendiente a asegurar las relaciones económicas y comerciales: la Ley Sobre Represión de Fraudes en la venta de mercancías y falsificaciones de productos alimentarios y productos agrícolas del 1 de agosto de 1905; la Ley Relativa a la protección de las Denominaciones de Origen del 6 de mayo de 1919, y el Decreto-Ley que crea el Instituto Nacional de Apelaciones de Origen y las denominaciones de origen controladas (relativo a la defensa del mercado de vinos y al régimen económico del alcohol).<sup>12</sup>

En un principio había dificultades para tutelar las denominaciones de origen, porque "escapaban de las nociones tradicionales sobre marcas, y más todavía porque los nombre de origen se consideraban usualmente como descriptivos".<sup>13</sup>

Antes de la legislación francesa, en el Convenio de París del 20 de marzo de 1883, se regula la "Indicación de procedencia", la cual figura en los

---

<sup>11</sup> Astudillo Gómez, Francisco. Op. Cit. p. 56

<sup>12</sup> Cfr. Rangel Ortiz, Horacio. EL RÉGIMEN INTERNACIONAL DE LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS: DENOMINACIONES DE ORIGEN E INDICACIONES DE PROCEDENCIA. pp. 293 y 294.

<sup>13</sup> Sepúlveda Cesar. Op cit, pág. 161.

artículos 1.2 y 10 de dicho Convenio. Sin una definición concreta, en dicho Convenio se establece que la protección de la propiedad industrial abarca entre otras figuras a las indicaciones de procedencia o denominaciones de origen, y que las sus disposiciones serán aplicadas en caso de utilización directa o indirecta de una indicación falsa concerniente a la procedencia del producto o a la identidad del productor, fabricante o comerciante.

Asimismo, en el Arreglo de Madrid de 1891 relativo a las indicaciones de procedencia, se define a dicha figura en el artículo 1.1, el cual señala que todos los productos que lleven una indicación falsa o engañosa en virtud de la cual resulten directa o indirectamente, como país o como lugar de origen alguno de los países a los cuales se aplica el presente Arreglo, o un lugar situado en alguno de ellos, serán embargados al ser importados en cada uno de los dichos países.

En estos dos últimos ordenamientos jurídicos se regulan a las indicación de procedencia, las cuales se pueden definir como aquella indicación referida a un país o a un lugar situado dentro del país, que sea el lugar de origen de un producto, es decir, la indicación de procedencia se refiere al origen geográfico de un producto y no a otro tipo de origen.

El Convenio de París penalizaba el uso o usurpación de el nombre de una localidad. El Arreglo de Madrid no solo protegía el nombre de una localidad, sino que protege el nombre de pueblos, provincias, regiones, países.

Sin embargo, la protección anhelada, aún no era suficiente, de ahí que la Oficina Internacional de la Propiedad Industrial propuso la creación de un nuevo tratado, el cual conocemos como el "Arreglo de Lisboa Relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional", el cual como ya señalamos en párrafos anteriores, se suscribió el 31 de octubre de 1958, mismo que fue revisado en la ciudad de Estocolmo el 14 de julio de 1967 y modificado el 2 de octubre de 1979.

### 3. NATURALEZA JURÍDICA DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN.

Ya señalamos que la denominación de origen es 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.

También hemos mencionado que su regulación comienza en Francia a principios del siglo XX y no es hasta la firma del Acuerdo de Lisboa por el cual se regulan expresamente a nivel internacional.

Sin embargo, es conveniente señalar cual es su naturaleza, para entender el valor que tienen y su importancia dentro de la propiedad industrial.

Las denominaciones de origen pueden aplicarse a diversos productos, tales como agrícolas, artesanales e industriales, transmitiendo información importante respecto de su origen geográfico y sobre la calidad o características inherentes, orientando a los consumidores de estos productos en sus decisiones de compra.

Las denominaciones de origen son signos distintivos especiales que indican la procedencia y las características de los productos que designan, por lo tanto garantizan los productos que protegen, en este sentido requieren un reconocimiento y una protección en atención a los productores y fabricantes de estos productos, impidiendo a la vez su uso indebido por parte de terceros.

Asimismo, su protección interesa a los consumidores, quienes finalmente adquieren los productos amparados por las denominaciones de origen y se benefician de sus características y cualidades. Por esta razón se considera ilícito el empleo directo o indirecto de denominaciones de origen falsas o

susceptibles de inducir al error a los consumidores en cuanto a la procedencia geográfica, a las características o la naturaleza de los productos.

La gente reconoce los productos amparados bajo las denominaciones de origen como "especiales y diferentes" a los similares de su especie o calidad, toda vez que tienen un reconocimiento único derivado de la protección que les da dicha denominación.

El maestro Cesar Sepúlveda señala que la denominación de origen "supone una exclusividad de origen, una calidad mínima o especial. La denominación de origen es en cierta forma un certificado oficial, un título de calidad, y en cierto modo, constituye una garantía. Tiene un evidente carácter proteccionista, y se refiere siempre a un sitio concreto y circunscrito".<sup>14</sup>

Para Paul Roubier "la denominación (de origen) tiene un carácter territorial eminente; que tiene un carácter colectivo, por la pluralidad de beneficiarios; el titular de la denominación es el poder público; podemos agregar que es menester que exista un ordenamiento interno que señale las condiciones para poder optar por la protección; es necesario además convenir internacional, bilateral o multilateral, para protegerlos internacionalmente."<sup>15</sup>

En resumen podemos decir que las denominaciones de origen son un signo distintivo especial, que definitivamente implican el reconocimiento de una calidad mínima de los productos que ampara. En cierta forma son una especie de título o certificado que garantizan la procedencia y la calidad de los productos amparados bajo dicha denominación. Para tal efecto deben estar reguladas desde el punto de vista interno de cada país y posteriormente se podrá proteger a nivel internacional. La región geográfica que protege debe estar perfectamente delimitada por la declaración de protección que se dicte sobre la denominación de origen.

---

<sup>14</sup> Sepúlveda Cesar. Op cit, pág. 160.

<sup>15</sup> Citado por Sepúlveda Cesar. Idem, pág. 160.

En ciertos países el titular de las denominaciones de origen es el Estado, mientras que en otros la titularidad de la denominación recae en el grupo de productores de la región delimitada por la denominación de origen, los cuales a su vez podrán agruparse en asociaciones, cámaras o cooperativas por solo mencionar algunos.

Mientras otros signos distintivos tienen un periodo de vida determinado, debiendo ser renovadas, las Denominaciones de Origen, al ser signos distintivos de creación administrativa, duran mientras la Administración no estime conveniente su supresión o generalmente, hasta que las condiciones que la motivaron subsistan.

Asimismo, contar con denominaciones de origen sin lugar a dudas presenta ventajas respecto a otras figuras: los productos amparados por una denominación de origen cuentan con una gran aceptación por parte del consumidor; existe una garantía respecto al origen, la tradición y las características del producto amparado bajo una denominación de origen, y constituyen mecanismos de desarrollo económico para los países, ciudades y pueblos donde se produzcan, extraigan o elaboren los productos reconocidos bajo una denominación de origen.

Mencionamos que la denominación de origen debe protegerse a nivel nacional, lo cual implica que el gobierno del país de origen debe dictar las medidas necesarias para su regulación y protección de la misma, así como la protección a los productores y a los consumidores, quienes serán los que finalmente adquieran los productos amparados por las ellas.

En el siguiente punto, se verán los requisitos y condiciones que se deben cumplir para que las denominaciones de origen puedan gozar de protección internacional.

#### 4. PROTECCIÓN INTERNACIONAL DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN.

Es el Arreglo de Lisboa Relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional y su Reglamento, los que regulan y protegen a las denominaciones de origen dentro del ámbito internacional.

En líneas anteriores señalamos que el Arreglo de Lisboa se concertó en 1958 y fue revisado en Estocolmo en 1967, teniendo como última reforma la del día 28 de septiembre de 1979. Está administrado por la Oficina Internacional de la OMPI, que mantiene el Registro Internacional de Denominaciones de Origen y publica la revista "Les Appellations d'origine".

Con excepción de la modificación del baremo de tasas aplicables en el marco del sistema de Lisboa, que fue objeto de una decisión adoptada por la Asamblea de la Unión de Lisboa el 29 de septiembre de 1993 (con efecto el 1 de enero de 1994), las últimas modificaciones del Reglamento del Arreglo de Lisboa fueron adoptadas el 5 de octubre de 1976 y entraron en vigor el 1 de enero de 1977. Desde esa fecha, ha habido una evolución importante en la esfera de las denominaciones de origen, y ello tanto a nivel nacional como regional e internacional.

Tratándose del Arreglo de Lisboa, cabe destacar que son 20 los países actualmente obligados por el Arreglo<sup>16</sup>. Desde su entrada en vigor, el 25 de septiembre de 1966, se registraron en virtud de este Arreglo 835 denominaciones de origen, de las cuales 766 siguen vigentes. Por lo que se refiere a estas últimas, se inscribieron en el Registro Internacional 62 denegaciones de protección relativas a 51 registros internacionales. El motivo de

---

<sup>16</sup> Argelia, Bulgaria, Burkina Faso, Congo, Costa Rica, Cuba, Eslovaquia, Francia, Gabón, Haití, Hungría, Israel, Italia, México, Portugal, República Checa, Togo, Túnez, Yugoslavia y República de Moldova. Esta última se adhirió al Arreglo el 5 de abril de 2001.

la denegación más frecuentemente citado por las Administraciones de los países contratantes es que la denominación de origen cuyo registro se solicita entra en conflicto con una marca anterior protegida en el país en cuestión. Los vinos y las bebidas espirituosas son los productos que con más frecuencia abarcan los registros internacionales efectuados en virtud del Arreglo de Lisboa.<sup>17</sup>

El Arreglo de Lisboa es un *arreglo particular* en virtud del Artículo 19 del Convenio de París para la Protección de la Propiedad Industrial. Cualquier país parte en ese Convenio puede adherirse al Arreglo de Lisboa. De acuerdo al artículo 1.1 del Arreglo de Lisboa, los países parte de dicho Arreglo constituyen la Unión de Lisboa. Cada miembro de la Unión de Lisboa es miembro de su Asamblea. Entre otras cosas, la Asamblea adopta el programa y presupuesto de la Unión y modifica el Reglamento.

El Arreglo de Lisboa se concluyó para atender a la necesidad de disponer de un sistema que facilitara el reconocimiento y la protección de las denominaciones de origen en varios países. La protección se obtiene mediante el registro de las mismas en la Oficina Internacional de la OMPI.

El Artículo 2.1 del Arreglo de Lisboa define la denominación de origen como:

"la denominación geográfica de un país, de una región o de una localidad que sirva para designar un producto originario del mismo y cuya calidad o características se deben exclusiva o esencialmente al medio geográfico, comprendidos los factores naturales y los factores humanos."

---

<sup>17</sup> Para mayor información ver "CUESTIONES A EXAMINAR CON MIRAS A MODIFICAR EL REGLAMENTO DEL ARREGLO DE LISBOA. Grupo De Trabajo Sobre La Modificación Del Reglamento Del Arreglo De Lisboa Relativo A La Protección De Las Denominaciones De Origen Y Su Registro Internacional, en sus sesiones de Ginebra del 10 al 13 de julio de 2000, publicadas por la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual.

Como ya vimos con antelación, de la anterior definición se desprenden tres elementos que a saber son los siguientes:

- a) En primer lugar, la denominación debe ser la *denominación geográfica* de un país, de una región o de una localidad. Así pues, la denominación debe existir como nombre de una entidad geográfica en un país.
- b) En segundo lugar, la denominación debe servir para designar un *producto* originario del país, de la región o de la localidad en cuestión. En este sentido, la denominación tiene un significado doble: además de ser el nombre de un lugar, designa el producto originario del mismo.
- c) En tercer lugar, debe existir un *nexo cualitativo* entre el producto y el lugar del cual ese producto es originario. La calidad o las características del producto deben atribuirse exclusiva o esencialmente al medio geográfico. El medio geográfico se caracteriza, por un lado, por una serie de *factores naturales* (por ejemplo, el suelo o el clima), y por otro lado, por una serie de *factores humanos* (por ejemplo, el método de elaboración utilizado por los productores o artesanos del lugar).<sup>18</sup>

---

<sup>18</sup> Cfr. CUESTIONES A EXAMINAR CON MIRAS A MODIFICAR EL REGLAMENTO DEL ARREGLO DE LISBOA. Grupo De Trabajo Sobre La Modificación Del Reglamento Del Arreglo De Lisboa Relativo A La Protección De Las Denominaciones De Origen Y Su Registro Internacional, en sus sesiones de Ginebra del 10 al 13 de julio de 2000, publicadas por la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual.

De acuerdo al artículo 1.2 del Arreglo de Lisboa, para proceder al registro de una denominación de origen en la Oficina Internacional de la OMPI, es necesario que esa denominación de origen esté reconocida y protegida *como tal* en el país de origen.

El Artículo 2.2 del Arreglo de Lisboa, señala que el país de origen es "aquél cuyo nombre constituye la denominación de origen que ha dado al producto su notoriedad o bien aquél en el cual está situada la región o la localidad cuyo nombre constituye la denominación de origen que ha dado al producto su notoriedad".

En concordancia con lo señalado anteriormente, se desprende que es necesario que en el "país de origen" se reconozca expresamente la noción de denominación de origen y que la denominación de origen que se desea proteger a través del Arreglo de Lisboa haya sido objeto de un reconocimiento particular y expreso, que constituya el origen de la protección en ese país.

El Artículo 3 del Arreglo de Lisboa, señala que la protección que los Estados miembros se comprometen a otorgarle a las denominaciones de origen registradas en la Oficina Internacional, estará asegurada contra toda usurpación o imitación de la denominación de origen, aún cuando se indique el verdadero origen del producto o cuando se emplee una traducción de la denominación de origen o cuando ésta vaya acompañada de expresiones tales como "género", "tipo", "manera", "imitación", etc.

Por otra parte, el Arreglo de Lisboa no excluye la protección que puede existir en un país miembro en virtud de otros tratados internacionales, tales como el Convenio de París y el Arreglo de Madrid relativo a la represión de las indicaciones de procedencia falsas o engañosas en los productos, lo anterior con fundamento en el artículo 4 del estudiado Arreglo.

No existe formalidad alguna en el Acuerdo que señale la manera en que se debe proteger a la denominación de origen en el territorio de cada país donde existan denominaciones de origen, dicho reconocimiento puede hacerse por una disposición legislativa o reglamentaria, o por medio de una decisión judicial o de una inscripción registral en un registro especial. La forma por la cual se hace el reconocimiento depende de la legislación interna del país de origen.

Una vez que la denominación de origen está reconocida y protegida como tal en el país de origen, se puede solicitar su registro ante la Oficina Internacional de la OMPI de acuerdo al artículo 5.1 del Arreglo en comento. Asimismo, la solicitud de registro deberá ser presentada por las Administraciones de los países de la Unión competente del país de origen. Siguiendo con el artículo mencionado, el registro se efectúa a nombre de las personas naturales o jurídicas, de derecho público o privado, que son titulares del derecho de usar la denominación en el país de origen.

La solicitud se ha de presentar en francés y ha de ir acompañada de la tasa de registro (500 francos suizos).

La Oficina Internacional no efectúa un examen de fondo de la solicitud de registro pero procede a un examen de forma. Si la solicitud contiene una irregularidad en cuanto a la forma, se concede un plazo de tres meses, prorrogable por otro plazo de igual duración, para subsanar tal irregularidad.

Con base en el artículo 5.2 del Arreglo de Lisboa, si la solicitud cumple con todos los requisitos de forma, la Oficina Internacional inscribe la denominación de origen en el Registro Internacional de Denominaciones de Origen y comunica el registro a las administraciones nacionales de los países de la Unión de Lisboa. El registro se publica igualmente en la revista "Les Appellations d'origine".

Las Administraciones de los países miembros a los que se les hubiese notificado el registro de una denominación de origen tienen la facultad de denegarle la protección a esa denominación de origen en su territorio. La declaración de denegación debe de cumplir con dos requisitos de acuerdo al artículo 5.3 del mencionado acuerdo:

- I. El primero es un requisito de tiempo: la denegación ha de ser notificada a la Oficina Internacional en el plazo de *un año* a partir de la fecha de recepción de la notificación de registro.
- II. El segundo es un requisito de contenido: la declaración de denegación ha de indicar los motivos de dicha denegación.

En este entendido, un país puede denegarle la protección a una denominación de origen por considerar que ésta ha adquirido en su territorio un carácter genérico para designar el producto al que se refiere o por estimar que la designación geográfica no responde a la definición de denominación de origen que figura en el Arreglo de Lisboa.

El artículo 5.5 del Arreglo de Lisboa señala que cuando la Oficina Internacional reciba dentro del plazo prescrito una declaración de denegación, la comunica a la brevedad posible a la Administración nacional del país de origen y la publica en la revista "Les Appellations d'origine".

El interesado, avisado por su Administración nacional de la declaración hecha por otro país, podrá ejercitar en dicho país todos recursos administrativos y judiciales correspondientes contra los nacionales del mismo país contra la denegación que los nacionales del país que la emitió.

Con fundamento en el artículo 5.6 del Arreglo de Lisboa, si una denominación admitida a la protección en un país en virtud de la notificación de su registro internacional, fuese ya utilizada por terceros en dicho país, desde una fecha anterior a dicha notificación, la Administración competente de dicho país tendrá la facultad de conceder a tales terceros un plazo, que no podrá exceder de dos años, para oponer fin a la referida utilización, con la condición de informar de ello a la Oficina Internacional dentro de los tres meses siguientes a la expiración del plazo de un año señalado en el punto 5.3 del mencionado Arreglo.

Los países miembros tienen la obligación de prever un medio de defensa contra cualquier usurpación o imitación de una denominación de origen en su territorio. Las acciones necesarias se han de ejercitar ante las instancias competentes de cada uno de los países de la Unión en los que esa denominación está protegida, según las reglas de procedimiento previstas por la legislación nacional de esos países.

El registro internacional de una denominación de origen asegura la protección de la misma, sin necesidad de renovación, mientras dicha denominación esté protegida como tal en el país de origen.

El registro internacional de una denominación de origen puede ser cancelado en cualquier momento a solicitud de la Administración del país de origen. Dicha Administración puede asimismo renunciar a la protección en uno o varios países parte en el Arreglo de Lisboa, ya sea en la propia solicitud de registro o mediante una petición ulterior.

La administración del país de origen puede asimismo solicitar la modificación de uno o varios de los siguientes datos:

- I. La Administración competente para recibir notificaciones de la Oficina Internacional;

- II. El área en la que se produce el producto;
- III. El título y fecha de las disposiciones legislativas o reglamentarias, o de las decisiones judiciales que reconocen la protección en el país de origen;
- IV. El país o países respecto de los cuales se ha renunciado a la protección.

Por el contrario, existen datos que nunca pueden ser modificados durante la vigencia del registro de la denominación de origen como:

- I. Los datos relativos al país de origen,
- II. Los titulares del derecho de utilizar la denominación en el país de origen,
- III. La denominación de origen misma, o al producto al que ésta se aplica, no pueden ser objeto de una modificación en el registro internacional.

La modificación de uno de estos datos sólo puede obtenerse mediante una nueva solicitud de registro internacional.

## **CAPITULO SEGUNDO**

### **LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN EN MEXICO**

#### **1. MARCO JURIDICO DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN EN MEXICO.**

Es en el Título Quinto de la Ley de la Propiedad Industrial donde se regulan las denominaciones de origen en la actualidad.

La vigente Ley de la Propiedad Industrial nace por las reformas hechas a la anterior Ley de Fomento y Protección de la Propiedad Industrial del 27 de junio de 1991, cuyas reformas y adiciones publicadas el 2 de agosto de 1994 en el Diario Oficial de la Federación, dan origen nuestra ley de la materia.

Sin embargo, para poder entender el proceso de regulación que ha tenido el signo distintivo objeto del presente trabajo, es menester hacer un breve comentario sobre los antecedentes históricos de dicha figura en la legislación mexicana.

El primer ordenamiento mexicano que regula a la denominación de origen es la Ley de la Propiedad Industrial de 1942, sin embargo, no se protegía debidamente a la denominación de origen mexicana, por ello esta Ley fue reformada por decreto publicado el 30 de Diciembre de 1972 en el Diario Oficial de la Federación y se incorpora la regulación específica que establece el procedimiento para proteger las denominaciones de origen nacionales.

Las principales reformas consistieron en admitir la protección como denominaciones de origen de las indicaciones de procedencia, aún cuando se hayan convertido en nombres de uso común. Asimismo, se prevé y sanciona el delito de uso ilegal de las mismas.

Es el artículo 208-A de esta Ley que en su primera parte reproduce casi en su totalidad el texto establecido en el Arreglo de Lisboa Relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional, definiendo a la denominación de origen en los siguientes términos:

"La denominación geográfica de una región o de una localidad que sirve para designar un producto originario de los mismos y cuya calidad o características se deben exclusivamente al medio geográfico, comprendidos los factores naturales y los factores humanos".

Dentro de la segunda parte de esta disposición, también se considera como denominación de origen:

"Aquella que sin hacer referencia al nombre del lugar determinado, se encuentra estrechamente vinculada a éste en virtud de factores geográficos, sociales, lingüísticos o culturales, de tal manera que sus características o prestigio se deben exclusivamente a dichos factores".

De la transcripción anterior, podemos notar que en esta segunda parte existe discrepancia con el concepto de denominación de origen establecido en el Acuerdo de Lisboa, que como ya señalamos en párrafos anteriores, uno de los elementos esenciales de la denominación de origen es que la denominación debe ser la *denominación geográfica* de un país, de una región o de una

localidad sin la posibilidad de que sea de otra manera. Así pues, la denominación debe existir como nombre de una entidad geográfica en un país.

No obstante lo anterior, la exposición de motivos de la Ley de la Propiedad Industrial de 1942, define a las denominaciones de origen consagradas en el párrafo segundo del artículo 208-A, como "aquellas denominaciones de origen impropias, ya que aún cuando no identifican un lugar determinado, son distintivas de productos estrictamente vinculados al territorio en donde se producen en virtud de los factores geográficos, sociales y culturales".<sup>19</sup>

Asimismo, esta ley estableció el procedimiento para declarar la protección de las denominaciones de origen, señalando que los efectos de la declaratoria consisten en asegurar la protección de éstas contra toda usurpación o imitación, incluyendo el empleo de la traducción de la denominación de origen o en los casos en que se acompañe de expresiones tales como "género", "tipo", "manera", "imitación" u otras similares.

En cuanto al uso de las denominaciones de origen mexicanas protegidas, esta ley señala expresamente que el titular de las mismas es el Estado Mexicano. Se reglamenta a su vez el derecho a usarlas, los requisitos para obtener el mencionado uso, las obligaciones y derechos que se adquieren al obtener el registro, así como las causas para dejar de usarlas.

El 10 de febrero de 1976, se publica en el Diario Oficial de la Federación la Ley de Invención y Marcas. Esta Ley adopta el mismo procedimiento establecido en la Ley de la Propiedad Industrial de 1942 para declarar la protección de las denominaciones de origen, sin embargo, se contempla la posibilidad de iniciar el procedimiento a instancia de parte o oficio, aunque la diferencia que puede ser más importante es el hecho de que no existe una definición o reconocimiento del concepto de denominación de origen, lo que sin lugar a dudas es una falla muy grave por parte del legislador.

---

<sup>19</sup> Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, Op cit, pags. 5 y 4.

Respecto a las autorizaciones de uso de las denominaciones de origen, esta ley establece un procedimiento muy similar al ya regulado en la anterior ley, sin embargo se precisan nuevas obligaciones para los usuarios, siendo la más importante la causal de extinción del registro para usar una denominación de origen por la falta de uso por más de un año a partir de la fecha en que se concedía la autorización, así como en el caso de suspensión de su uso por más de un año consecutivo.

Posteriormente, el 27 de junio de 1991 se publica en el Diario Oficial de la Federación la Ley de Fomento y Protección de la Propiedad Industrial, donde aparece de nueva cuenta una definición sobre denominación de origen. Asimismo, la regulación a dicha figura se hace en dos capítulos, rompiendo con la tradición de antaño de hacerlo en uno solo. El primero de ellos regula las disposiciones para el reconocimiento y protección de las denominaciones de origen, el segundo, regula las autorizaciones de uso.

Las disposiciones en materia de uso de las denominaciones de origen, prácticamente son las mismas que contenía la Ley de Invenciones y Marcas, sin embargo el concepto "registro de usuario", es sustituido por el de "autorización de usuario". Asimismo, la vigencia de una autorización de uso de denominación de origen se aumenta a 10 años.

Es importante la reforma contenida en la fracción IV del artículo 159 de dicha ley, en la cual de acuerdo a las propuestas realizadas por las cámaras que integran el Congreso de la Unión, se señala que en la solicitud de declaración de protección a una denominación de origen se incluyera la 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. Asimismo, se propuso que la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial (ahora Secretaría de Economía) fuera la encargada de establecer las normas oficiales que deberá sujetarse el producto, su forma de extracción, sus procesos de elaboración o producción y sus modos

de empaque, embalaje o envasamiento, a fin de otorgar una mayor protección requeridos para la elaboración de los productos que fueran objeto de una denominación de origen.<sup>20</sup>

Posteriormente, y de acuerdo a las reformas hechas a la Ley de Fomento y Protección de la Propiedad Industrial publicadas el 2 de agosto de 1994 en el Diario Oficial de la Federación, nace la actual Ley de la Propiedad Industrial. La iniciativa de reformas presentada por el Ejecutivo Federal al Congreso de la Unión con el objeto de reformar la Ley de Fomento y Protección de la Propiedad Industrial, perseguía cinco objetivos fundamentales:

1. El perfeccionamiento del sistema de propiedad industrial a través de la resolución de problemas que se habían presentado en los tres años de aplicación de la Ley desde su promulgación y entrada en vigor, y la adopción de medidas de simplificación administrativa que permitieran a la autoridad encargada de la tramitación y otorgamiento de derechos, el resolver la solicitudes que se le presentaran con mayor celeridad.
2. Consolidar la infraestructura administrativa necesaria para la administración de derechos de propiedad industrial, otorgando al Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial las facultades de autoridad en esta materia.
3. Otorgar mayor protección a los derechos de propiedad industrial mediante disposiciones que

---

<sup>20</sup> Cfr. Serrano Migallon, Fernando. LA PROPIEDAD INDUSTRIAL EN MÉXICO. Editorial Porrúa, México, 2000, pág. 83-84.

permitan a la autoridad, mediante órdenes que se dirijan al presunto infractor de un derecho de propiedad industrial, el impedir que se causen daños al titular de un derecho de propiedad industrial o una adecuada reparación de los mismos, una vez que éstos se han producido.

4. Establecer un sistema más eficiente para sancionar la violación a los derechos de propiedad industrial considerando, cuando ésta se comete a una primera instancia, una sanción económica por haberse cometido una infracción administrativa y cuando exista reincidencia en los mismos, una sanción penal, ambas acompañadas de la reparación de daños y perjuicios ocasionados al titular.
5. Finalmente, la armonización de la ley, con las disposiciones de los tratados internacionales de los que nuestro país es parte en esta materia.<sup>21</sup>

## **2. DECLARACIÓN DE PROTECCIÓN DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN.**

En este apartado trataremos de explicar las disposiciones contenidas en la vigente Ley de la Propiedad Industrial relativas a la Declaración de Protección de las denominaciones de origen, que es la figura jurídica mediante la cual inicia su protección a nivel nacional, así como su regulación en cuanto a su extracción, elaboración o producción.

---

<sup>21</sup> Cfr. Semano Migallon, Fernando. Op Cit. Pág. 127-128.

### a) Inicio y Alcance.

Las denominaciones de origen mexicanas se protegen a través de las Declaraciones de Protección que emite el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI)<sup>22</sup>. De acuerdo a la Ley de la Propiedad Industrial, el IMPI, es un organismo descentralizado, con personalidad jurídica y patrimonio propio y es la autoridad administrativa en nuestro país en materia de propiedad industrial.

El Diccionario Jurídico Mexicano define descentralización como "una forma jurídica en que se organiza la administración pública, mediante la creación de entes públicos por el legislador, dotados de personalidad jurídica y patrimonio propios, y responsables de una actividad específica de interés público. A través de esta forma de organización y acción administrativa, que es la descentralización administrativa, se atienden fundamentalmente servicios públicos específicos."<sup>23</sup>

Al respecto el maestro Gabino Fraga señala que la descentralización consiste en conferir la realización de algunas actividades administrativas a órganos que guardan con la administración central una relación que no es jerárquica, es decir, gozan de una autonomía orgánica.<sup>24</sup>

El maestro Andrés Serra Rojas puntualiza que "la descentralización administrativa, como forma de administración pública indirecta, es un modo de organización mediante el cual se integran legalmente personas jurídicas o entes de Derecho Público no territoriales, para administrar los negocios de su estricta competencia y realizar fines específicos del Estado, sin

---

<sup>22</sup> El 10 de diciembre de 1993 se publicó en el Diario Oficial de la Federación el Decreto por el que se crea el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial. La Dirección General de Desarrollo Tecnológico, dependiente de la entonces Secretaría de Comercio y Fomento Industrial, es el antecedente inmediato del IMPI.

<sup>23</sup> DICCIONARIO JURÍDICO MEXICANO. Universidad Nacional Autónoma de México - Editorial Porrúa, México, 2000, p. 1085.

<sup>24</sup> Cfr. Fraga, Gabino. DERECHO ADMINISTRATIVO. Editorial Porrúa, México, 1990, pp. 198-203.

desligarse de la orientación gubernamental, ni a la unidad financiera de los mismos."<sup>25</sup>

Este tipo de organismos se encuentran reguladas por la Ley Federal de las Entidades Paraestatales conforme a lo dispuesto por la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal. En este entendido el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial es el organismo descentralizado del Gobierno Federal que protege jurídicamente a la propiedad industrial mediante el otorgamiento de patentes, registro de marcas, otras figuras jurídicas y la atención a las infracciones en materia de comercio, así como la promoción y difusión del sistema, brindando orientación y asesoría a los particulares, para fomentar el desarrollo tecnológico, comercial e industrial del país.

Es en la fracción III del artículo 6º del mencionado ordenamiento legal, donde se enumeran las facultades del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial en materia de denominaciones de origen, el cual se transcribe a continuación en su parte conducente:

"ARTICULO 6o.- El Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, autoridad administrativa en materia de propiedad industrial, es un organismo descentralizado, con personalidad jurídica y patrimonio propio, el cual tendrá las siguientes facultades:

III.- Tramitar y, en su caso, otorgar patentes de invención, y registros de modelos de utilidad, diseños industriales, marcas, y avisos comerciales, **emitir declaratorias de protección a denominaciones de origen,**

---

<sup>25</sup> Serra Rojas, Andrés. DERECHO ADMINISTRATIVO. Tomo I, 20ª Edición, Editorial Porrúa, México, 1999, p. 780.

**autorizar el uso de las mismas;** la publicación de nombres comerciales, así como la inscripción de sus renovaciones, transmisiones o licencias de uso y explotación, y las demás que le otorga esta Ley y su reglamento, para el reconocimiento y conservación de los derechos de propiedad industrial;

Sin embargo, la declaración de protección que emite el Instituto, tiene su sustento legal en diversas disposiciones de la Ley de la Propiedad Industrial, las cuales se encuentran contenidas dentro del Título Quinto, Capítulo Primero, de la propia Ley. El Título Quinto de la Ley de la Propiedad Industrial se divide en dos capítulos, el primero de ellos se denomina: "De la Protección a la Denominación de Origen", el segundo lleva por título: "De la Autorización para el Uso".

Es en el primero de estos capítulos se enumeran las reglas relativas a la protección de las denominaciones de origen mexicanas, la cual se logra a través de la declaración de protección que para tal efecto emite el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial. En el segundo se señalan los lineamientos a seguir para la obtención y conservación de la autorización de uso de las denominaciones de origen, así como las causas por las cuales pueden cesar los efectos de dicha autorización.

Ahora bien, en el capítulo anterior del presente trabajo, definimos a las denominaciones de origen desde el punto de vista doctrinal y desde la perspectiva del "Arreglo de Lisboa Relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional". Respecto a su regulación en la ley nacional, la Ley de la Propiedad Industrial define a las denominaciones de origen en el artículo 156, el cual se reproduce a continuación:

"ARTICULO 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 característica se deban exclusivamente al medio geográfico, comprendiendo en éste los factores naturales y los humanos."

De lo anterior podemos afirmar que la ley mexicana se apega en gran medida a la definición contenida en el "Arreglo de Lisboa", la cual difiere únicamente en que en el mencionado Arreglo se refiere a "la denominación geográfica de un país, de una región o de una localidad que sirva para designar un producto originario del mismo", lo cual consideramos que es lógico, toda vez que el mencionado Arreglo se refiere a las denominaciones de origen desde el punto de vista internacional, mientras que la Ley de la Propiedad Industrial lo hace desde el punto de vista nacional.

Ya señalamos con antelación, que la protección que goza una denominación de origen mexicana inicia con la "Declaración de Protección" que para tal efecto emita el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial. Es en el artículo 157 de la Ley de la Propiedad Industrial donde encontramos la regulación en comento:

"ARTICULO 157.- La protección que esta Ley concede a las denominaciones de origen se inicia con la declaración que al efecto emita el Instituto. El uso ilegal de la misma será sancionado, incluyendo los casos en que venga acompañada de indicaciones tales como "género", "tipo", "manera", "imitación", u otras

similares que creen confusión en el consumidor o impliquen competencia desleal."

De la lectura del artículo transcrito con anterioridad, llegamos a la conclusión que únicamente serán reconocidas las denominaciones de origen mexicanas sobre las cuales el Instituto se haya pronunciado favorablemente y brinde protección a través de la mencionada "declaración", de lo contrario, no gozará de la protección consagrada en la Ley, lo que trae como resultado que no existan normas que se encarguen de su regulación.

El artículo 157 también señala que el uso ilegal de una denominación de origen será sancionado, incluyendo los casos en que este acompañada de indicaciones como "genero", "tipo", "manera", imitación; u otras similares que creen confusión en el consumidor o impliquen competencia desleal.

Esta parte del artículo tiene estrecha relación con la fracción XXII del artículo 213 y la fracción I del artículo 223 de la Ley de la Propiedad Industrial. El primero de ellos referente a las infracciones administrativas, el segundo, a los delitos. Para una mejor comprensión se transcriben a continuación:

"ARTICULO 213.- Son infracciones administrativas:

...

XXII.- Usar sin autorización o licencia correspondiente una denominación de origen;"

"ARTICULO 223.- Son delitos:

I.- Reincidir en las conductas previstas en las fracciones II a XXII del artículo 213 de esta Ley, una vez que la primera sanción administrativa impuesta por esta razón haya quedado firme;"

En este tenor, la protección que recibe una denominación de origen reconocida por el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial puede ser de manera administrativa hasta índole penal<sup>26</sup>.

Las indicaciones, aseveraciones y demás actos contrarios a las prácticas honestas se consideran en general actos de competencia desleal, y están calificados como tales en el artículo 10 bis 2) del Convenio de París (del cual México forma parte, el cual fue publicado en el Diario Oficial de la Federación el veintisiete de julio de mil novecientos setenta y seis). Asimismo, el artículo 1.2) del mencionado convenio incluye la represión de la competencia desleal entre los objetivos de la protección de la propiedad industrial y el artículo 10 bis 1) obliga a los países de la Unión de París a asegurar a los nacionales de esos países una protección eficaz contra la competencia desleal. Los mencionados artículos señalan:

#### Artículo 1

[Constitución de la Unión; ámbito de la propiedad industrial]

2) La protección de la propiedad industrial tiene por objeto las patentes de invención, los modelos de utilidad, los dibujos o modelos industriales, las marcas de fábrica o de

---

<sup>26</sup> De esta manera, el IMPI combate todo tipo de práctica contraria a la Ley, que tenga por objeto crear confusión en los consumidores respecto al origen o procedencia de una denominación de origen, así como los actos que posiblemente impliquen competencia desleal.

comercio, las marcas de servicio, el nombre comercial, las indicaciones de procedencia o denominaciones de origen, así como la represión de la competencia desleal.

Artículo 10 bis  
[Competencia desleal]

"1) Los países de la Unión están obligados a asegurar a los nacionales de los países de la Unión una protección eficaz contra la competencia desleal.

2) Constituye acto de competencia desleal todo acto de competencia contrario a los usos honestos en materia industrial o comercial.

3) En particular deberán prohibirse:

1. Cualquier acto capaz de crear una confusión, por cualquier medio que sea, respecto del establecimiento, los productos o la actividad industrial o comercial de un competidor;

2. Las aseveraciones falsas, en el ejercicio del comercio, capaces de desacreditar el establecimiento, los productos o la actividad industrial o comercial de un competidor;

3. Las indicaciones o aseveraciones cuyo empleo, en el ejercicio del comercio, pudieren inducir al público a error sobre la naturaleza, el modo de fabricación, las características, la aptitud en el empleo o la cantidad de los productos."

El uso indebido de una denominación de origen puede inducir al error a los consumidores en cuanto a las cualidades o características de un producto, causando perjuicios graves. Además, la persona que comercializa con denominaciones de origen falsas adquiere una ventaja desleal sobre sus competidores, quienes después de un tiempo, perderán clientes y prestigio.

Al respecto se han pronunciado nuestros más altos Tribunales Federales, quienes han señalado que la competencia desleal se puede definir como la conducta de un competidor que utilizando cualquier procedimiento en contra de las buenas costumbres o de alguna disposición legal, sustralga, utilice o explote un derecho comercial o industrial de otro recurrente, con el fin de obtener ventajas indebidas para sí, para varias personas, o para causarle un daño a aquél. El criterio anteriormente señalado, lo encontramos en la siguiente tesis:

**MARCAS. COMPETENCIA DESLEAL. REQUISITOS PARA QUE SE ACTUALICE LA INFRACCION ADMINISTRATIVA PREVISTA EN LA LEY DE INVENCIONES Y MARCAS.** La Ley de Invenciones y Marcas en su artículo 210, señala de manera enunciativa doce actos que constituyen infracciones administrativas,

por ser actos contrarios a los buenos usos y costumbres de la industria, comercio y servicios que impliquen competencia desleal, entre los que se encuentran, el efectuar en el ejercicio de actividades industriales o mercantiles, actos que causen o induzcan al público a confusión, error o engaño, por hacer creer o suponer infundadamente, la existencia de una relación o asociación entre dos establecimientos, que la fabricación de un producto se realiza bajo normas, licencia o autorización de un tercero, o que se presta un servicio o se vende un producto con autorización o licencia de un tercero (Inciso b), fracción XI), de esta manera encontramos en el citado precepto dos elementos indispensables para que se actualice la infracción administrativa en él prevista, el primero se refiere a la existencia de una conducta contraria a los buenos usos y costumbres de la industria o comercio que implique competencia desleal y el segundo elemento consiste en que esa conducta cause o induzca al público a confusión, error o engaño en relación con el producto o servicio que requiere o con el establecimiento que lo ofrece; por lo que respecta al primer elemento, debemos atender a los lineamientos del legislador, en el sentido de considerar que todo acto contrario a los usos, costumbres y leyes que rigen la industria o el comercio que menoscabe la libre competencia o perjudique al público consumidor constituye competencia

desleal. En nuestro sistema jurídico, la libre competencia está constitucionalmente garantizada por los artículos 5o. y 28 de nuestra Carta Magna, y conforme a dichos preceptos a nadie puede impedirse que se dedique a la profesión, industria o comercio que le acomode, siendo lícito y cuando no se ataquen los derechos de terceros ni se ofendan los derechos de la sociedad; se prohíben los monopolios, a excepción hecha de aquéllos que por su naturaleza corresponden al Estado y de los privilegios que conceden las leyes sobre derechos de autor y de invenciones y marcas. Ahora bien, en materia de propiedad industrial, nuestro país se enmarca en un tratado internacional, que es el Convenio de la Unión de París, vigente desde mil novecientos ochenta y tres, mismo que en términos del artículo 133 constitucional, es la ley en nuestro país; este convenio fue publicado en el Diario Oficial de la Federación el veintisiete de julio de mil novecientos setenta y seis, y en su artículo 10 bis señala expresamente que, los países de la Unión están obligados a asegurar a los nacionales, una protección eficaz contra la competencia desleal, y aclara "constituye acto de competencia desleal todo acto de competencia contrario a los usos honestos en materia industrial o comercial". Con base en esto, la Ley de Invenciones y Marcas vigente, trata de evitar la competencia desleal reprimiendo los actos deshonestos en materia

de industria y comercio, y aquéllos que sean contrarios a las disposiciones que consagra. Para el estudio de estos actos deshonestos, es importante tener presente que lo sancionable, es el abuso del bien jurídico tutelado por el artículo 28 constitucional, es decir, el abuso a la libertad de competencia que en él se consagra, no siendo admisible la restricción de esta libertad sin la existencia de una conducta que se adecue exactamente al supuesto jurídico contemplado por la norma legal. La ley señala una serie de actos deshonestos que considera como conductas de competencia desleal, que aparte de ser actos contrarios a las disposiciones que la misma establece, causan perjuicio no sólo al tercero de quien obtiene beneficio o causan daño, sino también al desarrollo del comercio y la industria, repercutiendo a su vez en un daño para el público que requiere de los productos o servicios que le ofrecen. Así, tomando en cuenta los actos deshonestos que se sancionan como infracciones administrativas y como delitos, podemos definir a la competencia desleal, como la conducta de un competidor que utilizando cualquier procedimiento en contra de las buenas costumbres o de alguna disposición legal, sustraiga, utilice o explote un derecho comercial o industrial de otro recurrente, con el fin de obtener ventajas indebidas para sí, para varias personas, o para causarle un daño a aquél, para tal efecto,

debemos decir que el concepto de buenas costumbres ha sido interpretado por la doctrina como los principios deducibles de normas positivas que son aceptados por el sentimiento jurídico de una comunidad. Así, costumbres comerciales como anuncios, promociones de ventas, campañas de descuento, etcétera, son lícitas y permitidas para atraer clientela a un establecimiento o hacia un producto, siempre que no se empleen medios reprochables para ello. Siguiendo con el concepto de competencia desleal a que hemos llegado, es requisito primordial para que haya deslealtad, que primero exista competencia entre los comerciantes, es decir, que desarrollen una actividad encaminada o relacionada con el mismo fin, toda vez que podría darse una conducta ilícita entre comerciantes que no compiten entre sí, y ésta, independientemente de que sea sancionable por otros medios, no constituye competencia desleal. También cabe decir, que la conducta deshonesta del comerciante desleal puede ser activa o pasiva, es decir, consistir en un hacer o en una omisión, realizada con la intención de obtener un beneficio propio o causar daño a otro recurrente. Ahora bien, para que esa competencia desleal sea sancionable como infracción administrativa, en el supuesto que estudiamos, es indispensable que se actualice el segundo supuesto, consistente en que esa conducta calificada de desleal cause o induzca

al público a confusión, error o engaño en relación con el producto o servicio que requiere o con el establecimiento que lo ofrece. Para entender este segundo supuesto, es importante establecer lo que se entiende por causar o inducir al público, esto es, producir en él, un ánimo incitándolo o persuadiéndolo a moverse en determinado sentido, con el fin de obtenerlo como cliente, esto es válido en la libre competencia pero no a través de conductas deshonestas. Lo que resulta reprochable, es obtener este fin mediante la confusión, el error o el engaño en que se hace caer al público. Conforme al diccionario de la Real Academia de la Lengua Española, confusión, significa la mezcla de dos o más cosas diversas de modo que las partes de la una se incorporen a la otra, falta de orden o de claridad; la acepción de error, es concepto equivocado o juicio falso y engaño; la falta de verdad en lo que se dice, hace, cree, piensa o discurre. De esta manera, la conducta del comerciante encaminada a confundir, equivocar o engañar al público, es una conducta deshonestas, pero sólo encuadra en el supuesto de infracción que analizamos, si la confusión, el error o el engaño lo llevan a suponer que existe relación o asociación entre un establecimiento y el de un tercero, como por ejemplo en las cadenas de tiendas o negocios que ostentan la misma o semejante denominación, o bien, que lo hagan suponer que se fabrican o venden productos o se

prestan servicios bajo las normas, licencia o autorización de un tercero, como por ejemplo, las agencias de carros que componen o venden piezas originales de la misma empresa que fabrican los automóviles. Para que una conducta sea sancionable conforme a la ley, es necesario que se cumplan todos los requisitos previstos en las hipótesis normativas, en virtud de que en nuestro sistema jurídico, a excepción de que expresamente lo señale la ley, no es admisible la aplicación de sanciones por conductas análogas a las previstas. En estas condiciones, resulta necesario para que surta la causa de infracción administrativa, que se den los dos elementos que han sido analizados.

### TERCER TRIBUNAL COLEGIADO EN MATERIA ADMINISTRATIVA DEL PRIMER CIRCUITO.

Amparo en revisión 3043/90. Kenworth Mexicana, S.A. de C.V. 30 de enero de 1991. Unanimidad de votos. Ponente: Genaro David Góngora Pimentel. Secretaria: Guadalupe Robles Denetro.

Instancia: Tribunales Colegiados de Circuito.  
Fuente: Semanario Judicial de la Federación.  
Época: Octava Época. Tomo VII-Junio. Tesis:  
Página: 320. Tesis Aislada.

En este entendido, queda claro que el inicio de la protección de las denominaciones de origen mexicanas comienza con la declaración de protección que emita el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial y su protección es tal que toma en cuenta los actos deshonestos que se pueden sancionar como infracciones administrativas y como delitos.

#### b) Requisitos para la obtención.

Para que el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial declare la protección de una denominación de origen, es menester que se satisfagan una serie de requisitos que la propia Ley de la Propiedad Industrial establece. A continuación, señalaremos cada uno de ellos.

##### 1. Interés Jurídico.

De acuerdo al artículo 158 de la Ley de la Propiedad Industrial, la declaración de protección de una denominación de origen se hará de oficio o a petición de quien demuestre tener un interés jurídico. Asimismo, la propia ley determina, para los efectos del mencionado artículo quienes se consideran que tienen interés jurídico:

- 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.

De lo anterior, podemos señalar que únicamente tendrán interés jurídico para solicitar la declaración de protección de una denominación de origen, aquellas personas, ya sean físicas o morales, cámaras o asociaciones de fabricantes o productores que tengan que ver directamente con la extracción, producción o elaboración de productos de determinada región geográfica del país, que tengan peculiaridades o características que se deban exclusivamente al medio geográfico de esa región.

Esto es así, toda vez que no cualquier persona física o moral, o cámara o asociación, podrá solicitar la protección de una denominación de origen.

De igual manera sucede con las dependencias o entidades del gobierno federal y de los gobiernos de las entidades de la Federación, toda vez que sería ilógico que una dependencia del Gobierno del Estado de Chiapas, solicite la protección de una denominación de origen cuya zona geográfica se encuentre en el Estado de Chihuahua. Si bien es cierto que por la redacción del mencionado artículo se puede llegar a interpretar de una manera extrema, lo correcto es que la dependencia o entidad, ya sea local o federal, debe estar dentro de la zona geográfica del país donde este la denominación de origen.

Consideramos que la única entidad que no encuadra dentro de la prohibición señalada es el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, toda vez que como ya mencionamos con anterioridad, es la entidad encargada de salvaguardar y proteger los derechos de propiedad industrial en nuestro país.

## 2. Requisitos de la Solicitud.

El artículo 159 de la Ley señala que la solicitud de declaración de protección a una denominación de origen deberá hacerse por escrito, misma que tendrá que acompañarse de los comprobantes en que se funde la petición y en la que se expresarán los siguientes requisitos:

- 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 Comercio y Fomento Industrial 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.

La primera fracción se refiere a los datos del solicitante, que por la redacción de la misma, pareciera que abre la posibilidad de que el solicitante pueda ser también una persona extranjera. Tal vez el legislador dio esta posibilidad, considerando que al final de cuentas el titular de la denominación de origen será Estado Mexicano como veremos más adelante.

Respecto al interés jurídico, el solicitante deberá forzosamente encuadrar dentro de alguna de las tres fracciones del artículo 158 ya estudiado.

En cuanto al señalamiento de la denominación de origen, aunque a primera vista pareciera que dicha fracción no es necesaria, creemos que el legislador lo consideró así, en virtud de que desde un principio quedará claro el nombre de la denominación de origen, como podría ser "Tequila" a secas o "Ámbar de Chiapas", por solo poner un ejemplo.

Compartimos la opinión de tratadistas de que la fracción IV, junto con la fracción VI, son las más importantes de este artículo. Ya señalamos que uno de los elementos más relevantes de la denominación de origen es que debe existir un *nexo cualitativo* entre el producto y el lugar del cual ese producto es

originario. La calidad o las características del producto deben atribuirse exclusiva o esencialmente al medio geográfico.

Asimismo, determinamos que el medio geográfico se caracteriza, por un lado, por una serie de *factores naturales* (por ejemplo, el suelo o el clima), y por otro lado, por una serie de *factores humanos* (por ejemplo, el método de elaboración utilizado por los productores o artesanos del lugar).

En este entendido, el solicitante deberá describir en forma detallada, clara y precisa el producto o productos "terminados" que abarcará (o mejor dicho protegerá) la denominación de origen.

El promovente de la solicitud deberá señalar las características de los productos, sus componentes (materiales), la forma de extracción, así como los procesos de producción o elaboración. En el caso de que ya exista una Norma Oficial Mexicana (NOM) respecto a los lineamientos de elaboración o fabricación de los productos que se pretenden amparar con la denominación de origen, existe la obligación de señalarlos.

También deberá señalarse el territorio que protege la denominación de origen, detallando la delimitación del mismo, atendiendo principalmente las características geográficas y las divisiones políticas. Es decir, se podrá delimitar por zonas, regiones, localidades, poblados o incluso por Estados. Consideramos que en este apartado siempre habrá un punto de conflicto, toda vez que no existe una división categórica o tajante de la superficie de territorio que puede llegar a abarcar una denominación de origen y nos encontramos ante el problema de delimitar el área de protección de una denominación de origen.

Evidentemente, el área de protección será aquella donde existan las calidades o las características que hacen que el producto amparado por la denominación de origen sea especial. Este territorio se caracterizará

precisamente por que ahí existen una serie de factores naturales y humanos que le dan un toque especial a los productos que se elaboran, fabrican o producen en ese lugar.

Sin embargo, siempre existirá el problema de delimitar la zona de protección, en virtud de que es muy difícil señalar hasta que punto de determinado territorio se pierden las cualdades o características del medio geográfico.

La fracción VI señala que el solicitante deberá detallar el vínculo que existe ente la denominación de origen que se pretende reconocer, el producto que ahí se extrae, produce o elabora, y el territorio. En este punto es donde se conjugan todos los requisitos ya señalados, en virtud de que primero se señalan cada uno de ellos de manera individual y posteriormente se tiene que demostrar que existe un vínculo entre ellos, para que el Instituto este en posibilidad de determinar si es viable otorgar la declaración de protección de la denominación de origen.

Por último, el legislador abre la posibilidad de que el interesado anexe la documentación, pruebas, o manifestaciones que considere pertinentes.

### 3. Tramite.

De acuerdo al artículo 160 de la Ley de la Propiedad Industrial, una vez que se recibe la solicitud de declaración de protección de una denominación de origen, el Instituto efectuará el examen de los datos y documentos aportados, una vez que se haya enterado el pago de las tarifas correspondientes.

En virtud del **"ACUERDO POR EL QUE SE MODIFICA EL DIVERSO POR EL QUE SE DA A CONOCER LA TARIFA POR LOS**

**SERVICIOS QUE PRESTA EL INSTITUTO MEXICANO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL**", publicado en el Diario Oficial de la Federación el día 14 de marzo de 2002, la tarifa correspondiente por el estudio de la solicitud de declaración general de protección a una denominación de origen es de \$1,069.57 (mil sesenta y nueve pesos con cincuenta y siete centavos).<sup>27</sup>

Si el Instituto considera que los documentos presentados no satisfacen los requisitos legales o resultan insuficientes para la comprensión y análisis de cualquiera de los elementos de la solicitud, se requerirá al solicitante para que haga las aclaraciones o adiciones necesarias, otorgándole al efecto un plazo de dos meses.

Asimismo, el mencionado artículo señala que si el solicitante no cumple con el requerimiento dentro del plazo de dos meses otorgado, la solicitud se considerará abandonada, sin embargo, el Instituto podrá continuar de oficio su tramitación en los términos del presente capítulo si lo considera pertinente. Es decir, si en un momento determinado por cuestiones económicas, sociales o incluso políticas, el Instituto considera que es viable otorgar la protección a la denominación de origen cuyo trámite se declaró abandonado, podrá retomar el estudio del mismo en un futuro, atendiendo lo señalado en el artículo 158 ya estudiado.

Si los documentos presentados satisfacen los requisitos legales, el Instituto publicará en el Diario Oficial un extracto de la solicitud. Ahora bien, si el procedimiento se inicia de oficio, el Instituto publicará en el Diario Oficial un extracto de las menciones y requisitos establecidos en las fracciones III a la VII del artículo 159 de la Ley. En ambos casos el Instituto otorgará un plazo de dos meses, contados a partir de la fecha de publicación para que cualquier tercero que justifique su interés jurídico, formule observaciones u objeciones y aporte las pruebas que estime pertinentes.

---

<sup>27</sup> Diario Oficial de la Federación, jueves 14 de marzo de 2002.

El artículo 162 señala que se admitirán toda clase de pruebas en la solicitud de declaración de protección con excepción de la confesional y testimonial. La pericial corresponderá al Instituto o a quien éste designe. El Instituto podrá realizar en cualquier tiempo, antes de la declaración, las investigaciones que estime pertinentes y allegarse los elementos que considere necesarios.

De acuerdo al artículo señalado, se puede presentar cualquier prueba con el objeto de demostrar la existencia de la denominación de origen y la conveniencia de protegerla. Atendiendo lo anterior, y de acuerdo a la clasificación de pruebas que encontramos en el Código Federal de Procedimientos Civiles, estas podrán ser:

- a) Los documentos públicos;
- b) Los documentos privados;
- c) Los dictámenes periciales;
- d) El reconocimiento o inspección judicial;
- e) Las fotografías, escritos y notas taquigráficas, y, en general, todos aquellos elementos aportados por los descubrimientos de la ciencia; y
- f) Las presunciones.

Es importante que los interesados en que se declare la protección a una denominación de origen, presenten todas las pruebas que considere pertinentes.

Una vez transcurrido el plazo de dos meses al que se refiere el artículo 161 de la Ley, efectuados todos los estudios que considere el IMPI y desahogadas las pruebas presentadas por el solicitante, el Instituto dictará la resolución que corresponda.

En este caso, la resolución podrá ser negando o otorgando la protección a la denominación de origen.

Si la resolución mencionada otorga la protección a la denominación de origen, el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial hará la declaratoria y procederá a su publicación en el Diario Oficial de la Federación. La declaración del Instituto que otorgue la protección a una denominación de origen, determinará en definitiva los elementos y requisitos previstos en el artículo 159 de la Ley, es decir, el nombre de la denominación, los productos y el territorio que abarca la protección.

#### 4. Vigencia.

De acuerdo al artículo 165 de la Ley de la Propiedad Industrial, la vigencia de la declaración de protección de una denominación de origen estará determinada por la subsistencia de las condiciones que la motivaron y sólo dejará de surtir efectos por otra declaración que haga el propio Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.

La vigencia de la declaración de protección de una denominación de origen, es sin lugar a dudas, una de las más grandes diferencias con otros signos distintivos. Por ejemplo, en el caso de las marcas reguladas por nuestra legislación, su registro tiene una vigencia de diez años, de manera independiente de las causales de nulidad o caducidad que se puedan aplicar, o incluso su cancelación.

La declaración de protección, por el contrario, durara mientras subsistan las condiciones que la motivaron. Para clarificar lo anterior, podemos decir que si en un futuro se acaban las plantas de agave tequilana Weber variedad azul (de la cual se extrae el tequila), por obvias razones ya no existiría el producto primordial con el cual se elabora el tequila y por consiguiente desaparecería una condición fundamental para la subsistencia de la denominación de origen.

En este tenor, podemos afirmar que las condiciones podrían desaparecer por causas naturales o por la intervención del propio hombre. Ahora bien, para que deje de surtir efectos la declaración de protección, esta tendrá que ser revocada por otra declaración que emita el IMPI.

## 5. Modificación.

Los términos de la declaración de protección a una denominación de origen podrán ser modificados en cualquier tiempo, con fundamento en el artículo 166 de la Ley de la Propiedad Industrial, lo cual se podrá hacerse de oficio o a petición de parte interesada, siguiendo el procedimiento establecido en este capítulo.

La solicitud que se presente ante el IMPI para tales efectos, deberá contener los requisitos exigidos por las fracciones I a III del artículo 159 de la Ley. Además, deberá acompañarse de un señalamiento detallado de las modificaciones que se piden y las causas que las motivan.

Uno de los puntos que se pueden modificar con mayor frecuencia, sería el del zona que abarca el territorio de protección, toda vez que pueden existir zonas geográficas que no estén comprendida dentro de la zona de protección y cumplan con las condiciones que señala la norma para la extracción,

elaboración o producción de un producto protegido por una denominación de origen.

En este caso, la parte interesada deberá solicitar al IMPI que se modifique la declaración de protección para ser incluida en la misma, como ya sucedió precisamente en la declaración de protección de la denominación de origen tequila.

En virtud del "ACUERDO POR EL QUE SE MODIFICA EL DIVERSO POR EL QUE SE DA A CONOCER LA TARIFA POR LOS SERVICIOS QUE PRESTA EL INSTITUTO MEXICANO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL", publicado en el Diario Oficial de la Federación el día 14 de marzo de 2002, la tarifa correspondiente a la solicitud de modificación de una declaración general de protección a una denominación de origen es de \$1,069.57 (mil sesenta y nueve pesos con cincuenta y siete centavos), al igual que la solicitud.

## 6. Titularidad.

El artículo 167 de la Ley de la Propiedad Industrial es muy claro al respecto: El Estado Mexicano será el titular de la denominación de origen y esta sólo podrá usarse mediante autorización que expida el Instituto.

Este es uno de los puntos donde existe controversia en la actualidad, toda vez que algunos tratadistas consideran que en un mercado de libre competencia como el que existe en la actualidad, la titularidad de las denominaciones de origen deberían recaer en los productores, en las cámaras o asociaciones en que se agrupen, toda vez que son ellos quienes extraen, producen o elaboran los productos protegidos por las denominaciones de origen.

En el caso de otros signos distintivos, el titular de los mismos es precisamente quien los crea o los usa, ya sea por él mismo o por un licenciario autorizado.

Sin embargo, y tal vez por la importancia de esta figura, el legislador consideró que el titular debería ser el Estado Mexicano, como lo es en otras ramas, principalmente las consideradas en el artículo 27 Constitucional y en la Ley General de Bienes Nacionales, o en su defecto, por su Regulación Internacional.

## 7. Registro Internacional.

Ya mencionamos que el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial es la autoridad administrativa en nuestro país en materia de propiedad industrial y la encargada de regular a las denominaciones de origen mexicanas, lo anterior con fundamento en la fracción III del artículo 6º de la Ley de la Propiedad Industrial.

También señalamos que la protección de las denominaciones de origen se puede hacer desde dos puntos de vista, el internacional y el nacional. El primero de ellos fue tratado en el primer capítulo de este trabajo.

De acuerdo al artículo 168 de la Ley en la materia, el Instituto por conducto de la Secretaría de Relaciones Exteriores, tramitará el registro de las denominaciones de origen que hayan sido materia de una declaración de protección en los términos de la propia Ley, para obtener su reconocimiento en el extranjero conforme a los Tratados Internacionales.

En la actualidad, nuestro país tiene registradas ante la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual 4 denominaciones de origen que son: Tequila, Mezcal, Talavera y Olináá.

### 3. USO Y AUTORIZACIÓN DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN EN MEXICO.

En el siguiente apartado explicaremos el trámite que se lleva ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial para que se otorgue la autorización de uso para una denominación de origen mexicana, así como los derechos y las obligaciones que se adquieren al obtener la mencionada autorización por el Instituto.

#### a) Requisitos.

De acuerdo al artículo 169 de la Ley de la Propiedad Industrial, la autorización para usar una denominación de origen deberá ser solicitada ante el Instituto y se otorgará a toda persona física o moral que cumpla los siguientes requisitos:

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

II.- Que realice tal actividad dentro del territorio determinado en la declaración;

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

IV.- Los demás que señale la declaración.

El primero de los requisitos lo consideramos bastante lógico, toda vez que no cualquier persona tiene los conocimientos necesarios para la elaboración, producción, o elaboración de los productos protegidos por la denominación de origen.

Más adelante veremos que el derecho a usar una denominación de origen podrá ser transmitida por el usuario autorizado en términos de la legislación común, lo cual implica que es necesario que se satisfagan varios requisitos para que dicha transmisión resulte operante.

Sin embargo, no sólo es necesario que el solicitante de la mencionada autorización se dedique a las actividades señaladas en la primer fracción, sino que además, deberá realizar dichas actividades dentro del territorio determinado en la declaración. Esto así porque el elemento territorio es de vital importancia para la denominación de origen.

Ya señalamos que la denominación debe ser la *denominación geográfica* de un país, de una región o de una localidad, es decir, la denominación debe existir como nombre de una entidad geográfica en un país. En segundo lugar, la denominación debe servir para designar un *producto* originario del país, de la región o de la localidad en cuestión. En este sentido, la denominación tiene un significado doble: además de ser el nombre de un lugar, designa el producto originario del mismo.

En tercer lugar, debe existir un *nexo cualitativo* entre el producto y el lugar del cual ese producto es originario. La calidad o las características del producto deben atribuirse exclusiva o esencialmente al medio geográfico. Como ya señalamos en páginas anteriores, el medio geográfico se caracteriza, por un lado, por una serie de *factores naturales* (por ejemplo, el suelo o el clima), y por otro lado, por una serie de *factores humanos* (por ejemplo, el método de elaboración utilizado por los productores o artesanos del lugar).

En vista de lo anterior, llegaríamos al absurdo de que cualquier persona podría extraer, fabricar o elaborar los mencionados productos en otras regiones geográficas del país, que no sean propiamente aquellas donde existe la protección de la denominación de origen.

Por otra parte, la Ley señala que la persona que solicita la autorización de uso de una denominación de origen, deberá cumplir con las normas oficiales establecidas por la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial (ahora Secretaría de Economía) conforme a las leyes aplicables, respecto de los productos de que se trate.

Este artículo, al igual que el 159 de la Ley de la Propiedad Industrial, tiene estrecha relación con los artículos 3 y 40 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1º de julio de 1992).

El primero de ellos, define a la Norma Oficial Mexicana y la segunda, señala la relación que tienen estas con las denominaciones de origen. Dichos artículos señalan lo siguiente:

"ARTICULO 3º. Para los efectos de esta Ley, se entenderá por:

...

XI. Normas oficiales mexicanas; las que expidan las dependencias competentes, de carácter obligatorio sujetándose a lo dispuesto en esta Ley y cuyas finalidades se establecen en el artículo 40.

Las dependencias sólo podrán expedir normas o especificaciones técnicas, criterios, reglas, instructivos, circulares, lineamientos y demás disposiciones de naturaleza análoga de carácter obligatorio, en las materias a que se refiere esta Ley, siempre que se ajusten al procedimiento establecido y se expidan como normas oficiales mexicanas;"

"ARTICULO 40. Las normas oficiales mexicanas tendrán como finalidad establecer:

...

XV. Los apoyos a las denominaciones de origen para productos del país.

En este tenor, las Normas Oficiales Mexicanas son de gran importancia en virtud de que a través de ellas la Autoridad puede definir lineamientos en materia de producción, extracción, procesos de elaboración o producción y sus modos de empaque, embalaje o envasamiento de las denominaciones de origen, tal y como lo señala el artículo 159 de la propia Ley de la Propiedad Industrial.

El artículo 170 de la Ley de la Propiedad Industrial, señala que la solicitud para obtener una autorización de uso de denominación de origen deberá contener los datos y estar acompañada de los documentos que se señalen en el Reglamento de la Ley de la Propiedad Industrial.

Esta disposición tiene relación estrecha con el artículo 68 del Reglamento de la Ley de la Propiedad Industrial, el cual señala que toda persona interesada en usar una denominación de origen, deberá presentar solicitud ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, la cual tendrá que cumplir con los siguientes requisitos:

- I. Nombre, nacionalidad y domicilio del solicitante.
- II. Ubicación del establecimiento industrial donde se producirá el producto amparado por la denominación de origen.
- III. Constancia de la autoridad local competente, certificando que el establecimiento industrial se encuentra localizado dentro del territorio señalado en la declaración.
- IV. Constancia de la Secretaría de que el interesado cumple con la Norma Oficial de Calidad, cuando exista ésta.

Las constancias a las que se refieren las fracciones III y IV anteriores, deberán haber sido expedidas dentro de los seis meses anteriores a la fecha en que se formule la autorización, y

- V. Original o copia certificada del documento de poder, en caso de que la solicitud se formule por apoderado.

b) Tramite.

El trámite que realiza el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial para otorgar la autorización de uso, se sujeta a las mismas condiciones, plazos y términos que se realizan para declarar la protección de una denominación de origen que consagra el artículo 160 de la Ley de la Propiedad Industrial y, una vez que se realiza el mismo y se satisfacen todos los requisitos legales, el Instituto otorgara la autorización de uso.

c) Vigencia.

De acuerdo al artículo 172 de la Ley de la Propiedad Industrial, los efectos de la autorización para usar una denominación de origen durarán diez años, contados a partir de la fecha de presentación de la solicitud en el Instituto, y podrán renovarse por períodos iguales.

Además, en el caso de la solicitud autorización de uso y su renovación, deberán pagarse los derechos consagrados en el **"ACUERDO POR EL QUE SE MODIFICA EL DIVERSO POR EL QUE SE DA A CONOCER LA TARIFA POR LOS SERVICIOS QUE PRESTA EL INSTITUTO MEXICANO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL"**, publicado en el Diario Oficial de la Federación el día 14 de marzo de 2002, siendo la tarifa correspondiente para estos efectos, la cantidad de \$469.57 (cuatro cientos sesenta y nueve pesos con cincuenta y siete centavos).

d) Obligaciones del usuario.

Señalamos en párrafos anteriores que la declaración de protección determinará en definitiva los elementos y requisitos previstos en el artículo 159 de la Ley, es decir, el nombre de la denominación, los productos y el

territorio que abarca la protección. La persona autorizada a usar una denominación de origen está obligada a usarla tal y como aparezca protegida en la declaración. De no usarla en la forma establecida, procederá la cancelación de la autorización.

En virtud de que la cancelación es una de las formas de extinguir o concluir los efectos de una autorización de uso de una denominación de origen, la misma será tratada más adelante en el apartado correspondiente.

#### e) Derechos del usuario

El legislador consideró pertinente que, el autorizado a usar una denominación de origen, pudiera transmitir su autorización a otra persona en los términos de la legislación común. De acuerdo al artículo 172 de la Ley de la Propiedad Industrial, dicha transmisión sólo surtirá efectos a partir de su inscripción en el Instituto, previa comprobación de que el nuevo usuario cumple con las condiciones y requisitos establecidos en esta Ley para obtener el derecho a usar la denominación de origen.

En primer lugar, si la persona a quien se le van a transmitir los derechos de la autorización de uso debe cumplir con los requisitos de la ley, creemos conveniente, que mejor esta última persona podría solicitar la autorización de uso de forma directa.

En segundo lugar, tanto la autorización de uso, como la transmisión de los derechos de la misma, son publicadas en la Gaceta que emite el propio Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial para que sean oponibles frente a terceros.

De acuerdo al artículo 175 de la Ley, el usuario autorizado de una denominación de origen podrá a su vez, mediante convenio, permitir el uso de ésta, únicamente a quienes distribuyan o vendan los productos de sus

marcas. El convenio deberá ser sancionado por el Instituto y surtirá efectos a partir de su inscripción de ésta.

El convenio deberá contener una cláusula en la que se establezca la obligación del distribuidor o comercializador de cumplir con los requisitos establecidos en las fracciones III y IV del artículo 169 y los previstos en el reglamento. En caso de que el distribuidor o comercializador no cumpliera con esta obligación, procederá la cancelación de la inscripción.

En virtud del "ACUERDO POR EL QUE SE MODIFICA EL DIVERSO POR EL QUE SE DA A CONOCER LA TARIFA POR LOS SERVICIOS QUE PRESTA EL INSTITUTO MEXICANO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL", publicado en el Diario Oficial de la Federación el día 14 de marzo de 2002, la tarifa correspondiente por la inscripción de un permiso otorgado por el usuario autorizado para usar una denominación de origen es de \$404.35 (cuatrocientos cuatro pesos con treinta y cinco centavos).

#### **4. MODOS DE CONCLUIR LAS AUTORIZACIONES DE USO.**

Las autorizaciones de uso se podrán extinguir por tres causas: nulidad, cancelación o por terminación de su vigencia.

La Ley de la Propiedad Industrial en su artículo 177 señala que las declaraciones administrativas de nulidad y cancelación se harán de oficio por el Instituto, a petición de Parte o del Ministerio Público Federal, siendo las únicas dos que se llevarían a manera del procedimiento, que para tal efecto se lleva a cabo en el propio Instituto, lo anterior con fundamento en el artículo 187 de la propia ley que a la letra señala:

"ARTICULO 187.- Las solicitudes de declaración administrativa de nulidad, caducidad, cancelación e

infracción administrativa que establece esta Ley, se sustanciarán y resolverán con arreglo al procedimiento que señala este capítulo y las formalidades que esta Ley prevé, siendo aplicable supletoriamente, en lo que no se oponga, el Código Federal de Procedimientos Civiles."

En el caso de los procedimientos iniciados de oficio por el propio Instituto, es muy cuestionable el hecho de que sea "juez y parte", sin embargo, así está dispuesto en la propia ley, además, de que no existe otra institución que pudiera conocer de las solicitudes de declaración administrativa por cuestiones de competencia.

Otro punto importante es que, a diferencia de otras causales de nulidad para los demás signos distintivos, o para el caso de las patentes o registros, no existe un término para iniciar los procedimientos de declaración administrativa. Creemos que lo anterior tal vez se deba a la importancia que tiene esta figura jurídica y al tipo de regulación especial que tiene.

#### a) Nulidad.

Entrando propiamente al estudio de las causales de extinción consagradas en la Ley de la Propiedad Industrial ya señaladas, la nulidad de una autorización de uso procederá en cualquiera de los siguientes casos:

- I. Cuando se otorgue en contravención a las disposiciones de esta Ley;
- II. Cuando se otorgue atendiendo a datos y documentos falsos;

No obstante que la fracción I del artículo 176 de la Ley de la Propiedad Industrial incorpora una declaración general de nulidad de una autorización de uso correspondiente a una denominación de origen, al señalar que procederá la nulidad cuando la misma cuando se haya otorgado en contravención a las disposiciones de la ley, consideramos que las disposiciones a las cuales nos remite dicha fracción, son las referentes a los requisitos que debe cumplir la solicitud correspondiente para su obtención y los lineamientos para su concesión.

Los exámenes de forma y fondo consagrados en la Ley de la Propiedad Industrial se realizan por seres humanos y toda vez que no somos inmunes a cometer errores, se podrá otorgar una autorización de uso por error del Instituto y, de presentarse el caso, la mencionada autorización se habría otorgado en contravención a las disposiciones de la ley.

Ahora bien, también se puede otorgar la autorización de uso en contravención a la ley por la actitud de el propio solicitante, esto acontecería si dicha persona manifestó o presento datos y documentos falsos durante el trámite de su solicitud.

El hecho de que el solicitante presente datos y documentos falsos, lleva consigo que dicha persona actúo de mala fe y trató de sacar un provecho de tal acción, por tal razón consideramos que dicha causal de nulidad es apropiada.

#### b) Cancelación.

En párrafos anteriores señalamos que el artículo 173 de la Ley de la Propiedad Industrial señala que la persona autorizada a usar una denominación de origen está obligada a usarla tal y como aparezca protegida en

la declaración. De no usarla en la forma establecida, procederá la cancelación de la autorización.

En este entendido, cuando el usuario autorizado use la denominación de origen en forma diferente a la establecida en la declaración de protección procederá a su cancelación.

Ahora bien, la denominación de origen tiene dentro de sus elementos más importantes que, los productos que protege tengan cierta calidad o que las características del producto se deban exclusiva o esencialmente al medio geográfico.

En este tenor, el autorizado a usar una denominación de origen debe cumplir totalmente con los lineamientos que señale la declaración de protección y de las Normas Oficiales, si es que existen. Es decir, la persona que extraiga, produzca o elabore los productos protegidos por la denominación de origen, deberá cumplir y respetar los lineamientos referentes a los factores naturales y factores humanos que intervienen en la naturaleza misma de las denominaciones de origen.

#### c) Terminación de su Vigencia.

La fracción III del artículo 176 de la Ley de la Propiedad Industrial señala que, la autorización de uso dejará de surtir sus efectos por la terminación de su vigencia.

No hay mucho que explicar al respecto, toda vez que por obvias razones si no se renueva la autorización de uso de las denominaciones de origen, estas dejarán de surtir sus efectos.

En virtud del "ACUERDO POR EL QUE SE MODIFICA EL DIVERSO POR EL QUE SE DA A CONOCER LA TARIFA POR LOS SERVICIOS QUE PRESTA EL INSTITUTO MEXICANO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL", publicado en el Diario Oficial de la Federación el día 14 de marzo de 2002, la tarifa correspondiente por la renovación de la autorización para usar una denominación de origen es de \$469.57 (cuatro cientos sesenta y nueve pesos con cincuenta y siete centavos)

## 5. PUBLICACIÓN.

El Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial emite una Gaceta, en la cual se publican todas las resoluciones que emita el Instituto, esto se desprende de la fracción X del artículo 6 y del artículo 8 de la Ley de la Propiedad Industrial los cual señalan lo siguiente:

ARTICULO 6o.- El Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, autoridad administrativa en materia de propiedad industrial, es un organismo descentralizado, con personalidad jurídica y patrimonio propio, el cual tendrá las siguientes facultades:

...

X.- Efectuar la publicación legal, a través de la Gaceta, así como difundir la información derivada de las patentes, registros, autorizaciones y publicaciones concedidos y de cualesquiera otras referentes a los derechos de propiedad industrial que le confiere esta Ley;

ARTICULO 8o.- El Instituto editará mensualmente la Gaceta, en la que se harán las publicaciones a que esta Ley se refiere y donde se dará a conocer cualquier información de interés sobre la propiedad industrial y las demás materias que se determinen. Los actos que consten en dicho órgano de información surtirán efectos ante terceros a partir del día siguiente de la fecha en que se ponga en circulación, misma que deberá hacerse constar en cada ejemplar.

El artículo 178 de la ley señala que, se publicarán en la Gaceta las declaraciones que emita y autorizaciones que otorgue el Instituto, así como cualquier acto que dé por terminados los efectos de los derechos otorgados en materia de denominación de origen.

## CAPITULO TERCERO. DENOMINACIONES DE ORIGEN MEXICANAS.

### 1. TEQUILA.

El 2 de enero de 1973, la Dirección General de Normas de la Secretaría de Industria y Comercio, solicitó la protección de la denominación de origen "Tequila". Casi de manera simultánea, Tequila Herradura, S.A. de C.V., así como la Cámara Regional de la Industria Tequilera, lo hicieron en el mismo año de 1973. Mediante resolución de fecha 22 de noviembre de 1974, dicha Secretaría pronunció la Declaración General de Protección para la denominación de origen Tequila, misma que fue publicada en el Diario Oficial de la Federación el día 9 de diciembre de 1974.

En dicha declaración de protección se estableció como territorio de origen el comprendido en cuarenta y tres municipios pertenecientes a los estados de Jalisco, Guanajuato, Michoacán y Nayarit. Es importante señalar que el tequila se produce única y exclusivamente con agaves de la especie "*tequilana Weber variedad azul*", sin que exista posibilidad de fabricarlo con otro tipo de agave.

El 20 de septiembre de 1976, Tequilera la Gonzaleña, S.A., presenta una solicitud para que fuese ampliado el territorio de origen al estado de Tamaulipas.<sup>28</sup>

En virtud de dicha solicitud, se dicta una segunda Declaración General de Protección de la Denominación de Origen Tequila, dejando sin efectos la primera. Conforme a esta segunda declaración, que es la vigente, el territorio de origen es el comprendido en los cuarenta y tres municipios señalados

---

<sup>28</sup> Rangel Medina, David. Op. Cit. pág. 88.

en la primera declaración, ampliando a once municipios más del estado de Tamaulipas.<sup>29</sup>

En la actualidad la Norma Oficial Mexicana vigente que establece las características y especificaciones que deben cumplir los usuarios autorizados para producir, envasar y/o comercializar tequila conforme al proceso establecido, es la NOM-006-SCFI-1994, BEBIDAS ALCOHOLICAS-TEQUILA-ESPECIFICACIONES, que cancela a la antigua NOM-006-SCFI-1993. En líneas más adelante hablaremos un poco sobre algunas especificaciones contenidas en dicha norma.

Al hablar del tequila, sin lugar a dudas, nos referimos a uno de los productos más representativos de México y que sin lugar a dudas le a dado reconocimiento a nuestro país a nivel Internacional. Asimismo, y sin temor a equivocarnos, constituye la denominación de origen más importante de nuestro país hasta este momento.

Existen muchas leyendas acerca del origen del tequila, siendo la más significativa la que señala que el tequila fue descubierto cuando, sobre un platino de agaves, cayó con estrépito un rayo de gran fuerza, el golpe desgajó el corazón de la planta y el calor del rayo hizo que ardiera durante unos segundos, asombrados los indígenas se percataron que del interior brotaba un aromático néctar que bebieron con temor y reverencia pues señalaba como un milagroso regalo de sus dioses, era como si el fuego del rayo se hubiera transformado en una bebida sin paralelo en la historia.<sup>30</sup>

De acuerdo a los historiadores, desde los tiempos prehispánicos y aún después de la conquista, el agave azul era de gran utilidad para la población en general, ya que se aprovechaban distintas partes de la planta para construir techumbres y fabricar agujas, clavos, cuerdas y papel. Las pencas

---

<sup>29</sup> Ibidem pág. 89.

<sup>30</sup> Información contenida en la página de internet <http://www.angelfire.com/ne/vccindad/hist.html>.

secas se usaban como combustible y de las cenizas se elaboraba jabón o detergente, y su savia se utilizaba para curar heridas. En aquel tiempo, las tribus civilizadas de la región de Chimalhuacan utilizaban el maguey de Tequila para preparar miel o bebida alcohólica. La planta era utilizada en su totalidad, ya que de las hojas se extraía una fibra que usaban sus tejidos y del tronco se obtenía una fibra que usaban sus tejidos y del tronco obtenían un alimento azucarado.<sup>31</sup>

En la actualidad el tequila es una bebida que se consume a lo largo y ancho de todo el país, inclusive en muchas partes del mundo en gran medida por la calidad con la cual se elabora.

Ahora bien, en los siguientes párrafos hablaremos sobre algunos lineamientos establecidos en la NOM-006-SCFI-1994 vigente. Dicha norma contiene todas las disposiciones referentes a los lineamientos en materia de producción, extracción, procesos de elaboración o producción y sus modos de empaque, embalaje o envasamiento del tequila. En este tenor, en ella se detallan los lineamientos sobre el muestreo, a los métodos de prueba, a los controles de calidad, a la comercialización y a la información comercial de dicha denominación de origen.

En dicha norma se define al agave como la planta de la familia de las amarilidáceas, de hojas largas y fibrosas, de forma lanceolada, de color verde azulado, cuya parte aprovechable para la elaboración de tequila es la piña o cabeza. La única especie admitida para los efectos de esta NOM, es la Tequilana weber, variedad azul, que haya sido cultivada dentro de la zona señalada en la Declaración de Protección.

El tequila, es la bebida alcohólica regional obtenida por destilación y rectificación de mostos, preparados directa y originalmente del material extraído, dentro de las instalaciones de la fábrica, derivado de la molienda de las cabezas maduras de agave, previa o posteriormente hidrolizadas

---

<sup>31</sup> Información contenida en la página de internet <http://www.angelfire.com/ne/vecindad/hist.html>.

o cocidas, y sometidos a fermentación alcohólica con levaduras, cultivadas o no, siendo susceptible de ser enriquecido por otros azúcares hasta en una proporción no mayor de 49%, en la inteligencia de que no están permitidas las mezclas en frío. El tequila es un líquido que, de acuerdo a su tipo, es incoloro o amarillento cuando es madurado en recipientes de madera de roble o encino, o cuando se aboque<sup>32</sup> sin madurarlo.

Cuando en esta NOM se hace referencia al término "Tequila", se aplica a las dos categorías señaladas en el capítulo 5 de dicha norma, salvo que exista mención expresa al "Tequila 100% de agave" o "Tequila 100% puro de agave".

De acuerdo a las características adquiridas en procesos posteriores a la destilación y rectificación, el tequila se clasifica en 4 tipos:

- ❖ **Tequila blanco.-** Producto cuya graduación alcohólica comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución.
- ❖ **Tequila joven u oro.-** Producto susceptible de ser abocado, cuya graduación alcohólica comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución. El resultado de las mezclas de tequila blanco con tequilas reposados y/o añejos se considera como tequila joven u oro.
- ❖ **Tequila reposado.-** Producto susceptible de ser abocado, que se deja por lo

---

<sup>32</sup> De acuerdo a la NOM-006-SCFI-1994, el abocado es el procedimiento para suavizar el sabor del tequila, mediante la adición de uno o más de los siguientes ingredientes: color caramelo, extracto de roble o encino natural, glicerina y jarabe a base de azúcar. El uso de cualquiera de estos ingredientes no debe ser mayor del 1% en relación al peso total que tiene el tequila, antes de su envasado; la coloración que resulte de este proceso debe ser amarillenta.

menos dos meses en recipientes de madera de roble o encino, cuya graduación alcohólica comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución. En mezclas de diferentes tequilas reposados, la edad para el tequila resultante es el promedio ponderado de las edades y volúmenes de sus componentes.

- ❖ **Tequila añejo.-** Producto susceptible de ser abocado, sujeto a un proceso de maduración de por lo menos un año en recipientes de madera de roble o encino, cuya capacidad máxima sea de 600 litros, y con una graduación alcohólica comercial que debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución. En mezclas de diferentes tequilas añejos, la edad para el tequila resultante es el promedio ponderado de las edades y volúmenes de sus componentes.

Para el mercado internacional se puede sustituir la clasificación mencionada en el párrafo anterior por la traducción al idioma correspondiente, o bien, por la siguiente:

- ❖ Tequila "Silver" en lugar de Tequila blanco.
- ❖ Tequila "Gold" en lugar de Tequila Joven u oro.
- ❖ Tequila "Aged" en lugar de Tequila reposado.
- ❖ Tequila "Extra-aged" en lugar de Tequila añejo.

De acuerdo al porcentaje de los azúcares provenientes del agave que se utilicen en la elaboración del tequila, éste se puede clasificar en una de las categorías siguientes:

- ❖ **"Tequila 100% de agave" o "Tequila 100% puro de agave".-** Es aquel producto que se obtiene de la destilación y rectificación de mostos, preparados directa y originalmente del material extraído, dentro de las instalaciones de la fábrica, derivado de la molienda de las cabezas maduras de agave, previa o posteriormente hidrolizadas o cocidas, y sometidos a fermentación alcohólica con levaduras, cultivadas o no. Para que este producto sea considerado como "Tequila 100% de agave" o "Tequila 100% puro de agave", debe ser embotellado en la planta de envasado que controle el propio fabricante, misma que debe estar ubicada dentro de la zona de denominación de origen. Este producto puede ser denominado como "Tequila 100% de agave" o "Tequila 100% puro de agave".
  
- ❖ **"Tequila".-** Es aquel producto que se obtiene de la destilación y rectificación de mostos, en cuya formulación se han adicionado hasta una proporción no mayor del 49% de azúcares distintos a los derivados de la molienda, extraídos dentro de las instalaciones de la fábrica,

de las cabezas maduras del agave, previa o posteriormente hidrolizadas o cocidas y sometidos a fermentación alcohólica con levaduras, cultivadas o no, en la inteligencia que no están permitidas las mezclas en frío.

A continuación, se enumerara en términos generales el proceso de Destilación para la elaboración del tequila:

- a) La cocción.- Una vez ocurre la cosecha (Jima o Jimado) del agave, que suele ocurrir hacia el octavo año de vida, se procede al cocimiento de las piñas.<sup>33</sup> El proceso de cocción se lleva a cabo mediante modernas autoclaves, aunque en algunos lugares combina este sistema con el antiguo. Al terminar el proceso de cocción y enfriamiento, la pulpa blanca queda convertida en una masa fibrosa entre naranja y marrón que alcanza a romperse con las manos. Cruda no oía y era algo amarga, ahora tiene un olor dulzón bastante agradable y un sabor dulce exquisito.

---

<sup>33</sup> Antiguamente se cavaba un hoyo en la tierra donde se depositaba leña. Sobre esta se extendía una cama de piedras. Se dejaba arder la leña hasta que piedras y leña formaban las brasas. A continuación se introducían los corazones sobre la malla, entre zacate húmedo. Se tapaba con tierra y se dejaba un respiradero para que no se terminara la combustión inmediatamente. A esto se le llama tatemado. La cocción duraba entre 2 ó 3 días, y otros 2 para que se enfriara el horno. En ese tiempo los azúcares de la planta se hidrolizan. Con el tatemado los jugos del agave adquieren un ligero aroma a ahumado. Desde 1850 se abandonó el sistema de TATEMADO, aunque algunas destilerías de los Altos de Jalisco lo siguieron usando durante los años veinte. Este cocimiento se realiza a 80/95 grados Celsius o como dicen "hasta que el vapor que sale por los agujeros se pone muy bravo y hay que bajarle".

- b) La Molienda o Machacado.- Muy antiguamente se golpeaba con palos y hachas. Después se utilizaba el molino de piedra: piedra circular en una fosa que rodaba generalmente arrastrada por mulas o caballos. Las piñas se acomodaban, mediante tridentes o a mano, frente a la piedra que al rodar sobre ella la desgarraba y trituraba, exprimiéndoles el jugo. En grandes cubetas se almacenaban los jugos y la fibra desgarrada que absorbía buena parte de los mismos. Estas cubetas se llevaban hasta los tanques de fermentación.
- c) La Fermentación.- Dentro del tanque un trabajador llamado batidor completamente desnudo o con un calzón, agitaba o lavaba con manos y pies las fibras que se depositaban hasta que estas soltaran el jugo que llevaban. Con la época del vapor y después de la electricidad estos procesos se hicieron más eficientes. También fueron los trapiches utilizados en la molienda de la caña de azúcar los que modernizaron la molienda en el tequila. Los jugos acumulados en grandes tanques (la masa sólida ocupa casi un cuarto del tanque). Aquí es donde de forma natural las bacterias y levaduras provocan el proceso biológico. Los azúcares son consumidos convirtiéndolos en diversos subproductos,

entre los que aparece el alcohol etílico. También aparecen otros productos que habrá que eliminar como celulosa consecuencia de los residuos de la cutícula del agave y metanol. Si la temperatura ambiente es entre 20 y 30 grados el proceso natural de fermentación durará entre dos y cinco días. En climas más fríos el proceso puede durar hasta doce días. La norma oficial indica que al menos el 51% de los mostos deben ser de agave Weber azul. Muchas fábricas incorporan el 100% del mosto de este agave. En otros casos el industrial añade la fuente de azúcares que crea conveniente. Los mostos utilizados como complemento suelen ser de caña de azúcar. Son habitualmente líquidos preparados con azúcar semirrefinado o en forma de melaza o piloncillo. En Jalisco al piloncillo se le llama panocha.

- d) Filtrado.- Se filtra el mosto del tequila cuando esté preparado para eliminar la mayor cantidad de impurezas y residuos que este contenga.
- e) Destilación.- Para la eliminación de las sustancias de éste líquido que no se desean, se realiza el sistema de destilación. El alambique esta formado por dos partes: destilador y rectificador. La primera destilación que se hace al calentar

el alambique y evaporar parte de los contenidos se denomina Ordinario y su contenido en alcohol es del 20% al 30%. Junto con el Ordinario van la Cabeza (sustancias muy volátiles como aldehídos y cetonas) y Cola (la mayor parte es agua) de la destilación que son productos de desecho. Estos últimos, producto de purgar los alambiques, junto con los restos de mostos se llaman Vinazas. Al rectificarse el Ordinario en la segunda destilación vuelven a desecharse cabeza y cola. El cuerpo principal del destilado será el denominado Tequila Blanco.

- f) Reposados y Añejos.- Para que un Tequila adquiera el nombre de reposado debe permanecer en pipones o barricas de madera al menos 60 días. Es más suave que el blanco, aproximadamente 38 grados. Su color pasa a ser dorado y el sabor se enriquece con numerosos matices añejos de la madera. Para ser entendido como Añejo debe permanecer un mínimo de 12 meses en barrica de roble o encino, cuya capacidad máxima sea de 600 litros. El color pasa a ser de un ámbar intenso y hasta marrón oscuro. Si se realiza en barricas nuevas el sabor queda impregnado por las resinas y hasta hacerlo medio picante.<sup>34</sup>

---

<sup>34</sup> Información contenida en la página de internet <http://www.tequilacenter.com/ta.html>.

El producto final de tequila puede tener un mínimo de 38° de alcohol, alcanzando un máximo de 55°. El agave que se utilice como materia prima para la elaboración de cualquier tipo de tequila, debe cumplir con los requisitos mencionados a continuación: estar inscrito en el Registro de Plantación de Predios Instalado para tales efectos por el organismo de certificación de producto acreditado y contar con la supervisión del organismo de certificación de producto acreditado.

Respecto al envasado, el envasador de tequila debe demostrar, en todo momento, que el producto no ha sido adulterado desde su entrega a granel hasta el envasado final del mismo. Para tales efectos, la actividad de envasado se sujeta a los lineamientos siguientes:

- a) Los envasadores que no produzcan tequila y/o adquieran el producto a granel de un fabricante, no pueden mezclar tequila de diferentes tipos o procedencias.
- b) El envasador no puede utilizar más de un proveedor de tequila por marca o por tipo de tequila de esa marca.
- c) El producto que ostente la leyenda "Tequila 100% de agave" o "Tequila 100% puro de agave" debe ser embotellado en la planta de envasado del propio fabricante dentro de la zona de denominación de origen.
- d) El traslado a granel del tequila debe ser supervisado por una unidad de verificación acreditada, de conformidad con los mecanismos que previamente apruebe la

DGN (Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía).

- e) El envasador que no es productor de tequila no debe cambiar en forma alguna las características organolépticas del producto que recibe, salvo diluirlo con agua para obtener la graduación alcohólica comercial del tequila dentro de los parámetros permitidos en la NOM. Por lo tanto, no puede madurar ni abocar el mismo.
  
- f) El envasador que no es productor de tequila sólo puede envasar el producto que haya sido elaborado bajo la supervisión del organismo de certificación acreditado. Por tal motivo, debe corroborar que cada lote que recibe cuenta con un certificado de conformidad de producto vigente.
  
- g) El envasador no debe envasar simultáneamente producto distinto del tequila en sus instalaciones, a menos de que cuente con líneas de producción claramente diferenciadas a juicio de la unidad de verificación acreditada que se contrate para supervisar dicho proceso y se notifique dicha circunstancia a esa unidad de verificación con la debida anticipación a la fecha de inicio del proceso de envasado

simultáneo de cualquier producto distinto del tequila.

- h) El envasador que no es productor de tequila debe llevar un registro actualizado de, por lo menos, los documentos siguientes: notas de remisión, facturas de compraventa de tequila y de materiales de envase, incluyendo etiquetas; cuadros comparativos de análisis de especificaciones fisicoquímicas previos a la comercialización, con los parámetros permitidos en la NOM; y copia de los certificados de cumplimiento de NOM que amparen cada lote que haya sido recibido.
- i) Para demostrar que el tequila no ha sufrido adulteraciones durante el proceso de envasado, deben coincidir las comparaciones de áreas y posición de picos cromatográficos de muestreo, realizados en la planta de envase con los obtenidos en la fábrica proveedora de tequila.
- j) El tequila se debe envasar en recipientes nuevos, aceptados por las autoridades sanitarias, que garanticen su conservación y no alteren su calidad. La capacidad de cada envase no debe ser mayor de 5 litros y en, ningún caso, se deben usar envases

con marcas que pertenezcan a otro fabricante.

En el plano Internacional, el 27 de mayo de 1997 se firmó el acuerdo de reconocimiento mutuo y protección de las bebidas espirituosas, en el que la Comunidad Europea reconocen a México el derecho de ser el único productor de tequila y mezcal en el mundo. Se concedió a las 63 marcas detectadas de bebidas a las que llamaban "tequila" sin serlo dentro de la Comunidad Europea, el plazo de dos años para que desaparecieran bajo este concepto. En el área de las exportaciones, la industria tequilera nacional envió en el año de 1998 a diferentes países del orbe, 86.5 millones de litros, dos millones más que en 1997.<sup>35</sup>

El 21 de mayo de 1999, México firmó un acuerdo con la Unión Europea en el que se estableció que a partir del primer día del año 2000, el tequila tendría en esa zona comercial cero gravamen ad valorem, es decir sobre el valor de la mercancía, lo que sin duda benefició de manera determinante al sector. Actualmente el tequila tiene en esos países una tasa tributaria que varía entre 5 y 20%, mientras que en Estados Unidos y Canadá la tasa es cero.<sup>36</sup>

El Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial y el Consejo Regulador del Tequila, A.C., iniciaron en febrero del año 2000 un Programa de Verificación Internacional del tequila. El objetivo de este programa es la verificación y certificación por parte del Consejo Regulador del Tequila, para determinar que lo que se está envasando y comercializando en Europa sea solamente el tequila producido dentro de la Zona Protegida por la Denominación de Origen Tequila y Hecho en México.<sup>37</sup>

---

<sup>35</sup> Información contenida en la página de internet del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, <http://www.impi.gob.mx>.

<sup>36</sup> Idem.

<sup>37</sup> Idem.

Respecto a su protección internacional, el 26 de agosto de 1996, la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual otorgó su registro.

Ya en un par de ocasiones nos referimos al Consejo Regulador del Tequila, A.C., sin embargo, a continuación señalaremos algunos datos importantes sobre el mismo:

El Consejo Regulador del Tequila, A.C. es un organismo acreditado para verificar y certificar el cumplimiento de la Norma Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-1994, Bebidas Alcohólicas-Tequila-Especificaciones; para lo cual cuenta con el Acreditamiento de la Entidad Mexicana de Acreditación UVNOM 002 con referencia No. 99UV0016 como Unidad de Verificación y con el No. 05 con oficio 312.16.98.055 como Organismo de Certificación acreditado por la SECOFI (ahora Secretaría de Economía)<sup>38</sup>.

Dentro de los objetivos del Consejo Regulador del Tequila, A.C. están los siguientes:

1. Asegurar a través de la verificación el cumplimiento de la NOM-TEQUILA,
2. Garantizar al consumidor la genuinidad del producto.
3. Certificar el cumplimiento de la NOM-TEQUILA salvaguardando la denominación de origen, en México y en el extranjero.

---

<sup>38</sup> Información contenida en la página de internet del Consejo Regulador del Tequila, A.C., <http://www.crt.org.mx>

En la actualidad existen 89 empresas productoras en nuestro país certificadas por el Consejo Regulador del Tequila, A.C. y 661 marcas certificadas por dicho Consejo. Asimismo, existen 221 marcas de tequilas envasadas en el extranjero certificadas por el Consejo Regulador del Tequila, A.C. y 34 empresas exportadoras a granel.<sup>39</sup>

## 2. MEZCAL.

El 13 de julio de 1994, el C. Presidente de la Cámara Nacional de la Industria del Mezcal, A.C., solicitó ante la extinta Dirección General de Desarrollo Tecnológico de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial la declaración de protección de la denominación de origen "Mezcal", para amparar la bebida alcohólica destilada conocida por dicho nombre. Una vez realizados los trámites de ley, con fecha 28 de noviembre de 1994, se publicó en el Diario Oficial de la Federación, la declaración general de protección de la denominación de origen "Mezcal", señalando como territorios de origen: los Estados de Guerrero, Oaxaca, Durango, San Luis Potosí y Zacatecas, particularmente en el estado de Oaxaca, la zona denominada por la "Región del Mezcal", comprendiendo los Municipios de Solá de Vega, Miahuatlan, Yautepec, Santiago Matatlán Tlacolula, Ocotlán, Ejulla y Zimatlán.

Ahora bien, mediante Resolución de fecha 19 de noviembre de 2001 emitida por el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, se modificó la declaración general de protección de la denominación de origen Mezcal, para incluir dentro del listado de municipios que comprende el territorio de origen señalado en dicha declaración, al Municipio de San Felipe, Estado de Guanajuato.

---

<sup>39</sup> Información contenida en la página de internet del Consejo Regulador del Tequila, A.C., <http://www.crt.org.mx>

De acuerdo a la solicitud señalada en la página anterior, el mezcal se manufactura de acuerdo a la Norma NMX-V-8-1993-SCFI, con agaves de las especies:

- ❖ Agave Agistofpñoa Hax;
- ❖ Agave Esperrima Jacobi, Amarilidáceas;
- ❖ Agave Weberi Cela, Amarilidáceas;
- ❖ Agave Potatorum Zucc, Amarilidáceas; y
- ❖ Otras Especies del mismo género que se cultivan principalmente en los Estados de Guerrero, Oaxaca, Durango, San Luis Potosí y Zacatecas.

En dicha solicitud, se define al mezcal, como una bebida alcohólica obtenida por la destilación y rectificación de las mostes preparados con los azúcares extraídos del tallo y base de las hojas de los agaves mezcaleros ya señalados, sometidos previamente a fermentación alcohólica con levaduras, permitiéndose adicionar hasta un 40% de otros azúcares en la preparación de dichos mostos, siempre y cuando no se eliminen los componentes que les dan las características a este producto.

El mezcal es un líquido transparente con cualidades organolépticas particulares de olor y sabor característico de acuerdo al tipo de agave (s) utilizado (s) y el proceso con el que es elaborado, es incoloro o ligeramente amarillo si está añejado, reposado o abocado. La "maduración", es la transformación lenta que el permite adquirir al producto las características organolépticas deseadas por procesos fisicoquímicos que en forma natural tienen lugar durante su permanencia en barricas de roble blanco o encino.

En nuestro país existen al menos 7 especies de agave cultivadas y silvestres que son utilizadas para la producción de mezcal. Entre los agaves

mezcaleros tenemos: el "espadín" (*Agave angustifolia* Haw.), que es el más cultivado y utilizado para la fabricación del mezcal, el "arroqueño" (*Agave americana* L.), el "cirial" (*Agave Karwinskii* Zucc.) y el agave "barril" (*Agave rodacantha* Zucc.), el "mexicano" (*Agave macrocantha*) y el maguey "cincoañero" (*Agave canatala roxb*). Entre los más famosos y apreciados agaves silvestres por la calidad del mezcal que se obtiene está el "tobala" (*Agave potatorum* Zucc.).<sup>40</sup>

De acuerdo al dictamen técnico elaborado por el Biol. José López Bucio y Dr. Luis Herrera-Estrella, el agave crece en suelos rocosos arcillosos, bien drenados y pobres en nutrientes. Si bien es cierto el agave es relativamente tolerante a la sequía, igual de cierto resulta que es sensible a la salinidad, sobre todo en estado juvenil, pero son pocos afectados por altas concentraciones de calcio o metales pesados como el cobre y el zinc. El pH óptimo del suelo donde puede crecer el agave es entre 5 y 8.

En regiones geográficas donde las condiciones climáticas y edáficas son extremas, como son las zonas áridas del país, el establecimiento de la agricultura es muy difícil por la escasez de agua. Así, los recursos silvestres adaptados son de importancia mayúscula para los habitantes de estas regiones. Uno de esos recursos vegetales es el género *Agave*, el cual posee una serie de características biológicas que le permiten crecer exitosamente bajo condiciones de carencia de agua en las que la mayoría de los cultivos no pueden establecerse.

El proceso para la elaboración del "mezcal" fue introducido en España por los Moros en el s. VIII y por los Españoles a América en el s. XVI. Durante la Colonia, la autoridad virreinal prohibía el proceso de destilación; sin embargo, a menudo permitía, solapaba o disimulaba la elaboración de los

---

<sup>40</sup> Ver el Dictamen Técnico para determinar la procedencia de la modificación de la declaratoria de protección de la denominación de origen Mezcal, elaborado por el Biol. José López Bucio y Dr. Luis Herrera-Estrella, del Centro de Investigación y Estudios Avanzados del IPN, Unidad de Biotecnología Agrícola, Irapuato, Guanajuato, a solicitud expresa del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, mismo que puede ser consultado en el expediente oficial de la denominación de origen "mezcal", cuyo original obra en los archivos del mencionado Instituto.

aguardientes que procedían del agave, según conviniera o afectara los intereses reales; pero muy a pesar de las periódicas restricciones, la oferta local era alentada por los propios españoles, pues del maguey podía obtenerse un intoxicante barato de consumo popular.<sup>41</sup>

En la actualidad, el procedimiento de elaboración del mezcal sigue apegándose al proceso tradicional y es muy similar al procedimiento de elaboración del tequila. A continuación se detalla en términos generales dicho procedimiento:

- a) **Materia Prima.-** Después de un promedio de 8 años de maduración del agave, se liman las pencas para dejar solamente la piña, para el siguiente paso.
- b) **Vaporización.-** Las piñas o cabezas de agave son introducidas en un horno calentado con vapor. El proceso dura 3 días donde las piñas al finalizar, adquieren un color café oscuro, se vuelven blandas y con un olor a piloncillo. Durante este periodo el jugo se escurre hacia una pileta, donde es almacenado antes de iniciar el siguiente proceso.
- c) **Molienda.-** Las piñas cocidas se pasan a un molino de piedra (tahona) donde se cortan y acomodan para que se realice la molienda. El jugo extraído corre hacia las

---

<sup>41</sup> El 3 de Mayo de 1785 se expidió en Aranjuez una real orden para que se procedieran a extinguir en la Nueva España las bebidas prohibidas, pues éstas competían muy severamente con los aguardientes de Europa. En la lista de licores simples o compuestos que debía perseguir el Tribunal de la Acordada, consta que el mezcal se producía en Acapulco, Apan, Coahuila, Colima, Cuernavaca, Durango, Fresnillo, Guadalajara, Huajapan, Guanajuato, San Juan de los Llanos, Nuevo Reino de León, Metztlán, Oaxaca, Puebla, Cuautla, etc.

linas de fermentación. El bagazo se separa.

- d) Fermentación.- En este punto se mezcla todo el jugo extraído de la vaporización y el de la molienda. Se adicionan fermentos del pie de cuba para iniciar el proceso de fermentación, que conforme transcurre el tiempo se observa espuma. Este proceso dura aproximadamente 8 horas o cuando ya no se genere espuma y el jugo se vea transparente.
- e) Destilación.- El producto obtenido de la fermentación pasa por unos canales a un alambique de olla hecho de cobre y de ahí a un destilador de plato del mismo material, en donde se realiza la destilación. El producto destilado llega a un condensador y pasa a una tina en donde se verifican los °GL para saber en qué punto de la destilación se encuentra el proceso. De ahí el mezcal es bombeado a un filtro de tela en donde se eliminan posibles contaminaciones de materia ajena.

A partir de 1973 hubo innovaciones en la técnica de producción y procesamiento del mezcal, al grado de que actualmente no sólo se industrializa la cabeza (mezote), sino también las pencas y la raíz. De aquella, además de las

mieles fermentadas (mezcal), se extraen aminoácidos y material péptico proteico para alimento animal, y de las pencas y la raíz, ixtle.

El Mezcal puede clasificarse de acuerdo a lo siguiente:

- ❖ **Añejo o Añejado:** Es el Mezcal que es sometido a proceso de maduración por lo menos 12 meses, en barricas de roble blanco o encino.
- ❖ **Reposado:** Es el Mezcal que se deja por lo menos dos meses en recipientes, para su estabilización, puede ser abocado.<sup>42</sup>
- ❖ **Joven:** Es el Mezcal obtenido del primer procedimiento y que no se somete a procesos de maduración o estabilización, el cual también puede ser abocado.

Ahora bien, existe otra clasificación de acuerdo al tipo de mezcal:

- ❖ **Mezcal 100% agave:** es aquel que proviene de los mostos que única y exclusivamente contienen azúcares provenientes de los agaves señalados en párrafos anteriores<sup>43</sup>, siendo Joven, Reposado o Añejo, pudiendo ser abocado; y

---

<sup>42</sup> El "Abocado" al igual que en el tequila, es el procedimiento que se utiliza para suavizar el sabor del "mezcal", mediante adición de uno o más saborizantes, colorantes naturales (inocuos, productos y subproductos naturales e industriales) permitidos por la Secretaría de Salud.

<sup>43</sup> Agave Agistospona Hax; Agave Esperrima Jacobi, Amarilidáceas; Agave Weberi Cela, Amarilidáceas y Agave Potatorum Zucc, Amarilidáceas.

- ❖ **Mezcal:** es aquel que proviene de los mostos de los agaves señalados en el párrafo anterior y a los que se les ha adicionado hasta un 40% de otros azúcares, siendo Joven, Reposado o Añejo, pudiendo ser abocado.

Respecto a su protección internacional, el 9 de marzo de 1995, la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual otorgó su registro previa comprobación de los requisitos requeridos.

### **3. TALAVERA.**

El 9 de septiembre de 1994, la sociedad La Talavera de Puebla, S.A. de C.V., solicitó la protección de la denominación de origen "Talavera". Una vez realizados los trámites de ley, el 17 de marzo de 1995, se publicó en el Diario Oficial de la Federación, la resolución mediante la cual se otorgó la protección a la denominación de origen "Talavera de Puebla", para ser aplicada a la artesanía de talavera. En su origen, la región geográfica comprende a los distritos judiciales de Atlixco, Puebla, Cholula y Tecali.

Por escrito de fecha 10 de septiembre de 1996, presentado ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial el día 9 de octubre de 1996, el Gobierno del Estado de Puebla, solicitó la modificación a la denominación de origen "Talavera de Puebla", para que se llamara simplemente "Talavera". Por resolución publicada en el Diario Oficial de la Federación el día 11 de septiembre de 1997, se otorgó la protección a la denominación de origen Talavera con la que se designa al producto artesanal que cumpla con las disposiciones legales aplicables y sea originario de la región geográfica denominada "Zona de

Talavera", que comprende a los distritos judiciales de Atrixco, Cholula, Puebla y Tecali, ubicados dentro de la entidad federativa de Puebla.

El 25 de noviembre de 1998, aparece publicada en el Diario Oficial de la Federación, la NOM-132-SCFI-1998, TALAVERA-ESPECIFICACIONES.

Para hablar de los orígenes de la talavera, debemos remontarnos en primer lugar a la Antigua China de hace 4000 años y a la España de los siglos ocupados por los árabes (siglos VIII a XV). Es en la antigua China donde se empieza a trabajar con loza y cerámica, posteriormente los árabes, copian algunos estilos orientales para la elaboración de su cerámica, e introducen su elaboración en la península Ibérica durante siete siglos de ocupación.

La Talavera llega a nuestro país proveniente de los Españoles, quienes habían descubierto el nuevo mundo y colonizado gran parte de él<sup>44</sup>. Sin embargo, también existen relatos de los viajes al oriente salidos del actual puerto de Acapulco y que era la ruta comercial hacia el oriente. De ese intercambio comercial, es que llega a nuestro país cerámica y loza de China principalmente, y que con el paso del tiempo, la mezcla de conocimientos y tradiciones de diversas culturas es lo que da origen nuestra Talavera, porque no hay que olvidar que antes de la colonia, ya nuestros pueblos mesoamericanos trabajaban con barro y elaboran exquisitas piezas, que hoy aún nos sorprenden.

Al respecto Alberto Ruy Sánchez señala: "Uno de los muchos secretos que los mexicanos tenemos con la cultura árabe, o más precisamente con la cultura arábigo andaluza, es visible en la alfarería que conocemos como Talavera de Puebla. En esas vasijas de loza vidriada se esconde concentrada la

---

<sup>44</sup> Se ha señalado que los inicios de Talavera se remontan a los dominicos, quienes la elaboraban en su monasterio Talavera de La reina en Toledo, España. Cuando los monjes se establecieron en México durante el periodo colonial trajeron vasijas con ellos o quizá alguien imitó los diseños, convirtiéndose el arte sumamente popular.

historia de los ocho siglos que los árabes vivieron en dos terceras partes de lo que ahora es España y Portugal. Porque fue en un lugar que ahora conocemos como Talavera de la Reina, cerca de Toledo, donde los alfareros árabes se establecieron e implantaron las técnicas y las formas que a través de los siglos hemos heredado. Cuando compramos en Puebla una vasija de Talavera, estamos dando nueva vida a los gestos milenarios de los hombres que inventaron esas formas y texturas que ahora podemos disfrutar. De manera paralela, la alfarería que ahora se hace en un país árabe, también heredero de lo arábigoandaluz, Marruecos, es muy parecida a la que se hace en Puebla. Tal vez más parecida a la mexicana que la alfarería que se sigue haciendo en España, en Talavera de la Reina, porque ahí la artesanía tuvo a lo largo de los siglos una evolución renacentista que no se dio en Marruecos ni en México".<sup>45</sup>

A continuación, señalaremos algunas especificaciones contenidas en la NOM-132-SCFI-1998, TALAVERA-ESPECIFICACIONES.

Se entiende por Talavera al tipo de cerámica original y exclusiva de la denominada "zona de talavera", cuyas características se derivan del medio geográfico de la región y que tiene sus antecedentes en la mayólica española<sup>46</sup>, formada por un cuerpo cerámico que se produce por sinterización de una mezcla de arcillas (barros negro y blanco) provenientes de la zona geográfica comprendida en la Declaratoria. Esta cerámica está recubierta de una capa de esmalte formada a una temperatura entre 1000°C y 1100°C, en cuya composición intervienen los metales plomo y estaño de acuerdo a las formulas propias de la época colonial, decorada a mano con sólo seis pigmentos y sus posibles combinaciones, cuyas formulaciones son tradicionales.

En la mencionada NOM se señala que de acuerdo a su uso, la talavera se puede clasificar en tres tipos:

---

<sup>45</sup> Información contenida en la página de internet: <http://www.geocities.com/SoHo/Cafe/6895/puebla.htm>.

<sup>46</sup> La mayólica es el nombre que también se le da a la cerámica.

- ❖ Azulejos;
- ❖ Contenedores de alimentos, y
- ❖ Piezas de ornato

En términos generales, el proceso de elaboración de la Talavera debe ser manual y de tipo artesanal y debe emplear materias primas características de esta artesanía, como lo es el barro en greña de los colores blanco y negro; con la característica esencial de no permitir el vaciado. En cuanto su apariencia, las piezas deben presentar el esmalte vítreo que craquela, ligera porosidad, colores con apariencia difusa, azul y/o amarillo en sobrerrelieve.

El esmalte base no debe ser totalmente blanco y no debe ser transparente, fijándose en los intervalos de los colores mate de Pantone 482 C, 467 C y gris tenue 1 C. El cuerpo cerámico debe presentar un color de crema a naranja en los intervalos marcados por los colores de Pantone 155 C, 156 C y 157 C.

La norma, regula especificaciones concretas como el tamaño del espesor de la capa de esmalte; la reflectancia en el esmalte base; resistencia a la abrasión; resistencia al impacto; dureza en el esmaltado; absorción de agua; corrosión; porcentaje de plomo, estaño, materia insoluble y cobalto en esmalte base antes de ser sometido al proceso de horneado;

De acuerdo a la propia norma, el proceso de elaboración es de la siguiente forma:

- a) Para la preparación del barro se realiza una mezcla que se prepara con agua y dos tipos de barro en greña, negro y

blanco, procedentes de la zona geográfica contemplada en la Declaratoria; debiendo existir evidencia de que efectivamente provienen de esa zona, dejando las proporciones a elección de cada fabricante. El método de preparación de la pasta es indistinto, pero siempre el resultado debe ser una pasta homogénea con humedad suficiente para poder trabajar el formado de piezas.

- b) El Formado de las piezas debe ser a mano, siguiendo cualquiera de las dos técnicas permitidas: el torno (que puede ser accionado manualmente o usando equipo eléctrico y/o mecánico, y a través de molde (utilizando moldes de yeso para auxiliarse en el formado de las piezas. El barro debe ser prensado en forma manual o usando ayuda mecánica. No debe utilizarse vaciado líquido).
- c) Las piezas una vez formadas en barro crudo, se deben poner a secar en cuartos o áreas destinadas para tal efecto. En este proceso se puede o no auxiliar por cualquier aparato para acelerar el secado.
- d) Una vez secada la pieza, se debe realizar la primera cocción, la cual se hace en un horno que alcance la temperatura requerida, no importa su forma,

naturaleza o combustible utilizado. La temperatura mínima de cocción es de 800°C.

- e) Después de la primera cocción, se puede aplicar esmalte y/o decorar la pieza, la cual debe ser a mano.
- f) Una vez realizado el esmaltado y/o la decoración de la pieza, debe realizarse la segunda cocción.

Al igual que cualquier producto que goza de reputación y reconocimiento por su calidad, la talavera se presta a falsificaciones o a otros productos que las hacen pasar por auténtica talavera. De acuerdo a los conocedores, para reconocer una auténtica pieza de talavera, el color de fondo debe ser blanco u ostras. El diseño del color o los colores de la pieza se realizan con las reglas tradicionales (para alguien que no conozca la norma, este será un punto difícil de comprobar). En la parte inferior de la pieza (aquella que toca la mesa) es de color rosa o terracota, es decir, con poca pintura.

Por otra parte, cada pieza de talavera debe ostentar en forma legible la leyenda "Talavera", así como el anagrama.<sup>47</sup> Es optativa la inclusión de la razón social y domicilio del fabricante, así como la leyenda alusiva al lugar de fabricación, pudiendo adicionalmente establecer a criterio del productor, las características del producto.

---

<sup>47</sup> Es el signo o símbolo gráfico representativo, cuya visualización debe ser suficiente para identificar el otorgamiento autorizado de uso de la denominación de origen "Talavera" al productor, por parte del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial. Se representa con el símbolo D04.

#### 4. OLINALA.

El 20 de mayo de 1993, la Unión de Artesanos Olinca, A.C., solicitó la protección de la denominación de origen "Olinálá". Una vez realizados los trámites de ley, por resolución de fecha 11 de noviembre de 1994, el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial otorgó la protección a la denominación de origen "Olinálá", para ser aplicada a la artesanía de madera que se conoce con dicho nombre. Para los efectos de dicha declaración, se estableció como territorio de origen el municipio de Olinálá que se localiza al noreste de Chilpancingo, Estado de Guerrero, entre los paralelos 17 grados 43 minutos y 18 grados 4 minutos norte, y entre los 98 grados 39 minutos de longitud oeste respecto al meridiano de Greenwich, colindando al norte con el Estado de Puebla, al sur con Cualac, al oeste con Ahuacotzingo y Copalillo, y al este con Humuxtillan, todos estos municipios comprendidos en el Estado de Guerrero.

La palabra Olinálá, deriva de los vocablos "OLIN", de TLALIN (terremoto) y LAN (variante de TLAN, que significa junto o cerca), por lo que significa "junto a los terremotos" o "cerca de los terremotos".

La tradición artesanal de la Comunidad de Olinálá data aproximadamente de mediados del siglo XVIII, la cual, ha venido siendo heredada de padres a hijos. La madera utilizada para la elaboración de estos productos, es la conocida bajo el nombre de "madera de lináloe". Al tronco del árbol lináloe se le abre una grieta por la cual se le hecha agua y el árbol desarrolla una veta de madera oscura.

A continuación, se señala de manera breve el procedimiento para la elaboración de los productos de Olinálá:

- a) En primer lugar los carpinteros elaboran las artesanías en blanco.

- b) Posteriormente, el artesano cura la madera para que no se apolille, resana las piezas y las envía al lijador, para que pule la madera.
- c) Acto seguido, el producto se pasa al pintor, para que lo barnice con una mezcla hecha a base de aceite de linaza o chia con tierra blanca y tierra tecoztle, fijando la pintura con un bruñidor.
- d) Después de lo anterior se determina el color que se le va a dar a la pieza cuyos colores son predominantemente los siguientes: negro<sup>48</sup>, rojo, blanco, azul y carmín. La proporción en que se mezclan las pinturas naturales con las artificiales es en relación de un 80% de polvo de piedra por un 20% de pintura artificial aproximadamente.
- e) El siguiente paso es dejar pasar de dos a cuatro horas, para posteriormente, sacarle brillo a la pieza por medio de un bruñidor.

Existen varias técnicas en la elaboración de los productos de Olinalá, a continuación señalamos únicamente cuatro, que son las más conocidas:

- a) Rayado.- Esta técnica consiste en aplicar una segunda capa sobre la cual se dibuja,

---

<sup>48</sup> Producido por los artesanos a base de mezclar carbón de encino con polvo de piedra tolte (el polvo proveniente de esta piedra, es característico de la región y fuera de ella no es conocido).

utilizando una espina de huizache, gran cantidad de figuras que cubren casi toda la superficie del objeto con una peculiar textura.

- b) Dorado.- Inicialmente este decorado se realizaba en colores ocres combinados con pinceladas de polvo de oro y aplicaciones de hoja de oro. Actualmente sólo se utilizan los pigmentos y se combinan más colores, pero aún se logra el brillo y la textura de esta tradicional técnica.
- c) Punteado.- Una vez rayado el dibujo sobre la segunda capa de laca, las figuras son contorneadas con suaves líneas, que se contrastan con un fondo de finos puntos de colores en una original composición.
- d) Vaciado.- El artesano logra este acabado al "desprender" con la misma espina de huizache, la capa de laca que rodea el dibujo, obteniendo un interesante contraste entre el fondo y la figura.

El 9 de marzo de 1995, la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual otorgó su registro para su protección internacional.

## **5. BACANORA.**

Por escrito presentado el día 28 de mayo de 1999 en la Delegación Federal de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial, ubicada

en Hermosillo Sonora, y recibida por el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial con fecha 30 de junio del mismo año, el Gobierno del Estado de Sonora, solicitó la protección de la denominación de origen "Bacanora". Una vez realizados los trámites de ley, por resolución de fecha 6 de noviembre de 2000, publicada en el Diario Oficial de la Federación el día 6 de noviembre de 2000, el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial otorgó la protección a la denominación de origen "Bacanora", para ser aplicada a la bebida alcohólica conocida por dicho nombre.

Para los efectos de dicha declaración, se estableció como territorio de origen el municipio de Bacanora, el cual se localiza en la Sierra centro del Estado de Sonora, al este de Hermosillo, colindando con el norte con San Pedro de la Cueva y Sahuaripa, al sur con Yécora, al oeste con San Pedro de la Cueva, Soyopa y Onavas, y al este con Sahuaripa y Arivechi. Además, la zona geográfica para proteger la denominación de origen incluye los siguientes municipios: Sahuaripa, Arivechi, Soyopa, San Javier, Cumpas, Moctezuma, San Pedro de la Cueva, Tepache, Divisaderos, Granados y Huásabas, Villa Hidalgo, Bacadehuachi, Nácori Chico, Huachinera, Villa Pesqueira, Aconchi, San Felipe de Jesús, Huépac y Banámichi, Rayón, Baviácora, Opodepe, Arizpe, Rosario, Quiriego, Suaqui Grande, Onavas, Yécora, Alamos, San Miguel de Horcasitas, Ures, Mazatlán y La Colorada, todos ellos pertenecientes al Estado de Sonora.

El bacanora, "vitzo" o "cuviso", como lo llamaron los ópatas, es una especie de mezcal, preparado de la destilación del jugo de la cabeza asada del "Agave Angustifolia Haw". Es un licor claro como el cristal y más potente que el tequila y su proceso es el mismo que se seguía hace trescientos de años.

Existen algunos manuscritos redactados por misioneros jesuitas, a partir de los cuales puede establecerse que los ópatas elaboraban una bebida fermentada de maguey cocido, la cual comenzó a destilarse en la segunda mitad del siglo XVIII. Este destilado sería conocido posteriormente con el nombre de bacanora.

En el año de 1899 a solicitud del Gobierno Federal, se realizó un censo de las fábricas de bebidas alcohólicas existentes en Sonora y en relación, que fue publicada hasta 1901, se registraron 68 productores diseminados en la mayor parte del territorio sonorense.

Posteriormente en el año de 1915, la Tesorería General expidió un documento por medio del cual se otorgaron cuatro permisos para destilar el llamado hasta entonces como "aguardiente mezcal". Esos permisos fueron concedidos a productores de Baviácora, Nuri, Arizpe y Caborca.

No obstante estos importantes avances el 8 de Agosto de 1915 el Gobernador de Sonora, General Plutarco Elías Calles, prohibió la manufactura y comercialización de bebidas alcohólicas en el Estado. Bajo este ordenamiento jurídico, conocido como Ley Seca, desaparecieron las plantas destiladoras y durante muchos años la Acordada, integrada por policías judiciales, se encargó de localizar y destruir las destilerías clandestinas (vinetas), deteniendo y encarcelando a quienes producían el bacanora, y aún mas, de acuerdo a entrevistas personales antiguos productores, se llegaba al exceso de ahorcarlos como una medida para desalentar esta actividad.

Finalmente en el año de 1992, el Gobierno del Estado de Sonora, por primera vez contempla la situación del bacanora en el marco jurídico de dicha entidad y como parte de una serie de reformas introducidas a la ley de alcoholes, se incluyó un capítulo respecto al bacanora.<sup>49</sup>

El proceso de elaboración del Bacanora, es muy similar al del tequila y mezcal, en virtud de que las tres son bebidas alcohólicas destiladas, y al igual que las otras dos bebidas señaladas, existe un procedimiento artesanal y otro industrial para su elaboración. Cuando utilizamos el término artesanal, nos referimos al procedimiento que se lleva a cabo de la manera tradicional, con un mínimo de utensilios y procesos tecnológicos actuales.

---

<sup>49</sup> Solicitud para la protección de la denominación de origen Bacanora, de fecha 28 de mayo de 1999.

El "Agave Angustifolia" es una especie de maguey perteneciente a la familia "Agavaceae"; que se encuentra en Sonora.

De acuerdo a la solicitud de protección de la denominación de origen bacanora, presentada por el Gobierno del Estado de Sonora, el proceso para la elaboración de la bebida es el siguiente (cabe hacer mención que se detallará el proceso industrial):

- a) Jima.- Procedimiento similar al llevado a cabo para la elaboración del Tequila y Mezcal, por el cual se corta el maguey y se separan las hojas o pencas hasta dejar solo la parte basal o tallo de la planta.
- b) Cocimiento.- Se puede realizar en autoclave a 121 °C por 7 horas o en horno a 150 °C por 3 días.
- c) Molienda.- Es un desgarrado de las fibras contenidas en las cabezas cocidas de maguey de bacanora ("Agave Angustifolia Haw"), se realiza usando un molino de cuchillas.
- d) Extracción de jugo.- Se realiza en tres etapas, haciendo pasar las fibras desgarradas a través de una prensa de rodillos. En cada etapa se usa jugo diluido y/o agua como medio de imbibición; esto es con el fin de facilitar la extracción.

- e) Estandarización de mostos.- Se ajusta el jugo a una concentración de azúcares que varía entre 10 y 15 ° Brix. Se realiza en líneas de acero inoxidable.
- f) Fermentación.- Se inocula el jugo con levaduras del género *saccharomyces*, aisladas del proceso de fermentación natural de las vinatas artesanales. Se realiza en tanques de acero inoxidable.
- g) Destilación primaria.- Es la primera destilación a la cual se somete el jugo fermentado. Se realiza en un alambique de cobre o de acero inoxidable. Se recogen 3 fracciones: cabeza, medios y colas.
- h) Rectificación.- Es la segunda destilación, se puede utilizar el mismo alambique de la destilación primaria o bien uno de menor capacidad. También se separan cabezas, medios y colas. Los medios son conocidos como el vino y es la materia base para la estandarización del bacanora.
- i) Estandarización.- El vino producido en la rectificación se estandariza a un contenido de alcohol que varía entre 38 y 55 °GL.

El proceso tradicional de elaboración del bacanora (que aún en nuestros días se sigue realizando en el Estado de Sonora), involucra las siguientes etapas:

- a) Jima.- Procedimiento ya señalado.
- b) Tatema.- Es el procedimiento mediante el cual se asan las cabezas del agave,
- c) Machuque.- En esta etapa se machacan las cabezas cocidas para sacarle el jugo,
- d) Cuelgue.- Es el proceso de fermentación del saite (que es el contenido fibroso del machuque),
- e) Cocimiento.- Técnicamente es la destilación, y
- f) Resaque.- Es la segunda destilación, de donde se obtiene el bacanora.

De acuerdo al porcentaje de los azúcares provenientes del agave que se utilice en la elaboración del bacanora, éste se puede clasificar en dos tipos:

- ❖ **"Bacanora 100% de Agave".-** Es aquel que se obtiene de la destilación y rectificación de mostos, preparados directa y originalmente con los azúcares extraídos de la molienda de las cabezas

maduras de "Agave Angustifolia Haw", previamente hidrolizadas o cocidas, y sometidas a fermentación alcohólica con levaduras, cultivadas o no. Este tipo de bacanora puede ser joven, reposado o añejo y susceptible de ser abocado<sup>50</sup>.

- ❖ **"Bacanora"**.- Es aquel que se obtiene de la destilación y rectificación de mostos, en cuya formulación se han adicionado hasta una proporción no mayor del 20% de azúcares distintos a los obtenidos de la molienda de las cabezas maduras del agave, previamente hidrolizadas o cocidas y sometidas a fermentación alcohólica con levaduras, cultivadas o no. Este tipo de bacanora puede ser joven, reposado o añejo y susceptible de ser abocado.

Como ya señalamos, el bacanora puede ser clasificado de la siguiente manera:

- ❖ **"Bacanora Blanco"**.- Producto de la graduación alcohólica comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de disolución.

---

<sup>50</sup> En el caso del bacanora, este se podrá suavizar con productos naturales, saborizantes o colorantes, sin embargo, el uso de estos ingredientes nunca será mayor del 1% en peso y se realiza antes de su envasado. La coloración que resulte de este proceso, deberá ser amarillenta.

- ❖ **"Bacanora Reposado".-** Producto susceptible de ser abocado, que se deja por lo menos dos meses en recipientes de madera de roble o encino cuya graduación alcohólica comercial, debe, en su caso, ajustarse con agua de disolución. En mezclas de diferentes bacanoras reposados, la edad para el bacanora resultante es el promedio ponderado de las edades y volúmenes de sus componentes.
  
- ❖ **"Bacanora Añejo".-** Producto susceptible de ser abocado, sujeto a un proceso de maduración de por lo menos un año en recipientes de madera de roble o encino, cuya capacidad máxima sea de 200 litros, y con una graduación alcohólica comercial que debe, en su caso, ajustarse con agua de disolución. En mezclas de diferentes bacanora añejo, la edad para el bacanora resultante es el promedio ponderado de las edades y volúmenes de sus componentes.

## **6. AMBAR DE CHIAPAS.**

Por escrito presentado el día 14 de febrero de 2000 en el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, el Gobierno del Estado de Chiapas, solicitó la protección de la denominación de origen "Ámbar de Chiapas".

Por decreto de fecha 3 de marzo de 2000, publicado en el Periódico Oficial del Estado de Chiapas, se reconoció como unidad económica y geográfica productora de ámbar, a los municipios de Simojovel, Huixtlan, El Bosque, Pueblo Nuevo Solistahuacan, Pantelho, San Andrés Duraznal y Totolapa. Asimismo, la región comprendida en dichos municipios se denominó como "Región del ámbar".

Una vez realizados los trámites de ley, por resolución de fecha 6 de noviembre de 2000, publicada en el Diario Oficial de la Federación el día 15 de noviembre de 2000, dicho Instituto otorgó la protección a la denominación de origen "Ámbar de Chiapas", para ser aplicada al ámbar en sí mismo como piedra semipreciosa de origen vegetal, así como a productos derivados de éstos como joyas, objetos de arte y religiosos, entre otros, declarándose como zona geográfica de protección el Estado de Chiapas.

El ámbar fue utilizado por los griegos, los romanos, los egipcios como material para la elaboración de utensilios, monedas, collares, aretes, etc..., desde varios siglos atrás, incluso, antes de la era cristiana.

El ámbar es una resina fosilizada proveniente de pinos, coníferas o plantas leguminosas que datan de hace 40 millones de años aproximadamente y que con el tiempo se petrificaron formando masas irregulares y extensas dentro de los estratos de arenisca y pizarras arcillosas de la edad terciaria.

El ámbar no es un mineral; tiene un origen orgánico y estructura amorfa. El ámbar se quema o arde fácilmente, al estar compuesto por elementos de fácil combustión, como el carbono (C), hidrógeno (H) y oxígeno (O), que son sus componentes básicos. Su fórmula química es  $C_{10}H_{16}$ .

Asimismo, por su cualidad eléctrica, después de frotar una pieza de ámbar con un paño de lana, ésta atrae objetos pequeños y livianos.

El índice refractivo del ámbar es de 1.54 de acuerdo con el índice de medidas. La gravedad específica del ámbar es relativamente baja, aproximadamente 1.05 -1.10. El ámbar verdadero flota en agua totalmente saturada de sal, pero no flota en el agua de mar.

Su composición varía, dependiendo del árbol del que proviene, aunque todos tienen terpenos o compuestos que son comunes en las resinas endurecidas. Un método para clasificar el ámbar se basa en sus colores y grados de transparencia. Este criterio se correlaciona con una clasificación óptica de las variedades del ámbar. Tiene una variedad de colores de diversos tonos, como: amarillo, naranja, rojo, blanco, café, verde azulado y "negro" (tonos oscuros de otros colores).

El ablandamiento del ámbar empieza a los 150° C y su fusión entre los 250°C y 300° C. Algunas piezas fluorescen; los colores más comunes en el ámbar son el azul y amarillo y menos frecuentes el verde, anaranjado y blanco.

El ámbar se presenta en granos, gotas o masas de diferentes dimensiones y formas, a veces toscos y resquebrajados superficialmente. En su interior a veces están incluidos fósiles de especies animales extinguidas o existentes y vegetales que son perfectamente visibles por su transparencia.

En Chiapas, la extracción de ámbar es una actividad temporal, dedicándole los meses de enero a mayo el 10% del tiempo laborable, entre junio y septiembre por la temporada de lluvias y la siembra del maíz y frijol la extracción del ámbar se reduce hasta un 50% y de octubre a diciembre, por la cosecha del café, se reduce hasta el 25%.

El proceso de elaboración de piezas con Ambar de Chiapas se podría enumerar de la siguiente manera:

a) Extracción.- Para la extracción del ámbar se excavan minas en las faldas de los cerros de la región señalada en la declaración de protección. Una vez que los mineros realizan la mencionada extracción, ellos mismos generalmente, ofrecen en bruto el producto a los artesanos.

b) Limpieza.- Los artesanos empiezan limpiando el ámbar en bruto para quitarle el mayor número de impurezas. Posteriormente se lijan las piezas con lijas del número 80 o 100, acto seguido se cortan las piezas buscando la forma deseada por el artesano. Terminada la figura se comienza a lijar con una "lija de agua", que podrá ser del número 320, 400 o 600, de acuerdo al artesano.

c) Pulido.- La figura se pule utilizando una franela humedecida con líquido para pulir plata y petróleo, acto seguido, se limpia la pieza con unisel a fin de retirar los residuos acetosos.

d) Montaje.- Posteriormente el artesano procede a montar la pieza en oro, plata, cuero o algún otro material.<sup>51</sup>

---

<sup>51</sup> Para mayor información, se puede consultar la solicitud para la protección de la denominación de origen Ámbar de Chiapas de fecha 14 de febrero de 2000.

## 7. CAFÉ VERACRUZ.

Mediante escrito presentado el día 28 de marzo de 2000 ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, el Consejo Veracruzano de Café, solicitó la declaración de protección de la denominación de origen, "Café Veracruz", para amparar el café verde o tostado, proveniente de los frutos de los arbustos de café, principalmente de la especie *Coffea arabica*, cultivada en diversas regiones del Estado de Veracruz, específicamente en las regiones productoras de Atzacan, Misantla, Coatepec, Córdoba, Los Tuxtlas, Tezonapa, Zongolica, Huatusco, Papantla, y Chicontepec.

Una vez realizados los trámites de ley, por resolución de fecha 6 de noviembre de 2000, publicada en el Diario Oficial de la Federación el día 15 del mismo mes y año, dicho Instituto otorgó la protección a la denominación de origen "Café Veracruz", para ser aplicada al café verde o tostado ya señalado, declarándose como zona geográfica de protección el Estado de Veracruz.

El Café Veracruz se clasifica en: Estrictamente Altura, Altura, Extra Prima, Prima Lavado y Caracol.

El licenciado Rafael Herrera en su obra "Estudio sobre la Producción del Café", señala que el cultivo del café fue introducido al país a fines del siglo XVIII o principios del XIX, por el señor Don Antonio Gómez de Guevara, mediante ejemplares traídos de Cuba. Asimismo, en Cuba el café fue introducido por los hacendados españoles.

El Café Veracruz se cultiva en regiones con condiciones ecológicas óptimas para el cultivo del café; esto es, temperaturas promedio de 18 a 22°C con riesgo mínimo de heladas en el invierno, con temperaturas máximas en primavera-verano por debajo de los 30°C, precipitaciones bien distribuidas a lo largo del año, alcanzando entre 1400 y 2000 mm, con una

pequeña seca en marzo y abril que promueve floración; suelos con más de un metro de profundidad, de textura entre franca a migajón arcilloso, ph de 4.5 a 6.0, contenidos de materia orgánica alrededor del 7% y altitudes sobre el nivel del mar ente 750 y 1250m, a una latitud entre los 18<sup>a</sup>15' y los 20<sup>a</sup>45'.<sup>52</sup>

El Café Veracruz debe ser cultivado bajo sombra y su calidad se da fundamentalmente por las condiciones ecológicas de la región y las tradiciones de cultivo de las zonas productoras.

La cosecha del Café Veracruz se lleva a cabo durante el invierno en los meses de noviembre a marzo. El café cosechado al inicio y al final del periodo no se considera apto para ser considerado Café Veracruz. Se debe cosechar conforme se va madurando en el arbusto, para lo cual es común tener que realizar de cuatro a seis repasos a cada plantación cafetalera. La intensidad de la recolección, o corte de café sigue una distribución normal, cuya media se encuentra generalmente a finales del mes de diciembre o principios de enero.

La madurez del grano se alcanza cuando los frutos hayan adquirido un color cereza uniforme. Una vez recolectados, los frutos tiene que ser procesados inmediatamente, de lo contrario, el café en los costales, canastos o pilas, sufre un proceso de fermentación que eleva considerablemente la temperatura de la masa de café que paulatinamente deteriora el espacio y sabor del producto final, inclusive pudiendo lograr su putrefacción.

El proceso post-cosecha del Café Veracruz se divide en las siguientes etapas:

- ❖ **Recepción del café.**- Una vez hecha la cosecha, el café se deposita en un lugar apropiado donde se pueda

---

<sup>52</sup> Para mayor información, se puede consultar la solicitud para la protección de la denominación de origen Café Veracruz, presentada ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial el día 28 de marzo de 2000.

conservar sin temor de que pueda fermentarse.

- ❖ **Despulpe del café.-** Consiste en remover o quitar el epicarpio o cáscara del fruto y también gran parte del mesocarpio o pulpa de los granos de café.
  
- ❖ **Remoción de Mucilagos.-** Es la etapa en la cual se separa la porción del mesocarpio llamada mucílago, la cual se encuentra fuertemente adherida al pergamino o endocarpio del grano del café. Se puede hacer a través de procedimientos naturales, mecánicos o la combinación de ambos.
  
- ❖ **Lavado de café.-** Después de que el mucílago se elimina, el café debe lavarse y escurrirse. Este proceso se hace a través de agua.
  
- ❖ **Secado del café.-** Una vez lavado y escurrido, se debe secar inmediatamente el café, de lo contrario se inician o continúan procesos bioquímicos fermentativos que deterioran la calidad del grano. El secado debe hacerse a bajas temperaturas y lentamente, para no dañar el grano y mantener su poder

germinativo después del proceso de secado y conservar los aceites esenciales que aportan el aroma en la taza. El secado puede llevarse a cabo por la sola acción de los rayos solares o, con aire caliente y limpio en secadoras. Al grano obtenido después del secado se le conoce como café pergamino y es común que se almacene hasta que se efectúe su venta o comercialización, que normalmente se realiza por lotes de calidad uniforme. La preparación de estos lotes se realiza en lo que se conoce como beneficio seco del café.

- ❖ **Beneficio seco del café.-** Esta operación consiste en despojar al café pergamino de las capas que lo envuelven (el endocarpio o pergamino y la película plateada o espermodermo), limpiándolo y clasificándolo de acuerdo a las diferentes especificaciones para el Café Veracruz.<sup>53</sup>

---

<sup>53</sup> Ver la solicitud para la protección de la denominación de origen Café Veracruz de fecha 28 de marzo de 2000.

## CAPITULO CUARTO

### LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN FRENTE A OTRAS FIGURAS.

#### 1. INDICACIONES DE PROCEDENCIA.

##### a. Definición.

El Maestro David Rangel Medina, señala que la "indicación de procedencia" constituye simplemente la designación del lugar donde el producto ha sido producido o fabricado.<sup>54</sup>

Horacio Rangel Ortiz señala que la "indicación de procedencia" es el uso de un nombre geográfico sobre un producto, indicando simplemente, sin más, el lugar de producción. Es la indicación del lugar geográfico de residencia del fabricante que acostumbra a figurar en los productos que llevan marca, etiqueta o envase.<sup>55</sup>

Ahora bien, el concepto de "indicaciones de procedencia" lo encontramos en los artículos 1.2) y 10 del Convenio de París. Asimismo, se utiliza en el Arreglo de Madrid Sobre Indicaciones de Procedencia de 1891, relativo a la represión de las indicaciones de procedencia falsas o engañosas en los productos.

En ninguno de los dos tratados figura una definición de "indicación de procedencia", pero el artículo 1.1) del mencionado Arreglo, contribuye a aclarar el significado del término. En líneas anteriores reproducimos el artículo 1.2) del Convenio de París, por lo que no será reproducido en esta ocasión. Aclarado lo anterior, dichos artículos rezan lo siguiente:

---

<sup>54</sup> Citado por Horacio Rangel Ortiz. EL USO DE INDICACIONES GEOGRÁFICAS EN EL COMERCIO Y EL DERECHO INTERNACIONAL CONTEMPORANEO. En la revista El Foro. Barra Mexicana, Colegio de Abogados, A.C. Tomo XI, número I, México, 1998, p. 190.

<sup>55</sup> Rangel Ortiz, Horacio. EL REGIMEN INTERNACIONAL DE LAS INDICACIONES GEOGRAFICAS: DENOMINACIONES DE ORIGEN E INDICACIONES DE PROCEDENCIA. p. 289.

## CONVENIO DE PARÍS

### Artículo 10

[Indicaciones falsas: embargo a la importación, etc., de los productos que lleven indicaciones falsas sobre la procedencia del producto o sobre la identidad del productor, etc.]

"1) Las disposiciones del artículo precedente serán aplicadas en caso de utilización directa o indirecta de una indicación falsa concerniente a la procedencia del producto o a la identidad del productor, fabricante o comerciante.

2) Será en todo caso reconocido como parte interesada, sea persona física o moral, todo productor, fabricante o comerciante dedicado a la producción, la fabricación o el comercio de ese producto y establecido en la localidad falsamente indicada como lugar de procedencia, o en la región donde esta localidad esté situada, o en el país falsamente indicado, o en el país donde se emplea la indicación falsa de procedencia."

## ARREGLO DE MADRID SOBRE INDICACIONES DE PROCEDENCIA.

### Artículo 1

"Todos los productos que lleven una indicación falsa o engañosa, en virtud de la cual resulten

directa o indirectamente, como país o como lugar de origen alguno de los países a los cuales se aplica el presente Arreglo, o en un lugar situado en alguno de ello, serán embargados al ser importados en cada uno de los dichos países."

El Arreglo de Madrid relativo a las "indicaciones de procedencia" prevé soluciones para situaciones en las que no solo está prohibido el uso de indicaciones de procedencia falsas, sino también el uso de indicaciones de procedencia "engañosas", es decir, verdaderas literalmente pero que, con todo, inducen a error.<sup>56</sup>

El artículo 4 del mencionado Arreglo dispone lo siguiente:

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

Podemos decir que esta es una excepción en cuanto al las denominaciones regionales de procedencia de los productos vinícolas, toda vez

---

<sup>56</sup> Cfr. POSIBLES SOLUCIONES A LOS CONFLICTOS QUE PUEDAN PLANTEARSE ENTRE MARCAS E INDICACIONES GEOGRAFICAS Y ENTRE INDICACIONES GEOGRAFICAS HOMÓNIMAS. Comité Permanente Sobre el Derecho de Marcas, Dibujos y Modelos Industriales e Indicaciones Geográficas, perteneciente a la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual. Documento SCT/5/3 del 8 de junio de 2000.

que los tribunales de los países miembros, son libres para decidir si una indicación de procedencia determinada es un término genérico.

Las semejanzas que existen entre el Arreglo de Madrid Sobre Indicaciones de Procedencia y el Convenio de París en su parte conducente a las indicaciones falsas y competencia desleal (artículos 9, 10 y 10 bis), estriba principalmente en que ambos instrumentos dan protección contra el uso de "indicaciones de procedencia" falsas o que induzcan al error.

Con base a todo lo anterior, una "indicación de procedencia" puede definirse como una indicación referida a un país o a un lugar situado dentro del país en tanto que país o lugar de origen de un producto.

#### b. Semejanza y Diferencias.

Mientras que la denominación de origen es la denominación geográfica de una región o de una localidad que sirve para designar un producto originario de los mismos y cuya calidad o características se deben exclusivamente al medio geográfico, comprendidos los factores naturales y los factores humanos, la indicación de procedencia se refiere al origen geográfico de un producto y no a otro tipo de origen, por lo tanto, no es requisito que el producto en cuestión posea cierta calidad o características imputables a su origen geográfico.

El profesor Horacio Rangel Ortiz, señala que "a diferencia de las denominaciones de origen, las indicaciones de procedencia no constituyen institutos de la propiedad intelectual, como tampoco son signos distintivos sujetos a protección jurídica. Una indicación de procedencia no puede ser objeto de apropiación indebida. En cambio sí puede ser objeto de explotación abusiva,

particularmente cuando se utiliza para indicar una procedencia distinta de la procedencia real del producto así designado<sup>57</sup>

El propio Rangel Ortiz en obra diversa<sup>58</sup>, puntualiza que el profesor Carlos E. Mascareñas señala las diferencias que existen entre la indicación de procedencia y la denominación de origen, que ha saber son las siguientes:

- I. No se hace uso de la indicación de procedencia como denominación del producto, mientras que sí se hace de la denominación de origen.
- II. La indicación de procedencia se aplica a todos y no importa qué producto de un lugar geográfico, mientras que la denominación de origen se aplica solamente a un tipo de producto, de calidad y de características determinadas. La indicación de procedencia no indica, por consiguiente una calidad y unas características en el producto (la indicación de procedencia designa simplemente el origen geográfico de un producto sin que el producto deba tener características o calidad determinadas).
- III. Para el empleo de indicación de procedencia no es necesario que el lugar geográfico sea conocido a causa de sus productos típicos,

---

<sup>57</sup> Rangel Ortiz, Horacio. EL USO DE INDICACIONES GEOGRÁFICAS EN EL COMERCIO Y EL DERECHO INTERNACIONAL CONTEMPORANEO, pp. 190-191.

<sup>58</sup> Citado por Rangel Ortiz, Horacio. EL RÉGIMEN INTERNACIONAL DE LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS: DENOMINACIONES DE ORIGEN E INDICACIONES DE PROCEDENCIA, p. 290.

como lo es cuando se trata de denominaciones de origen.

- IV. La denominación de origen es un signo distintivo de los productos, mientras que la indicación de procedencia no lo es.
- V. La denominación de origen es, pues, una modalidad de la propiedad industrial y la indicación de procedencia no lo es.

De lo anterior, podemos afirmar que para dicho autor la diferencia mas importante radica en el hecho de que la denominación de origen es un signo distintivo, mientras que las indicaciones de procedencia no lo son.

Para Albert Chavanne y Jean-Jacques Burst<sup>59</sup>, tanto las denominaciones de origen como las indicaciones de procedencia, son signos distintivos compuestos de "denominaciones geográficas" que son asignadas a unos productos para diferenciarlos de otros. En este sentido, la "denominación de origen" es una denominación constituida por el nombre de un lugar en donde los productos gozan de una prolongada reputación y por ello constituyen un verdadero signo distintivo y una garantía de calidad para el consumidor. Por otro lado, la indicación de procedencia, es una simple mención del lugar en el que el producto a sido creado, ya sea que dicha creación haya tenido lugar por cultura natural, extracción, fabricación. Se trata simplemente de un dato indicativo que permite al comprador saber si el producto es de origen local o proveniente del extranjero.

---

<sup>59</sup> Citado por Rangel Ortiz, Horacio. EL RÉGIMEN INTERNACIONAL DE LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS: DENOMINACIONES DE ORIGEN E INDICACIONES DE PROCEDENCIA. p. 291-292.

Por último, el Maestro David Rangel Medina señala que las indicaciones de procedencia *per se* no son elementos de propiedad industrial.

Podemos afirmar que entre "indicación de procedencia" y "denominación de origen", la primera es más general. La denominación de origen protege un producto que necesariamente se fabrica en la región geográfica protegida por la declaración de protección, con los recursos materiales, climatológicos o humanos de esa misma región, además es un signo distintivo sujeto a protección jurídica.

## 2. INDICACIONES GEOGRAFICAS.

### a. Definición.

El Acuerdo sobre los ADPIC (Acuerdo sobre los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio) define la expresión "indicación geográfica".

El doctrinario Rafael Pérez Miranda señala que "el Acuerdo sobre los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio establece la aplicación de los principios generales del Convenio de París en materia de propiedad industrial, pero realiza precisiones que hasta ahora no habían podido lograrse, todas ellas orientadas a una mayor protección del derecho de propiedad intelectual."<sup>60</sup>

El artículo 22.1 del Acuerdo sobre los ADPIC señala lo siguiente:

"A los efectos de lo dispuesto en el presente Acuerdo, indicaciones geográficas son la que

---

<sup>60</sup> Pérez Miranda, Rafael. PROPIEDAD INDUSTRIAL Y COMPETENCIA EN MEXICO. Un enfoque de derecho económico. 2ª Edición, Editorial Porrúa, México, 1999, p. 49

Identifican un producto como originario del territorio de un Miembro o de una región o localidad de ese territorio, cuando determinada calidad, reputación, u otra característica del producto sea imputable a su origen geográfico."

Con base a la anterior definición, podemos decir que una "indicación geográfica" es un signo utilizado para productos que tienen un origen geográfico concreto y poseen cualidades o una reputación derivadas específicamente de su lugar de origen.<sup>61</sup>

La OMPI señala que por lo general una "indicación geográfica" consiste en el nombre del lugar de origen de los productos.<sup>62</sup>

En la mayoría de los estudios realizados por la OMPI, la indicación geográfica engloba a las indicaciones de procedencia y a las denominaciones de origen.

A manera de ejemplo podemos citar los productos agrícolas, que poseen cualidades derivadas del lugar de producción, y están generalmente, sometidos a factores locales específicos como clima y terreno.

Sin embargo, para que exista la "indicación geográfica", es decir, para que un signo desempeñe esa función dependerá de la legislación nacional de cada país y de la percepción que tengan de ese signo los consumidores.<sup>63</sup>

---

<sup>61</sup> Citado por la OMPI en la página de internet: [http://www.wipo.org/about-ip/es/about\\_geographical\\_ind.html](http://www.wipo.org/about-ip/es/about_geographical_ind.html).

<sup>62</sup> Idem.

<sup>63</sup> Ejemplos de indicaciones geográficas a nivel internacional se pueden citar los siguientes: TOSCANA.- para aceite de oliva producido en esa región de Italia (Protegida en ese país por la Ley No. 169). ROQUEFORT.- para queso producido en Francia (Protegida en la Unión Europea en virtud del Reglamento CE No. 2081/92, y en los Estados Unidos en virtud del registro de la marca de certificación US N° 571.798). Sobre las "marcas de certificación, nos referiremos en páginas mas adelante.

Ahora bien, el Acuerdo sobre los ADPIC, en su artículo 22.2) señala lo siguiente:

"En relación con las Indicaciones geográficas, los miembros arbitrarán los medios legales para que las partes interesadas puedan impedir:

a) La utilización de cualquier medio que, en la designación o presentación del producto, indique o sugiera que el producto de que se trate proviene de una región geográfica distinta del verdadero lugar de origen, de modo que induzca al público a error en cuanto al origen geográfico del producto.

b) Cualquier otra utilización que constituya un acto de competencia desleal, en el sentido del Artículo 10 bis del Convenio de París."

Al igual que el Arreglo de Madrid, el Acuerdo sobre los ADPIC se refiere a disposiciones contenidas en el Convenio de París, principalmente el artículo 10 bis, que es el artículo que regula la protección básica contra actos de competencia desleal en el plano internacional.<sup>64</sup>

El artículo 22.3) del Acuerdo sobre los ADPIC trata de forma específica el registro de marcas que contengan o consistan en una indicación geográfica de productos no originarios del territorio indicado, si el uso de dichas marcas para esos productos puede inducir a error en cuanto a verdadero lugar

---

<sup>64</sup> Ya señalamos en el Capítulo II del presente trabajo que se puede definir a la "competencia desleal" como la conducta de un competidor que utilizando cualquier procedimiento en contra de las buenas costumbres o de alguna disposición legal, sustraiga, utilice o explote un derecho comercial o industrial de otro recurrente, con el fin de obtener ventajas indebidas para sí, para varias personas, o para causarle un daño a aquél.

de origen de los productos. Si se da este supuesto, se deberá negar o invalidar el registro de la marca.

El artículo 23.1) prevé una protección adicional de las indicaciones geográficas de vinos y bebidas espirituosas. Dicho artículo señala que cada miembro deberá establecer los medios legales para que las partes interesadas puedan impedir la utilización de una indicación geográfica que indique vinos para productos de ese género que no sean originarios del lugar designado por la indicación geográfica de que se trate, o que indique bebidas espirituosas para productos de ese género que no sean originarios del lugar designado por la indicación geográfica en cuestión.

Ahora bien, en virtud del principio de territorialidad, una indicación geográfica puede ser considerada como tal y ser protegida en un país mientras que, en otro país, la misma indicación geográfica puede ser considerada como una expresión genérica para el tipo de productos para los que se utiliza.

El alcance que pueda tener una indicación geográfica se podrá ampliar por acuerdos internacionales. En este tenor, dichos acuerdos podrán ser bilaterales o multilaterales.

Los primeros, son un instrumento tradicional de protección de las indicaciones geográficas. En teoría, estos se pueden presentar como "tratados independientes", o en su defecto, formar parte de un tratado de comercio más general entre dos Estados. En la práctica estos acuerdos podrán abarcar una amplia gama de productos o en su defecto, se limitarán a productos específicos. Con la celebración de dichos acuerdos, dos Estados pactan proteger recíprocamente, sus respectivas indicaciones geográficas.

La segunda posibilidad es mediante la celebración de tratados multilaterales o la adhesión a los mismos.

Tratados de esta naturaleza son el Convenio de París, el Arreglo de Lisboa y el Acuerdo sobre los ADPIC.

México ha celebrado diversos tratados con otras naciones donde encontramos disposiciones referentes a las Indicaciones geográficas, ya sea de manera expresa o, de la Interpretación de los mismos. De manera ilustrativa se pueden enumerar los siguientes:

- ❖ Tratado de Libre Comercio de América del Norte (TLCAN o NAFTA).
- ❖ Tratado de Libre Comercio entre México y Bolivia.
- ❖ Tratado de Libre Comercio entre México y Costa Rica.
- ❖ Tratado de Libre Comercio entre México, Colombia y Venezuela.

b. Semejanza y Diferencias.

De las definiciones ya estudiadas, podemos señalar que la primer diferencia que resalta entre las indicaciones geográficas y las denominaciones de origen es que las primeras son "indicaciones que identifican un producto", mientras que las segundas, se definen como la "denominación geográfica de un país, de una región o de una localidad que sirva para designar un producto".

Es decir, es requisito primordial de la denominación de origen que exista una la denominación geográfica de un país, de una región o de una localidad y que mediante ella se designe un producto elaborado en esa región.

En segundo lugar, la denominación de origen requiere que la calidad o características del producto designado con el nombre de la región, sean imputables exclusivamente o esencialmente al medio geográfico (de esa misma región), quedando comprendidos los factores naturales y los factores humanos.

De acuerdo a la definición de "Indicaciones geográficas" que contempla el Acuerdo sobre los ADPIC, esta comprende a productos que poseen una calidad, reputación u otra característica que sea imputable al origen geográfico, más no de una calidad o característica que se deba exclusiva o esencialmente al medio geográfico, comprendiendo los señalados en el párrafo anterior.

Es interesante el hecho de que el Arreglo de Lisboa señala expresamente que se entiende por "país de origen", mientras que el Acuerdo sobre los ADPIC no hace referencia a este.

De acuerdo a la doctrina, en un principio todas las empresas pueden utilizar una indicación geográfica determinada, siempre y cuando los productos a quienes se apliquen las indicaciones geográficas provengan del lugar indicado y, tal como procedan, cumplan las normas aplicables de producción, si las hubiera.<sup>65</sup>

El artículo 1.2) del Convenio de París se refiere expresamente a las denominaciones de origen como objetos de protección de indicaciones geográficas:

---

<sup>65</sup> Cfr. POSIBLES SOLUCIONES A LOS CONFLICTOS QUE PUEDAN PLANTEARSE ENTRE MARCAS E INDICACIONES GEOGRAFICAS Y ENTRE INDICACIONES GEOGRAFICAS HOMÓNIMAS. Comité Permanente Sobre el Derecho de Marcas, Dibujos y Modelos Industriales e Indicaciones Geográficas, perteneciente a la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual. Documento SCT/5/3 del 8 de junio de 2000.

## Artículo 1

[Constitución de la Unión; ámbito de la propiedad Industrial]

2) La protección de la propiedad Industrial tiene por objeto las patentes de invención, los modelos de utilidad, los dibujos o modelos Industriales, las marcas de fábrica o de comercio, las marcas de servicio, el nombre comercial, las indicaciones de procedencia o **denominaciones de origen**, así como la represión de la competencia desleal.

Dicho Convenio hace referencia a las indicaciones de procedencia o denominaciones de origen, sin embargo a nuestro juicio, la letra "o" sale sobrando, o en su defecto, debería ser cambiada por la letra "y".

Ahora bien, comparando las definiciones de indicación de procedencia, indicaciones geográficas y denominaciones de origen, podemos señalar que el término indicación de procedencia es más general y su única función es la de señalar el lugar geográfico de procedencia de un producto, mientras que las indicaciones geográficas y a las denominaciones de origen son signos distintivos de la propiedad industrial, donde en esta última, el medio geográfico es factor determinante (quedando comprendidos los factores naturales y los factores humanos).

En este tenor, todas las denominaciones de origen son indicaciones geográficas, pero no todas las indicaciones geográficas son denominaciones de origen.

Por lo tanto, las denominaciones de origen pueden considerarse como títulos de protección de indicaciones geográficas, utilizadas para productos de una calidad o características especiales que se deben exclusiva o esencialmente a su medio geográfico.

De acuerdo a los países donde se encuentran reguladas las denominaciones de origen, estas no suelen ser propiedad de una entidad individual o colectiva. La protección de una denominación de origen suele basarse en una promulgación o en un acto administrativo, como una ley o un decreto.

Generalmente, existe todo un procedimiento que se lleva ante la Autoridad correspondiente, en el cual participan los productores interesados, la propia Autoridad o algún otro órgano del Estado. Asimismo, el uso no autorizado de una denominación de origen protegida, de acuerdo a la legislación de cada estado, puede ser considerado como una falta administrativa o como delito.

No obstante lo anterior, en los trabajos realizados por la OMPI, el término indicación geográfica se utiliza de un modo general, abarcando la indicación de procedencia, la indicación geográfica (según los términos del Artículo 22.1 del Acuerdo sobre los ADPIC) y la denominación de origen. Aclarando que dichos términos se utilizan en distintos instrumentos jurídicos internacionales, donde los derechos y obligaciones que se derivan de dichos instrumentos existen únicamente en relación con la categoría de "indicación geográfica" a la que se refiere el instrumento en cuestión. "Por lo tanto, es posible que no siempre se pueda hablar de indicaciones geográficas de modo amplio, sino que deba efectuarse la distinción dentro del contexto del acuerdo internacional objeto de consideración".<sup>66</sup>

---

<sup>66</sup> Organización Mundial de la Propiedad Intelectual. INDICACIONES GEOGRÁFICAS: ANTECEDENTES, NATURALEZA DE LOS DERECHOS, SISTEMAS VIGENTES DE PROTECCIÓN, Y OBTENCIÓN DE UNA PROTECCIÓN EFICAZ EN OTROS PAÍSES. p. 8-9.

### 3. MARCAS COLECTIVAS.

#### a. Definición.

La marca es "todo signo distintivo que permite a su titular distinguir sus productos o servicios de los de la competencia."<sup>67</sup>

El maestro Rangel Medina define a las marcas como " el signo del que se valen los industriales, los comerciantes y prestadores de servicios para diferenciar mercancías o servicios de los de sus competidores."<sup>68</sup>

De acuerdo a la doctrina, una de las principales funciones que cumplen las marcas consiste en distinguir los productos o servicios de una empresa de los de otras.

Ahora bien, existen dos figuras muy similares a las marcas o que parten de ellas, pero que tiene características especiales que las distinguen de las primeras, las marcas colectivas y las marcas de certificación.

Las marcas colectivas al igual que las marcas de certificación, denotan una relación común entre las empresas que las utilizan o una característica común de los productos o servicios vendidos por ellas. Por lo general, tanto las entidades privadas como las públicas pueden ser titulares de marcas colectivas y de marcas de certificación.

Las marcas colectivas y las marcas de certificación tienen varios elementos semejantes entre sí, sin embargo son conceptual y funcionalmente distintas, y en ocasiones, trazar la línea de división existente entre ellas resulta difícil. Las semejanzas y diferencias existentes entre ellas, varían a menudo de acuerdo a las legislaciones nacionales.

---

<sup>67</sup> Nava Negrete, Justo. DERECHO DE LAS MARCAS, Edit. Porrúa, México, 1985, p. 143.

<sup>68</sup> Rangel Medina, David, TRATADO DE DERECHO MARCARIO, Edit. Libros de México, México, 1960, p. 153-169.

Se define generalmente a la marca colectiva como aquella cuyo titular es una asociación u otra persona jurídica cuyos miembros la utilizan para indicar su calidad de tales, así la marca colectiva identifica a la organización titular de ella y los productos o servicios de sus miembros.<sup>69</sup>

En el Diccionario Jurídico Mexicano se define a la marca colectiva como "el signo destinado a ser colocado sobre mercancías para indicar especialmente que han sido producidas o fabricadas por un grupo de personas o en una localidad, región o país determinado."<sup>70</sup>

El doctrinario Carlos Vañamata Pasches señala que las marcas colectivas "son las que se solicitan para proteger a asociaciones de productores, de fabricantes o de prestadores de servicios; es decir, se trata de marcas para distinguir gremios."<sup>71</sup>

Por lo general, el empleo de las marcas colectivas se permite únicamente a los miembros de la organización titular.

La función primordial de las marcas colectivas consiste tradicionalmente en indicar la calidad de miembro de una organización. La función de garantía de estas marcas, es consecuencia de esa calidad.<sup>72</sup> Sin embargo, la marca colectiva en algunos aspectos viene a cumplir funciones equivalentes a la marca de certificación.

El maestro Mauricio Jalife señala que "la designación de colectivas no deriva de su propiedad compartida, la cual corresponde en forma

---

<sup>69</sup> Cfr. EL PAPEL DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL EN LA PROTECCIÓN DE LOS CONSUMIDORES. Organización Mundial de la Propiedad Intelectual, Ginebra 1983, p. 44.

<sup>70</sup> DICCIONARIO JURIDICO MEXICANO, Op. Cit., p. 2081.

<sup>71</sup> Vañamata Pasches, Carlos. Op. Cit., p. 243.

<sup>72</sup> Cfr. EL PAPEL DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL EN LA PROTECCIÓN DE LOS CONSUMIDORES. Organización Mundial de la Propiedad Intelectual, Ginebra 1983, p. 45.

unitaria a la sociedad o asociación titular, sino del uso compartido que corresponde a los miembros, socios o integrantes de las mismas.<sup>73</sup>

De acuerdo a las disposiciones y la legislación de cada país, los usuarios de una marca colectiva pueden estar o no obligados a cumplir ciertas prescripciones de la organización titular respecto de determinadas características de los productos o servicios a que se aplique la marca (por ejemplo, el origen geográfico, el modo de fabricación o de calidad).<sup>74</sup>

En nuestro país, la Ley de la Propiedad Industrial es quien regula a la marca colectiva, sin embargo, no da una definición expresa de la misma.

Así tenemos que de acuerdo al artículo 96 de dicho ordenamiento, las asociaciones o sociedades de productores, fabricantes, comerciantes o prestadores de servicios, legalmente constituidas, podrán solicitar el registro de marca colectiva para distinguir, en el mercado, los productos o servicios de sus miembros respecto de los productos o servicios de terceros.

De conformidad con el artículo 97, con la solicitud de marca colectiva se deberán presentar las reglas para su uso, es decir, las asociaciones o sociedades de productores, fabricantes, comerciantes o prestadores de servicios son quienes determinan los lineamientos de uso de las marcas colectivas que proponen a registro.

De acuerdo a la propia ley, la marca colectiva no podrá ser transmitida a terceras personas y su uso quedará reservado a los miembros de la asociación.

---

<sup>73</sup> Jalife Daher, Mauricio. COMENTARIOS A LA LEY DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL. Edit. MacGrawHill, México, 1999, p. 221.

<sup>74</sup> Un ejemplo de lo anterior lo encontramos en la Ley sobre Marcas Comerciales de los Estados Unidos de América, donde una marca colectiva puede ser utilizada por los miembros de una organización para indicar simplemente su calidad, nada más. En la Ley Uniforme sobre Marcas de Benelux, la finalidad de una marca colectiva es distinguir uno o más rasgos comunes de productos originarios de diferentes empresas que las utilizan bajo el control de su titular.

Las marcas colectivas se registrarán, en lo que no haya disposición especial, por lo establecido en esta Ley para las marcas.

Sin embargo, hasta la fecha no existe ningún registro de marca colectiva en el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, sin que al parecer exista alguna causa aparente que explique dicha situación.

#### b. Semejanza y Diferencias.

Sin lugar a dudas la principal semejanza existente entre las denominaciones de origen y las marcas colectivas, es que ambas se aplican a productos con cierta calidad que distingue a esos productos con otros similares.

Sin embargo la calidad de los productos amparados por la denominación de origen, se deben exclusiva o esencialmente, de acuerdo al medio geográfico de la región donde se produce ese producto, mientras que la calidad de las Marcas Colectivas, se debe a los lineamientos establecidos por las asociaciones o unión de productores titulares de ellas. Así la calidad de sus productos o servicios, se utilizan para ayudar a identificar a la organización titular de ella y los productos o servicios de sus miembros.

La marca colectiva tendrá por nombre el que escojan sus titulares, en cambio, el nombre de la denominación de origen se toma del nombre de la denominación geográfica del país, de la región, localidad de donde es originario el producto.

Dentro de las diferencias que existen entre ambas figuras, se encuentra que la denominación de origen únicamente protege productos, mientras que las marcas colectivas podrán proteger productos y servicios.

Mientras que la calidad de los productos de las denominaciones de origen son iguales en teoría, aunque los autorizados sean diversos, la calidad de las marcas colectivas pueden variar de asociación a asociación, o de productor a productor, aunque los productos o servicios sean similares o incluso idénticos.

La función primordial de las marcas colectivas consiste en indicar la calidad de miembro de una organización.

Respecto al periodo de vida, mientras las marcas colectivas tienen un periodo de vida determinado, debiendo ser renovadas para su subsistencia, las denominaciones de origen duraran mientras subsistan las condiciones que les dio origen o la Administración de cada país estime conveniente su supresión.

No obstante las diferencias marcadas entre estos dos signos distintivos, la marca colectiva presenta otro tipo de ventajas, las cuales se pueden señalar de manera enunciativa, más no limitativa:

- a) Los miembros pertenecientes a las asociaciones o personas jurídicas titulares de la marca colectiva, se enfrentan al mercado de manera conjunta, obligándose a contar con una estrategia común.
- b) La marca colectiva es explotada y promocionada por varias personas.
- c) El uso común de una marca obliga a unificar calidad y características de los productos protegidos.

- d) Usar una marca colectiva no impide utilizar marcas individuales o propias.

En virtud de lo anterior, a través de las marcas colectivas un grupo de productores, fabricantes o prestadores de servicios, señalan lineamientos y objetivos en común para enfrentar al mercado de manera conjunta y que sus productos y servicios sean reconocidos a partir de su pertenencia a dichas agrupaciones.

El maestro Mauricio Jalife señala que "la marca colectiva puede representar una alternativa interesante en los casos en que no se dan las condiciones para que una denominación geográfica adquiera el carácter de denominación de origen, de conformidad a las exigencias de los artículos 156 y 158 de la Ley de la Propiedad Industrial, ya que una cámara o asociación de una determinada región puede obtener una marca colectiva para avalar los productos, únicamente, de las empresas de la zona que observan determinados lineamientos de fabricación, de manera que el público consumidor puede orientar su elección con base a la marca que aparece agregada a los productos de los comerciantes que asocia con cierta calidad y origen."<sup>75</sup>

De acuerdo a la legislación nacional vigente no existe prohibición para solicitar el registro de una marca colectiva cuya denominación este compuesta por un nombre geográfico, siempre y cuando no origine confusión o induzca a error en cuanto a su procedencia.<sup>76</sup> Asimismo, el solicitante de una marca colectiva no tendría que cumplir como condición necesaria, la comprobación del nexo cualitativo entre los productos y el lugar del cual ese producto es originario, donde la calidad o las características de los mismos se deban atribuir exclusiva o esencialmente al medio geográfico.

---

<sup>75</sup> Jalife Daher, Mauricio. *Op cit*, páginas 222 y 223.

<sup>76</sup> Lo anterior con base a lo señalado en el artículo 90 fracción X de la Ley de la Propiedad Industrial.

## 4. MARCAS DE CERTIFICACIÓN.

### a. Definición.

De acuerdo a la OMPI, por marca de certificación se entiende en general una marca utilizada para productos o servicios de cualquier empresa, generalmente distinta del titular de la marca, que se ajusta a ciertas características o normas comunes. Así la marca de certificación sirve para garantizar algún rasgo particular de los productos o servicios a los que se aplica, como el origen geográfico, un determinado contenido, modo de fabricación, calidad, cumplimiento de normas de seguridad u otras características.<sup>77</sup>

Las marcas colectivas pueden garantizar una característica particular de los productos o servicios a los que se aplica, y muchas marcas registradas como colectivas pueden desempeñar ante los consumidores una función de garantía semejante a la de las marcas de certificación. Al estudiar la marca colectiva señalamos que la función primordial de las marcas colectivas consiste tradicionalmente en indicar la calidad de miembro de una organización, es decir, la garantía de estas marcas es consecuencia de esa calidad.

La función de garantía en cambio, es el elemento esencial de las marcas de certificación en la mayoría de los países en que dicha figura esta reconocida y protegida por la ley.

La marca de certificación garantiza que ciertos productos cumplen con determinados estándares de calidad, teniendo derecho a emplearla sólo aquellas empresas que cumplen dichos estándares.

---

<sup>77</sup> Cfr. EL PAPEL DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL EN LA PROTECCIÓN DE LOS CONSUMIDORES. Organización Mundial de la Propiedad Intelectual, Ginebra 1983, pág. 45.

En la mayoría de los países donde se encuentra regulada esta figura jurídica, el titular de la marca de certificación tiene que presentar junto con la solicitud de registro de marca, una serie de elementos prescritos en las disposiciones, como son, las características certificadas por la marca, los usuarios autorizados e informaciones específicas relativas a la certificación y al control.

La función de garantía en las marcas de certificación es el elemento esencial. La garantía que conlleva una marca de certificación se otorga en principio por el titular de la marca, sin embargo, las autoridades públicas desempeñan un papel importante en la vigilancia del cumplimiento de las normas o características que la marca garantiza.

En principio, las marcas de certificación pueden ser utilizadas por cualquiera que cumpla las normas vigentes para su uso, sin embargo como norma básica, el titular de la marca de certificación no tiene derecho a usar la marca.<sup>78</sup>

En virtud de que las marcas de certificación llevan aparejada cierta calidad, a los consumidores les interesa que existan más marcas de esta naturaleza.

#### b. Semejanza y Diferencias.

Respecto al periodo de vida, al igual que las marcas colectivas, las marcas de certificación tienen un periodo de vida determinado, debiendo ser renovadas para su subsistencia, mientras que las denominaciones de origen duraran mientras subsistan las condiciones que les dio origen o la Administración de cada país estime conveniente su supresión.

---

<sup>78</sup> A este principio también se le denomina "norma de la no utilización por parte del titular".

La calidad de los productos amparados por la denominación de origen, se deben exclusiva o esencialmente al medio geográfico de la región donde se produce ese producto, mientras que la calidad de las Marcas de Certificación, se debe a los lineamientos establecidos por las asociaciones o unión de productores titulares de ellas. Así la calidad de sus productos o servicios, se utilizan para ayudar a identifica a la organización titular de ella y los productos o servicios de sus miembros.

En las marcas de certificación no existe un medio cualitativo entre el producto y el lugar del cual ese producto es originario. En las denominaciones de origen, la calidad o las características del producto deben atribuirse exclusiva o esencialmente al medio geográfico. El medio geográfico se caracteriza, por un lado, por una serie de factores naturales como determinado tipo de suelo o clima, y por otro lado, por una serie de factores humanos como podría ser el método de elaboración utilizado por los productores o artesanos del lugar.

Hay un punto importante que llama la atención y es el relativo a la denominación de las marcas de certificación y colectivas. Mientras que en la mayoría de las legislaciones del mundo, las marcas compuestas por términos geográficos descriptivos suelen excluirse del registro<sup>79</sup>, a menudo los términos geográficos se admiten expresamente en el registro de las marcas colectivas o de certificación

Al igual que las marcas de colectivas, las marcas de certificación presentan determinadas ventajas. A manera de ejemplo señalamos las siguientes:

---

<sup>79</sup> En nuestro país de acuerdo al artículos 90 fracciones IV, X y XI, de la Ley de la Propiedad Industrial, no podrán registrarse como marcas, aquellas que sean descriptivas de los productos o servicios que protegen, denominaciones geográficas, propias o comunes, y los mapas, así como los gentilicios, nombres y adjetivos, cuando indiquen la procedencia de los productos o servicios y puedan originar confusión o error en cuanto a su procedencia; y las denominaciones de poblaciones o lugares que se caractericen por la fabricación de ciertos productos, para amparar éstos, excepto los nombres de lugares de propiedad particular, cuando sean especiales e inconfundibles y se tenga el consentimiento del propietario.

- a) Las marcas de certificación generan confianza en el mercado respecto determinadas condiciones del producto.
- b) Se tecnifica el producto, es decir, hay sujeción a un riguroso control.
- c) Los productos certificados cuentan con una gran aceptación a nivel internacional, en la medida que el titular de la marca se da a conocer.

En nuestro país no se encuentran reguladas las marcas de certificación, sin embargo parte de la función que estas tienen, se equiparan a las que funciones que tienen las marcas colectivas que sí tiene regulación dentro de la Ley de la Propiedad Industrial, sin embargo tristemente estas últimas no han sido debidamente explotadas en México.

## CAPITULO QUINTO.

### EL FUTURO DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN MEXICANAS.

#### 1. IMPORTANCIA DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN PARA MÉXICO.

Las denominaciones de origen son una figura importante dentro de la propiedad industrial. La importancia de estas estriba principalmente en virtud de que son un signo distintivo con el cual se identifican los productos que tienen similares propiedades derivadas de los elementos naturales propios de una región geográfica, vinculados con la técnica y tradición de quienes habitan la propia región para producirlas.

Toda vez que las denominaciones de origen pueden aplicarse a diversos productos, tales como agrícolas, artesanales e industriales, transmitiendo información importante respecto de su origen geográfico y sobre la calidad o características inherentes, orientan a los consumidores de estos productos en sus decisiones de compra.

En Capítulos anteriores señalamos que las denominaciones de origen son signos distintivos especiales que indican la procedencia y las características de los productos que designan, en esta tesitura garantizan los productos que protegen, por lo que requieren un reconocimiento y una protección en atención a los productores y fabricantes de los mismos, impidiendo a la vez su uso indebido por parte de terceros.

Los más beneficiados de ésta protección son, sin lugar a dudas, los consumidores, toda vez que son ellos quienes finalmente adquieren los productos amparados por las mismas y se benefician de sus características y cualidades. Sin embargo, también se benefician todas aquellas personas que integran la cadena productiva hasta el punto de venta de dichos productos, sin

olvidar los provechos que también obtienen los gobiernos donde existan reconocidas las denominaciones de origen.

México ha actualizado con el paso de los años su legislación en materia de propiedad industrial, con el ánimo de brindar una mayor protección a las denominaciones de origen, así en un lapso de 50 años, nuestro país a realizado grandes esfuerzos para reconocer, proteger y fomentar las denominaciones de origen mexicanas.

Recordemos que fue en la Ley de la Propiedad Industrial de 1942, en la cual estableció por primera vez el concepto de denominación de origen y con las reformas del 4 de enero de 1973, se introdujo el procedimiento para su protección. Con la entrada en vigor de la Ley de Inveniones y Marcas el 10 de febrero de 1976, se estableció la posibilidad de iniciar el trámite de protección a instancia de parte o de oficio, y se agregaron nuevas obligaciones para el usuario de la denominación de origen. En la actualidad, la Ley de Fomento y Protección de la Propiedad Industrial de 1991 (ahora Ley de la Propiedad Industrial con la reforma y adición de 1994), constituye el marco legal vigente en México para la protección de las denominaciones de origen (Título V).

Una muestra patente de la importancia que tienen para México sus denominaciones de origen, es la celebración de diversos tratados mediante los cuales se trata de proteger esta figura. En este tenor nuestro país forma parte del Arreglo de Lisboa Relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional, al Convenio de París, el Acuerdo sobre los ADPIC y Tratados de Libre Comercio y el reciente Acuerdo entre México y la Unión Europea referente al Reconocimiento Mutuo y a la Protección de Denominaciones de Origen en el Sector de las Bebidas Esprituosas.

Desde el punto de vista económico, las denominaciones de origen representan ventajas competitivas, en virtud de que los derechos sobre su

explotación corresponden de manera exclusiva a los industriales de la región que abarca su protección.

Sin lugar a dudas, el Tequila es la denominación de origen más importante que tiene nuestro país, pero podemos afirmar sin temor a equivocarnos que poco a poco las restantes denominaciones de origen van ganado terreno dentro y fuera de nuestro país.

El Tratado de Libre Comercio entre México, Estados Unidos y Canadá, fue el primer tratado comercial celebrado por nuestro país en cual se le dio protección a las denominaciones de origen mexicanas, sin embargo, dicha protección se hizo a través de las indicaciones geográficas. No obstante lo anterior, el resultado más importante se logró con el reconocimiento que se hicieron los países contratantes a través de lo que se denominó "Productos Distintivos".

Así las cosas, México ha celebrado otros Tratados de Libre Comercio con otros países de América Latina en los cuales se les da protección a las denominaciones de origen o las indicaciones geográficas, entre los que destacan los celebrados con Bolivia, Costa Rica y Venezuela.

Respecto al Acuerdo entre México y la Unión Europea referente al Reconocimiento Mutuo y a la Protección de Denominaciones de Origen en el Sector de las Bebidas Espirituosas, firmado el 27 de mayo de 1997, los países miembros de la Unión Europea impedirán la fabricación de productos que se hacían pasar como Tequila y Mezcal y nuestro país se compromete a otorgar pleno reconocimiento a debidas producidos por dichos países como el Brandy de Jerez, el Ron de Granada, el Whisky Escocés, etc.

Que fue lo que logró México con la celebración de dicho Acuerdo: en primer lugar un mayor crecimiento en la comercialización del Tequila y Mezcal mexicanos, derivado de la prohibición de la fabricación de bebidas que

falsamente utilizaban dicho nombre, en segundo lugar reconocimiento por parte de aquellos países que forman parte de la unión Europea que no forman parte del Arreglo de Lisboa, toda vez que los únicos países europeos que han suscrito el mencionado Arreglo son Francia, Italia y Portugal.

El maestro Mauricio Jalife en su obra denominada "Crónica de Propiedad Intelectual, señala que "la UE ha representado el segundo mercado de exportación para el tequila, al alcanzar la cifra aproximada de cien millones de dólares al año. De hecho, el tequila es la bebida alcohólica que mayor crecimiento en ventas ha reportado en los últimos cinco años en el mundo, por lo que cualquier avance en su reconocimiento y protección es motivo de celebración".<sup>80</sup>

Lo anterior nos da un ejemplo de la importancia que tienen las denominaciones de origen para nuestro país, partiendo del esfuerzo que en los últimos años a llevado la celebración de diversos tratados donde se regulan y protegen a dicha figura jurídica.

Sin embargo aún queda mucho por hacer y nuestro país debe redoblar esfuerzos para logra una mayor protección de las actuales denominaciones de origen mexicanas y apoyar el nacimiento de nuevas.

Los productos amparados bajo las denominaciones de origen son reconocidos como especiales y diferentes a los similares de su misma especie o calidad, en cierta forma son una especie de título o certificado que garantizan la procedencia y la calidad de los productos amparados bajo dicha denominación, por lo tanto, deben tener una mayor protección por parte de todos los países del mundo y sobre todo México debe fomentar su reconocimiento, sin dejar de brindar más apoyo para que otros productos mexicanos alcancen la protección que se logra a través de las denominaciones de origen.

---

<sup>80</sup> Jalife Daher, Mauricio. CRÓNICA DE PROPIEDAD INTELECTUAL. Editorial Sista, México, año 2000, pág. 329.

## 2. LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN MEXICANAS, ANTE EL TRATADO DE LIBRE COMERCIO DE AMERICA DEL NORTE.

El 12 de agosto de 1992, el entonces Secretario de Comercio y Fomento Industrial de México, Jaime Serra; el Ministro de Industria, Ciencia y Tecnología y Comercio Internacional de Canadá, Michael Wilson; y la Representante Comercial de Estados Unidos, Carla Hills, concluyeron las negociaciones del Tratado de Libre Comercio de América del Norte (TLC). La firma del Tratado se celebró el día 17 de diciembre de 1992, pero no fue sino hasta el 1º de enero de 1994 cuando entró en vigor el Tratado de Libre Comercio de América del Norte (TLCAN), entre México, Estados Unidos y Canadá.<sup>81</sup>

El TLCAN es un conjunto de reglas para fomentar el intercambio comercial y los flujos de inversión entre los tres países, mediante la eliminación paulatina de los aranceles o impuestos que pagan los productos para entrar a otro país; el establecimiento de normas que deben de ser respetadas por los productores de los tres países, y los mecanismos para resolver las diferencias que puedan surgir.

En general, el Tratado de Libre Comercio de América del Norte tiene como principales objetivos los siguientes:

- ❖ Integrar una región en donde el comercio de bienes y servicios y las corrientes de inversión sea más intenso, expedito y ordenado para beneficio de los consumidores e inversionistas de la región.

---

<sup>81</sup> Información contenida en la página de internet <http://www.economia-snci.gob.mx/nueva-snci/tratados/tlcav/frame3.htm>

- ❖ Eliminar barreras al comercio de bienes y servicios y auspiciar condiciones para una competencia justa.
- ❖ Incrementar las oportunidades de inversión.
- ❖ Proteger la propiedad intelectual.
- ❖ Establecer procedimientos efectivos para la aplicación del Tratado y la solución de controversias.
- ❖ Fomentar la cooperación trilateral, regional y multilateral.

Con la celebración de este tratado, los países firmantes confirmaron su compromiso de promover el empleo y el crecimiento económico, mediante la expansión del comercio y de las oportunidades de inversión en la zona de libre comercio.

Asimismo, ratificaron su convicción de que el Tratado de Libre Comercio permitiría aumentar la competitividad internacional de las empresas mexicanas, canadienses y estadounidenses, en forma congruente con la protección del medio ambiente. Acordaron promover el desarrollo sostenible, y proteger, ampliar y hacer efectivos los derechos laborales, así como mejorar las condiciones de trabajo en las tres naciones.

Las disposiciones iniciales del TLC establecen formalmente una zona de libre comercio entre México, Canadá y Estados Unidos, de conformidad con el Acuerdo General sobre Aranceles Aduaneros y Comercio (GATT). Estas

disposiciones proveen las reglas y los principios básicos que regirán el funcionamiento del Tratado y los objetivos en que se fundará la interpretación de sus disposiciones.

Cada país ratifica sus respectivos derechos y obligaciones derivados del GATT y de otros convenios Internacionales. Para efectos de interpretación en caso de conflicto, se establece que prevalecerán las disposiciones del Tratado sobre las de otros convenios, aunque existen excepciones a esta regla general.<sup>82</sup>

El Tratado de Libre Comercio de América del Norte se divide en ocho partes (más sus anexos). La Sexta Parte esta destinada a la Propiedad Intelectual y se identifica por el Capítulo XVII.

El artículo 1712 del TLC hace referencia a las Indicaciones de geográficas, figura cuyo estudio se realizó en líneas anteriores y donde señalamos que es un signo utilizado para identificar a productos que tienen un origen geográfico concreto y poseen cualidades o una reputación derivadas específicamente de su lugar de origen.

El artículo 1712.1 señala que Cada una de las Partes proveerá, en relación con las Indicaciones geográficas, los medios legales para que las personas interesadas puedan impedir:

- a. El uso de cualquier medio que, en la designación o presentación del producto, indique o sugiera que el producto de que se trate proviene de un territorio, región o localidad distinta al verdadero lugar de origen, de modo que induzca al público a

---

<sup>82</sup> Por ejemplo, las disposiciones en materia comercial de algunos convenios ambientales prevalecerán sobre el TLC, de conformidad con el requisito de minimizar la incompatibilidad de estos convenios con el TLC.

error en cuanto al origen geográfico del producto;

- b. Cualquier otro uso que constituya un acto de competencia desleal, en el sentido en que lo establece el Artículo 10 bis del Convenio de París.

Recordando la redacción del artículo 22.2) del Acuerdo sobre los ADPIC que se transcribió en líneas anteriores, podemos darnos cuenta que la redacción resulta ser casi idéntica a la del artículo 1712.1 del TLC. Es más, en el artículo 1712 del TLC no existen disposiciones que no tengan un equivalente en el Acuerdo sobre los ADPIC. Esto es importante, toda vez que no existe un concepto o definición de indicación geográfica contenida en el artículo 1712 del TLC, sin embargo, de una lectura total del referido artículo, se observa la similitud del texto adoptado por el Acuerdo sobre los ADPIC.

El doctrinario Julio Javier Cristiani, señala que "en general, el artículo 1712 contiene una serie de disposiciones que regulan los derechos adquiridos por el uso previo de una indicación geográfica, además de establecer los mecanismos de impedir su uso y cancelar el eventual registro de la indicación geográfica."<sup>83</sup>

Sin embargo, Canadá y los Estados Unidos de América no son países miembros del "Arreglo de Lisboa Relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional", por lo que pareciera que al momento de negociar las disposiciones relativas al Tratado de Libre Comercio, estos dos países no quisieron incluir esta última figura (las denominaciones de

---

<sup>83</sup> Cristiani, Julio Javier. LOS SIGNOS DISTINTIVOS Y LA APLICACIÓN COERCITIVA DE LOS DERECHOS DE PROPIEDAD INTELECTUAL EN EL TRATADO DE LIBRE COMERCIO DE AMÉRICA DEL NORTE. En Derecho de la Propiedad Intelectual, una perspectiva trinacional. Manuel Becerra Ramírez, Coordinador, Universidad Nacional Autónoma de México - Instituto de Investigaciones Jurídicas. México, 2000, pág. 168-169.

origen) dentro del texto final del mencionado tratado, inclinándose finalmente por las "Indicaciones geográficas".

Ya señalamos que los alcances de ambas figuras son distintos, y por lo tanto, la protección también es diferente.

En líneas anteriores hicimos hincapié en que mientras las indicaciones geográficas son "indicaciones que identifican un producto", las denominaciones de origen se definen como la "denominación geográfica de un país, de una región o de una localidad que sirva para designar un producto".

En este sentido, uno de los requisitos primordiales de la denominación de origen es que exista la denominación geográfica de un país, de una región o de una localidad y que mediante ella se designe un producto elaborado en esa región.

En segundo lugar, la denominación de origen requiere que la calidad o características del producto designado con el nombre de la región, sean imputables exclusivamente o esencialmente al medio geográfico (de esa misma región), quedando comprendidos los factores naturales y los factores humanos.

Por lo tanto, todo parece indicar que en el artículo 1712 del Tratado de Libre Comercio de América del Norte, no existe protección alguna a las denominaciones de origen que tenga México reconocidas como signos distintivos de propiedad industrial, si no que la protección ahora es a través de acuerdos de carácter comerciales.

Sin embargo, los tres países logran llegar a un acuerdo respecto a dos productos originarios de México, y nuestro país a su vez, reconoce dos productos originarios de Canadá y de los Estados Unidos de América. Dicho reconocimiento se hace a través de lo que ambos países denominaron como "productos distintivos".

3. Canadá y Estados Unidos reconocerán el tequila y el mezcal como productos distintivos de México. En consecuencia, Canadá y Estados Unidos no permitirán la venta de producto alguno como tequila o mezcal, a menos que se hayan elaborado en México de acuerdo con las leyes y reglamentaciones de México relativas a la elaboración de tequila y mezcal. Esta disposición se aplicará al mezcal, ya sea a la fecha de entrada en vigor de este Tratado, o 90 días después de la fecha en que el gobierno de México haga obligatoria la norma oficial para este producto, lo que ocurra más tarde.

Lo primero que surge de la lectura del anexo anterior, es que las disposiciones ahí contenidas no forman parte del capítulo referente a la Propiedad Intelectual contenidas en el Capítulo XVII del TLC, sino disposiciones referentes al comercio de bienes y acceso a los mercados.

En segundo lugar, en la fecha en que se celebró el Tratado de Libre Comercio de América del Norte, México únicamente tenía reconocido al "Tequila" como denominación de origen, por lo que fue un logro importante en su momento que también se contemplara al "Mezcal", toda vez que sin lugar a dudas son dos de las denominaciones de origen más importantes de nuestro país.

Sin embargo, en la actualidad, nuestro país tiene siete denominaciones de origen, por lo que consideramos conveniente que en futuras

revisiones del TLC, se contemplen por lo menos estas dentro del reconocimiento de los llamados productos distintivos.

### **3. POSIBLE NACIMIENTO DE NUEVAS DENOMINACIONES DE ORIGEN EN MÉXICO.**

En esta última parte del presente trabajo, se hará un análisis del posible nacimiento de nuevas denominaciones de origen mexicanas, con el objeto de señalar lo complicado que resulta demostrar cada uno de los requisitos exigidos en nuestra legislación para tal propósito o de lo contrario, si sería factible otorgarles protección a través de otras figuras jurídicas.

México es un país rico en productos y tradiciones. Muchos productos son exclusivos de esas regiones y su nacimiento y evolución fue logro de múltiples esfuerzos realizados durante años y en ocasiones durante siglos.

Partiremos de cuatro nombres de regiones geográficas de México, que podrían, tal vez, aplicarse a igual número de productos originarios precisamente de esas zonas. Analizaremos si cumplen con los requisitos necesarios para lograr su reconocimiento como denominaciones de origen mexicanas, con el objeto de incrementar la lista de las ya existentes.

#### **a) OAXACA.**

La primera denominación que estudiaremos es "OAXACA", para aplicarse al queso conocido bajo ese nombre. El queso oaxaca es "un queso fresco de pasta blanda hilada o filata que por algunas características en su proceso de elaboración puede ser semejante al queso italiano mozzarella. Se elabora a partir de leche bronca o cruda de vaca y se presenta típicamente en

forma de bolas o madejas de diferentes tamaños y pesos.<sup>84</sup> "También puede ser elaborado con leche de vaca pasteurizada y acidificada con cultivos iniciadores."<sup>85</sup>

Respecto a su origen, existen diversas leyendas en donde se relatan los orígenes de este queso, sin embargo es la más famosa es aquella que cuenta que en el año 1885, la niña Leobarda Castellanos García, de tan sólo 14 años de edad estaba encargada de cuidar la leche cuajada para hacer el queso. En un descuido a la pequeña se le olvidó atender su enmienda, dándose cuenta que la "cuajada" ya se había pasado del punto para elaborar el queso y para que sus padres no la descubrieran, vació agua caliente sobre dicha masa, dando esto como resultado una fundición y obteniéndose una mezcla chiclosa a la cuál llamó quesillo. Los padres de la pequeña probaron dicha mezcla, notando que tenía un sabor exquisito y empezaron a elaborarlo gracias a que el "quesillo" tenía una gran aceptación entre la población. Este producto enriqueció la gastronomía local y tiempo después sirvió para dar a conocer a Reyes Etla (población a sólo 15 minutos de la Capital de Oaxaca) por muchos países del mundo como "La Cuna del Quesillo".<sup>86</sup>

De acuerdo a la norma oficial mexicana NOM-121-SSA1-1994, BIENES Y SERVICIOS. QUESOS: FRESCOS, MADURADOS Y PROCESADOS. ESPECIFICACIONES SANITARIAS, el queso es el producto elaborado con la cuajada de leche estandarizada y pasteurizada de vaca o de otras especies animales, con o sin adición de crema, obtenida por la coagulación de la caseína con cuajo, gérmenes lácticos, enzimas apropiadas, ácidos orgánicos comestibles y con o sin tratamiento ulterior por calentamiento, drenada, prensada o no, con o sin adición de fermentos de maduración, mohos especiales, sales fundentes e ingredientes comestibles opcionales, dando lugar a las diferentes variedades de

---

<sup>84</sup> García Sedano Barreda, Roberto. MANUAL DE ELABORACIÓN DE QUESO TIPO OAXACA Y TIPO PANELA. Tesis para obtener el grado de licenciatura en la carrera de Veterinaria, Facultad de Estudios Superiores, Cuatitlan, México, año 2000, página 62.

<sup>85</sup> *Ibidem*, pág. 62

<sup>86</sup> Información contenida en la página de internet: <http://www.oaxaca-mio.com/exquisitez/quesillo.htm>.

quesos pudiendo por su proceso ser: fresco, madurado o procesado.<sup>87</sup> Con base a esta misma norma, el "queso oaxaca" es un queso fresco de pasta cocida.

Técnicamente, el "paso clave para la elaboración del queso oaxaca, es lograr un grado tal de acidificación de la pasta (cheddarización), que el suero que exuda pueda tener 35° Dornic de acidez aproximadamente o presente un pH ente 5.1 y 5.3 de tal manera que los bloques de cuajada puedan ser amasados en agua caliente, ya sea mecánica o manualmente, a una temperatura de 70 a 80°C, plastificado de forma que se estire y forme hilos."<sup>88</sup>

No obstante que el procedimiento se puede hacer de manera rustica y con materiales tradicionales, el proceso industrializado de elaboración de queso oaxaca es en términos generales el siguiente:

- a) Recepción de la leche de la planta ordeñadora al tanque de recepción.
- b) Del tanque de recepción se pasa una parte al pasteurizador (donde previamente se realiza una prueba para determinar su contenido graso), y otra a la descremadora. A la leche descremada obtenida se le determina su contenido graso para estandarizar el total de leche y se pasa también al pasteurizador.
- c) Antes de pasteurizar la leche se checa la acidez, la que debe encontrarse en un rango de 14 a 18 °D. La pasteurización es

---

87 El criterio de clasificación señalado en la norma oficial atiende al proceso de elaboración de los quesos, sin embargo, existen otras clasificaciones atendiendo al origen de la leche, al tipo de elaboración, de acuerdo a su composición y clase de leche pasteurizada, por el tipo de pasta, dureza de la pasta, por grado de maduración.

88 García Sedano Barreda, Roberto. Op. Cit. Pág. 62.

de manera lenta a 63° C durante 30 minutos.

- d) Se traslada a la tina de cuajado y se le ubica a una temperatura de 34 a 38°C.
- e) Se adiciona un cultivo de *Streptococcus lactis* y *Streptococcus cremoris*, con el propósito de llevar a cabo la acidificación. De una manera menos industrial, este proceso se puede realizar utilizando un suerocultivo rústico acidificante.
- f) Se deja reposar el tiempo suficiente para alcanzar la acidez requerida y se adicionan cloruro de calcio y cuajo (enzima, sustancia orgánica soluble). Se deja reposar nuevamente hasta que se realice la coagulación.
- g) Desuerado total y transporte de la pasta a la malaxadora o cazo con el objeto de lograr la elasticidad requerida a través de lavados con agua durante 20 a 30 minutos. Terminado este proceso la pasta resultante se traspasa a la mesa de trabajo donde será amasada hasta obtener tiras de diferente tamaño.
- h) Obtenidas las tiras, estas se enfrían en agua a temperatura ambiente por espacio de 10 a 15 minutos. Acto seguido se

escurren las tiras y se salan con sal de gramo fino a razón de 500 gr. Por cada 100 litros de leche procesada.

- i) Finalmente se enrollan manualmente las tiras en forma de bola y se empacan.<sup>89</sup>

Una vez señalado el procedimiento de elaboración del queso Oaxaca, a continuación analizaremos cada uno de los elementos que deben cumplirse para que el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial pueda reconocer una nueva denominación de origen, de acuerdo a la definición ya estudiada en párrafos anteriores.

De acuerdo a la definición contemplada en la Ley de la Propiedad Industrial, en primer lugar la denominación debe ser la denominación geográfica de del país, de una región o de una localidad. Así pues, la denominación debe existir como nombre de una entidad geográfica en un país. Este requisito se cumple, toda vez que la denominación estudiada es "OAXACA", que en nuestro país es el nombre con el cual se designa al Estado que lleva ese mismo nombre, el cual colinda con los estados de Puebla, Veracruz, Chiapas y Guerrero.

En segundo lugar, la denominación debe servir para designar un producto originario del país, de la región o de la localidad en cuestión. En este sentido, la denominación tiene un significado doble: además de ser el nombre de un lugar, designa el producto originario del mismo. Este requisito no se cumple, toda vez que el nombre con el cual se reconoce este producto es "queso Oaxaca" y no por la denominación OAXACA solamente.

---

<sup>89</sup> García Sedano Barreda, Roberto. Op. Cit. Pág. 66-75.

En tercer lugar, debe existir un nexo cualitativo entre el producto y el lugar del cual ese producto es originario. La calidad o las características del producto deben atribuirse exclusiva o esencialmente al medio geográfico.

En el capítulo correspondiente señalamos que el medio geográfico se caracteriza, por un lado, por una serie de factores naturales (por ejemplo, el suelo o el clima), y por otro lado, por una serie de factores humanos (por ejemplo, el método de elaboración utilizado por los productores o artesanos del lugar).

En el presente caso, este tercer elemento no se cumple y en el caso de que exista una solicitud de declaración de protección que pretenda amparar al queso oaxaca como denominación de origen, a nuestro juicio sería el elemento más complicado de demostrar, toda vez que este queso se produce en cualquier parte de nuestro país, sin que exista algún medio geográfico o físico determinante del cual provengan la calidad y las características del producto.

En virtud de lo anterior, no se cumplen los 3 elementos principales que integran la definición de denominación de origen en el caso de la denominación OAXACA.

En este tenor, es muy complicado comprobar cada uno de los requisitos que exige la legislación mexicana en el artículo 159 de la Ley de la Propiedad Industrial, sin embargo, el más complicado es el contemplado en la fracción VI del mencionado artículo, el cual señala que se deberá hacer un señalamiento detallado de los vínculos entre denominación, producto y territorio (atendiendo al medio geográfico).

Sin embargo, es importante hacer algunos comentarios respecto a algunas de las denominaciones de origen ya reconocidas y que es necesario señalar en este momento.

En el caso de otras denominaciones de origen mexicanas, fueron creadas exprofeso las "regiones o zonas geográficas" en las cuales se daban las condiciones necesarias para la elaboración o fabricación de los productos, es decir, nacieron jurídicamente nombres de regiones o zonas que sirvieron para designar a un producto, con el objeto de lograr su reconocimiento, tal y como sucedió en su momento al crear la "Zona de Talavera" o la "Región del ámbar".

Asimismo, si recordamos lo señalado en el capítulo tercero del presente trabajo, en el caso de otras denominaciones de origen mexicanas se reconoce el nombre del producto acompañado del nombre de la región de origen. Tal es el caso de las denominaciones de origen CAFÉ VERACRUZ y AMBAR DE CHIAPAS.

No obstante lo anterior, en el caso del queso Oaxaca el problema principal es el referente al nexo cualitativo entre el producto y el lugar de donde es originario, toda vez que la calidad o las características del producto deben atribuirse exclusiva o esencialmente al medio geográfico. No bastaría con crear una zona geográfica, o solicitar la denominación QUESO OAXACA, en nuestra opinión, el mayor problema es el relacionado con el nexo cualitativo, en virtud de que el queso Oaxaca se produce en varias zonas del país.

Posiblemente se podría dar una mayor protección y reconocimiento a este tipo de queso a través de la marca colectiva. En este tenor, si una asociación o un grupo de productores del estado de Oaxaca están interesados en brindar protección al "queso Oaxaca", podrían hacerlo de manera conjunta a través de una marca colectiva, donde ellos mismos señalarían los lineamientos a seguirse en la elaboración de este producto para que goce de una determinada calidad y sirva a los consumidores para identificar a la organización titular de dicha marca.

## b) PUEBLA.

La segunda denominación que estudiaremos es "PUEBLA", para aplicarse al "Mole" que se produce en dicha región. La palabra mole proviene del náhuatl "molli", que significa salsa o guisado.<sup>90</sup>

El mole es una salsa preparada con una gran variedad de productos, que van desde diversos tipos de chiles, hasta almendras, cacahuete y chocolate. Así existe una gama de guisados o salsas que por los ingredientes que contienen reciben su nombre.

En el caso de la salsa conocida como "Mole Poblano", este se prepara con 20 ingredientes, cuyo procedimiento tradicional lleva hasta dos días de preparación.

Es difícil precisar el origen del "Mole Poblano", en virtud de que la cocina mexicana es el resultado de la fusión de la comida prehispánica y los elementos incorporados de la cocina española.<sup>91</sup>

Todos los historiadores coinciden en afirmar que el mole es originario de lo que ahora conocemos como el Estado de Puebla. Hay dos leyendas relacionadas con el nacimiento del "Mole Poblano".

La primera de ellas señala que en una ocasión Juan de Palafox, virrey de la Nueva España y arzobispo de Puebla, visitó su diócesis y para celebrar la ocasión un convento Poblano le ofreció un banquete. El cocinero principal era un fraile conocido como Fray Pascual, el cual ese día estaba sumamente preocupado por la ocasión y comenzó a reprender a sus ayudantes por el desorden imperante en la cocina, así que el mencionado fraile acomodó

---

<sup>90</sup> ENCICLOPEDIA DE MÉXICO. Tomo IX, Año 2000, Quinta Edición, pág. 5490.

<sup>91</sup> Información contenida en la página de internet: <http://mexico.udg.mx/cocina/historia/histo.html>

todos los ingredientes desordenados en una charola para trasladarlos en el lugar donde se ubicaba la despensa.

Cual fue su mala suerte que tropezó exactamente frente a una cazuela donde unos guajolotes estaban casi en su punto y precisamente en ese lugar fueron a parar todos los ingredientes que llevaba en la charola. Acto seguido los comensales empezaron a llegar, por lo que no hubo más remedio que servir el guiso que se había formado en la cazuela accidentada.

Las personas que probaron dicho guiso quedaron asombrados por lo exquisito que era, felicitando al mencionado fraile por tan suculento manjar.<sup>92</sup>

Otra leyenda señala que el lugar de nacimiento del "Mole Poblano" es el Convento de Santa Rosa de la Ciudad de Puebla, siendo su creadora una monja conocida como Sor Andrea de la Asunción, quien preparó dicho guiso para servirlo en una recepción al Virrey de la Nueva España.

No obstante lo anterior, seguramente el "Mole Poblano" no es producto de la casualidad, sino el resultado de una mezcla de dos culturas, el cual se ha ido perfeccionado a través de los siglos. Los 20 ingredientes que lleva el "Mole Poblano" son: chile mulato, chile ancho, chile pasilla, chile chipotle, ajonjolí, almendras, cacahuete, pasas, jitomate, cebolla, ajo, pimienta, sal, clavo, anís, canela, pan blanco, tortilla, chocolate y manteca.

No obstante hay diversas recetas para la elaboración del mole poblano, en términos general es la siguiente: en primer lugar se ponen los chiles secos en una fuente de horno, colocándolos en el fondo y dejándolos reblandecer en el horno caliente durante un par de minutos. Se les quitan los tallos y las semillas, y se cubren con agua hirviendo en un cuenco. Se dejan en remojo durante una media hora.

---

<sup>92</sup> Información contenida en la página de internet: <http://mexico.udg.mx/cocina/historia/histo.html>

El pavo se corta en porciones y se fríe hasta dorarlo en la manteca que se habrá colocado en una cazuela ancha. Las porciones de pavo se reservan.

Se frien las semillas de ajonjolí y las almendras en una sartén a fuego moderado hasta dorarlas. La tortilla se corta en tiras y se callentan hasta que queden crujientes en la sartén. Todo ello: las semillas de ajonjolí, las almendras y las tiras de tortilla (se reserva una cucharadita de las semillas ajonjolí) se tritura junto con los ajos, la cebolla, las especias, las pasas, los tomates, la sal, los chiles escurridos.

El agua de los chiles se añadirá si fuera necesario para darle una consistencia de puré. Ese puré se une a la grasa que ha quedado en la cazuela y dejar hacer durante unos minutos a fuego lento sin dejar de remover.

Se añaden las porciones de pavo reservadas, el chocolate y caldo para cubrirlo. Después de que haya echado a hervir se deja cocer a fuego lento casi una hora, hasta que el pavo esté bien tierno y la salsa se haya reducido. Se adereza luego con las semillas de ajonjolí que se han reservado y se sirve con arroz y tortillas.<sup>93</sup>

A continuación realizaremos un pequeño análisis con el fin de determinar si se cumplen los elementos necesarios para que la denominación "PUEBLA" pueda ser reconocida como denominación de origen mexicana para aplicarse a la salsa que se produce en dicha región a partir de la molienda de diversos ingredientes.

De acuerdo a estudio realizado en el inciso anterior, en primer lugar la denominación debe ser la denominación geográfica del país, de una región o de una localidad. Este requisito se cumple, toda vez que la

---

<sup>93</sup> Información contenida en la página de internet: <http://www.alamesa.com/recetas/rec.0119.html>.

denominación estudiada es "PUEBLA", que en nuestro país es el nombre con el cual se designa al Estado que lleva ese mismo nombre, el cual colinda con los Estados de Guerrero, Oaxaca, Veracruz, Hidalgo, Estado de México, Tlaxcala y Morelos.

En segundo lugar, la denominación debe servir para designar un producto originario del país, de la región o de la localidad en cuestión. Este requisito no se cumple, toda vez que el nombre con el cual se reconoce este producto es "Mole Poblano". Aquí acontece una situación similar a la presentada al estudiar la denominación anterior, toda vez que el presente producto es conocido bajo la denominación de "Mole Poblano" y no por la denominación geográfica del lugar, que en el caso concreto es PUEBLA.

Por último, debe existir un nexo entre el producto y el lugar del cual ese producto es originario, donde la calidad o las características del producto deben atribuirse exclusiva o esencialmente al medio geográfico.

Ya señalamos que el medio geográfico se caracteriza por una serie de factores naturales y humanos. Sin lugar a dudas el primero de esos factores tampoco se satisface, toda vez que en la elaboración del mole no existe un factor físico determinante para en su fabricación, como podría ser la temperatura, el clima, las características del suelo, la humedad o la altitud sobre el nivel del mar.

Respecto al segundo factor (factores humanos), podemos decir que si se presenta, en virtud de que existe un método de elaboración utilizado por los productores de dicho lugar para la obtención del "Mole Poblano". Como puntualizamos en párrafos anteriores, existen múltiples recetas para su elaboración, pero existe uniformidad respecto a los 20 ingredientes que se requieren para obtener el "Mole Poblano", por lo que podemos señalar que existe una tradición respecto a su proceso de elaboración.

En esta tesitura, y al igual que la denominación estudiada en el inciso anterior, sería muy difícil comprobar cada uno de los requisitos que exige la legislación mexicana en el artículo 159 de la Ley de la Propiedad Industrial, sin embargo, el mas complicado sería el contemplado en la fracción VI del mencionado artículo que se refiere al señalamiento detallado de los vínculos entre denominación, producto y territorio atendiendo al medio geográfico.

En conclusión, creemos que no existen las condiciones para proteger al "Mole Poblano" a través del nombre PUEBLA como denominación de origen, en primer lugar porque el producto no reconoce bajo este último nombre y en segundo lugar, porque no existe un nexo entre el producto y el lugar del cual ese producto es originario, donde la calidad o las características del producto deben atribuirse exclusiva o esencialmente al medio geográfico.

Como una posibilidad y de acuerdo a la legislación vigente, sería factible que los productores del "Mole Poblano", puedan agruparse para solicitar una marca colectiva y así distinguir en el mercado, sus productos respecto de los productos de terceros. Las principales ventajas que se conseguirían a través de esta figura sería que los miembros pertenecientes a dichas agrupaciones enfrentarían al mercado de manera conjunta, obligándose a contar con una estrategia común. Asimismo, la marca colectiva sería explotada y promocionada por varias personas y su uso común obligaría a unificar calidad y características de los productos protegidos.

### **c) TEHUACAN.**

La tercera denominación sujeta a estudio es "TEHUACAN", para aplicarse a las aguas minerales de ese mismo nombre.

En principio debemos señalar que el agua, es un cuerpo formado por la combinación de un volumen de oxígeno y dos de hidrógeno con enlaces

covalentes.<sup>94</sup> El ciclo del agua o ciclo hidrológico, es el proceso por el cual el agua pasa de los océanos a tierra firme y regresa. El agua dulce esta presente en la Tierra en forma de vapor de agua en la atmósfera, en forma de hielo y como líquido.<sup>95</sup>

Ahora bien, el agua mineral natural se distingue de las demás aguas destinadas para el consumo humano por su pureza natural, por su composición de minerales en cantidades suficientes para darle sabor y propiedades especiales.

Las aguas de manantial surgen desde el interior de la tierra a la superficie, y se clasifican en alcalinas, salinas, ferruginosas, sulfurosas, aciduladas y arseniosas. Las aguas minerales, dependiendo su origen, se clasifican en Meteóricas, Juvenil, Fósil o Mixta.<sup>96</sup>

De acuerdo a los estudios realizados, el agua de Tehuacan es alcalina y se considera digestiva. Las aguas de Tehuacán son meteóricas porque provienen de lluvia, nieve o deshielo que se infiltran en el subsuelo y descienden hasta encontrar una capa impermeable, formando grandes depósitos naturales.<sup>97</sup>

El agua mineral de Tehuacan es producto del deshielo del volcán Citlaltepétl (Pico de Orizaba), que gota a gota va recorriendo a través de la montaña yacimientos de calcio, sodio, magnesio, sílice, fósforo, potasio y otros elementos, que le dan sus singulares características, hasta que brota 4,000 metros más abajo y a 40 kilómetros aproximadamente de distancia de donde inicio su proceso natural.

---

<sup>94</sup> DICCIONARIO ENCICLOPÉDICO SALVAT, Tomo 1, Salvat Editores Colombiana, Colombia, año 1986, página 36.

<sup>95</sup> GRAN ENCICLOPEDIA DIDÁCTICA ILUSTRADA SALVAT, Volumen 4, Salvat Editores, España, año 1985, página 96.

<sup>96</sup> Valderrama León, Sheila M. Información contenida en la página de internet: [http://www.geocites.com/nua\\_mx/SALUDPORTODOTEHUACAN.HTML](http://www.geocites.com/nua_mx/SALUDPORTODOTEHUACAN.HTML).

<sup>97</sup> Idem.

Se sabe que el agua de TEHUACAN era conocida tiempo antes de la llegada de los españoles al territorio que en la actualidad forma nuestro país y que diversos pueblos prehispánicos la tomaban para curar sus malestares digestivos y hepáticos.

A continuación analizaremos cada uno de los requisitos necesarios que se tienen que cumplir para verificar si la denominación "TEHUACAN" puede ser reconocida como denominación de origen mexicana para ser aplicada al agua mineral conocida por esa denominación.

Hemos señalado que como primer elemento, la denominación debe ser la denominación geográfica de un país, de una región o de una localidad. Así pues, la denominación debe existir como nombre de una entidad geográfica del país. Este requisito se cumple, toda vez que la denominación estudiada es "TEHUACAN", que en nuestro país es el nombre con el cual se designa el municipio que del mismo nombre del Estado de Puebla.

El municipio de Tehuacán se localiza en la parte sureste del Estado de Puebla. Sus coordenadas geográficas son los paralelos 18°22'06" y 18°36'12" de longitud norte, y los meridianos 97°15'24" y 97°37'24" de longitud occidental. Sus colindancias son al Norte con Tepanco de López, Santiago Miahuatlán, Nicolás Bravo y Vicente Guerrero, al Este con Vicente Guerrero, San Antonio Cañada y Ajalpan, al Sur con San Gabriel Chilac, Zapotitlán y Altepexi y al Oeste con Zapotitlán, San Martín Atexcal, Juan N. Méndez y Tepanco de López.<sup>98</sup>

El segundo requisito se refiere al hecho que la denominación debe servir para designar un producto originario del país, de la región o de la localidad en cuestión. Este requisito se cumple en su totalidad, toda vez que el nombre con el cual se reconoce este producto es "TEHUACAN" para aplicarse al agua mineral que nace y envasa en esa localidad.

---

<sup>98</sup> Información contenida en la página de Internet: <http://www.tehuacan.gob.mx>.

El tercer requisito es la existencia de un nexo entre el producto y el lugar del cual ese producto es originario, donde la calidad o las características del producto deben atribuirse exclusiva o esencialmente al medio geográfico.

Ya señalamos que el medio geográfico se caracteriza por una serie de factores naturales y humanos. Sin lugar a dudas el primero de esos factores se da a plenitud, toda vez que el TEHUACAN, se elabora con el agua de los manantiales que existen en el Valle de Tehuacan, naturales y artificiales, de las galerías filtrantes que atraviesa la Ciudad y los pozos semisurgentes.

Respecto a los factores humanos, existe un método de emergencia, captación y envasamiento del agua mineral "TEHUACAN", el cual en términos generales se señala a continuación:

- a) Ya señalamos que la materia prima es el agua mineral de manantial donde nace y se embotella libre de contaminaciones, sometidos a un control de calidad que consiste en el filtrado para eliminar minerales y sales de suspensión.
- b) Se denominan emergencias los puntos finales del recorrido subterráneo del agua, es decir, donde emerge. Los factores geográficos son los que determinan la localización de una emergencia, como son la altitud del punto de surgimiento, la forma de relieve, el tipo y naturaleza de los suelos y el clima del recorrido subterráneo.

- c) La captación, evita al máximo las variaciones en las características del agua y la protege de cualquier riesgo de contaminación que pueda deteriorar su calidad o hacer peligroso su consumo.
- d) El envasamiento se realiza en botellas de vidrio o latas para el agua con gas y de material plástico para el agua mineral sin gas.<sup>99</sup>

Si el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial considera que el método de elaboración utilizado por los productores es suficiente para acreditar este requisito, probablemente estaríamos ante la posibilidad de una nueva denominación de origen mexicana, toda vez que a nuestro juicio se cumplen todas las disposiciones que la Ley de la Propiedad Industrial señala.

Es un hecho indiscutible que el agua mineral TEHUACAN es un producto natural, es decir, que nace sin la intervención del hombre, sin embargo, la misma debe ser tratada para eliminar los minerales y sales de suspensión, para que sea apta para el consumo humano.

En conclusión, existe un nexo entre el producto y el lugar del cual ese producto es originario, y las características de dicho producto se deben exclusivamente al medio geográfico.

Asimismo, muchas personas se verían beneficiadas si se lograra el reconocimiento de una nueva denominación de origen. En primer lugar el beneficio sería de los extractores y productores de la región, así como de los

---

<sup>99</sup> Información tomada de la solicitud de protección a la denominación de origen TEHUACAN, para ser aplicada a las aguas minerales del mismo nombre, presentada ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial por la sociedad EMBOTELLADORA GARCI-CRESPO, S.A. DE C.V., el día 12 de octubre de 2000.

habitantes de dicha región, ya que se podrían generar nuevas fuentes de empleo.

En segundo lugar el público consumidor también se vería beneficiado. En un principio porque se pondrían a su alcance productos de calidad y por otra parte, al surgir nuevas marcas, existe más competencia, lo que traería como resultado que los productores mejoren sus productos.

En tercer lugar, el Gobierno Mexicano se vería también beneficiado, ya que fomentar el nacimiento de nuevas empresas, se captarían mayores ingresos y al mismo tiempo se desarrollaría la región protegida. También se captarían mayores ingresos al exportarse estos productos hacia el extranjero. En consecuencia, el gobierno mexicano también se ve beneficiado al reconocer una nueva denominación de origen.

#### **d) SALTILLO.**

La cuarta y última denominación que se estudia es "SALTILLO", para aplicarse a los sarapes fabricados en la ciudad de ese mismo nombre.

El sarape es una prenda textil tejida en lana o algodón de diversos colores y diseños.

Nace como resultado de la fusión de las tradiciones mesoamericana y europea del tejido. Tiene su origen en las tilmas prehispánicas y en las mantas españolas, de la primera toma el uso del algodón, tintes, diseños y de la segunda, el proceso de preparación de la lana hasta lograr filamentos adecuados para tejer. Se considera que a lo largo del siglo XVIII y primera mitad del XIX se elaboraron los mejores sarapes, a los cuales se les ha denominado clásicos por la perfección técnica alcanzada. Tilma, manta, gabán, chamarro,

Jorongo, algodón, cobija, frazada, son los nombre más usuales que designan las adaptaciones de la misma prenda para usos específicos.

"La tradición de tejer y construir telares la llevaron los tlaxcaltecas a liados a la Corona española para colonizar el norte del país, donde sirvieron de ejemplo a los chichimecas que no habían sido conquistados. Los tlaxcaltecas se acercaron en Saltillo y en localidades de Querétaro y San Luis Potosí en nuestro país; en Taos y Valle del Río Grande en Nuevo México y en otras ciudades de los Estados Unidos donde llevaron a buen término su cometido. Con el tiempo, la existencia de latifundios ganaderos aseguraban por una parte, que hubiese materia para tejer y aún para vender. La lana de la región coahuilense se vendía en Patos y Saltillo, en San Luis Potosí, San Miguel el Grande, Querétaro y la Ciudad de México, poblaciones en las que había tejedores. Los sarapes de lana y algodón eran artículos favoritos de los comerciantes que los compraban sobre todo en la feria de Saltillo en octubre de cada año, la Llave de la Tierra Adentro se le llamó a Saltillo en la época colonial."<sup>100</sup>

El sarape de Saltillo de la mejor época está tejido con la trama<sup>101</sup> arriba con ligamento sencillo, es decir, que es el mismo al frente y el revés, con los hilos de la trama tan juntos que no se ven los hilos de la urdimbre<sup>102</sup>. Para el cambio continuo de colores, los tejedores coahuilenses utilizaron una técnica llamada *kelim*, en la cual los hilos regresan sobre sí mismos en lugar de continuar con el siguiente hilo de la urdimbre, con lo que resultan pequeñísimas ranuras donde los hilos se separan, pero por lo denso de la urdimbre, las aberturas no se ven.

Los colores fueron obtenidos de una variedad de colorantes naturales, siendo los más importantes los que provenían de la grana o la cochinilla (*Coccus cacti*) y del índigo (*Indigófera añil*). El colorante que se extrae

<sup>100</sup> Gómez Poncet, Jorge. SARAPE. Instituto Nacional de Antropología e Historia. México, 1992, p. 40

<sup>101</sup> Conjunto de hilos que forman el tejido.

<sup>102</sup> Conjunto de hilos que se colocan paralelamente en el telar y que al ser cruzados por la trama forman la tela.

de la cochinilla<sup>103</sup>, procede de los cuerpos femeninos secos de un insecto parásito que infesta al nopal, dependiendo del mordente usado<sup>104</sup>, se pueden obtener diferentes tonos de rojo, que varían desde el morado hasta el anaranjado, el color mas distintivo tiene un color azulado.

El índigo nativo fue subestimado por los españoles y para su elaboración importaron plantas de oriente, mismas que fueron cultivadas por mano de obra indígena y negra. De estos vegetales se producían los colores azul y violeta, los colores como amarillo, verde, morado, se obtenían de semillas, raíces, tallos y hojas de otras plantas. Del extracto de las semillas de zacatlasca (*Cúscuta tinctoria*) se sacaba el amarillo, parecido color se obtenían de los tallos del palo morelete, otros matices diferentes surgían con la mezcla de los tintes y colores cafés y negros naturales de la lana, asimismo, con tintes del Palo del Brasil (*Haematoxylum, Brasiletto*), se acentuaban los cafés marrones, y del Palo de Campeche se extraía un tinte color negro.

Las partes distintivas del diseño del sarape son: el centro, el fondo y el marco. El motivo central romboidal o circular forman un gran constante con el fondo y resalta cuando se usa sobre los hombros. Los motivos geométricos siempre se tejen en sentido horizontal, quizá por limitaciones técnicas, pero la unión de pequeños motivos resulta en líneas verticales de colores cambiantes, proporcionados y simétricos, aunque todos estos diseños son siempre menores al tamaño total de la figura del sarape.

En el fondo, los motivos simples se combinan para formar ricos mosaicos, aún cuando la gama de tonos elegida sea de pocos colores como azul, café y blanco. El último elemento es el marco u orilla, que puede estar formado por líneas entrecruzadas de diferentes colores, líneas diagonales al centro o triángulos alternados.

---

<sup>103</sup> El cultivo y aprovechamiento de la cochinilla, tuvo gran importancia en el aspecto económico y como artículo de exportación fue superado únicamente por la plata.

<sup>104</sup> Fijador.

Como resultado del movimiento revolucionario a principios de siglo pasado, muchas fábricas se destruyeron. Después de la lucha armada, el resurgimiento de la industria textil no es uniforme, hay épocas de auge y crisis de acuerdo a la disponibilidad de capitales; a movimientos del exterior como son las dos guerras mundiales; a la irrupción en el mercado de las fibras sintéticas y la automatización de la maquinaria, todo ello provocó intenso malestar social en las regiones textiles.

El trabajo artesanal viene a ser una solución de empleo a los tejedores y de obtención de servicios y mano de obra a la industria. Hay también un creciente número de mujeres empleadas dentro de las fábricas, realizan tareas que antes eran exclusivamente masculinas: mueven telares, terminan prendas, las empaacan y almacenan, así como en actividades que complementan el trabajo textil, como el escogido de telas y la maquina de prendas.

Actualmente los sarapes pueden hacerse de manera industrial con maquinaria muy sofisticada, en talleres donde los artesanos tejen en telares de madera y, en forma doméstica, en telares de cintura; los productos se reconocen por su técnica, diseño, textura y acabado. Es decir, junto a la producción fabril con una producción en serie y alta división de trabajo coexisten otras, artesanales y familiares, como labor textil realizada en talleres de hasta veinte operarios, que lo mismo elaboran la prenda, que realizan parte del proceso, ya sea en preparar la fibra, tejer, estampar y terminar el producto. Algunos talleres establecen relaciones económicas con las fábricas, que abarcan, desde el suministro de la materia prima hasta la competencia en el mercado, donde ofrecen productos diferenciados; el sarape industrial y el sarape artesanal.

El tejedor individual puede laborar por su cuenta, a destajo, por maquila, en los talleres o en las fábricas; el conocimiento y habilidad en su trabajo le permite emplearse en cualquiera de ellas. La elaboración de sarapes en talleres de cintura casi siempre es doméstica, familiar, de esta manera se

mantienen elementos tradicionales en los procesos de la preparación de las materias primas, en los instrumentos de trabajo y en los diseños de los sarapes.

A continuación analizaremos cada uno de los elementos necesarios para verificar si la denominación "SALTILLO" puede ser reconocida como denominación de origen mexicana para ser aplicada a los sarapes que se elaboran en esa región.

Como ya señalamos en párrafos anteriores, en primer lugar la denominación debe ser la denominación geográfica de un país, de una región o de una localidad. Este requisito se cumple, toda vez que la denominación estudiada es "SALTILLO", que en nuestro país es el nombre con el cual se designa a la capital del estado de Coahuila, situada en una meseta de la sierra Madre oriental a 885 km de distancia de la ciudad de México, cerca de la ciudad de Monterrey.<sup>105</sup>

En segundo lugar, la denominación debe servir para designar un producto originario del país, de la región o de la localidad en cuestión. Este requisito no se cumple, toda vez que el nombre con el cual se reconoce este producto es "Sarape", mientras que la denominación geográfica que se estudia es "SALTILLO".

Ya por último debe existir un nexo entre el producto y el lugar del cual ese producto es originario, donde la calidad o las características del producto deben atribuirse exclusiva o esencialmente al medio geográfico.

Ya señalamos que el medio geográfico se caracteriza por una serie de factores naturales y humanos, los cuales dan las características particulares a los productos amparados por las denominaciones de origen.

---

<sup>105</sup> "Saltillo (ciudad)", *Enciclopedia Microsoft Encarta 99*, 1993-1998 Microsoft Corporation.

A nuestro juicio el primero de esos factores no se presenta, toda vez que los sarapes en la actualidad no requieren de un factor natural para su elaboración. Si bien es cierto se requiere de materias naturales como lana o algodón, estos no necesariamente requieren de un factor natural determinante del cual provengan sus características. Situación similar acontece con los colores que se emplean, ya que en su mayoría la obtención de estos colores es a través de químicos y su elaboración ya no es de manera artesanal, aunque no podemos pasar por alto que aún existen colores fabricados a través de procedimientos tradicionales utilizando elementos naturales que se encuentran al alcance de los pequeños productores.

En cuanto a los factores humanos, estos sí se presentan toda vez que existe toda una tradición en el proceso de fabricación de los sarapes. Asimismo, a través de los siglos se ha llegado a un grado de especialización en el proceso de elaboración de los sarapes. No importa la técnica empleada y el tiempo requerido, para la elaboración de los sarapes es necesaria la intervención del hombre, el cual con su ingenio y dedicación, crea verdaderas piezas artísticas.

Consideró que en estricto cumplimiento a la Ley de la Propiedad Industrial, no se puede otorgar protección a los sarapes de Saltillo a través de una declaración de protección de denominación de origen.

Sin embargo, y al igual que las dos primeras figuras estudiadas, los productores de dicha región se pueden agrupar para solicitar el registro de una marca colectiva o a través de otro mecanismo que certifique que los sarapes fabricados en dicha región efectivamente provienen de ahí.

## CONCLUSIONES

**PRIMERA.** Las denominaciones de origen son signos distintivos dentro de la propiedad industrial, las cuales se constituyen por los nombres geográficos de un país, región o de un lugar y que se han convertido en designación de un producto originario de esa región geográfica, cuyas características y cualidades especiales se deben exclusiva o esencialmente al medio ambiente geográfico, con inclusión de factores naturales y humanos.

**SEGUNDA.** En los países donde se encuentran reguladas las denominaciones de origen, se presentan algunas ventajas: los productos amparados por una denominación de origen cuentan con aceptación por parte del consumidor; existe una garantía respecto al origen, la tradición y las características del producto amparado bajo una denominación de origen, y constituyen mecanismos de desarrollo económico para las ciudades y pueblos donde se produzcan, extraigan o elaboren los productos reconocidos bajo una denominación de origen.

**TERCERA.** La indicación de procedencia no es un signo distintivo de la propiedad industrial y su única función es la de señalar el lugar geográfico de procedencia de un producto. Por el contrario, las indicaciones geográficas y las denominaciones de origen son signos distintivos de la propiedad industrial, donde en esta última, el medio geográfico es factor determinante. En consecuencia, la protección y el reconocimiento de las indicaciones geográficas y las denominaciones de origen son mayores.

**CUARTA.** Todas las denominaciones de origen son indicaciones geográficas, pero no todas las indicaciones geográficas son denominaciones de origen.

**QUINTA.** En virtud de la celebración de los últimos acuerdos internacionales, la tendencia mundial actual es la de lograr un consenso respecto al término "indicación geográfica", y que este término abarque a todas aquellas figuras encargadas de distinguir productos reconocidos bajo la denominación geográfica

de un país, región o localidad; cuya determinada calidad, reputación u otra característica de dichos productos sea imputable a su origen geográfico, sin comprender a los factores naturales y humanos.

Esta figura es una ventana para la protección de productos mexicanos que no cumplen con todas las condiciones para ser reconocidas como denominaciones de origen, es decir, cuando el medio geográfico no es un factor determinante en los productos, quedando excluidos los factores naturales y los factores humanos.

**SEXTA.** Las marcas colectivas y las marcas de certificación llenen varios elementos semejantes entre sí, sin embargo son conceptual y funcionalmente distintas. Las semejanzas y diferencias existentes entre ellas varían a menudo de acuerdo a las legislaciones nacionales. La función primordial de las marcas colectivas consiste tradicionalmente en indicar la calidad de miembro de una organización, la función de garantía de estas marcas, es consecuencia de esa calidad. La función de garantía en cambio, es el elemento esencial de las marcas de certificación.

**SEPTIMA.** Es conveniente que las Autoridades mexicanas correspondientes brinden apoyo a las asociaciones o sociedades de productores, fabricantes, comerciantes o prestadores de servicios, para solicitar el registro de marcas colectivas. Si bien es cierto la marca colectiva no tiene como principal función la de proteger la calidad de determinados productos o servicios, igual de cierto resulta que al ser los propios productores los que establecen las reglas para su uso, indudablemente los productos fabricados bajo estas condiciones dan un grado de certeza sobre la calidad de los mismos y su procedencia geográfica.

**OCTAVA.** De acuerdo a nuestra legislación vigente, no existe prohibición para solicitar el registro de una marca colectiva cuya denominación este compuesta por un nombre geográfico, siempre y cuando no origine confusión o induzca a error en cuanto a su procedencia. Asimismo, el solicitante de una marca colectiva no tendría que cumplir como condición necesaria, la comprobación del nexo

cualitativo entre los productos y el lugar del cual ese producto es originario, donde la calidad o las características de los mismos se deban atribuir exclusiva o esencialmente al medio geográfico.

**NOVENA.** Dado que tan sólo son 20 los países que se encuentran obligados por medio del Arreglo de Lisboa, es conveniente que un mayor número de países suscriban dicho arreglo para que las denominaciones de origen mexicanas tengan protección en más naciones.

**DECIMA.** México debe seguir celebrando acuerdos con aquellos países que no tengan reconocida la figura de denominación de origen para que se les brinde protección y así prohibir el posible uso de productos amparados bajo dichas denominaciones en esos países.

**DECIMA PRIMERA.** De acuerdo al estudio realizado en el Capítulo Quinto del presente trabajo, nuestro país podría reconocer la denominación de origen "TEHUCAN", para ser aplicada a las aguas minerales que se producen en dicha región geográfica, toda vez que se cumplen las condiciones necesarias para su reconocimiento. Además, de que con ello incrementaría la lista de estos signos distintivos, los primeros beneficiados serían los extractores y productores de la región protegida, así como de los habitantes de la misma, ya que se podrían generar nuevas fuentes de empleo.

También se verían beneficiados el público consumidor y el Gobierno Mexicano. Los primeros porque se pondría a su alcance un producto de calidad y el segundo, ya que se captarían mayores ingresos al desarrollarse la región, así como al exportarse estos productos hacia el extranjero.

**ACLARACION FINAL.** Al finalizar el presente trabajo, se tiene conocimiento que con fecha 8 de agosto de 2002, apareció publicado en el Diario Oficial de la Federación, un extracto de la solicitud de la declaración de protección de la denominación de origen TEHUACAN, para ser aplicada al agua mineral proveniente de Tehuacan, Puebla, sin que a la fecha sea publicada la declaración de protección correspondiente.

Asimismo, en misma fecha apareció publicada en el Diario Oficial de la Federación, la Declaración de Protección a la Denominación de Origen Sotol de fecha 13 de junio de 2002, para proteger la bebida alcohólica originaria de la zona geográfica que abarca todos y cada uno de los municipios que conforman los estados de Chihuahua, Coahuila y Durango. Con dicha declaración, aumentan a ocho el número de denominaciones de origen que tiene reconocidas nuestro país.

## BIBLIOGRAFIA

Becerra Ramírez, Manuel. Coordinador. DERECHO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL. Una Perspectiva Trinacional. Universidad Nacional Autónoma de México - Instituto de Investigaciones Jurídicas. México, 2000, 260 p.

Fraga, Gabino. DERECHO ADMINISTRATIVO. Editorial Porrúa, México, 1990, 485 p.

Gómez Poncet, Jorge. SARAPE. Instituto Nacional de Antropología e Historia. México, 1992, 135 p.

Jalife Daher, Mauricio. CRÓNICA DE PROPIEDAD INTELECTUAL. Editorial Sista, México, año 2000.

Jalife Daher, Mauricio. COMENTARIOS A LA LEY DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL. Edit. MacGrawHill, México, 1999, 525 p.

Nava Negrete, Justo. DERECHO DE LAS MARCAS, Edit. Porrúa, México, 1985, 637 p.

Pérez Miranda, Rafael. PROPIEDAD INDUSTRIAL Y COMPETENCIA EN MEXICO. Un enfoque de derecho económico. 2ª Edición, Editorial Porrúa, México, 1999, 242 p.

Rangel Medina, David. DERECHO INTELECTUAL. Editorial McGraw-Hill, México, 1998, 220 p.

----- TRATADO DE DERECHO MARCARIO, Edit. Libros de México, México, 1960.

Sepúlveda, Cesar. EL SISTEMA MEXICANO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL. Editorial Porrúa, México, 1981, 258 p.

Serra Rojas, Andrés. DERECHO ADMINISTRATIVO. Tomo I, 20ª Edición, Editorial Porrúa, México, 1999, 871 p.

Serrano Migallon, Fernando. LA PROPIEDAD INDUSTRIAL EN MÉXICO. Editorial Porrúa, México, 2000, 504 p.

Varios Autores. PROPIEDAD INTELECTUAL Y DESARROLLO TECNOLÓGICO. Perspectiva Actual. Editorial Monte Ávila, Venezuela, 1992. 194 p.

Vinañata Paschkes, Carlos. LA PROPIEDAD INTELECTUAL. Edit. Trillas, México, 1998, 360 p.

## PUBLICACIONES

CUESTIONES A EXAMINAR CON MIRAS A MODIFICAR EL REGLAMENTO DEL ARREGLO DE LISBOA. Grupo De Trabajo Sobre La Modificación Del Reglamento Del Arreglo De Lisboa Relativo A La Protección De Las Denominaciones De Origen Y Su Registro Internacional, en sus sesiones de Ginebra del 10 al 13 de julio de 2000, publicadas por la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN. Publicación del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, Mayo de 2000.

EL PAPEL DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL EN LA PROTECCIÓN DE LOS CONSUMIDORES. Organización Mundial de la Propiedad Intelectual, Ginebra 1983.

INDICACIONES GEOGRÁFICAS: ANTECEDENTES, NATURALEZA DE LOS DERECHOS, SISTEMAS VIGENTES DE PROTECCIÓN, Y OBTENCION DE UNA PROTECCIÓN EFICAZ EN OTROS PAISES". Comité Permanente Sobre el Derecho de Marcas, Dibujos y Modelos Industriales e Indicaciones Geográficas, perteneciente a la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual. Documento SCT/6/3 del 25 de enero de 2001.

POSIBLES SOLUCIONES A LOS CONFLICTOS QUE PUEDAN PLANTEARSE ENTRE MARCAS E INDICACIONES GEOGRAFICAS Y ENTRE INDICACIONES GEOGRAFICAS HOMÓNIMAS. Comité Permanente Sobre el Derecho de Marcas, Dibujos y Modelos Industriales e Indicaciones Geográficas, perteneciente a la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual. Documento SCT/5/3 del 8 de junio de 2000.

Rangel Ortiz, Horacio. EL RÉGIMEN INTERNACIONAL DE LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS: DENOMINACIONES DE ORIGEN E INDICACIONES DE PROCEDENCIA. En la revista de Investigaciones Jurídicas. Escuela Libre de Derecho, año 15; número 15, México, 1991.

### DICCIONARIOS/ ENCICLOPEDIAS

DICCIONARIO ENCICLOPÉDICO SALVAT, Tomo I, Salvat Editores Colombiana, Colombia, año 1986.

DICCIONARIO JURÍDICO MEXICANO. Universidad Nacional Autónoma de México - Editorial Porrúa, México, 2000.

ENCICLOPEDIA DE MÉXICO. Tomo IX, Año 2000, Quinta Edición.

ENCICLOPEDIA MICROSOFT ENCARTA 99. 1993-1998 Microsoft Corporation.

GRAN ENCICLOPEDIA DIDÁCTICA ILUSTRADA SALVAT, Volumen 4, Salvat Editores, España, año 1985.

## TESIS

García Sedano Barreda, Roberto. MANUAL DE ELABORACIÓN DE QUESO TIPO OAXACA Y TIPO PANELA. Tesis para obtener el grado de licenciatura en la carrera de Veterinaria, Facultad de Estudios Superiores Cuatitlan, México, 2000.

## PAGINAS DE INTERNET

<http://mexico.udg.mx/cocina/historia/histo.html>.

<http://www.alamesa.com/recetas/rec.0119.html>.

<http://www.angelfire.com/ne/vecindad/hist.html>.

<http://www.crt.org.mx>.

[http://www.geocities.com/nua\\_mx/SALUDPORTODOTEHUACAN.HTML](http://www.geocities.com/nua_mx/SALUDPORTODOTEHUACAN.HTML).

<http://www.geocities.com/SoHo/Cafe/6895/puebla.htm>.

<http://www.impi.gob.mx>.

<http://www.oaxaca-mio.com/exquisitez/quesillo.htm>.

<http://www.tehuacan.gob.mx>.

<http://www.tequilacenter.com/la.html>.

[http://www.wipo.org/about-ip/es/about\\_geographical\\_ind.html](http://www.wipo.org/about-ip/es/about_geographical_ind.html).

## LEGISLACIÓN NACIONAL

Ley de la Propiedad Industrial (Publicada en el Diario Oficial de la Federación el día 31 de diciembre de 1942. Reformas publicadas en el Diario Oficial de la Federación el 30 de diciembre de 1972).

Ley de Inveniones y Marcas (Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 10 de febrero de 1976. Reformas publicadas en el Diario Oficial de la Federación de 29 de septiembre de 1978, 31 de diciembre de 1981 y 16 de enero de 1987).

Ley de Fomento y Protección de la Propiedad Industrial (Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de junio de 1991).

Ley de la Propiedad Industrial (Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de junio de 1991; reformas publicadas en el Diario Oficial de la Federación el 2 de agosto de 1994; 26 de diciembre de 1997, y 17 de mayo de 1999).

Ley Federal Sobre Metrología y Normalización (Publicada en el Diario Oficial de la Federación el día 1° de julio de 1992, con sus reformas y adiciones).

Ley Orgánica de la Administración Pública Federal (Publicada en el Diario Oficial de la Federación 29 de diciembre de 1976, con sus reformas y adiciones).

Ley Federal de las Entidades Paraestatales (Publicada en el Diario Oficial de la Federación 14 de mayo de 1986, con sus reformas y adiciones).

NOM-006-SCFI-1994, BEBIDAS ALCOHOLICAS - TEQUILA -  
ESPECIFICACIONES.

NOM-121-SSA1-1994, BIENES Y SERVICIOS. QUESOS: FRESCOS,  
MADURADOS Y PROCESADOS. ESPECIFICACIONES SANITARIAS.

NOM-132-SCFI-1998, TALAVERA-ESPECIFICACIONES.

NMX-V-8-1993-SCFI.

Declaración General de Protección de la Denominación de Origen "Tequila".  
(Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 13 de octubre de 1977,  
modificación publicada en el Diario Oficial de la Federación el día 3 de noviembre  
de 1999, modificación publicada en el Diario Oficial de la Federación 26 de junio  
de 2000).

Declaración General de Protección de la Denominación de Origen "Mezcal".  
(Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 28 de noviembre de 1994).

Declaración General de Protección de la Denominación de Origen "Olinalá".  
(Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 28 de noviembre de 1994).

Declaración General de Protección de la Denominación de Origen "Talavera".  
(Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 17 de marzo de 1995,  
modificación publicada en el Diario Oficial de la Federación el 11 de septiembre  
de 1997).

Declaración General de Protección de la Denominación de Origen "Bacanora".  
(Publicada en el Diario Oficial de la Federación de 6 de noviembre de 2000).

Declaración General de Protección de la Denominación de Origen "Café  
Veracruz".

(Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 15 de noviembre de 2000).

Declaración General de Protección de la Denominación de Origen "Ambar de Chiapas".

(Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 15 de noviembre de 2000).

## LEGISLACION INTERNACIONAL

Acuerdo entre México y la Unión Europea referente al Reconocimiento Mutuo y a la Protección de Denominaciones de Origen en el Sector de las Bebidas Espirituosas. (Firmado el 27 de mayo de 1997). Vigente en México desde el 28 de agosto de 1997.

Acuerdo sobre los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio. (Anexo 1C del Acuerdo de Marrakech por el que se establece la Organización Mundial de Comercio). Firmado el 15 de Abril de 1994 (Acta Final de la Ronda de Uruguay de Negociaciones Comerciales Multilaterales). Vigente en México desde el 1 de enero de 2000.

Arreglo de Lisboa Relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional. (31 de octubre de 1958. Revisado en Estocolmo el 14 de julio de 1967 y modificado el 2 de octubre de 1979. Publicado en el Diario Oficial de la Federación el 11 de julio de 1964).

Arreglo de Madrid sobre Indicaciones de Procedencia de 1891.

Convenio de París para la protección de la Propiedad Industrial. (Acta de Estocolmo de 1967) Adoptado el 14 de julio de 1967. Vigente en México desde el 26 de julio de 1976.

Tratado de Libre Comercio de América del Norte. (Sexta Parte, Capítulo XVII Propiedad Intelectual). Firmado el 17 de diciembre de 1992. Decreto aprobatorio publicado en el DOF el 8 de diciembre de 1993. Decreto promulgatorio publicado en el DOF el 20 de diciembre de 1993. Vigente en México desde el 1 de enero de 1994.