



ISSN: 1696-8352 - MÉXICO – AGOSTO 2017

## **DENOMINACIONES DE ORIGEN: UNA PERSPECTIVA PARA PROMOVER EL DESARROLLO ECONÓMICO, CULTURAL Y SOCIAL EN MÉXICO.**

**Dr. Danae Duana Avila<sup>1</sup>**

**Mtra. Sandra Luz Hernández Mendoza**

**Mtra. Theira Irasema Samperio Monroy**

**Lic. Karina Ramírez Sánchez<sup>2</sup>**

Para citar este artículo puede utilizar el siguiente formato:

Danae Duana Avila, Sandra Luz Hernández Mendoza, Theira Irasema Samperio Monroy y Karina Ramírez Sánchez (2017): "Denominaciones de origen: una perspectiva para promover el desarrollo económico, cultural y social en México", (agosto 2017). En línea:

<http://www.eumed.net/cursecon/ecolat/mx/2017/promover-desarrollo-mexico.html>

### **Resumen**

Las denominaciones de origen tienen como objetivo principal promover la calidad del producto, proteger los métodos tradicionales con los que se realizaban, así como proteger a la región productora (Madrigal, 2014). Hoy en día, México, considera pieza fundamental proteger sus productos distintivos y únicos para que cuenten con la calidad y características específicas que sólo hay en la región *"comprendiendo los diversos factores (naturales y humanos) del territorio con el fin de evitar la competencia desleal a través de imitaciones, falsificaciones o adulteraciones"* (IMPI, 2016).

De acuerdo con los términos del Arreglo de Lisboa, los países miembros se comprometen a proteger en sus territorios las denominaciones de origen de los productos de otros países que

---

<sup>1</sup> Profesores-Investigadores del Instituto de Ciencias Económico Administrativas. Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. Área de Administración- Campus ICEA-La Concepción. Circuito la Concepción, km 2.5, San Juan Tilcuautla Municipio de San Agustín Tlaxiaca, Hidalgo CP 42161, Tel 01 (771) 717 2000, ext. 4141, e-mail: [duananos@yahoo.com.mx](mailto:duananos@yahoo.com.mx), [duana@uaeh.edu.mx](mailto:duana@uaeh.edu.mx).

<sup>2</sup> Autor por correspondencia

<sup>2</sup> Estudiante de la licenciatura en comercio exterior del Instituto de Ciencias Económico Administrativas. Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. Área de Comercio Exterior- Campus ICEA-La Concepción. Circuito la Concepción, km 2.5, San Juan Tilcuautla Municipio de San Agustín Tlaxiaca, Hidalgo CP 42161, Tel 01 (771) 717 2000, ext 4171. [duananos@yahoo.com.mx](mailto:duananos@yahoo.com.mx), [duana@uaeh.edu.mx](mailto:duana@uaeh.edu.mx).

cuenten con declaraciones de protección a su denominación y que sean registradas en la Oficina Internacional de la Propiedad Intelectual (Profeco, 2014).

En consecuencia, México ha desarrollado una legislación a la vanguardia de las mejores prácticas internacionales y, con ello, un sólido sistema de protección de los derechos de propiedad industrial, en donde destaca la labor del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, creado desde 1993 (Industrial, 2016). El Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial es un Organismo público descentralizado con personalidad jurídica, patrimonio propio y autoridad legal para administrar el sistema de propiedad industrial en nuestro país (IMPI, 2016).

Nuestro sistema de propiedad industrial ofrece diversas figuras que permiten proteger las innovaciones y la creatividad de los mexicanos. Entre ellas, sobresalen las denominaciones de origen, que son el mecanismo ideal para resguardar la creatividad que implica la elaboración de productos a partir de métodos tradicionales, vinculados a las costumbres de zonas geográficas delimitadas y que se caracterizan por contener una importante carga histórica y cultural (Industrial, 2016).

**Palabras clave:** métodos tradicionales-Industria-cultura- creatividad.

#### **Abstract**

Denominations of origin have as main objective to promote the quality of the product, to protect the traditional methods with which they were made, as well as to protect the producing region (Madrigal, 2014). Today, Mexico considers it essential to protect its distinctive and unique products so that they have the specific quality and characteristics that exist only in the region, "understanding the various factors (natural and human) of the territory in order to avoid unfair competition Through imitations, forgeries or adulterations "(IMPI, 2016).

Under the terms of the Lisbon Agreement, member countries undertake to protect in their territories the appellations of origin of products from other countries which have declarations of protection to their designation and which are registered with the International Property Office Intellectual (Profeco, 2014).

As a result, Mexico has developed legislation at the forefront of best international practices and, with it, a solid system of protection of industrial property rights, in which the work of the Mexican Institute of Industrial Property, created since 1993 (Industrial, 2016). The Mexican Institute of Industrial Property is a decentralized public body with legal personality, own property and legal authority to administer the industrial property system in our country (IMPI, 2016).

Our industrial property system offers diverse figures that allow protecting the innovations and the creativity of the Mexicans. Among them, designations of origin stand out, which are the ideal mechanism to protect the creativity that involves the elaboration of products from traditional methods, linked to the customs of geographical areas delimited and that are characterized by contain an important historical and cultural (Industrial, 2016).

**Keywords:** traditional methods-industry-culture-creativity.

**JEL:** D23

**Código UNESCO. 530000.**

## **Introduction**

El objetivo es analizar los beneficios con el fin de promover la creación de las Denominaciones de Origen (DO) en México, con la finalidad de apoyar la producción de bienes con representación cultural de cada región, así como con el uso de recursos naturales y humanos; y de esta manera aportar al crecimiento y desarrollo de las regiones con poca industrialización.

Por otra parte, se busca generar el apoyo a la promoción de las DO en México ya existentes, debido a que son muy pocas las DO mexicanas conocidas a nivel internacional, las más destacadas son: el tequila y el mezcal, siendo en total quince productos protegidos con dicho signo distintivo, las cuales no son explotadas al 100% en cuanto a su nivel de ventas en mercados nacionales e internacionales.

### **1. Denominaciones de Origen en México**

En el año de 1958, nuestro gobierno suscribió el *Arreglo de Lisboa*, relativo a la protección de las denominaciones de origen y su registro internacional. De acuerdo con los términos de este Arreglo, los países miembros se comprometen a proteger en sus territorios las denominaciones de origen de los productos de otros países que cuenten con declaraciones de protección a su denominación y que sean registradas en la Oficina Internacional de la Propiedad Intelectual (Profeco, PROFECO, 2014).

Hoy en día, México cuenta con quince denominaciones de origen, las cuales se han desarrollado poco a poco desde 1974, las cuales se indican a continuación,

- La primera denominación de origen fue el “Tequila” (Profeco, PROFECO, 2014).
- La segunda solicitud de denominación de origen para una bebida fue presentada por la Cámara Nacional de la Industrial del Mezcal.
- La tercera denominación de origen fue la Olinalá. En mayo de 1993 la Unión de Artesanos Olinca solicitó a la Dirección General de Desarrollo Tecnológico de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial la denominación de origen para proteger la artesanía de madera. La aceptación fue publicada en el DOF el 28 de noviembre de 1994.
- Cuarta, la Talavera. La aprobación fue publicada en el DOF el 17 de marzo de 1994 y denominada como “Talavera del Estado de Puebla”. Posteriormente hubo una modificación en el nombre por “talavera” el 11 de septiembre de 1997.
- Quinta denominación de origen es “Bacanora”, la cual fue solicitada por la Secretaría de Desarrollo Económico y Productividad de Sonora el 28 de mayo de 1999.

- Sexta denominación aprobada y publicada en el DOF el 15 de noviembre del 2000, en esta misma fecha se otorgó una séptima denominación de origen a “café de Veracruz”.
- La octava denominación de origen fue otorgada y publicada en el DOF el 8 de agosto de 2002 al “Soto”, el cual es una bebida alcohólica.
- La novena, décima y décima primera se otorgaron de manera consecutiva a tres productos mexicanos: “Café de Chiapas”, publicado en el DOF el 27 de agosto de 2003; “la charanda”; y el “mango ataúlfo del choconusco de Chiapas”.
- La “Vainilla de Papantla” da lugar a la décimo segunda denominación de origen, otorgada el 5 de marzo de 2009.
- El 4 de junio del 2010 se otorgó la décimo tercera denominación al “chile habanero de la Península de Yucatán”.
- La denominación décimo cuarta es para el “arroz del Estado de Morelos” otorgado el 16 de febrero del 2012.
- Finalmente, el 29 de agosto de 2016 se otorgó la décimo quinta denominación de origen a “cacao de Grijalva”.

## **2. Aspectos generales del Tequila**

“La denominación de origen “tequila” surge del nombre geográfico de Tequila, que es un municipio del estado de Jalisco, en donde se cultiva y produce una variedad de agave conocida como Tequilana Weber variedad azul, que es la materia prima básica para elaborar ese producto.

“La producción tequilera inició en las primeras décadas del siglo XIX” (Profeco, PROFECO, 2014), “siendo en los años sesenta, cuando el tequila se volvió relativamente famoso en el mundo, algunos países (Japón, España) comenzaron a fabricar aguardientes a los que les llamaron -tequila-” (Tequila, 2016) por lo que a México no le convenía que otros mercados comercializaran el mismo producto.

En consecuencia, el 27 de septiembre de 1973 la CRIT presentó la solicitud a la SIC para que emitiera la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen “Tequila”, posteriormente, el 22 de Noviembre se resuelve favorablemente la mencionada solicitud y se publica en el D.O. el 9 de Diciembre de 1974 (Tequila, 2016).

Siendo los estados de Jalisco, Guanajuato, Nayarit y Michoacán los beneficiados con la aprobación de este signo distintivo.

### **3. Aspectos generales del Mezcal**

La palabra mezcal tiene su origen en vocablos de la lengua náhuatl. Algunos sostienen que deriva de “mexcalli” (“metl” o “meztli”: maguey e “ixcalli”: cocer ) la traducción sería entonces “maguey cocido” (Oaxaca, s.f.).

El mezcal es considerado como la “bebida llegada del cielo”, esto derivado de un mito: un rayo, al golpear un agave, fue quien hizo la primera tatema (Martínez, 2000). Este producto fue la segunda bebida alcohólica reconocida como denominación de origen.

Cabe resaltar que en un principio no existía una zona geográfica en todo el país que se llamara “Mezcal”, lo cual influía notablemente para poder obtener la protección de una denominación de origen, esto de acuerdo al IMPI en el artículo 156 de la Ley de Propiedad Industrial, lo que generó que en Oaxaca, el estado con mayor producción y consumo de esta bebida, se formará la “Región del Mezcal” comprendiendo los municipios de Solá de Vega, Miahuatlán, Yautepec, Santiago Matatlán Tlacolula, Ocotlán, Ejutla y Zimatlán. Siendo esta, declarada una de las zonas primordiales para la protección a la Denominación de Origen Mezcal (DOF, 1994).

### **4. Aspectos generales de la Olinalá**

El Olinalá es una artesanía de madera que se manufactura con materia prima del municipio de Olinalá, Estado de Guerrero, cuya población, depende notablemente de la producción de esta artesanía (Economía S. d., 2016).

Para hacer referencia al proceso productivo, es primordial destacar la materia prima que se utiliza para fabricarlos, esta “proviene del elemento que le da vida y razón de ser a este pueblo: árbol de lináloe, un arbusto ubicado en las localidades de dicha región. Posteriormente a la tala de este árbol, se procede a tratar el material para evitar el deterioro por larvas o polilla; asimismo, las hendiduras naturales de la madera son lijadas y resanadas para después ser barnizadas con una mezcla hecha a base de aceite de linaza con chía, tierra blanca y tierra tecoztle” (Economía S. d., gob.mx, 2016).

El 20 de mayo de 1993 la Unión de Artesanos Olinca, A.C. (OMPI, 1993) presentó la petición de adquirir la protección como denominación de origen a la artesanía “Olinalá”. Posteriormente el 28 de noviembre de 1994 se publicó en el Diario Oficial de la Federación la “Declaración General Protección de la Denominación de Origen Olinalá”, la cual establece como región geográfica la comprendida en el municipio de Olinalá, el cual se encuentra al noreste de Chilpancingo, Guerrero, colindando al norte con el Estado de Puebla; al sur con Cualac, al oeste con Ahuacotzingo y Copalillo, y al este con Humuxtitlán, municipios del estado de Guerrero (Martínez, 2000).

## **5. Aspectos generales de la Talavera**

La talavera es una artesanía llena de colores y figuras que iluminan los estantes de las tiendas de Puebla y Tlaxcala, esta es considerada una de las artesanías más tradicionales en todo México debido a su delicada y perfecta manufactura.

Es importante mencionar que en esta denominación de Origen solo se permiten seis colores: azul, amarillo, negro, verde, naranja y malva, los cuales deben estar constituidos de pigmentos naturales (Hernández, 2016).

Su denominación de origen ampara la cerámica artesanal que se fabrica por tradición en la región que comprende el Municipio de San Pablo del Monte, al Sur del Estado de Tlaxcala, y en la “Zona de Talavera” que comprende los distritos Judiciales de Atlixco, Puebla, Cholula y Tecali de Herrera, del Estado de Puebla (SE, 2016).

## **6. Aspectos generales del café de Veracruz**

El café es una de las bebidas más ricas que se puede encontrar en diversas regiones productoras de esta mercancía. El café cuenta con un singular olor que hace atraer a más de un cliente para su compra.

La altitud de sus plantaciones y la arraigada tradición de fermentar el café recién despulpado, garantizan en el café de la región de Veracruz una acidez inigualable que, aunada a las características físicas del grano y a las cualidades en la bebida, dan al Café Veracruz una calidad óptima reconocida nacional e internacionalmente (Economía S. d., 2016).

En marzo del año 2000, el Consejo Veracruzano del Café solicitó al Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial la declaratoria de protección a la denominación de origen correspondiente, de modo que los productores tuvieran un arma a su favor que les permitiera hacer frente a un entorno que, aunque mostraba algunas señales de recuperación, seguía siendo adverso. La norma NOM-149-SCFI-2001 “Café Veracruz. Especificaciones y métodos de prueba” se publicó en el Diario Oficial de la Federación el 7 de enero de 2002, y se hacía extensiva al café producido en todo el estado, siempre y cuando se plantara por encima de los 750 metros sobre el nivel del mar (Industrial, 2016).

## **7. Aspectos generales de Bacanora**

En el estado de Sonora crece un tipo de maguey muy peculiar: el Agave angustifolia haw. Es de color verde intenso que, conforme la planta envejece, se va tornando claro, puede medir hasta un metro y medio de alto por dos de circunferencia, con hojas de entre sesenta centímetros y un metro

veinte. Al llegar a la madurez, en su parte media brota un eje floral de color amarillo: el quíote, el cual crece seis centímetros diarios durante la primera semana y dos o tres durante los siguientes tres meses. El quíote crece durante nueve meses y, de las semillas contenidas en su interior, brotarán con el paso del tiempo nuevos magueyes. La planta se adapta a una variedad importante de climas, suelos y alturas (Industrial, 2016).

Poco a poco, el Bacanora se fue produciendo y al mismo tiempo consumiendo en mayores cantidades, e incluso hubo mejora en el proceso de distribución por lo que en mayo de 1999, la Secretaría de Desarrollo Económico y Productividad de Sonora presentó la solicitud de declaración de la denominación de origen al bacanora. Por lo que, en octubre del año 2000, el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial acordó emitir la declaración de protección a la denominación de origen “Bacanora”, circunscrita a treinta y cinco municipios del este y el sur del estado de Sonora, y se publicó un mes después en el Diario Oficial de la Federación (Industrial, 2016).

Posteriormente, la Norma Oficial Mexicana NOM-168-SCFI-2004, “Bebidas alcohólicas. Bacanora. Especificaciones de elaboración, envasado y etiquetado”, se emitió en noviembre de 2005 y se publicó en el Diario Oficial de la Federación el 14 de diciembre de 2005. , en donde se deben de aplicar los niveles mínimos y máximos de alcohol permitidos para la bebida. Asimismo, como medida para mantener cierto control de calidad, se determinó que el producto sólo podría ser comercializado a granel dentro de la zona protegida por la denominación de origen e, invariablemente, al salir de ella tendría que hacerlo embotellado (Industrial, 2016).

Sin embargo, a finales del 2016 se presentó la oportunidad para algunas empresas productoras, envasadoras y comercializadoras de Bacanora exportar el producto a Estados Unidos (Financiera Nacional de Desarrollo Agropecuario, 2016). Siendo esto, un ejemplo para los demás productores que deseen exportar el producto y contribuir a la economía de la región de Sonora.

## **8. Aspectos generales del Ámbar de Chiapas**

La gema de México. El ámbar. Este es una resina fósil de gran transparencia y brillo, un material de origen vegetal cuyas tonalidades varían, del más tenue amarillo, al café intenso, casi negro. Desde hace veinticinco millones de años, en la zona que, con el andar del tiempo, sería conocida como Chiapas, ha tenido únicos yacimientos de ámbar en todo Mesoamérica (Economía S. d., 2016). En el estado de Chiapas existe una especie autóctona de árbol llamado *Hymenaea courbaril* L., cuyas características peculiares se deben a las condiciones climatológicas del medio en que se desarrolló. Esta especie de árbol secreta, a manera de autoprotección, una resina pegajosa que por gravedad se deposita en el suelo; con el transcurso de los años, por procesos de petrificación, se convierte en ámbar (Industrial, 2016).

Hoy en día el ámbar tiene diversos usos: desde su uso en la joyería hasta la venta para colecciones privadas (Durán, 2014).

El 14 de febrero de 2000 la Secretaría de Desarrollo Económico del Estado de Chiapas presentó la artesanía ante el IMPI solicitando la protección de este como denominación de origen, el cual fue aceptado y publicado en el Diario Oficial de la Federación el 15 de noviembre del mismo año.

Los beneficios otorgados por este signo distintivo son para el estado de Chiapas.

Posteriormente, en diciembre de 2001, la Secretaría de Economía expidió el proyecto de la Norma Oficial 152, correspondiente al ámbar; en agosto de 2003 se publicó en el Diario Oficial de la Federación la Norma Oficial Mexicana NOM-152- SCFI-2003, "Ámbar de Chiapas. Especificaciones y métodos de prueba".

## **9. Aspectos generales del Sotol**

El sotol o "sereque", llamado así por los naturales de la región en que se produce, integrada por Chihuahua, Coahuila y Durango, es una planta producida en zonas con precipitaciones pluviales mayores de 150 mm, pero menores de 400 mm al año, mide entre un metro y medio y dos metros y medio de alto, provista de hojas largas y estrechas dotadas de espinas cortas (Industrial, 2016).

La planta crece durante seis años en condiciones muy adversas, lo que incrementa la producción de azúcares en el corazón. Llegada a la madurez, un jimador provisto de un hacha la corta, y pacientemente separa las hojas superiores de color verde y las inferiores (en su mayoría secas) del corazón, dejando en su sitio la raíz para que un nuevo corazón aparezca al paso de los meses.

El 11 de enero de 2001, la Secretaría de Desarrollo Rural de Chihuahua presentó la solicitud para que el sotol fuera protegido con una denominación de origen. Un año después, específicamente, el 14 de enero de 2002 la Secretaría de Fomento Agropecuario del vecino estado de Coahuila hizo la misma petición y días después, el 23 de enero de 2002 se unió a la petición la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural de Durango. Las solicitudes tenían como objetivo principal, posicionar la bebida en los mercados nacionales.

El Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial expidió la declaración de protección a la denominación de origen "Sotol", producido en cualquier municipio dentro de los estados de Chihuahua, Coahuila y Durango, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 8 de agosto de 2002. Posteriormente, en mayo de 2003, la Secretaría de Economía dio a conocer el proyecto de Norma Oficial que regularía el sotol, NOM-159- SCFI-2004 (Industrial, 2016).

## **10. Aspectos generales del Mango Ataúlfo del Soconusco de Chiapas**



Un fruto de color amarillo intenso, con casi setenta por ciento de su volumen de pulpa y un sabor incomparable, con un peso y tamaño manejables (alrededor de doce centímetros y 350 gramos), así es el mango Ataúlfo, nacido en Tapachula a mediados del siglo pasado (Industrial, 2016).

Existen una serie de versiones del origen del Mango Ataúlfo del Soconusco de Chiapas, sin embargo, los productores de la región lo han producido exitosamente.

La región principal donde se produce es en Chiapas, como su propio nombre lo indica “Mango Ataúlfo del Soconusco de Chiapas”.

La producción del mango comenzó a expandirse, por lo que se tornó importante establecer medidas de precaución para salvaguardar el nombre con relación al lugar donde surgió, en consecuencia, el 20 de junio del 2002 la Secretaría de Desarrollo Rural del Gobierno del Estado de Chiapas solicitó al Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial la protección del mango como denominación de origen. El IMPI aprobó la solicitud, por lo que, el 27 de agosto de 2003 fue publicado en el Diario Oficial de la Federación la protección de la denominación de origen “Mango Ataúlfo del Soconusco Chiapas”.

## **11. Aspectos generales del Café de Chiapas**

Café de Chiapas es la denominación que se le otorga al café que es producido en diversas zonas del Estado de Chiapas, en atención a las óptimas condiciones geográficas y de cultivo que éste posee, contando con ricos suelos volcánicos, climas aptos que se caracterizan por tener una buena humedad durante todo el año, y una gran diversidad de excelentes temperaturas (Economía S. d., 2016).

El café de Chiapas, tuvo ciertas complicaciones antes de que este tuviese un auge dentro del país, puesto que ya existían zonas donde se cultivaba este producto, y estas eran más reconocidas dentro del territorio mexicano, de igual manera no había mucha demanda por parte de los consumidores, pues, México era un país en donde el consumo del café era mínimo y en el que, por tal motivo, la cultura relacionada con la adquisición e ingesta de buen café se hallaba constreñida a segmentos muy específicos de la población (Industrial, 2016). Sin embargo, a partir de la década de 1880 comenzó el auge cafetalero en Chiapas.

Hoy en día, doce regiones del estado de Chiapas se dedican a la producción del café: Ocozacoautla, San Cristóbal de Las Casas, Copainalá, Comitán, Ángel Albino Corzo, Pichucalco, Bochil, Palenque, Ocosingo, Yajalón, Motozintla y Tapachula, en las que se engloban un total de ochenta y dos municipios<sup>16</sup>.

Poco a poco, con la expansión de la producción del café y con el deseo de incrementar el reconocimiento de este producto la Comisión para el Desarrollo y Fomento del Café de Chiapas

solicitó al Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial la declaración de protección de la denominación de origen correspondiente el 3 de agosto de 2001.

## **12. Aspectos generales de la Charanda**

El aguardiente de caña que se produce en las inmediaciones de Uruapan, Michoacán, es llamado charanda, término purhépecha que significa “tierra roja” o “tierra colorada”, y que alude al color del cercano cerro de La Charanda (Industrial, 2016).

La caña empleada para su elaboración, por ejemplo, contenía más azúcar que otras pues crecía a una mayor altura sobre el nivel del mar.

Podemos encontrar la charanda en un tono incoloro o ámbar, cuando es madurada en barricas de roble o encino. Su concentración alcohólica va de 35% a 55% (Abastur, 2016).

La zona geográfica que abarcará la declaración de protección de la denominación de origen “charanda” es la localidad de Uruapan como centro de origen o identidad de “charanda” Son 16 municipios de la parte central de Michoacán que en su conjunto abarcan 8,606 km<sup>2</sup>, que cultivan caña y que esta puede ser utilizada para la producción de Charanda. Estos Municipios son: Ario, Cotija, Gabriel Zamora, N. Parangaricutiro, Nuevo Urecho, Peribán, Los Reyes, S. Escalante, Tacámbaro, Tancítaro, Tangancícuaro, Taretan, Tocombo, Turicato, Uruapan y Ziracuarétiro.

Desgraciadamente, la Charanda no es muy conocida en los mercados nacionales e internacionales, es por ello que para apoyar a esta bebida de calidad la Asociación de Productores de Charanda presentó en el mes de febrero del 2000 la solicitud ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial para que se considerara la declaración de protección de la denominación de origen para la charanda.

Tres años después de emitirse la Norma Oficial NOM-144- SCFI-2000, el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial emitió la declaración de protección a la denominación de origen “Charanda” (Industrial, 2016).

La Secretaría de Desarrollo Económico de Michoacán y el Instituto Tecnológico de Uruapan firmaron un acuerdo para crear el Consejo Regulador de la Charanda, puesto que es necesario que se lleve a cabo el cumplimiento de la norma establecida, de igual forma, el consejo debe llevar a cabo la promoción de esta bebida y lograr el reconocimiento y aceptación del consumidor.

Hoy en día la producción de la charanda asciende a unos 20 mil litros al año, de los cuales 5% se destina a la exportación y lo demás se comercializa en el estado de Michoacán, Ciudad de México y otras entidades (Notimex, 20 Minutos Nacional, 2016).

## **13. Aspectos generales de la Vainilla de Papantla**

Conocida en todo el mundo y valorada por los mejores catadores, la vainilla se relaciona originalmente con la cultura totonaca, de la región de Papantla, Veracruz. Se dice que el perfumado fruto, llamado en nahuatl “tlilxóchitl”, era uno de los tributos que exigían los aztecas a pueblos conquistados en los territorios del Este (Veracruz, 2013).

La vainilla, se produjo en cantidades muy reducidas entre 1761 y 1828, fue hasta la década de 1830 cuando se comenzó a producir en mayor cantidad, Misantla era el principal lugar del que se extraía vainilla, tanto cultivada como silvestre (Industrial, 2016).

La vainilla se cultiva en parcelas de entre tres y cinco hectáreas. Los productores deben establecer un sistema de tutores (soportes) en los que colgarán las enredaderas y, al mismo tiempo, deben buscar la forma de que exista cierta cantidad de sombra. Temprano por la mañana, llega el encargado de polinizar las flores, las toma una por una con cuidado y conecta los órganos femeninos y masculinos después de rasgar la protección que cubre a los segundos.

En la actualidad, la producción de la vainilla se ha desarrollado con mayor medida y con la misma técnica de cultivo que se desarrolló en los primeros años, de acuerdo a la investigación del IMPI establecida en el libro Denominaciones de Origen “Orgullo de México” dice que el noventa por ciento de la superficie de cultivo está ocupada por parcelas tradicionales, llamadas acahuals, en las cuales la densidad de plantas es poca, no se suelen emplear agroquímicos para combatir plagas. En consecuencia, las características de la vainilla se convierten en únicas adquiriendo con esto cierto valor en el mercado.

El 16 de diciembre del 2003, la Secretaría de Desarrollo Rural del estado de Puebla, junto con el Consejo Veracruzano de la Vainilla, solicitaron al Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial se emitiera la declaración de protección de la denominación de origen. El IMPI declaró como denominación de origen la Vainilla de Papantla publicado en el Diario Oficial de la Federación el 5 de marzo del 2009, esto correspondiente para las zonas delimitadas: Veracruz y algunos municipios de Puebla.

En julio de 2011 se emitió La Norma Oficial NOM-182-SCFI-2011, “Vainilla de Papantla. Extractos y derivados. Especificaciones, información comercial y métodos de ensayo (prueba)” y se publicó el 18 de agosto de 2011 en el Diario Oficial de la Federación. Hoy en día, alrededor de dos mil productores se dedican actualmente a la vainilla. La especie, sin embargo, enfrenta problemas importantes, el principal de los cuales se relaciona con la eventual posibilidad de que se extinga por una combinación de factores adversos como serían la aparición de plagas, la falta de apoyos gubernamentales, la sobreexplotación y la competencia que representan los extractos artificiales, lo cual se un aumento considerable en el precio del producto (Industrial, 2016).

#### **14. Chile habanero de la Península de Yucatán**

El chile habanero, cuyo nombre científico es *Capsicum chinense* Jacq., es el fruto de árboles de un metro de altura y tronco correoso que crece de manera dicotómica: un tronco da origen a dos ramificaciones y cada una de éstas, a su vez, a dos más. Las semillas se hacen germinar en condiciones apropiadas para el buen desarrollo de las plántulas que, de los invernaderos en los que se crían, se trasplantan al terreno de cultivo (Industrial, 2016).

El chile habanero de la península de Yucatán tiene características especiales, ya que en esa área geográfica encontró las condiciones necesarias de calor y humedad para crecer, con lo que en poco tiempo había plantíos prácticamente en todas partes.

Dentro de las características de cultivo y producción que dieron origen a la Denominación de Origen señaladas por Chile Habanero de Yucatán, A.C., se encuentran: la preparación del terreno, la determinación de densidad de población, el trasplante, la fertilización, la forma de riego y el manejo fitosanitario. Además de la forma de preparación de la pasta o puré de chile habanero, la elaboración del deshidratado y por último el proceso de elaboración de la salsa, abarcando únicamente a todos los municipios del estado de Yucatán (Alday, 2009).

Con el paso del tiempo, la demanda por parte de los consumidores al comprar el chile aumento considerablemente, dando lugar a prácticas desleales por parte de mercados extranjeros, como China, Pakistán, India y Perú, quienes introducían chiles a menor precio al territorio mexicano, vendiéndolo como si fuera nacional (Industrial, 2016). Esta situación llevó a Gobernadores Constitucionales de los Estados de Yucatán, Quintana Roo y Campeche, así como las empresas Chile Habanero de Yucatán, A.C., Hidroponía Maya, S.A. de C.V., y el Comité Sistema Producto Chile de Campeche, A.C. a solicitar al IMPI la declaración como denominación de origen al Chile el 8 de septiembre del 2009.

El Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial aprobó dicha solicitud, emitiendo en el Diario Oficial de la Federación el 4 de junio de 2010, la declaración de protección a la denominación de origen “Chile Habanero de la Península de Yucatán” en la cual quedaban protegidos los chiles habaneros producidos en Yucatán, Quintana Roo y Campeche.

Posteriormente, la Norma Oficial Mexicana NOM-189-SCFI-2012, “Chile Habanero de la Península de Yucatán. Especificaciones y métodos de prueba” se emitió a finales de octubre de 2012 y el 30 de noviembre de 2012 se publicó en el Diario Oficial de la Federación.

### **15. Aspectos generales de arroz del Estado de Morelos**

El arroz es la base de la alimentación de millones de seres humanos, por lo que la producción de este es sumamente alta, por obvias razones no sólo se produce en México, sino en diferentes países. Cada año se producen en el mundo cerca de quinientos millones de toneladas del cereal lo que lo convierte en el tercer artículo agrícola de mayor producción en el mundo, sólo superado por el maíz y la caña de azúcar (Industrial, 2016).

A pesar de que, la oferta de este producto es alta y hay una gran cantidad de empresas nacionales y extranjeras que brindan este producto, el arroz que se cultiva en el estado de Morelos es, sin duda alguna, uno de los mejores a nivel mundial.

El arroz de Morelos está listo para cosecharse cuando la humedad está entre veintidós y veinticinco por ciento, lo que sucede en un lapso que va de 165 a 185 días después de haber ocurrido la siembra o de 125 a 145 días tras el trasplante. Buena parte del arroz en Morelos se cosecha a mano: a las seis de la mañana salen los campesinos al campo, disponen en un lugar conveniente los llamados botes arroceros (un bote de metal, de poco más de medio metro de alto y medio metro de diámetro), cortan los manojos de plantas casi al ras del suelo y los golpean contra el borde de los botes hasta desprender los granos (Industrial, 2016).

Finalmente, el 16 de febrero de 2012, el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial emitió la declaración de protección a la denominación de origen "Arroz del Estado de Morelos".

## **16. Aspectos generales del Cacao de Grijalva**

El Cacao Grijalva tiene una forma de fruto ya sea oblonga, orbicular o elíptica, de tamaño mediano a grande, de color amarillo, con ápice obtuso, redondeado o agudo, de grosor intermedio a delgado, sus semillas de tamaño grande, mediano o pequeño, de formas ovalada o elíptica y de cotiledones de color púrpura intermedio e intenso a blanco. El grano sigue un proceso de fermentado que ancestralmente se ha utilizado en la Región Grijalva de Tabasco (Industrial, 2016).

El fruto del cacao es muy apreciado a nivel internacional y conserva un lugar privilegiado en la cultura de México, pero, sobre todo, en Tabasco, debido a que mezcla una serie de factores naturales y humanos en el proceso de producción del cacao, estos métodos utilizados diferencian al grano de Tabasco en otras zonas (Economía S. d., 2016).

Una de las características que otorgan la identidad y la calidad del "Cacao Grijalva" es que se produce en lo que se denominan selvas domesticadas, un tipo de vegetación creada por el hombre de manera tecnificada, en la que su estructura y composición semeja a la selva tropical húmeda, representa una fuente de bonos de carbono para evitar la erosión de los suelos y propiciar las precipitaciones que benefician al cacao y le otorgan características de aroma, sabor y consistencia únicos (Industrial, 2016).

De acuerdo a la definición de denominaciones de origen, podemos darnos cuenta que la principal característica de los productos con este signo distintivo es la calidad en su proceso productivo, misma característica que lleva a estos productos a tener cierto prestigio en el mercado.

La calidad de estos productos son gracias a tres factores principales que se toman en consideración durante el proceso productivo: factores naturales, humanos y culturales.

De acuerdo a la descripción del proceso productivo y de las características principales de las DO que mencionaron en las páginas anteriores se puede observar que cada factor natural, humano y cultural es base fundamental en la creación de cada producto con el signo distintivo, por lo que sin dichos factores no se tendría una DO. Por esta razón daremos mención a las características fundamentales de cada factor productivo.

Los factores naturales son fundamentales en el proceso productivo de las denominaciones de origen.

Se puede considerar que estos factores son los únicos que pueden determinar la región para producir un bien, puesto que determinan las condiciones geográficas de cada territorio.

Sin estos factores no se podría producir el bien que se desea, ya que se podría tener el factor humano y cultural pero no se podría desarrollar si no se tienen los recursos naturales, en otras palabras, la materia prima necesaria para que el producto tenga una buena calidad.

Entre los elementos que conforman los factores humanos se encuentra el suelo, el clima, la topografía y la situación del terreno. Como bien se puede observar, estos factores son parte de la naturaleza y solo esta puede imponerlos en cada territorio.

Siendo esto un gran plus para las regiones donde se producen las denominaciones de origen, ya que cualquier otra región que quiera producirlos y que no cuente con dichos elementos, no tendrá éxito en sus procesos productivos, así como tampoco obtendría la calidad para tipificar como DO.

### **Bibliografía**

Abastur. (2016). *ABASTUR2017*. Obtenido de <http://abastur.mx/en/node/504>

Agroamigo. (2016). *AGROAMIGO*. Obtenido de <http://agroamigo.mx/pulpo-maya/>

Agroamigo. (2017). *AGROAMIGO*. Obtenido de <http://agroamigo.mx/el-chile-de-yahualica->

[tendra-marca-colectiva-antes-que-la-denominacion-de-origen/](http://agroamigo.mx/el-chile-de-yahualica-tendra-marca-colectiva-antes-que-la-denominacion-de-origen/)

Alday, L. H. (1 de ABRIL de 2009). *RevistaGenteQroo*. Obtenido de <http://www.revistagenteqroo.com/el-chile-habanero-denominacion-de-origen-2/>

Arzate, M. (2003). *TESIUNAM*. Obtenido de <http://132.248.9.195/ppt2002/0320828/Index.html>

Bedri. (2017). *BEDRI*. Obtenido de [http://www.bedri.es/Comer\\_y\\_beber/Queso/Quesos\\_del\\_mundo/Mejico/Quesillo\\_Oaxaca.htm](http://www.bedri.es/Comer_y_beber/Queso/Quesos_del_mundo/Mejico/Quesillo_Oaxaca.htm)

Bellido, E. V. (2017). *academia.edu*. Obtenido de [http://www.academia.edu/15619829/DIFERENCIA\\_ENTRE\\_VENTAJA\\_COMPARATIVA\\_Y\\_COMPETITIVA](http://www.academia.edu/15619829/DIFERENCIA_ENTRE_VENTAJA_COMPARATIVA_Y_COMPETITIVA)

Blanco, J. E. (Junio de 2009). *Scielo*. Obtenido de [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0188-45572009000100005](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572009000100005)

Briseño, P. (18 de febrero de 2017). *Excelsior*. Obtenido de <http://www.excelsior.com.mx/nacional/2017/02/18/1147057>

Chacholiades, M. (1992). *Economía Internacional*. Bogotá: McGraw-Hill Interamericana.

Comercio, I. y. (MARZO de 2013). *INDUSTRIA Y COMERCIO*. Obtenido de [http://www.sic.gov.co/drupal/recursos\\_user/documentos/denominacion\\_de\\_origen/cartilla\\_manual\\_denominaciones\\_de\\_origen.pdf](http://www.sic.gov.co/drupal/recursos_user/documentos/denominacion_de_origen/cartilla_manual_denominaciones_de_origen.pdf)

Comercio, I. y. (MARZO de 2013). *Industria y Comercio* . Obtenido de [http://www.sic.gov.co/drupal/recursos\\_user/documentos/denominacion\\_de\\_origen/cartilla\\_manual\\_denominaciones\\_de\\_origen.pdf](http://www.sic.gov.co/drupal/recursos_user/documentos/denominacion_de_origen/cartilla_manual_denominaciones_de_origen.pdf)

Conagua. (2010). *CONAGUA*. Obtenido de [http://smn1.conagua.gob.mx/index.php?option=com\\_content&view=article&id=103&Itemid=80](http://smn1.conagua.gob.mx/index.php?option=com_content&view=article&id=103&Itemid=80)

Corona, E. (25 de AGOSTO de 2011). *FINANCIERO VERACRUZ*. Obtenido de <http://eluniversalveracruz.com.mx/12481.html>

Desconocido, M. (2016). *MÉXICO DESCONOCIDO*. Obtenido de <https://www.mexicodesconocido.com.mx/el-pulque-la-bebida-de-los-dioses-hidalgo.html> 106



Diputados, C. d. (27 de JUNIO de 1991). *Ley de la Propiedad Intelectual* . Obtenido de [http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/50\\_010616.pdf](http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/50_010616.pdf)

DOF. (28 de Noviembre de 1994). *DOF*. Obtenido de [dof.gob.mx/nota\\_to\\_doc.php?codnota=5278676](http://dof.gob.mx/nota_to_doc.php?codnota=5278676)

Durán, T. G. (31 de MAYO de 2014). *EXPANSION*. Obtenido de <http://expansion.mx/especiales/2014/05/23/el-ambar-una-valiosa-capsula-del-tiempo>

eco-finanzas. (2017). *Eco-Finanzas*. Obtenido de [http://www.eco-finanzas.com/diccionario/M/MONOPOLIO\\_LEGAL.htm](http://www.eco-finanzas.com/diccionario/M/MONOPOLIO_LEGAL.htm)

Ecología, I. N. (15 de NOVIEMBRE de 2007). *INECC*. Obtenido de <http://www2.inecc.gob.mx/publicaciones/libros/16/parte2.html#top>

Economía. (2016). *economia.com*. Obtenido de [http://www.economia.com.mx/producto\\_interno\\_bruto.htm](http://www.economia.com.mx/producto_interno_bruto.htm)

Economía, S. d. (16 de Julio de 2016). *gob.mx*. Obtenido de <https://www.gob.mx/se/articulos/sabias-que-el-olinala-tiene-denominacion-de-origen?idiom=es>

Economía, S. d. (23 de julio de 2016). *gob.mx*. Obtenido de <https://www.gob.mx/se/articulos/sabias-que-la-talavera-tiene-denominacion-de-origen?idiom=es>

Economía, S. d. (30 de agosto de 2016). *gob.mx*. Obtenido de <https://www.gob.mx/se/articulos/nueva-denominacion-de-origen-para-el-cacao-grijalva?idiom=es>

Economía, S. d. (06 de ABRIL de 2016). *GOB.MX*. Obtenido de <http://www.gob.mx/se/articulos/sabias-que-el-cafe-veracruz-tiene-denominacion-de-origen>

Economía, S. d. (3 de mayo de 2016). *GOB.MX*. Obtenido de <https://www.gob.mx/se/articulos/sabias-que-el-ambar-de-chiapas-tiene-denominacion-de-origen>  
<https://www.gob.mx/se/articulos/sabias-que-el-ambar-de-chiapas-tiene-denominacion-de-origen>

Economía, S. d. (06 de ABRIL de 2016). *GOB.MX*. Obtenido de <http://www.gob.mx/se/articulos/sabias-que-el-cafe-veracruz-tiene-denominacion-de-origen>

Economía, S. d. (21 de MARZO de 2016). *GOB.MX*. Obtenido de <http://www.gob.mx/se/articulos/sabias-que-el-cafe-chiapas-tiene-denominacion-de-origen>

Economía, S. d. (26 de MARZO de 2016). *GOB.MX*. Obtenido de <http://www.gob.mx/se/articulos/sabias-que-el-arroz-del-estado-de-morelos-tiene-denominacion-de-origen> 107

Ejecutivo, M. P. (21 de septiembre de 2016). *Morelos Poder Ejecutivo* . Obtenido de [http://morelos.gob.mx/?q=prensa/nota/superan-expectativas-en-festival-gastronomico-del-estado-de-morelos](http://morelos.gob.mx/?q=prensa/nota/superan-expectativas-en-festival-gastronomico-del-arroz-del-estado-de-morelos)

Empresas, W. y. (2017). *UNAM*. Obtenido de [http://fcaenlinea1.unam.mx/anexos/1423/1423\\_u3\\_act3.pdf](http://fcaenlinea1.unam.mx/anexos/1423/1423_u3_act3.pdf)

Entre, D. (2016). *Diferencia Entre*. Obtenido de <http://www.diferencia-entre.com/diferencia-entre-ventaja-competitiva-y-comparativa/>

Escobar, A. (03 de enero de 2015). *El Universal* . Obtenido de <http://archivo.eluniversal.com.mx/estados/2015/impreso/bacanora-industria-sin-control-97336.html>

Expansión. (03 de mayo de 2013). *Expansión* . Obtenido de <http://expansion.mx/especiales/2013/04/18/el-cafe-en-mexico>

Export, M. (16 de SEPTIEMBRE de 2016). *MÉXICOEXPORT*. Recuperado el 15 de SEPTIEMBRE de 2016, de <http://mexicoexport.com/noticias/24576/mexico-exporto-1848-millones-de-litros-de-tequila-y-mezcal-en-2015>

Financiera Nacional de Desarrollo Agropecuario, R. F. (09 de noviembre de 2016). *gob.mx*. Obtenido de <https://www.gob.mx/fnd/articulos/exportan-sonorenses-bacanora-a-estados-unidos?idiom=es>

Forbes. (27 de ABRIL de 2014). *FORBES MÉXICO*. Obtenido de <http://www.forbes.com.mx/mezcal-sabor-con-denominacion-de-origen/#gs.h5fCXiE>

Forbes. (Septiembre de 2016). *Forbes México* . Obtenido de <http://www.forbes.com.mx/brand-voice/la-ruta-del-tequila-exporta-400-litros-minuto/#gs.2L6St0Q>

France. fr. (s.f.). *France. fr* . Obtenido de <http://es.france.fr/es/infosredac/francia-de-los-aoc>

Galindo, B. P. (23 de OCTUBRE de 2003). *EL UNIVERSAL* . Obtenido de <http://archivo.eluniversal.com.mx/estados/51170.html>

gob. (2016). *gob.mx*. Obtenido de <http://www.gob.mx/cntse-rfts/tramite/ficha/5697e3d78217e63ba9002938>

González, A. (noviembre de 28 de 2016). *Centro Online* . Obtenido de <https://www.centronline.mx/contenido/2016/11/28/61313/ceramica-de-talavera-reconocida-a-nivel-mundial-por-su-originalidad>

González, C. (03 de octubre de 2016). *"El Sur" Periodico de Guerrero*. Obtenido de <http://suracapulco.mx/8/comparten-315-artesanos-de-olinala-la-maestria-de-sus-trabajos-en-un-concurso/>

González, S. (14 de febrero de 2017). *La Jornada*. Obtenido de <http://www.jornada.unam.mx/ultimas/2017/02/14/exportaciones-agroalimentarias-superan-ingresos-por-exportacion-de-petroleo>

Guadalajara, Z. (2015). *ZONA GUADALAJARA*. Obtenido de <http://zonaguadalajara.com/el-chile-de-yahualica-tendra-su-denominacion-de-origen/>

Hernandez, M. (11 de mayo de 2016). *El economista* . Obtenido de <http://eleconomista.com.mx/estados/2016/05/11/denuncian-venta-talavera-sin-certificacion>

IMPI. (2016). *Ley Federal de la Propiedad Industrial* . Obtenido de <https://www.sep.gob.mx/work/models/sep1/Resource/7dc3f003-329b-42ba-abb3->

Indecopi, C. d. (Diciembre de 2012). *INDECOPI*. Obtenido de <http://www.indecopi.gob.pe/documents/20182/143803/doact.pdf>

Industrial, I. M. (11 de enero de 2016). *"Denominaciones de Origen" Un Orgullo para México*. Obtenido de [http://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/104879/DO\\_Orgullo\\_de\\_Mexico.pdf](http://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/104879/DO_Orgullo_de_Mexico.pdf)

Industrial, I. M. (2016). *"Denominaciones de Origen" Un Orgullo para México*. Ciudad de México: Terracota.

Industrial, I. M. (29 de agosto de 2016). *gob.mx*. Obtenido de <https://www.gob.mx/imp/prensa/cacao-grijalva-se-convierte-en-la-15-denominacion-de-origen-mexicana>

INEGI. (enero de 1995). *INEGI*. Obtenido de <http://www.beta.inegi.org.mx/app/biblioteca/ficha.html?upc=702825123895>

INEGI. (01 de enero de 1999). *INEGI*. Obtenido de <http://www.beta.inegi.org.mx/app/biblioteca/ficha.html?upc=702825000127>

INEGI. (enero de 1999). *INEGI*. Obtenido de <http://www.beta.inegi.org.mx/app/biblioteca/ficha.html?upc=702825000116>

INEGI. (enero de 1999). *INEGI*. Obtenido de <http://www.beta.inegi.org.mx/app/biblioteca/ficha.html?upc=702825000129>

INEGI. (01 de enero de 2011). *INEGI*. Obtenido de <http://www3.inegi.org.mx/sistemas/infoenoe/>

INEGI. (2016). *INEGI*. Obtenido de <http://www.inegi.org.mx/sistemas/bie/?idserpadre=10200070#D10200070>

INEGI. (Enero de 2016). *INEGI*. Obtenido de <http://www.inegi.org.mx/est/contenidos/proyectos/cn/pibe/default.aspx>

INEGI. (15 de abril de 2017). *INEGI*. Obtenido de [www.beta.inegi.org.mx/app/areasgeograficas/?ag=14](http://www.beta.inegi.org.mx/app/areasgeograficas/?ag=14)

Jardón, T. (2012). *El Claustro* . Obtenido de <http://elclaustro.edu.mx/claustrovia/index.php/recomendamos/91-el-mejor-arroz-a-la-mexicana-con-arroz-del-estado-de-morelos>

López, M. T. (31 de ENERO de 2013). *MI PATENTE*. Obtenido de <http://www.mipatente.com/denominacion-de-origen-en-mexico/>

Madrigal. (2014). Panorama histórico de la denominación de origen. *REVISTA BANCOMEXT*, 69.

Magueyes, H. I. (2002). *HACIENDA LOS MAGUEYES*. Obtenido de <http://www.haciendalosmagueyes.com/bacanoradesonora.html>

Martín, F. (28 de junio de 2015). *El Universal Estados* . Obtenido de <http://archivo.eluniversal.com.mx/estados/2015/el-ambar-codiciado-por-los-asiaticos-1110507.html>

Martínez, E. L. (2000). *TESIUNAM*. Obtenido de <http://132.248.9.195/pd2000/280134/Index.html>

México, L. N. (2016). *SICE*. Obtenido de [http://www.sice.oas.org/int\\_prop/nat\\_leg/Mexico/lipmexsd.asp](http://www.sice.oas.org/int_prop/nat_leg/Mexico/lipmexsd.asp)

México, S. (2014). *SITES MEXICO*. Obtenido de <http://www.sitesmexico.com/mexico/topografia-mexico.htm>

Mezcal, C. R. (2015). *Consejo Regulador del Mezcal*. Obtenido de [http://www.crm.org.mx/Quienes\\_Somos.html](http://www.crm.org.mx/Quienes_Somos.html)

Mezcal, C. R. (01 de enero de 2016). *CRM*. Obtenido de [http://www.crm.org.mx/PDF/INF\\_ACTIVIDADES/INFORME2016.pdf](http://www.crm.org.mx/PDF/INF_ACTIVIDADES/INFORME2016.pdf)

Michoacan, A. d. (2016). *Aguacates de Michoacan* . Obtenido de <http://www.aguacatesdemichoacan.com/exhibicion.html>

Milenio. (2015). *SIPSE*. Obtenido de <http://sipse.com/milenio/miel-yucatan-calidad-valor-apicultura-186925.html>

Morales, A. G. (08 de ENERO de 2010). *ALCALORPOLITICO.COM*. Obtenido de [http://www.alcalorpolitico.com/informacion/consejo-regulador-de-cafe-garante-del-cafe-veracruzano-46118.html#.V\\_XU7eXhDIU](http://www.alcalorpolitico.com/informacion/consejo-regulador-de-cafe-garante-del-cafe-veracruzano-46118.html#.V_XU7eXhDIU)

Muñoz, L. G. (2002). Estrategias competitivas de las Pyme. La propiedad industrial como herramienta para competir. *Propiedad Industrial y Pequeñas y Medianas Empresas en países del MERCOSUR*. México.

Navarrete, G. (06 de FEBRERO de 2015). *CRT*. Obtenido de <https://www.crt.org.mx/index.php/es/noticias/noticias-destacadas/flash-informativo/112-flash-informativo-996>

Notimex. (29 de noviembre de 2016). *20 Minutos Nacional* |. Obtenido de <http://www.20minutos.com.mx/noticia/163146/0/denominacion-favorece-a-productores-de-charanda-en-michoacan/>

Notimex. (01 de diciembre de 2016). *Pulso Diario de San Luis* . Obtenido de <http://pulsoslp.com.mx/2016/12/01/vainilla-de-papantla-perfuma-al-mundo/> 110

Ntx. (26 de SEPTIEMBRE de 2015). *EL INFORMADOR*. Obtenido de <http://www.informador.com.mx/economia/2015/616435/6/el-chile-de-yahualica-avanza-hacia-denominacion-de-origen.htm>

Oaxaca, M. d. (s.f.). *Mezcales de Oaxaca*. Obtenido de [http://www.mezcalesdeoaxaca.com/historiadelmezcal.html#.V\\_MjT4jhDIU](http://www.mezcalesdeoaxaca.com/historiadelmezcal.html#.V_MjT4jhDIU)

OMPI. (26 de Septiembre de 2016). *Organizacion Mundial de la Propiedad Intelectual*. Obtenido de [http://www.wipo.int/sme/es/ip\\_business/collective\\_marks/geographical\\_indications.htm](http://www.wipo.int/sme/es/ip_business/collective_marks/geographical_indications.htm)

OMPI. (28 de septiembre de 1979). *Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y Su Registro Internacinal*. Obtenido de [http://www.wipo.int/treaties/es/text.jsp?file\\_id=285858](http://www.wipo.int/treaties/es/text.jsp?file_id=285858)

OMPI. (20 de MAYO de 1993). *OMPI*. Obtenido de [http://www.wipo.int/wipolex/es/text.jsp?file\\_id=220976](http://www.wipo.int/wipolex/es/text.jsp?file_id=220976)

OMPI. (2016). Obtenido de <http://www.wipo.int/lisbon/es/general/>

OMPI. (2016). *OMPI*. Obtenido de <http://www.wipo.int/lisbon/es/bulletin/>

Porter, M. E. (2015). *Ventaja Competitiva: Creación y sostenimiento de un desempeño superior*. México D.F.: Grupo Editorial Patria S.A. de C.V. .

Profeco. (2014). *PROFECO*. Obtenido de [http://www.profeco.gob.mx/revista/publicaciones/adelantos\\_04/denom\\_orig\\_ene\\_04.pdf](http://www.profeco.gob.mx/revista/publicaciones/adelantos_04/denom_orig_ene_04.pdf)

Profeco. (2014). *PROFECO*. Obtenido de [http://www.profeco.gob.mx/revista/publicaciones/adelantos\\_04/denom\\_orig\\_ene\\_04.pdf](http://www.profeco.gob.mx/revista/publicaciones/adelantos_04/denom_orig_ene_04.pdf)

Quadratin. (2 de Noviembre de 2005). *CAMPO MEXICANO*. Obtenido de [http://www.campomexicano.gob.mx/portal\\_sispro/noticias.php?id\\_noticia=1560](http://www.campomexicano.gob.mx/portal_sispro/noticias.php?id_noticia=1560)

Quijote, D. (2016). *Don Quijote*. Obtenido de <http://www.donquijote.org/cultura/mexico/>

Reyes, G. E. (junio de 2001). *redaly.org*. Obtenido de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=18100308>

Reyes, G. E. (16 de marzo de 2007). *Zona Económica*. Obtenido de <http://www.zonaeconomica.com/teoria-globalizacion>

Rincón, E. (22 de OCTUBRE de 2016). *EXCELSIOR*. Obtenido de <http://www.excelsior.com.mx/nacional/2016/10/22/1123823>

Rodriguez, O. (20 de julio de 2014). *Milenio*. Obtenido de [http://www.milenio.com/estados/queso\\_oaxaca-mole\\_de\\_Oaxaca-disputa\\_entre\\_Puebla\\_y\\_Oaxaca\\_por\\_queso\\_y\\_mole\\_0\\_338966280.html](http://www.milenio.com/estados/queso_oaxaca-mole_de_Oaxaca-disputa_entre_Puebla_y_Oaxaca_por_queso_y_mole_0_338966280.html)

Romo, P. (21 de febrero de 2013). *EL ECONOMISTA*. Obtenido de <http://eleconomista.com.mx/estados/2013/02/21/denominaciones-origen-23-estados-pais>

Sabe, E. (2009). *ELLA SABE*. Obtenido de <http://www.ellasabe.com/salud/plantas-medicinales/61-nopal-propiedades-beneficios-usos>

Sanjinés, F. (2002). *Ventajas comparativas y competitivas del comercio regional Orureño*. La Paz: Fundación PIEB.

SE. (16 de Julio de 2016). *gob.mx*. Obtenido de <https://www.gob.mx/se/articulos/sabias-que-el-olinala-tiene-denominacion-de-origen?idiom=es>

Senapi. (s.f.). *SENAPI*. Obtenido de <http://www.senapi.gob.bo/manuales/guiaDenominacionesOrigen.pdf>

STPS. (abril de 2017). *STPS*. Obtenido de [www.stps.gob.mx](http://www.stps.gob.mx)

Tavera, A. (27 de septiembre de 2016). *Cuarto Poder de Chiapas*. Obtenido de <http://www.cuartopoder.mx/productoreschiapanecosinicianplandeexportacion-176690.html>

Tequila, C. R. (27 de septiembre de 2016). *Consejo Regulador del Tequila*. Obtenido de <https://www.crt.org.mx/index.php/denominacion-de-origen/cronologia>

Tequila, C. R. (31 de enero de 2017). *CRT*. Obtenido de <https://www.crt.org.mx/EstadisticasCRTweb/>

Tequila, C. R. (12 de abril de 2017). *CRT*. Obtenido de <https://www.crt.org.mx/EstadisticasCRTweb/>

Torreblanca, E. (13 de enero de 2016). *El Financiero*. Obtenido de <http://www.elfinanciero.com.mx/opinion/pyme-conquista-a-e-u-con-chile-habanero.html>

ual.dyndns.org. (2017). Obtenido de [http://ual.dyndns.org/Biblioteca/Economia\\_Internacional/Pdf/Unidad\\_03.pdf](http://ual.dyndns.org/Biblioteca/Economia_Internacional/Pdf/Unidad_03.pdf)

Vargas, A. M. (2015). *UAEH*. Obtenido de [https://www.uaeh.edu.mx/cexticea/memorias/mesas\\_de\\_trabajo/Globalizacion\\_Retos\\_y\\_Estrategias\\_para\\_los\\_Negocios\\_Internacionales/Ambar\\_Montano\\_Vargas/CNE067.pdf](https://www.uaeh.edu.mx/cexticea/memorias/mesas_de_trabajo/Globalizacion_Retos_y_Estrategias_para_los_Negocios_Internacionales/Ambar_Montano_Vargas/CNE067.pdf)

Veracruz, T. d. (5 de MAYO de 2013). *TIPS DE VERACRUZ*. Obtenido de <http://www.tipsdeveracruz.com.mx/reportajes/2013/100-may-jun/vainilla.html>

WIPO. (5 de Octubre de 2001). *OMPI*. Obtenido de [www.wipo.int/edocs/mdocs/geoind/es/wipo\\_geo\\_mvd.../wipo\\_geo\\_mvd\\_01\\_7.doc](http://www.wipo.int/edocs/mdocs/geoind/es/wipo_geo_mvd.../wipo_geo_mvd_01_7.doc)

Yravedra. (s.f.). *Yravedra*. Obtenido de [http://www.yravedra.com/doc/DDOO\\_2.pdf](http://www.yravedra.com/doc/DDOO_2.pdf)