

INSTITUTO MEXICANO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

DECLARACIÓN de Protección de la Indicación Geográfica Chicle Maya de Quintana Roo y Campeche.

Al margen un logotipo, que dice: Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.- Dirección Divisional de Marcas.

Con fundamento en los artículos 1o, 6o, fracción III, 7o, 7 Bis 1, 7 BIS 2, 165 BIS 7, 165 BIS 9 y 165 BIS 10 de la Ley de la Propiedad Industrial vigente al momento de la presentación de la solicitud, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de junio de 1991, modificado por publicaciones en el mismo órgano mediante Decretos publicados los días 2 de agosto de 1994, 25 de octubre de 1996, 26 de diciembre de 1997, 17 de mayo de 1999, 26 de enero de 2004, 16 de junio de 2005, 25 de enero de 2006, 6 de mayo de 2009, 6 de enero de 2010, 18 y 28 de junio de 2010, 27 de enero y 9 de abril de 2012, 1° de junio de 2016, 13 de marzo de 2018, y 18 de mayo de 2018; 275 fracción V, 276, 289, 291, 298, Décimo y Décimo Segundo transitorio del Decreto por el que se expide la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial y se abroga la Ley de la Propiedad Industrial, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 1 de julio de 2020, en cumplimiento a lo ordenado en el Resolutivo **PRIMERO** y **CUARTO** del oficio número **10265.300.2.0.2507.2024** de fecha 11 de octubre de 2024, mediante el cual se otorga a la indicación geográfica “Chicle Maya de Quintana Roo y Campeche” la protección prevista en la Ley de la Propiedad Industrial vigente al momento de la presentación de la solicitud, se efectúa la publicación de la:

DECLARACIÓN DE PROTECCIÓN DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA “CHICLE MAYA DE QUINTANA ROO Y CAMPECHE”

PRIMERO. - Se declara como Indicación Geográfica Protegida “Chicle Maya de Quintana Roo y Campeche”, para el chicle que se obtiene de látex extraído por medio de incisión a los árboles naturales de chicozapote de la selva de Quintana Roo y Campeche, de la familia sapotacea, especie *Manilkara zapota*, espesado por cocción en una olla (paila) y moldeado en marcos de madera (marqueta).

SEGUNDO. - Se determinan en definitiva los elementos de la Indicación Geográfica Protegida “Chicle Maya de Quintana Roo y Campeche”, como a continuación se detalla:

I.- La descripción del producto o los productos protegidos, incluyendo sus características, componentes, forma de extracción, procesos de producción o elaboración, envase, empaque o embalaje y comercialización;

Descripción del producto protegido

El “Chicle Maya de Quintana Roo y Campeche” corresponde a una gomorresina que fluye del tronco del chicozapote. La resina de chicle que se obtiene de látex extraído por medio de incisión a los árboles naturales de chicozapote de la Selva de Quintana Roo y Campeche (25 cm a 45 cm de diámetro del tronco, con alturas que oscilan de los 15 metros a 40 metros de alto), de la familia sapotacea, de la especie *Manilkara zapota*, espesado por cocción en una olla (paila) y moldeado en marcos de madera (marqueta).

El árbol del chicle o chicozapote; pertenece a la familia de las Sapotáceas (en la sinonimia más utilizada, también se le conoce como *Acharas zapota*, *Sapota zapotilla*), son árboles de 15 a 35 metros de altura, se encuentra distribuido en forma natural y dispersa por toda la Península de Yucatán, principalmente en las áreas forestales fuertes, de Quintana Roo y Campeche, su distribución diamétrica va desde los 10 cm hasta los 90 cm.

Abunda mayormente en lugares pedregosos, de tierra negra, resistente a las peores sequías, al calor sub-húmedo de las selvas, y a los huracanes presentes año con año en la región. La mayor parte de la Península de Yucatán, cumple con los requerimientos de altitud, humedad y precipitación pluvial, para dicha especie.

El látex que fluye en el tronco es su principal producto y se utiliza para fabricar chicle. El látex se extrae únicamente de la corteza del tronco donde es más abundante.

Las características del chicle que se extrae exclusivamente de látex de chicozapote de las selvas de Quintana Roo y Campeche, son las siguientes:

	CARACTERÍSTICAS
Color	Color café claro o beige.
Olor	Aroma particular a resina, sin embargo, al olfato de los diferentes inspectores, también se describe como dulce, vainilla, miel, madera, panela o piloncillo (estas últimas para su fácil asociación y comprensión).
Forma	El bloque de chicle no debe contener ninguna impureza (basura, hojitas, astillas de madera, piedras) y sustancias extrañas.
Sensación al masticar	Al introducirlo en la boca, encaja perfectamente en los dientes, siendo suave.

Técnica de extracción y aprovechamiento de látex de chicozapote, hasta el cocimiento del chicle.

Las etapas se dividen en las siguientes:

1. **El monte:** consiste en la actividad que se realiza en el monte, en esta etapa el chiclero elige el árbol a chiclear, los diámetros con mejor producción son los que tienen más de 30 cm de DAP (Diámetro a la Altura del Pecho), y aquellos árboles que presentan condiciones de cicatrización con más antigüedad (árboles que cumplieron el descanso de menos de 5 años establecido en la NOM-009-SEMARNAT-1996 hasta la cicatrización de las heridas producidas en la intervención anterior). De acuerdo a la experiencia de los chicleros, el periodo de recuperación óptimo es de 8 años. En el ejido Noh Bec, se tiene por regla un periodo de descanso de 9 años, es decir, un periodo mayor al establecido en la Norma.

La extracción de látex se realiza de forma manual, los chicleros usan machete, una soga de algodón para sostenerse de la cintura cuando se sube al árbol y puyas de acero fijadas a las botas de lluvia.

2. **El calado:** actividad previa a escalar el árbol, se realiza una incisión a una altura mínima de 20 cm a partir de la base del árbol, con una inclinación aproximada de 45° a 60° con respecto a la vertical del fuste para determinar si el árbol está en condiciones de ser aprovechado, esto se determina inmediatamente al ver gotear el látex de manera constante y fluida similar a un gotero.

Una vez que se ha determinado que el árbol está en condiciones de ser aprovechado, se realizan en promedio 15 incisiones en forma de zig-zag que cumplen con la función de conducción para que el látex fluya desde lo más alto hasta la bolsa recolectora del látex.

3. **El ascenso y la pica:** después de seleccionado el árbol, el chiclero se desamarra la funda del machete de la cintura, algunos chicleros escalan el árbol con todo y funda del machete y comienza a atarse la soga alrededor de la cintura y la sujeta al tronco del árbol, lo que les permite sostenerse y realizar el ascenso clavando firmemente las puyas al árbol de manera continua, verificando la estabilidad de las mismas durante el ascenso y manteniendo separados los pies.

Con su mano va moviendo la cuerda cada vez más alto mientras escala lentamente el árbol y a su vez con el machete, va realizando la técnica de la pica que consiste en hacer incisiones en el árbol en forma de zig-zag, formando los canales como línea continua del escurrimiento, en todo el tronco del árbol hasta la base, donde está la bolsa recolectora. Conforme van llegando a la copa del árbol, van ajustando el nudo corredizo conforme al ascenso debido a la disminución del diámetro del árbol.

4. **El descenso del árbol:** antes de iniciar el descenso, algunos chicleros se cercioran que no haya nadie bajo el árbol y tiran el machete piso tierra, otros se lo enfundan y comienzan a utilizar el extremo contrario de la cuerda para realizar el cambio de fuste a las ramas secundarias que pueda sostener su peso y formar una especie de "columpio" lo cual le permite balancearse y descender de forma rápida a piso tierra.

Otra forma de bajar del árbol, cuando no tiene ramas lo suficientemente fuertes que lo puedan sostener, es descender de la misma forma en como fue subiendo, paso a paso, esta acción es mucho más rápida, considerando que ya no tiene que hacer cortes.

Ya encontrándose en tierra, el chiclero corrobora la colocación de la bolsa recolectora para evitar que se ladeé, se quita las puyas, recoge el machete, lo enfunda nuevamente, se lo ata la cintura, enrolla la soga y se la hecha al hombro, levanta su costalía o morral y continúa caminando el sitio elegido para encontrar otro árbol de chicozapote y repetir una vez más la técnica antes descrita, y así sucesivamente hasta completar su jornada de trabajo diaria.

5. **La jornada en temporada chiclera:** la jornada diaria la decide el productor, pueden salir al monte desde las 5:00 am y regresar a su casa a las 12:00 pm o bien salir a las 6:00 am y regresar a las 13:00 pm.

Al finalizar la jornada de trabajo, los chicleros experimentados realizan la pica de un promedio de 10 árboles diarios y un promedio de 6 los chicleros jóvenes que recién comienzan su integración en la actividad chiclera.

El producto de cada árbol, es recogido al día siguiente en un bidón de 20 litros. Cada chiclero en promedio puede producir hasta 40 kg., de chicle a la semana. El promedio de los chicleros que apenas se inician es de 30 kilos. Anualmente el promedio general por chiclero es 200 kg. de chicle.

6. **La recolección de látex de chicozapote:** en los bidones se vacía el contenido de la bolsa de lona recolectora de látex de chicozapote, el bidón de 20 litros se sella de manera hermética y se transporta de la zona de pica hasta el ejido, donde cada fin de semana se realiza el proceso de cocimiento que sigue siendo colectivo y familiar, participan otros compañeros chicleros, esposas, hijos, tíos, abuelos y en casos particulares se juntan a realizar la cocción hasta 3 generaciones de chicleros.
7. **La cocción:** el cocimiento del chicle se realiza en un fogón de 3 piedras, con pedazos de madera de caoba, tzalam, entre otras maderas de la región. Se coloca la paila en el suelo, entre dos personas sujetan la tela de organza, por los 4 lados, otra persona sujeta el bidón de la agarradera, con cuidado va realizando el vaciado del bidón a la paila a través del filtro. Una vez filtrado 15 kg., aproximados del látex de chicozapote, se toma por las agarraderas y se coloca en el fogón.

La paila tiene capacidad de 60 kg., se colocan unos 15 kg., de látex aproximados y se comienza a calentar a fuego lento, cuando coagula, se agrega otra cantidad similar y se continúa moviendo hasta que vuelve a coagular y así sucesivamente hasta que la paila se llene, una vez coagulado el chicle se enfría.

8. **El enfriamiento:** el proceso de enfriamiento se realiza retirando la paila del fogón, se coloca en un área donde corra el viento considerando que el proceso de enfriamiento se realiza batiendo la pasta de chicle y a la par levantando con fuerza el chamol tirando de abajo hacia arriba, lo más alto que se pueda y en sentido contrario de la fuerza que tira del extremo opuesto, en el aire se forma una especie de tira de chicle, es decir, un pedazo largo, estrecho y finamente delgado que se distingue entre la paila y el levantamiento del chamol suspendido en el aire.

El chamol es una vara de madera dura que se utiliza para mover el chicle cuando éste se está cociendo, conforme al Léxico de los chicleros en Chetumal.

9. **El enmarquetado;** una vez que se enfría la pasta de chicle se elaboran las marquetas con un marquetero (rectángulo de madera de caoba, donde se echa el chicle ya cocido, de 20 cm x 40 cm x 20 cm, generalmente se cambian después de 5 temporadas), las maquetas podrán ser entregadas a la cooperativa, quien posteriormente de ser el caso lo hará al Centro de Almacenamiento.

El proceso de enmarquetado es realizado por dos personas y consiste en el siguiente proceso:

1. Se humedece en agua la lona y el marquetero.
2. Se colocan en el piso hojas de palma de huano (guano) y sobre estas la lona previamente humedecida y se enjabona con el jabón orgánico, lo mismo que el marquetero.
3. Previo a la manipulación de chicle, los productores se humedecen las manos y brazos para frotarse con el jabón orgánico.
4. Los productores comienzan la manipulación de la pasta de chicle elaborando bolas del mismo y colocándolas sobre la lona húmeda y enjabonada.
5. Se sujeta el marquetero con ambas manos y le colocan una bola de chicle aplastándola con los puños hasta que no queden burbujas de aire dentro y esté completamente cubierto y sin aire, lo alisan con las manos jabonosas.
6. Se quita con cuidado el marquetero una vez que está lleno y completamente liso, se escriben las iniciales del chiclero, cada maqueta pesa entre 15 y 20 kg, se deja enfriar y después de 3 días estarán listas para la entrega correspondiente.

II.- Los criterios a los que deberá sujetarse el producto para su extracción, producción o elaboración, envase, empaque o embalaje, y en su caso, las Normas Oficiales Mexicanas que correspondan,

El producto protegido por la Indicación Geográfica Protegida "Chicle Maya de Quintana Roo y Campeche" se sujetará a lo dispuesto por las "REGLAS DE USO CHICLE MAYA DE QUINTANA ROO Y CAMPECHE", presentadas el 05 de septiembre de 2024, así como a las Normas Oficiales y estándares que en las mismas se prevén.

Cualquier modificación a las reglas que deberá cumplir el producto protegido mediante la indicación geográfica “Chicle Maya de Quintana Roo y Campeche” deberá ser inscrita ante el Instituto para surtir efectos ante terceros, con fundamento en el artículo 276, último párrafo de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial.

III.- La delimitación de la zona geográfica protegida.

Se delimita como zona geográfica protegida la selva maya de los estados de Quintana Roo y Campeche.

SEGUNDO. - La Indicación Geográfica Protegida “Chicle Maya de Quintana Roo y Campeche” es un bien de dominio del poder público de la Federación y sólo podrán usarse mediante la autorización que expida el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, una vez que quede acreditada la persona moral responsable de certificar el cumplimiento de las reglas de uso, a que se refiere el artículo 275, fracción V de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial y se cumpla con los requisitos que la misma Ley establece.

TERCERO. - El usuario autorizado estará obligado a usar la Indicación Geográfica Protegida “Chicle Maya de Quintana Roo y Campeche”, tal y como aparece en la presente Declaración, así como a aplicar la leyenda “Indicación Geográfica Protegida” o las siglas “I.G.P.”, al producto amparado por ésta, de conformidad con el artículo 302 de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial.

CUARTO. - Los términos de la presente Declaración de Protección de la Indicación Geográfica “Chicle Maya de Quintana Roo y Campeche” podrán ser modificados en cualquier tiempo, de oficio o a petición de parte interesada, siguiendo el procedimiento establecido en la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial.

QUINTO. - La vigencia de la presente Declaración de Protección de la Indicación Geográfica “Chicle Maya de Quintana Roo y Campeche” estará determinada por la subsistencia de las condiciones que la motivaron y sólo dejará de surtir efectos por otra declaración que al efecto emita el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.

SEXTO. - El Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial realizará los trámites que correspondan en relación al reconocimiento internacional de la Indicación Geográfica Protegida “Chicle Maya de Quintana Roo y Campeche”, conforme a los tratados y acuerdos comerciales internacionales vigentes en México.

SÉPTIMO. - La presente Declaración surtirá sus efectos el día hábil siguiente al de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

La presente se signa con fundamento en los artículos 1o, 6o, fracción III, 7o, 7 Bis 1, 7 BIS 2, 165 BIS 7, 165 BIS 9 y 165 BIS 10 de la Ley de la Propiedad Industrial vigente al momento de la presentación de la solicitud, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de junio de 1991, modificado por publicaciones en el mismo órgano mediante Decretos publicados los días 2 de agosto de 1994, 25 de octubre de 1996, 26 de diciembre de 1997, 17 de mayo de 1999, 26 de enero de 2004, 16 de junio de 2005, 25 de enero de 2006, 6 de mayo de 2009, 6 de enero de 2010, 18 y 28 de junio de 2010, 27 de enero y 9 de abril de 2012, 1° de junio de 2016, 13 de marzo de 2018, y 18 de mayo de 2018; 275 fracción V, 276, 289, 291, 298, Décimo y Décimo Segundo transitorio del Decreto por el que se expide la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial y se abroga la Ley de la Propiedad Industrial, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 1 de julio de 2020; 1o., 2o., 3o., fracción V, inciso b), 4o., 5o., 11, fracción II, y 13, fracciones II y III del Reglamento del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 14 de diciembre de 1999, modificado por publicaciones en el mismo órgano el 1 de julio de 2002, el 15 y 28 de julio de 2004, el 7 de septiembre de 2007 y el 15 de diciembre de 2017; 1o., 2o., 5o., fracción V, inciso b), 15, fracción II y 17, fracciones II y III del Estatuto Orgánico del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 27 de diciembre de 1999, modificado por publicaciones en el mismo órgano el 10 de octubre de 2002, el 29 de julio y 4 de agosto de 2004, el 13 de septiembre de 2007 y el 1 de enero de 2018, y 6, fracciones I y XXI del Acuerdo delegatorio de facultades del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 5 de noviembre de 2020, modificado por publicaciones en el mismo órgano el 12 de agosto de 2022 y 24 de octubre de 2023.

Ciudad de México, a 15 de octubre de 2024.- La Directora Divisional de Marcas, **Mayra Elena Ramos González.**- Rúbrica.

(R.- 557678)