

INSTITUTO MEXICANO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

DECLARACIÓN de Protección de la Indicación Geográfica Butifarra de Jalpa de Méndez.

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

Con fundamento en los artículos 1, 5 fracción I, 6, 8, 9, 265, 266, 267, 284 y 288 de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial, publicada 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 **10265.300.2.0.2508.2024** de fecha 22 de octubre de 2024, mediante el cual se otorga a la indicación geográfica “Butifarra de Jalpa de Méndez” la protección prevista en la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial, se efectúa la publicación de la:

DECLARACIÓN DE PROTECCIÓN DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA “BUTIFARRA DE JALPA DE MÉNDEZ”

PRIMERO. - Se declara como Indicación Geográfica Protegida “Butifarra de Jalpa de Méndez”, para embutido fresco compuesto de carne molida de cerdo y res, adicionado con grasa de cerdo, condimentado con una variedad de especias y embutida finalmente en tripa de cerdo.” La butifarra se elabora a través de un proceso artesanal que ha pasado de generación en generación en las familias jalpanecas, donde se obtiene un producto con sabor y aromas únicos.

SEGUNDO. - Se determinan en definitiva los elementos de la Indicación Geográfica protegida “Butifarra de Jalpa de Méndez”, 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

La “Butifarra de Jalpa de Méndez” es un embutido fresco compuesto de carne molida de cerdo y res, adicionado con grasa de cerdo, condimentado con una variedad de especias y embutida finalmente en tripa de cerdo. La butifarra se elabora a través de un proceso artesanal que ha pasado de generación en generación en las familias jalpanecas, donde se obtiene un producto con sabor y aromas únicos.

Ingredientes

Carne

Para elaborar la butifarra de Jalpa de Méndez en el estado de Tabasco, se utiliza un 70% de carne de cerdo, 20% de carne de res, y se adiciona un 10% de grasa de cerdo. La carne es adquirida con proveedores locales del municipio principalmente o en otros lugares del estado; se compra congelada, en pieza o molida.

Especias

Las especias utilizadas de manera tradicional en la elaboración de la butifarra de Jalpa de Méndez son: pimienta, grande o gorda, pimienta chica, clavo, orégano negro, canela, sal y ajo. Los productores adquieren las especias enteras con los proveedores locales, del municipio o del estado, las cuales se muelen en licuadoras. Para la elaboración de la butifarra estas especias se muelen junto con la cebolla morada y/o blanca, jugo de naranja agria y vinagre blanco o de manzana.

Tripa

Para embutir la mezcla de carne, grasa y especias que conforman la butifarra de Jalpa de Méndez o en otros lugares del estado. La tripa se adquiere en el municipio de Jalpa de Méndez o en otros lugares del estado. La tripa se adquiere salada, en mazo o botes, de acuerdo con la producción semanal. Cuando se va a utilizar la tripa esta se hidrata en un tazón o bol con agua de garrafón para quitar el exceso de sal y para que sea fácil de embutir.

Proceso de elaboración

La butifarra de Jalpa de Méndez, Tabasco es un producto que se ha elaborado de manera artesanal por las familias jalpanecas por aproximadamente cuatro generaciones, conservando la formulación tradicional que los caracteriza, sin embargo, las nuevas generaciones de butifarreros han incursionado en la compra de equipo que les facilite trabajar el volumen que se les demanda de su producto, por lo que trabajan ya de manera semi industrializada.

La producción de los butifarreros de Jalpa de Méndez va desde 20 a 750 kg semanales, llegando en ocasiones especiales hasta una tonelada o más, por ejemplo, cuándo participan en eventos como la feria de la butifarra, del queso o la feria de Tabasco.

El proceso de elaboración de la butifarra se lleva a cabo de entre 3 a 5 horas, dependiendo de factores como el volumen que se va a preparar, el número de personas que colaboran en el proceso y el equipo con el que cuentan.

Los productores de la butifarra de Jalpa de Méndez elaboran sus productos en un espacio específico de sus casas o en sus establecimientos donde la comercializan.

Proceso Artesanal

I. Pesado de la carne

Se utiliza la carne molida de res y de cerdo y grasa de cerdo congeladas; estas se descongelan durante 24 horas aproximadamente a temperatura ambiente. En el caso de que la carne se haya adquirido en piezas, estas se deshuesan y cortan de modo que facilite el molido. Luego la lavan y dejan escurrir.

La carne molida y la grasa se colocan en una palangana con un volumen adecuado para realizar el mezclado con las especias.

II. Pesado de especias

Las especias se pesan o en algunos casos se agregan de manera empírica y se licuan con el jugo de la naranja agria y el vinagre

III. Mezclado

La mezcla de especias se agrega a la carne molida y la grasa y se revuelve con ayuda de una pala de madera o a mano por un lapso de 5 a 10 minutos aproximadamente hasta que se incorpore de manera uniforme.

IV. Embutido

Para embutir se utiliza la tripa natural de cerdo, esta viene salada para conservarla, cuando se va a embutir la tripa debe lavarse entre 10 a 20 minutos y posteriormente se deja reposar 30 minutos en agua. La mezcla de la carne y las especias se embute manualmente en la tripa de cerdo ya sea con ayuda de aditamento fabricado por el mismo productor o utilizando una botella de plástico cortada en forma de pala o el pico de esta. Una vez embutido se va dando forma y se va amarrando con ayuda de mecate o joloche y se punza cada bolita formada con aguja capotera, palillo o con el mismo mecate para liberar el aire y que al momento de la cocción no se rompa la tripa.

El mecate que se utiliza para amarrar lo embutido, debe hidratarse previamente para ablandarlo, una vez ablandado se divide en dos o tres partes de acuerdo con su grosor y se cortan tiras de 15cm aproximadamente.

V. Cocción

De manera tradicional se han utilizado el fogón de leña para llevar a cabo la cocción de la butifarra ya que ésta se lleva a cabo en menor tiempo y tenía un menor costo que el gas, sin embargo, actualmente los costos son muy similares por lo que muchos de los butifarreros llevan a cabo la cocción en hornilla de gas. La diferencia entre la cocción en fogón y hornilla de gas es que la leña le proporciona un sabor tipo ahumado. El agua para la cocción debe estar en punto de ebullición para agregar la butifarra. La butifarra debe moverse constantemente con ayuda de una pala de madera por un tiempo aproximado de entre 10 a 25 minutos para garantizar la cocción completa del producto.

VI. Enfriamiento

Una vez cocida la butifarra esta se coloca y se extiende sobre una charola de acero inoxidable o una mesa de madera por aproximadamente 30 minutos a una hora, para que se enfríe por completo y luego proceden a separar las piezas utilizando una tijera o un cuchillo.

VII. Almacenamiento

Las butifarras una vez que se han enfriado son pesadas y colocadas en bolsas de plástico de un kilo a 5 kilos y se guardan en refrigeración a 5°C.

Proceso Semi industrial

Los productores de butifarra de Jalpa de Méndez que elaboran cantidades de 300 a 750 kg por semana cuentan con equipos específicos que le facilitan la elaboración de su producto por lo que producen de manera semi industrial.

I. Pesado de la carne

La carne es pesada en una báscula de piso. En el caso de que la carne se haya adquirido en piezas se muelen en un molino eléctrico.

La carne molida y la grasa se colocan en una paila de aluminio o acero inoxidable con un volumen adecuado para realizar el mezclado con las especias.

II. Pesado de especias

Los productores semi industriales utilizan balanzas de gramaje para pesar las especias, también utilizan licuadoras industriales que tiene un mayor volumen o de 8 a 10 licuadoras comunes para medir o licuarlas especias junto con el jugo de naranja agria y el vinagre.

III. Mezclado

Las especias se agregan a la carne molida y la grasa en una mezcladora industrial con el propósito de que los ingredientes se incorporen homogéneamente en su totalidad, aproximadamente de 15 a 20 minutos.

IV. Embutido

Para embutir se utiliza la tripa natural de cerdo, esta viene salada para conservarla, cuando se va a embutir la tripa debe lavarse entre 10 a 20 minutos y posteriormente se deja reposar 30 minutos en agua. La mezcla de la carne y las especias se embute en algunos casos con la ayuda del molino colocando un aditamento que facilita embutir la mezcla. En otros casos, los productores cuentan con una embutidora industrial para este proceso. Una vez embutido se va dando forma y se va amarrando con ayuda de mecate o joloche y se punza cada bolita formada con aguja capotera, palillo o con el mismo mecate para liberar el aire y que al momento de la cocción no se rompa la tripa.

V. Cocción

La butifarra una vez embutida se coloca en una paila de aluminio o acero inoxidable que contiene agua que debe estar en punto de ebullición para agregar la butifarra. La butifarra debe moverse constantemente con ayuda de una pala de madera por un tiempo aproximado de entre 10 a 25 minutos para garantizar la cocción completa del producto. El fogón que se utiliza para cocer la butifarra puede ser una hornilla de gas o de leña.

VI. Enfriamiento

Una vez cocida la butifarra esta se coloca y se extiende sobre charolas o mesas de acero inoxidable, para que se enfríe, el tiempo de enfriamiento es de 1 a 1.5 horas a temperatura ambiente y luego proceden a separar las piezas utilizando una tijera o un cuchillo.

VII. Almacenamiento

La butifarra una vez que se ha enfriado es pesada y colocada en bolsas de plástico de un kilo a 5 kilos y se guardan en refrigeración a 5°C hasta su consumo. Algunos las empaacan al vacío para comercializarlas y tengan una vida de anaquel mayor.

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 "Butifarra de Jalpa de Méndez" se sujetará a lo dispuesto por las "REGLAS QUE ESTABLECEN LAS CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES QUE DEBERÁ CUMPLIR EL PRODUCTO PARA SU PRODUCCIÓN, ELABORACIÓN, EMPAQUE O EMBALAJE Y COMERCIALIZACIÓN DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA "BUTIFARRA DE JALPA DE MÉNDEZ", presentadas el 08 de julio 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 Protegida “Butifarra de Jalpa de Méndez” deberá ser inscrita ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial 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 el municipio de Jalpa de Méndez, el cual se localiza en la región de la Chontalpa en la zona centro oeste del estado de Tabasco, entre los paralelos 18°25' y 18°04' de latitud norte y los meridianos 90°00' y 93°13' de longitud oeste; en una altitud entre 0 y 100msnm.

SEGUNDO.- La Indicación Geográfica Protegida “Butifarra de Jalpa de Méndez” es un bien nacional y sólo podrá usarse mediante 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 “Butifarra de Jalpa de Méndez”, 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 “Butifarra de Jalpa de Méndez” 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 “Butifarra de Jalpa de Méndez” 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 con el reconocimiento internacional de la Indicación Geográfica Protegida “Butifarra de Jalpa de Méndez”, 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 1, 5 fracción I, 6, 8, 9, 265, 266, 267, 284 y 288 de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de julio de 2020; 1o., 2o., 3o. fracción V, inciso b), 4o., 5o., 7o. fracción III y 11 fracción II 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), 11 fracción III y 15 fracción II de su Estatuto Orgánico, 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 1 y 6 fracciones I, II 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 31 de octubre de 2024.- La Directora Divisional de Marcas, **Mayra Elena Ramos González.-** Rúbrica.

(R.- 558117)

PUBLICACIÓN de datos relacionados con la Solicitud de Declaración de Protección a la Indicación Geográfica Queso de Bola de Ocosingo.

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

PUBLICACIÓN DE DATOS RELACIONADOS CON LA SOLICITUD DE DECLARACIÓN DE PROTECCIÓN A LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA “QUESO DE BOLA DE OCOSINGO”.

I.- Con fundamento en lo dispuesto por los artículos 275 y 281 de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial, se efectúa la publicación de los datos a que se refiere el citado artículo 281 respecto de la solicitud de Declaración de Protección a la Indicación Geográfica “Queso de Bola de Ocosingo”, presentada por la Lic. Katyna de la Vega Grajales, en su calidad de Secretaria de Turismo del Estado Libre y Soberano de Chiapas, mediante escrito recibido en el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial el 24 de septiembre de 2024, así como el alcance presentado el 22 de octubre de 2024, en los siguientes términos:

1.- El nombre del solicitante.

El Estado Libre y Soberano de Chiapas, representado por la Lic. Katyna de la Vega Grajales, Secretaria de Turismo del mismo estado.

2.- El nombre de la Indicación Geográfica.

Queso de Bola de Ocosingo.

3.- La descripción del producto o productos que ésta abarcará.

Se transcribe la parte conducente de la solicitud presentada por el Estado Libre y Soberano de Chiapas, por conducto de la Secretaría de Turismo:

“El Queso Bola de Ocosingo, es un queso genuino, comúnmente conocido como natural, tiene su origen en la producción artesanal, que es un proceso de manufactura que emplea más mano de obra que maquinaria y que se elabora en ranchos y rancherías (Villegas de Gante et al., 2014). Es un queso madurado, original por su apariencia de una bola y proceso de elaboración. Se elabora con leche cruda de vaca de doble propósito, generalmente de cruza de cebú y pardo suizo. Está formado por dos tipos de quesos, uno dentro de otro, su elaboración puede dividirse en dos fases: la elaboración del núcleo por cuajada mixto (láctico-enzimático) y la elaboración de la corteza o forro derivada de una cuajada de pasta hilada hecha con leche totalmente descremada.”

4.- El lugar o lugares de extracción, producción o elaboración del producto a proteger, la delimitación de la zona geográfica.**Lugar de extracción:**

El municipio de Ocosingo del Estado Libre y Soberano de Chiapas. En la cabecera municipal de Ocosingo se encuentran los ranchos y las queserías, los cuales son propiedad privada. Actualmente el municipio ocupa el 12.93% de la superficie del estado de Chiapas.

De los ranchos proveedores, 40% cuenta con una superficie de más de 100 hectáreas, aunque la extensión de las propiedades puede variar de 15 a 150 hectáreas, aproximadamente.

Delimitación Geográfica:

El municipio de Ocosingo se localiza al este del estado, es el municipio más extenso con una superficie total de 9,609Km². Al norte colinda con los municipios de Palenque y Chilón; al Este con los municipios de Benemérito de las Américas y Marqués de Comillas; al Sur y Sureste con los municipios de Maravilla Tenejapa, Las Margaritas y Altamirano; al Oeste con los municipios de Oxchuc y San Juan Cancuc. El municipio de Ocosingo colinda con la República de Guatemala, tanto al este como al sur (INEGI, 2023). Pertenece a la región económica XII Selva Lacandona, junto con el municipio de Altamirano. Sus coordenadas geográficas extremas son 16° 05'-17° 15' de latitud norte y 90° 39'-92° 22' de longitud oeste; la cabecera municipal es la ciudad de Ocosingo.

5.- El domicilio en el que se encontrará abierto para consulta pública el expediente de la solicitud de declaración y en el que se recibirán los documentos relacionados con la misma.

El expediente se encuentra disponible para su consulta en el archivo de la Dirección Divisional de Marcas del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, ubicado en Arenal No. 550, Pueblo Santa María Tepepan, Demarcación Territorial Xochimilco, Ciudad de México, C.P. 16020, con un horario de atención al público de 9:00 a 16:00 horas, de lunes a viernes y, en el mismo domicilio e idéntico horario, se recibirán los documentos relacionados con la solicitud a que se refiere la presente publicación.

II.- La presente publicación no prejuzga ni constituye un pronunciamiento del Instituto sobre la procedencia o improcedencia de la solicitud presentada y se efectúa para que cualquier tercero que justifique su interés, presente su oposición por escrito a ésta y formule observaciones u objeciones respecto al cumplimiento de lo establecido en los artículos 271 y 275 de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial, acompañando las pruebas respectivas, así como del comprobante de pago de la tarifa correspondiente, dentro de un plazo improrrogable de dos meses, contado a partir de su publicación en el Diario Oficial de la Federación, en los términos del artículo 282 de la Ley en cita.

El presente se signa con fundamento en los artículos 1, 5 fracción I, 6, 8, 9 y 281 de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial; 1o., 2o., 3o. fracción V, inciso b), 4o., 5o., 7o. fracción III y 11 fracción II del *Reglamento del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial*; 1o., 2o., 5o. fracción V, inciso b), 11 fracción III y 15 fracción II de su *Estatuto Orgánico*, así como 1 y 6 fracciones I, II y XXI del *Acuerdo delegatorio de facultades del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial*.

Ciudad de México, a 29 de octubre de 2024.- La Directora Divisional de Marcas, **Mayra Elena Ramos González.**- Rúbrica.

(R.- 558116)

PUBLICACIÓN de datos relacionados con la Solicitud de Declaración de Protección a la Indicación Geográfica Vinos de la Región Vitivinícola de Querétaro.

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

PUBLICACIÓN DE DATOS RELACIONADOS CON LA SOLICITUD DE DECLARACIÓN DE PROTECCIÓN A LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA “VINOS DE LA REGIÓN VITIVINÍCOLA DE QUERÉTARO”

I.- Con fundamento en lo dispuesto por los artículos 275 y 281 de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial, se efectúa la publicación de los datos a que se refiere el citado artículo 281 respecto de la Solicitud de Declaración de Protección a la Indicación Geográfica “Vinos de la Región Vitivinícola de Querétaro”, presentada por el C. Eusebio Goyeneche González, en su calidad de Presidente de la Asociación Civil “Clúster Vitivinícola de 11 Querétaro, A.C.”, mediante escrito recibido en el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial el 19 de junio de 2024, así como los alcances presentados el 1 de julio y 14 de octubre de 2024, respectivamente, en los siguientes términos:

1.- El nombre del solicitante.

Clúster Vitivinícola de Querétaro, A.C., representado por su Presidente C. Eusebio Goyeneche González.

2.- El nombre de la Indicación Geográfica.

Vinos de la Región Vitivinícola de Querétaro.

3.- La descripción del producto o productos que ésta abarcará.

Se transcribe la parte conducente de la solicitud presentada por Clúster Vitivinícola de Querétaro, A.C.:

*“El vino definido técnicamente, es una bebida alcohólica obtenida a partir de la fermentación total y/o parcial del mosto de la uva *Vitis vinífera*, por la acción de levaduras, que transforman el azúcar en alcohol (el cual debe mantener las graduaciones volumétricas de acuerdo con la normativa vigente) y otros compuestos en menor proporción, como ácidos, esteres, polialcoholes, entre otros.*”

La definición oficial en México de vino es: "Bebida alcohólica que se obtiene de la fermentación alcohólica únicamente de los mostos de uva fresca (*Vitis vinifera*) con o sin orujo, o de la mezcla de mostos concentrados de uva (*Vitis vinifera*) y agua. Su contenido alcohólico es de 8% a 16% Alc. Vol. El contenido de alcohol podrá llegar hasta 18% Alc. Vol. En caso de los vinos de cosechas tardías, procedente de la fermentación natural el contenido de alcohol podría llegar a los 18% Alc. Vol."

Características organolépticas

En la siguiente tabla se presentan las cualidades organolépticas de color, aroma y sabor que tienen los vinos queretanos:

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS DE LOS VINOS PRODUCIDOS EN QUERÉTARO			
TIPO DE VINO	ASPECTO	AROMA	SABOR
BLANCO	Diferentes tonos de color amarillo, desde un pálido hasta un dorado. Con un aspecto limpio, brillante sin turbidez.	Aromas primarios de fruta blanca, tropical, secundarios propios de la fermentación. En el caso de haber pasado por barrica, presentará aromas de frutas maduras y aromas terciarios. No deberá tener malos olores ni defectos.	Propio del varietal o blend, reflejando su estilo de elaboración, manteniendo equilibrio entre acidez y alcohol. En caso de tener paso por barrica las notas de envejecimiento. Sin defectos.
ROSADO	Con aspecto limpio y sin turbidez, pudiendo tener un color en una amplia gama desde un rosa pálido hasta un color cereza.	Aromas primarios de frutas y flores rojas o parecidos. Ausencia de defectos y malos olores.	Propio del varietal o blend, reflejando su estilo de elaboración, manteniendo equilibrio entre acidez y alcohol, con una sensación fresca principalmente. Con ausencia de defectos
TINTO	Con aspecto limpio y sin turbidez, pudiendo tener un color con más o menos intensidad en una amplia gama desde un rojo rubí a granate para vinos jóvenes. Mientras que un tono teja para vinos con paso por barrica.	Aromas primarios a frutas rojas maduras o compotadas, secundarios propios de la transformación maloláctica y en el caso de haber pasado por barrica, presentará aromas terciarios. No deberá tener malos olores ni defectos.	Propio del varietal o blend, reflejando su estilo de elaboración, manteniendo equilibrio entre acidez, astringencia y alcohol. En caso de tener paso por barrica las notas de envejecimiento. Sin defectos.
ESPUMOSO	Con aspecto limpio y brillante, con presencia de burbuja fina y persistente. En cuanto a color, dependiendo del vino base y la crianza sobre sus lías podrá ser amarillo pálido hasta dorado. En caso de ser rosado, será pálido.	Aromas primarios de fruta. En caso de ser método tradicional presentar notas propias de la crianza sobre sus lías y no deberá tener malos olores ni defectos.	Principalmente afrutado, manteniendo una frescura y buena acidez. Sensación de la burbuja chispeante y fina en boca. Sin defectos.
COSECHA TARDÍA	Con aspecto limpio y sin turbidez, pudiendo tener un color en una amplia gama desde un amarillo hasta ámbar. O bien, rojo granate o púrpura.	Aromas primarios de fruta sobre madura y/o compotada. En caso de tener envejecimiento sus respectivas notas. No deberá tener malos olores ni defectos.	Propio del varietal o blend, con una frutalidad marcada y una sensación de calidez sin opacar la acidez. En caso de tener paso por barrica las notas de envejecimiento. Sin defectos.

Características fisicoquímicas

El vino es una matriz compleja, pues tiene cientos de diversos compuestos, muchos de ellos que se encuentran en concentraciones muy bajas; a pesar de ello representan un factor importante en su evolución y calidad. En general, las concentraciones medias de los componentes mayoritarios del vino son agua: 86 %; etanol: 12 %; glicerol y polisacáridos u otros oligoelementos: 1 %; distintos tipos de ácidos: 0.5 %; y compuestos volátiles: 0.5% (Markoski et al., 2016).

El vino puede clasificarse según su estilo: tranquilo/de mesa (tinto, blanco y rosado) espumoso y fortificado. También de acuerdo con su dulzor, a su ensamble, es decir, si es mono varietal o un blend/mezcla.

4.- El lugar o lugares de extracción, producción o elaboración del producto a proteger, la delimitación de la zona geográfica.

Lugares de extracción:

De los 18 municipios que conforman el estado de Querétaro, 8 son productores de vino: Tequisquiapan con 18 viñedos, El Marqués 13, Ezequiel Montes 12, San Juan del Río 9, Colón 9, Huimilpan 6, Cadereyta de Montes 2 y Pedro Escobedo con 1, dando un total de 550 ha cultivadas y 4 son potencialmente adecuados para la producción, que son Querétaro, Corregidora, Amealco de Bonfil y Tolimán.

Delimitación Geográfica

El Estado de Querétaro se sitúa en las siguientes coordenadas: al norte 21°40', al sur 20°01' de latitud norte; al este 99°02', al oeste 100°36' de longitud oeste, lo que ubica al Estado en la zona tropical, colinda al norte con Guanajuato y San Luis Potosí; al este con San Luis Potosí e Hidalgo; al sur con Hidalgo, México y Michoacán de Ocampo; al oeste con Guanajuato.

5.- El domicilio en el que se encontrará abierto para consulta pública el expediente de la solicitud de declaración y en el que se recibirán los documentos relacionados con la misma.

El expediente se encuentra disponible para su consulta en el archivo de la Dirección Divisional de Marcas del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, ubicado en Arenal No. 550, Pueblo Santa María Tepepan, Alcaldía de Xochimilco, Ciudad de México, C.P. 16020, con un horario de atención al público de 9:00 a 16:00 horas, de lunes a viernes y, en el mismo domicilio e idéntico horario, se recibirán los documentos relacionados con la solicitud a que se refiere la presente publicación.

II.- La presente publicación no prejuzga ni constituye un pronunciamiento del Instituto sobre la procedencia o improcedencia de la solicitud presentada y se efectúa para que cualquier tercero que justifique su interés, presente su oposición por escrito a ésta y formule observaciones u objeciones respecto al cumplimiento de lo establecido en los artículos 271 y 275 de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial, acompañando las pruebas respectivas, así como del comprobante de pago de la tarifa correspondiente, dentro de un plazo improrrogable de dos meses, contado a partir de su publicación en el Diario Oficial de la Federación, en los términos del artículo 282 de la Ley en cita.

El presente se signa con fundamento en los artículos 1, 5 fracción I, 6, 8, 9 y 281 de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial; 1o., 2o., 3o. fracción V, inciso b), 4o., 5o., 7o. fracción III y 11 fracción II del *Reglamento del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial*; 1o., 2o., 5o. fracción V, inciso b), 11 fracción III y 15 fracción II de su *Estatuto Orgánico*, así como 1 y 6 fracciones I, II y XXI del *Acuerdo delegatorio de facultades del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial*.

Ciudad de México, a 31 de octubre de 2024.- La Directora Divisional de Marcas, **Mayra Elena Ramos González.**- Rúbrica.

(R.- 558118)