

INSTITUTO MEXICANO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

PUBLICACIÓN de datos relacionados con la Solicitud de Declaración de Protección a la Indicación Geográfica "Pescado Blanco de las regiones Lacustres de Michoacán".

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Economía.- Secretaría de Economía.- Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.

PUBLICACIÓN DE DATOS RELACIONADOS CON LA SOLICITUD DE DECLARACIÓN DE PROTECCIÓN A LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA "PESCADO BLANCO DE LAS REGIONES LACUSTRES DE MICHOACÁN"

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 "Pescado Blanco de las regiones lacustres de Michoacán", presentada por el C. Alfredo Ramírez Bedolla en su calidad de Gobernador Constitucional del Estado Libre y Soberano de Michoacán de Ocampo mediante escrito recibido en el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, el 11 de octubre de 2024.

1.- El nombre del solicitante.

C. Alfredo Ramírez Bedolla. Gobernador Constitucional del Estado Libre y Soberano de Michoacán de Ocampo.

2.- El nombre de la Indicación Geográfica.

Pescado Blanco de las regiones lacustres de Michoacán.

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

Se transcribe la parte conducente de la solicitud presentada por el gobierno de Michoacán:

"El pescado blanco pertenece a la familia Atherinopsidae del género Chirostoma. En varias localidades alrededor del Lago de Pátzcuaro se identificó que el género Chirostoma representa un 30% de la pesca reportada por los pescadores."

"El "PESCADO BLANCO DE LAS REGIONES LACUSTRES DE MICHOACÁN" es un producto apegado a las identidades gastronómicas y culturales del estado, con calidad nutracéutica y producido bajo estrictos procesos de inocuidad u obtenido de su hábitat natural. El producto terminado se refiere a organismos cultivados o pescados de la especie Chirostoma estor en sistemas extensivos, semi intensivos o intensivos bajo condiciones ambientales y territoriales específicas. Entero y fresco no debe tener ninguna apariencia diferente para el comensal con aquellos pescados blancos obtenidos de la pesquería. El signo distintivo de pescado blanco de la región es que, vivo o recién sacrificado y con la luz en un ángulo adecuado sobre su cabeza, el cerebro y sus tejidos pueden reflejar un color verde brillante."

"Este pez posee un cuerpo alargado y fusiforme; cabeza grande y triangular; la mandíbula inferior se proyecta ligeramente sobre el hocico y quedan expuestos dientes pequeños sobre la porción anterior de las mandíbulas. La boca es terminal y el hocico no es muy agudo, su cuerpo está cubierto por pequeñas escamas de tipo cicloide en la línea lateral apiñados y con canales, en número de 64 a 82 en serie longitudinal. Las aletas pectorales son redondeadas o ligeramente agudas con coloración plateada con la vistosa y amplia banda lateral. Los organismos más grandes alcanzan longitudes de hasta 42 cm y peso de 540 g, pero en la actualidad, los especímenes mayores capturados raramente rebasan 32 cm y dominan los ejemplares de 17 a 25 cm de longitud. El ciclo de vida es en promedio de un año y medio. Es un organismo precoz que alcanza la edad reproductiva entre los 8 y 9 meses. Desova durante todo el año, pero se intensifica entre los meses de febrero a mayo."

COMPONENTE POST-COSECHA Y PROCESADO EN COCINA

"El "PESCADO BLANCO DE LAS REGIONES LACUSTRES DE MICHOACÁN" en su modalidad cocida, posee características organolépticas tales como carne blanca, firme, con un sabor muy delicado y un tenue olor a pescado. El producto terminado puede presentarse fresco o con procesos de valor agregado como ahumado, en conserva, deshuesado al vacío, etc. "

FORMA DE EXTRACCIÓN

"Existen dos tipos de productores del Pescado Blanco Michoacán: Los pescadores artesanales y los acuicultores."

PESCA ARTESANAL

Los pescadores artesanales beneficiarios del uso del recurso pesquero y de la vida silvestre, pertenecen tradicionalmente a comunidades indígenas de la región delimitada en el presente documento, quienes aprovechan la pesquería mediante el consumo y la comercialización del producto. Así, la Indicación Geográfica “PESCADO BLANCO DE LAS REGIONES LACUSTRES DE MICHOACÁN” reconocerá la pesca artesanal o ribereña con el objeto de contribuir a su manejo integral, consumo local y comercialización en mercados locales y regionales.

La pesca artesanal se caracteriza por utilizar equipo básico poco tecnificado bajo una limitada escala de operación, condiciones que demandan una gran cantidad de mano de obra y una escasa inversión de capital. La pesca tradicional y artesanal proporciona alimento nutritivo y es fuente de ingresos, mediante su recolección, procesamiento, comercialización, distribución y, además, forma parte de su identidad cultural tradicional.

En la zona geográfica delimitada en el presente documento, aún se realiza la pesca considerada tradicional, debido al conocimiento que poseen los pescadores sobre el recurso pesquero, como es el hábitat, el comportamiento, la diferenciación de especies (charales y pescado blanco) y la época de reproducción, entre otros elementos.

El PESCADO BLANCO DE LAS REGIONES LACUSTRES DE MICHOACÁN es obtenible por medio de los mecanismos de pesca artesanal. En dicho procedimiento se utiliza equipo básico poco tecnificado.

Los métodos de pesca utilizados son: red de mariposa, la fisga, redes y chinchorro. En el lago de Pátzcuaro se utiliza principalmente el chinchorro, con una abertura de malla de entre 0.13 milímetros hasta 2.5 centímetros. Estas características ayudan a establecer una talla de captura del pescado blanco a partir de 19 cm de longitud.

El chinchorro requiere gran esfuerzo físico y deben participar equipos de tres a cinco personas, compuestos por un patrón y varios peones. El proceso inicia en algunas localidades a las cuatro de la mañana; un pescador líder espera a sus compañeros en la canoa de madera de más de diez metros de largo y pide por la pesca a su santo predilecto o a Dios, acomoda la red de una forma específica para que no se enmarañe o se enrede con las boyas o el material flotante, como botellas de plástico; cuando llega el equipo, dos reman, uno maneja y otro busca el lugar idóneo para hacer el tendido del chinchorro hasta formar una “U”. Los maestros chinchorreros comentan que escuchan el lago, a causa de Japóndarhu, una entidad purépecha que provee recursos y les habla a los pescadores, “... ella habla, sólo falta saber escucharla”. Respecto a la actividad pesquera, algunos pescadores consideran el proceso previo a pescar como un ritual, parte de su pesca tradicional, ya que lo heredaron de sus maestros pesqueros, “...la pesca va más allá de las redes y la canoa, es un ritual que me enseñó mi maestro pescador”.

El ritual inicia tomando las redes, las mismas que se revisan a diario y se reparan si fuese necesario, si bien esta práctica cada vez se realiza con menor frecuencia, porque el nailon es un material difícil de reparar, “... sólo los pescadores grandes, o tatas, saben reparar las redes”. El ritual pesquero continúa con la encomienda a algún santo, la mayoría lo hace a San Pedro, patrón de los pescadores, ponen una veladora y después toman alguna manta para usarla como aislante en las piernas: “... somos pocos que llevamos bordado, hay que llevarlo, es el amuleto que nos da mi amá o mi vieja, eso me cuida pa no ahogarme”. Pero la mayoría de los pescadores ha sustituido la tradición de portar una manta por el uso de frazadas térmicas o lonas de plástico. Enseguida se dirigen a su canoa, en la que ponen un pequeño tablón de madera a modo de asiento y cubren sus piernas con la manta para enfilarse a su zona de pesca e iniciar el tendido de la red. Después de cuatro o seis horas de pesca se termina la jornada de captura, posteriormente las mujeres de la comunidad clasifican y llevan el producto de la pesca a la venta en los mercados locales.”

PRODUCCIÓN DE CRÍAS EN CULTIVO EN GRANJA

Los productores que cultiven el “PESCADO BLANCO DE LAS REGIONES LACUSTRES DE MICHOACÁN” de manera intensiva, contribuirán a la conservación de la especie en condiciones ex situ, así como al desarrollo de condiciones óptimas para la reproducción del pescado dentro de la región geográfica delimitada en este documento.

Las granjas de producción de crías de “PESCADO BLANCO DE LAS REGIONES LACUSTRES DE MICHOACÁN” deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- Registro Nacional Pesquero (RNP)
- Certificación de buenas prácticas por el CESAMICH
- Validación de la especie por medio de marcadores moleculares

La calidad de las crías deberá ser avalada por laboratorios de producción indicados por la persona moral propuesta en el presente documento, quien tendrá la obligación de ofrecer un certificado de origen y salud de las crías.

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

Aspectos geográficos generales del Estado de Michoacán

El Estado de Michoacán se localiza en la parte centro occidente de la República Mexicana, sobre la costa meridional del Océano Pacífico, entre los 17°54'34" y 20°23'37" de latitud Norte y los 100°03'23" y 103°44'09" de longitud oeste. Cubre una extensión de 59,864 km² que representa alrededor del 3% de la superficie total del territorio nacional, con un litoral que se extiende a lo largo de 213 kms sobre el Océano Pacífico y cuenta con 1,490 km² de aguas marítimas. Colinda al norte con Jalisco, Guanajuato y Querétaro; al este con Querétaro, Estado de México y Guerrero; al sur con Guerrero y el Océano Pacífico y al oeste con el Océano Pacífico, Colima y Jalisco. El Estado está dividido en 113 municipios.

Delimitación de la zona geográfica

La zona geográfica delimitada se localiza al centro-norte del Estado de Michoacán, entre los 19°12' y los 20°00' latitud norte y entre los 100°50' y los 101°55' longitud oeste, a alturas de entre 700 y 2,420 metros sobre el nivel del mar.

Lugares de extracción:

El "PESCADO BLANCO DE LAS REGIONES LACUSTRES DE MICHOACÁN" es un producto obtenido ya sea a partir de la pesca artesanal o de su cría en granjas acuícolas realizados en los cuerpos de agua perennes de Pátzcuaro, Zirahuén, Cuitzeo y Zacapú, así como en cuerpos de agua con características adecuadas para su producción, en las cuencas aledañas a los lagos dentro de la región de origen (Zonas templadas del Estado de Michoacán).

Las cuencas hidrográficas donde se ubica el origen del PESCADO BLANCO DE LAS REGIONES LACUSTRES DE MICHOACÁN son:

Cuenca del Río Tacámbaro

Cuenca del Lago de Pátzcuaro-Cuitzeo y Laguna de Yuriria

Cuenca del Río Tepalcatepec-infiernillo

Cuenca del Río Lerma-Chapala

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, 2, fracción I, 4, 5, fracción I, 6, 8 y 281 de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial; 1o., 2o., 3o., fracción II, 4o., 5o. y 6o. BIS del Reglamento del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, así como 1o., 2o., 3o., 4o., 5o., fracción II y 10 de su Estatuto Orgánico.

Ciudad de México, a 9 de abril de 2025.- Director General, Dr. **Santiago Nieto Castillo**.- Rúbrica.

(R.- 563554)

PUBLICACIÓN de datos relacionados con la Solicitud de Declaración de Protección a la Indicación Geográfica "Sidra de Huejotzingo".

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Economía.- Secretaría de Economía.- Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.

PUBLICACIÓN DE DATOS RELACIONADOS CON LA SOLICITUD DE DECLARACIÓN DE PROTECCIÓN A LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA "SIDRA DE HUEJOTZINGO"

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 "**Sidra de Huejotzingo**", presentada por el **C. Víctor Gerardo Gabriel Chedraui**, en su calidad de **Secretario de Desarrollo Económico y Trabajo del Estado de Puebla**, mediante escrito recibido en el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial el **26 de marzo de 2025**, en los siguientes términos:

1.- Nombre del solicitante.

Gobierno del Estado Libre y Soberano de Puebla, representado por el C. Víctor Gerardo Gabriel Chedraui, en su calidad de Secretario de Desarrollo Económico y Trabajo del Estado de Puebla.

2.- Nombre de la Indicación Geográfica.

Sidra de Huejotzingo.

3.- Descripción del producto o productos que ésta abarca.

Se transcribe la parte conducente de la solicitud presentada por el Gobierno del Estado Libre y Soberano de Puebla:

Definición del producto.

La Sidra de Huejotzingo es una bebida alcohólica que resulta de la fermentación de mostos preparados a partir del jugo o concentrados de manzanas de la familia de las rosáceas tipo *Malus domestica* Borkh, var. Panochera y otras variedades de la región Izta-popo (perón rojo, perón agrio, rayada, rayada bofa); adicionados con CO₂, con un contenido no menor del 50% de sus azúcares, y un máximo de 40.1 gramos por litro de otros azúcares, sin la adición de alcohol.

Se consideran dos tipos de Sidra, que se categorizan en ámbar y rosada. La primera resulta de la fermentación de mostos de manzana y adición de CO₂ y la segunda hace referencia a aquella que resulta de la fermentación de mostos de manzana más la fermentación de mostos de uva o vino tinto.

Características generales de la Sidra de Huejotzingo:

La sidra gasificada del municipio, amparada por la Indicación, tiene la obligación de cumplir con la normativa base de la legislación mexicana por lo cual este debe:

- Tener un contenido de azúcar que va de los 10.1 gramos de azúcar por litro, hasta los 40 g/L, definiéndose, así como una bebida semi-dulce.
- Contar con un contenido alcohólico de entre 2.5 a 4%
- No exceder los 300 mg de metanol por cada 100 ml de alcohol anhidro
- Manejar una acidez total de entre 3.5 a 7.5 g/L (como ácido málico) y una acidez volátil de no más de 1.2 g/L (como ácido acético)

- Poseer una densidad relativa de entre 1.01 a 1.045 a 20°C
- No exceder los 100 mg/l de azufre, ni los 300 mg/L de azufre total
- Al ser adicionada con CO₂ como característica esencial de la bebida esta debe tener una presión de CO₂ disueltos de no más de 294 kPa, y un volumen de no más de 5 vol. de CO₂ Del líquido.

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

Área de producción:

El área de producción de la Sidra, donde se llevan a cabo todas las actividades para transformar la materia prima e la bebida final. Dicha zona considera el espacio geográfico del Municipio de Huejotzingo, es decir su cabecera y 8 juntas auxiliares: Santa María Atexcac, San Juan Pancoac, San Mateo Capultitlán, Santa María Tianguistenco, San Luis Coyotzingo, San Miguel Tianguisolco, Santa María Nepopualco y Santa Ana Xalmimilulco.

Delimitación geográfica:

La zona de protección para la fabricación de Sidra será el municipio de Huejotzingo y sus 8 juntas auxiliares: Santa María Atexcac, San Juan Pancoac, San Mateo Capultitlán, Santa María Tianguistenco, San Luis Coyotzingo, San Miguel Tianguisolco, Santa María Nepopualco y Santa Ana Xalmimilulco.

Sus coordenadas geográficas son los paralelos 19° 13' 32" y 19° 06'36" de latitud norte y los meridianos 98° 20'18" y 98° 39'00" de longitud occidental. El municipio colinda al Norte con los municipios de San Salvador el Verde, San Felipe Teotlalcingo y Chautzingo, al Sur con los municipios de Domingo Arenas, San Nicolas de los Ranchos y Calpan, al Este con los municipios de Tlaltenango y Juan C. Bonillo, al Oeste con los municipios de San Salvador el Verde y el Estado de México, al Noreste con el Municipio de San Martín Texmelucan.

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.

La presente se signa con fundamento en los artículos 1, 5 fracción I, 6, 8, 275 y 281 de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial; 1, 3, fracción II y 6 BIS del Reglamento del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial; 1, 3, 4, 5, fracción II y 10 del Estatuto Orgánico del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.

Ciudad de México, a 31 de marzo de 2025.- El Director General, **Santiago Nieto Castillo**.- Rúbrica.

(R.- 563556)