

**ACUERDO por el que se dan a conocer ciertos términos considerados de uso común para quesos y carnes producidos y comercializados en México.**

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

SANTIAGO NIETO CASTILLO, Director General del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, con fundamento en los artículos 1o., 2o., 14, 17, 22 fracción I y 59 fracciones I y XIV de la *Ley Federal de las Entidades Paraestatales*; 1, 5, fracción XV, 6, 8, 10, 18, 173, fracción I, 270 y 271, fracción II de la *Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial*; 1o., 3o. fracción II, 4o. párrafo primero, y 6o. BIS del *Reglamento del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial*, y 1o., 4o., 5o. fracción II y 10, fracciones I y II del *Estatuto Orgánico del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial* y

**CONSIDERANDO**

Que el Tratado de Libre Comercio de América del Norte (TLCAN) fue aprobado por el Senado de la República el 22 de noviembre de 1993, según decreto publicado en el Diario Oficial de la Federación (DOF) el 8 de diciembre del mismo año, cuyo decreto de promulgación se publicó en ese órgano informativo el 20 de diciembre de 1993 y entró en vigor el 1 de enero de 1994;

Que el 30 de noviembre de 2018, fueron suscritos en la Ciudad de Buenos Aires, Argentina, el Protocolo por el que se Sustituye el Tratado de Libre Comercio de América del Norte por el Tratado entre los Estados Unidos Mexicanos, los Estados Unidos de América y Canadá, y seis acuerdos paralelos celebrados entre el Gobierno de los Estados Unidos Mexicanos y el Gobierno de los Estados Unidos de América, los cuales fueron aprobados por la Cámara de Senadores del Honorable Congreso de la Unión el 19 de junio de 2019, según decreto publicado en el DOF el 29 de julio de 2019;

Que el 10 de diciembre de 2019, fueron suscritos en la Ciudad de México, México, el Protocolo Modificatorio al Tratado entre los Estados Unidos Mexicanos, los Estados Unidos de América y Canadá, y dos acuerdos paralelos celebrados entre el Gobierno de los Estados Unidos Mexicanos y el Gobierno de los Estados Unidos de América, los cuales fueron aprobados por la Cámara de Senadores del Honorable Congreso de la Unión el 12 de diciembre de 2019, según decreto publicado en el DOF el 21 de enero de 2020;

Que el 29 de junio de 2020 se publicó en el DOF el Decreto Promulgatorio del Protocolo por el que se Sustituye el Tratado de Libre Comercio de América del Norte por el Tratado entre los Estados Unidos Mexicanos, los Estados Unidos de América y Canadá (T-MEC), hecho en Buenos Aires, el 30 de noviembre de 2018; del Protocolo Modificatorio al Tratado entre los Estados Unidos Mexicanos, los Estados Unidos de América y Canadá, hecho en la Ciudad de México el 10 de diciembre de 2019; de seis acuerdos paralelos entre el Gobierno de los Estados Unidos Mexicanos y el Gobierno de los Estados Unidos de América, celebrados por intercambio de cartas fechadas en Buenos Aires, el 30 de noviembre de 2018, y de dos acuerdos paralelos entre el Gobierno de los Estados Unidos Mexicanos y el Gobierno de los Estados Unidos de América, celebrados en la Ciudad de México, el 10 de diciembre de 2019, mismo que entró en vigor el 1o. de julio de 2020.

Que de conformidad con el artículo cuarto del decreto publicado en el DOF el 29 de julio de 2019 señalado en párrafos anteriores, se aprobó el denominado "*Acuerdo paralelo relativo al uso de ciertos términos para quesos producidos y comercializados en ambos países, celebrado entre los gobiernos de los estados Unidos Mexicanos y los estados Unidos de América*", mismo que establece un listado de 33 términos utilizados en relación con quesos de productores de los Estados Unidos y México.

A través del acuerdo paralelo se reconoció que los términos utilizados en relación con los 33 términos de quesos dan certidumbre y transparencia al comercio, los Estados Unidos y México reconocieron que dichos términos son utilizados en relación con quesos de productores de los Estados Unidos que actualmente son comercializados en México. México confirmó que los productores mexicanos de quesos también utilizan dichos términos y además confirmó que el acceso al mercado de productos de los Estados Unidos en México no estaría restringido debido al mero uso de estos términos individuales.

Que dichos términos se ubican dentro de los impedimentos que la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial establece para impedir la protección de signos distintivos, particularmente los que se señalan a continuación:

1. La fracción I del artículo 173 de la *Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial* establece que los nombres técnicos o de uso común de los productos o servicios que pretenden distinguirse con la marca, así como aquellas palabras, denominaciones, frases, o elementos figurativos que, en el lenguaje corriente o en las prácticas comerciales, se hayan convertido en elementos usuales o genéricos de los mismos; así como aquéllas que carezcan de distintividad, no pueden ser objeto de protección como marca.

2. La fracción II del artículo 271 de la *Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial* establece que no podrá protegerse como denominación de origen o indicación geográfica el nombre técnico, genérico o de uso común de los productos que pretendan ampararse, así como aquella denominación que, en el lenguaje corriente o en las prácticas comerciales, se haya convertido en un elemento usual o genérico de los mismos.
3. El artículo 270 de la *Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial*, prevé que el nombre común o genérico de un producto puede incluirse como elemento de una denominación de origen o indicación geográfica, no obstante, se considerará de libre utilización en todos los casos.

Que adicionalmente se ha identificado 13 términos que se ubican en los supuestos antes señalados y con el fin de dotar de certeza jurídica y transparencia al comercio respecto a términos que son usados de manera indistinta por productores, fabricantes, comerciantes, distribuidores y público consumidor en general sobre los productos que ofrecen y adquieren en el mercado referidos a quesos y productos cárnicos, se expide el siguiente:

**ACUERDO POR EL QUE SE DAN A CONOCER CIERTOS TÉRMINOS CONSIDERADOS DE USO COMÚN PARA QUESOS Y CARNES PRODUCIDOS Y COMERCIALIZADOS EN MÉXICO**

**Artículo 1.-** Se enlistan los 33 términos individuales que corresponden al nombre común de quesos conforme al "*Acuerdo paralelo relativo al uso de ciertos términos para quesos producidos y comercializados en ambos países, celebrado entre los gobiernos de los estados Unidos Mexicanos y los estados Unidos de América*":

No.	Término común
1	Blue
2	Blue vein
3	Brie
4	Burrata
5	Camembert
6	Cheddar
7	Chevre
8	Colby
9	Cottage
10	Coulommiers
11	Cream
12	Danbo
13	Edam
14	Emmental
15	Emmentaler
16	Emmenthal
17	Gouda
18	Grana
19	Havarti
20	Mascarpone
21	Monterey Jack
22	Mozzarella
23	Pecorino
24	PepperJack
25	Provolone
26	Ricotta
27	Saint-Paulin
28	Samsó
29	Swiss
30	Tomme
31	Tome
32	Toma
33	Tilsiter

**Artículo 2.-** Que se han identificado 13 términos de uso común de productos relativos a quesos y carnes que no encuentran protección de uso exclusivo al ser usados como términos individuales considerando los siguientes elementos en su caso:

- I.- Si el término se usa para referirse al tipo de producto en cuestión, conforme a fuentes competentes, tales como diccionarios, periódicos o sitios de Internet especializados, entre otros;
- II.- La forma en que el producto, al que hace referencia el término, se comercializa y usa en el comercio en México;
- III.- Si el término se usa para referirse al tipo o clase de producto en las Normas Oficiales Mexicanas, los estándares o las normas internacionales, según corresponda,
- IV.- Si el producto es importado a México en cantidades significativas de un lugar distinto al territorio identificado en la solicitud y es denominado utilizando el término en cuestión.

**Quesos:**

No.	Término común	Definición
1	Americano (american) o amarillo	<p>Se refiere a una amplia categoría de quesos producidos o popularizados en Estados Unidos, que abarca tanto variedades procesadas como naturales. Se caracteriza por un sabor suave, una textura sedosa y una excelente capacidad de fusión, lo que lo convierte en un queso muy apreciado en diversas preparaciones culinarias. Si bien el «queso americano» suele asociarse con las lonchas de queso procesado que se encuentran comúnmente en supermercados y restaurantes de comida rápida, también incluye quesos naturales originarios de Estados Unidos, elaborados según métodos tradicionales. El término puede aplicarse a quesos hechos con leche de vaca o mezclados con otros ingredientes lácteos, caracterizados por su versatilidad y practicidad.<sup>1</sup></p> <p><b>Historia del queso amarillo o americano en los Estados Unidos</b></p> <p>La historia del queso estadounidense refleja la evolución de los patrones de producción y consumo de alimentos del país. Los primeros colonos trajeron consigo las tradiciones queseras europeas, pero las variedades autóctonas comenzaron a desarrollarse en los siglos XVIII y XIX con la expansión de la ganadería lechera. La era de la industrialización impulsó innovaciones, como el desarrollo del queso procesado a principios del siglo XX, gracias a James L. Kraft, quien patentó un método para pasteurizar y envasar el queso, prolongando así su vida útil y facilitando su uso. Este invento revolucionó el consumo de queso, especialmente en tiempos de guerra y en la industria alimentaria de consumo masivo. Desde entonces, el queso estadounidense se ha convertido en parte esencial de la identidad culinaria del país, equilibrando la conveniencia con la evolución de los gustos.<sup>2</sup></p> <p>El queso americano, conocido en México comúnmente como "queso amarillo" o tipo americano, comenzó a popularizarse e introducirse con mayor fuerza en México a mediados del siglo XX, particularmente a partir de la década de 1940 y 1950, de la mano con la industrialización de alimentos y la llegada de cadenas de comida rápida estadounidenses, es un producto obtenido por la mezcla de quesos -auténticos- de diferentes tipos y grados de madurez, con sales fundentes (v. g. citratos de sodio y fosfatos de sodio). La mezcla de quesos se muele y luego se funde calentándola bajo vacío parcial, con constante agitación, hasta obtener una masa semisólida homogénea; luego es empacado y conservado. Además de los quesos empleados como materia prima, se puede usar mantequilla, leche en polvo y otros ingredientes de origen lácteo y saborizantes.<sup>3</sup></p> <p>Actualmente, se produce en México y diversas marcas de queso amarillo o americano, así como sus imitaciones han sido objeto de análisis en el Laboratorio Nacional de Protección al Consumidor de la Profeco, de los últimos análisis se advierte el realizado en 2025.<sup>4</sup></p>

<sup>1</sup> <https://www.kimecopak.ca/blogs/cuisine/types-of-american-cheese-explained>

<sup>2</sup> <https://www.kimecopak.ca/blogs/cuisine/types-of-american-cheese-explained>

<sup>3</sup> [https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0188-45572015000100009&lng=es&nrm=iso&tlng=es](https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572015000100009&lng=es&nrm=iso&tlng=es)

<sup>4</sup> <file:///C:/Users/mramos/Downloads/Profeco-575.pdf>

Se destacan las publicaciones realizadas por la Cámara Nacional de Industriales de la Leche (CANILEC) y la importancia de la industria láctea mexicana, así como la producción industrial de leche y sus derivados donde se destacan los quesos, incluyendo el queso amarillo o americano.<sup>5</sup>

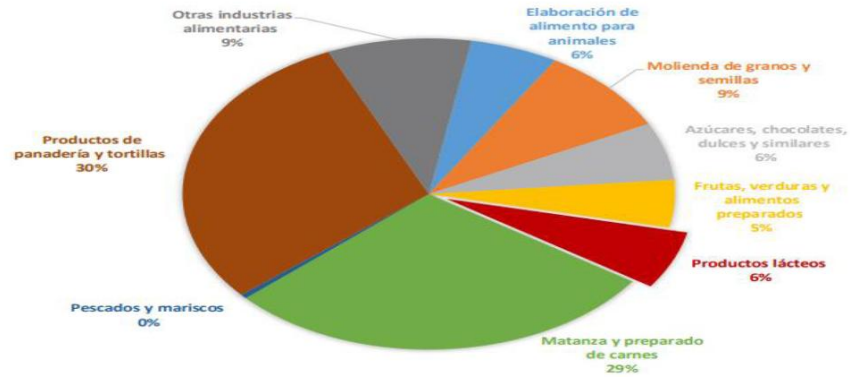


Producto interno bruto anual de la industria alimentaria 2014-2024  
(Millones de pesos corrientes)

	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024
Elaboración de alimento para animales	38,594	42,658	48,198	48,999	52,629	54,170	59,629	71,471	81,525	78,210	70,853
Molienda de granos y semillas	58,006	59,215	64,529	69,467	75,312	78,042	84,713	96,132	118,127	120,949	116,781
Azúcares, chocolates, dulces y similares	43,290	47,272	55,597	61,572	62,327	62,865	66,394	73,321	79,069	80,648	92,368
Frutas, verduras y alimentos preparados	35,449	39,114	44,513	47,664	49,580	52,028	54,210	58,214	65,127	66,544	69,578
Productos lácteos	35,927	35,803	36,818	36,777	34,985	36,290	36,483	37,133	37,257	31,238	34,209
Matanza y preparado de carnes	177,911	196,059	214,191	230,436	248,089	260,886	274,813	314,553	365,958	388,529	418,497
Pescados y mariscos	3,649	3,771	4,018	4,868	5,402	5,157	5,451	5,671	5,919	5,981	6,536
Productos de panadería y tortillas	200,806	215,725	227,859	244,566	257,776	269,792	281,254	311,296	364,704	398,319	410,031
Otras industrias alimentarias	74,581	78,280	84,732	90,415	96,514	100,110	102,508	109,593	118,569	127,499	135,343
Total industria alimentaria	688,214	737,697	800,255	858,763	911,714	949,338	995,435	1,107,404	1,272,255	1,347,928	1,404,596

Fuente: INEGI

La elaboración de **productos lácteos** representa el **4to** lugar en el PIB de la industria alimentaria, con el **6%**



Producción industrial de leche y derivados 2018-2024  
(Miles de litros y toneladas)

	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024
Leche lista para beber * 1/	2,757,359	2,691,249	2,627,665	2,544,604	2,640,625	2,649,510	2,529,380
Yogurt 2/	789,411	768,080	704,116	696,947	700,986	768,123	780,352
Quesos 3/	481,637	507,687	515,321	549,678	619,490	633,908	642,788
Leche en polvo 4/	277,775	257,485	263,453	251,718	265,137	265,240	235,361
Crema de leche 5/	75,215	79,472	78,547	85,319	92,345	90,163	99,252
Crema o grasa butírica en polvo	27,885	28,601	33,991	32,834	38,644	44,993	49,459
Mantequilla	34,694	35,312	34,332	38,714	40,779	40,450	41,501

\*/ Miles de litros

1/ Incluye leche entera (pasteurizada, pasteurizada y homogeneizada, ultrapasteurizada), leche descremada (ultrapasteurizada), leche de sabores y fórmulas lácteas. 2/ Incluye leche entera y descremada.

2/ Incluye yogurt natural, yogurt con frutas y/o cereales y para beber.

3/ Incluye quesos Amarillo, Chihuahua, Crema, Doble Crema, Fresco, Manchego, Oaxaca, Panela, Asadero y Otros.

4/ Incluye leche entera, descremada, para lactantes y semidescremada.

5/ Incluye crema de leche natural y ácida.

Fuente: INEGI

<b>2</b>	<p>Queso cottage (cottage cheese)</p>	<p>El queso cottage fue un alimento muy popular que se originó en Europa central. Las trece colonias adoptaron la forma de hacerlo y su nombre significa cabaña (cottage). En Estados Unidos de Norteamérica la industrialización del queso cottage se originó en 1915 y fue hasta 1918 en que se movió su manufactura y uso común como una forma de conservar mejor la leche descremada para alimento humano durante la primera guerra mundial (Kosikowski, 1982).<sup>6</sup></p>
----------	---------------------------------------	---

<sup>5</sup> [https://www.canilec.org.mx/wp-content/uploads/2025/09/compendio\\_2025.pdf](https://www.canilec.org.mx/wp-content/uploads/2025/09/compendio_2025.pdf)

<sup>6</sup> <https://ru.dgb.unam.mx/server/api/core/bitstreams/195e5dfc-210c-4c13-9b04-897e52940d3e/content>

		<p>El 25 de abril de 2017 se publicó en el Diario Oficial de la Federación la DECLARATORIA de vigencia de la Norma Mexicana NMX-F-751-COFOCALEC-2015, SISTEMA PRODUCTO LECHE-ALIMENTOS-LÁCTEOS-QUESO COTTAGE-DENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA.</p> <p>El queso cottage es un queso blando no madurado y sin corteza de conformidad con la Norma general para el queso (CXS 283-1978) y la Norma colectiva para el queso no madurado incluido el queso fresco (CXS 221-2001). El cuerpo tiene un color casi blanco y una textura granular que consiste en gránulos discretos y blandos de cuajada de tamaño relativamente uniforme, de aproximadamente 3 mm–12 mm según se desee un tipo de cuajada más pequeña o grande, y posiblemente esté cubierto por una mezcla cremosa.</p> <p>Queso cottage: Queso inglés de leche de vaca (de 4 a 8% de materia grasa), de pasta. El queso cottage, de formas y dimensiones variables, presenta una consistencia blanda más o menos granulosa y un sabor acidulado que lo convierte, en numerosos países, y sobre todo en Estados Unidos, en un ingrediente de los postres y la pastelería.<sup>7</sup></p> <p>La producción y popularización del queso cottage en México comenzó a consolidarse hacia finales del siglo XX, destacando su elaboración a través de diversas marcas.</p> <p>Actualmente, existen diversos productores de queso cottage tanto industriales como artesanales que ofrecen opciones frescas y nutritivas tanto en México como en Estados Unidos.</p>
3	Queso crema (cream cheese)	<p>El queso crema fue inventado accidentalmente por W. Lawrence en 1872, un fabricante de productos lácteos de Nueva York, mientras batía nata y leche tratando de reproducir un queso francés llamado Neuchatel<sup>(1)</sup>. Hoy en día hay numerosas marcas que comercializan este producto. Por regla general, se expende en su presentación original y hay diversas versiones de este como queso crema bajo en calorías y saborizado.</p> <p>De acuerdo con el Codex, el queso crema (queso de nata) es un queso blando, unttable, no madurado y sin corteza que presenta una coloración que va de casi blanco a amarillo claro y una textura suave o ligeramente escamosa y sin agujeros. El queso se puede untar y mezclar fácilmente con otros alimentos<sup>(2)</sup>. Este producto lácteo se caracteriza por un suave sabor a mantequilla, un ligero sabor ácido, textura cremosa, consistencia que varía de quebradiza a unttable y aspecto brillante, características de un queso fresco coagulado con ácido<sup>(1) 8</sup>.</p> <p>El 25 de abril de 2017 se publicó en el Diario Oficial de la Federación la DECLARATORIA de vigencia de la Norma Mexicana NMX-F-754-COFOCALEC-2015, SISTEMA PRODUCTO LECHE-ALIMENTOS-LÁCTEOS-QUESO CREMA Y QUESO DOBLE CREMA-DENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA.</p> <p>En México, la producción se concentra en estados como Jalisco, Chihuahua, Querétaro, Michoacán y Chiapas, ofreciendo opciones industriales y artesanales de alta calidad.</p> <p>En el municipio de Ecatepec, Estado de México, México, existe una de las fábricas de queso crema más importantes, su producción es de 31,730 toneladas anuales para abastecer el mercado nacional demandante del producto lácteo.<sup>9</sup></p> <p>México se ha convertido en el primer consumidor de queso crema en la región. Hoy, 88% de lo producido en dicha fábrica se destina al consumo de los mexicanos, mientras que el porcentaje restante se dirige a Centroamérica y Sudamérica.<sup>10</sup></p>
4	Limburger	<p>El Limburger es un queso semiblando de leche de vaca, madurado en superficie, con una corteza de olor penetrante y una textura cremosa de sabor intenso. Originario de la provincia belga de Lieja, se comercializó por primera vez en los mercados de Limburgo. A finales del siglo XX, la mayor parte del Limburger se producía en Alemania y Estados Unidos.</p> <p>El queso Limburger se presenta en forma de pequeños ladrillos, cuadrados o cubos. Su fina corteza rojiza se forma gracias a las corinebacterias, que lo maduran hasta convertirlo en una pasta suave y unttable. Su característico aroma se desarrolla a medida que el queso madura, volviéndose bastante fuerte en pocas semanas, y se atribuye a la presencia de la bacteria <i>Brevibacterium linens</i>. El sabor del Limburger es pronunciado, pero no tan intenso como su aroma, que puede detectarse a una distancia considerable cuando el queso está expuesto.<sup>11</sup></p> <p>Actualmente, Alemania es el principal productor de Limburger, aunque se pueden encontrar variantes en Estados Unidos, Bélgica y los Países Bajos.<sup>12</sup></p> <p>México, aunque no es un productor de este tipo de queso si importa y vende al consumidor mexicano que regularmente basa su decisión de compra en el lugar de procedencia y el costo de este.</p>

<sup>7</sup> <https://laroussecocina.mx/palabra/queso-cottage/>

<sup>8</sup> Rodríguez-González Eileen, Pino Jorge A. y Nápoles-Rosales Arlet. QUESO CREMA, UNA MIRADA EN EL TIEMPO *Ciencia y Tecnología de Alimentos*, Vol. 32, No. 3, 2022. Septiembre - diciembre, ISSN 1816-7721, pp. 65-74

<sup>9</sup> <https://www.altonivel.com.mx/planta-queso-philadelphia-mas-grande-latam-mexico/>

<sup>10</sup> <https://www.altonivel.com.mx/planta-queso-philadelphia-mas-grande-latam-mexico/>

<sup>11</sup> <https://www.britannica.com/topic/Limburger>

<sup>12</sup> <https://culturecheesemag.com/cheese-library/Limburger-German>

5	Monterey/ Monterey Jack	<p>Los misioneros españoles que llegaron a California en el siglo XVIII hicieron la primera forma del queso Jack al que llamaron Queso del País. Después de que los misioneros se fueron, los ganaderos continuaron con este estilo de elaboración de queso, que evolucionó durante los 1800 hasta volverse el queso que hoy conocemos como Monterey Jack. Este popular queso original de California podría no existir hoy si no fuera por el nacimiento de David Jacks, el barón del territorio de Monterey y dueño de ganaderías a quien se le acredita haber prestado su nombre a lo que ahora se conoce como el queso de origen más famoso del estado. Como lo cuenta la historia, fue en 1882, cuando David Jacks empezó a enviar desde sus instalaciones, un equipo con la marca de su apellido y de la ciudad de origen, Monterey, hasta San Francisco y a otros mercados del occidente. Eventualmente, se retiró la “s” y la gente empezó a pedir el “Monterey Jack”. Aunque hay otras explicaciones del origen del queso – que el queso se produjo por primera vez utilizando un “gato” (o prensa) – David Jacks es a quien más se reconoce por su distintivo nombre. Dado que se lanzó al mercado hace más de un siglo, el queso Monterey Jack ha evolucionado para convertirse en un éxito nacional. El Monterey Jack se considera uno de los quesos más importantes y populares jamás creados en Estados Unidos.<sup>13</sup></p> <p>El Monterey Jack sigue elaborándose de forma casi igual. Su pasta es blanca y su sabor suave, aunque ligeramente ácido.<sup>14</sup></p> <p>El queso Monterey (Monterey Jack) es un queso elaborado mediante el proceso Monterey o cualquier otro procedimiento que produzca un queso terminado con las mismas propiedades organolépticas, físicas y químicas que el queso producido mediante el proceso Monterey.<sup>15</sup></p> <p>Las excelentes propiedades de fusión del queso Monterey Jack lo convierten en un ingrediente ideal para la cocina mexicana y tex-mex, así como para sopas, guisos de pasta, salsas de queso y macarrones con queso.<sup>16</sup></p> <p>Este queso se produce en México y también se importan algunas marcas los Estados Unidos.</p>
---	-------------------------	--

#### Carnes:

No.	Término común	
1	Bratwurst	<p>La salchicha bratwurst tiene una larga y rica historia. Existen recetas que se remontan al año 228 d.C., pero la primera evidencia documentada de la bratwurst data de 1313 en la ciudad franco de Núremberg, Alemania. El nombre «bratwurst» proviene de las palabras alemanas «brat», que significa «carne picada finamente», y «wurst», que significa «salchicha». Este nombre refleja la composición tradicional de las bratwurst, que a menudo incluían una combinación de restos de carne como respuesta a los duros inviernos de Alemania y la escasez de alimentos en ocasiones.</p> <p>Tradicionalmente, la bratwurst es una salchicha elaborada con carne de res, ternera o cerdo, envuelta en una tripa natural. Generalmente se fríe, se asa a la parrilla o se sella, y se sirve con diversos acompañamientos como chucrut, rábano picante y mostaza. Una de las preparaciones alemanas más comunes de la bratwurst consiste en servirla en un panecillo alemán, con mostaza integral y cebolla asada.</p> <p>A pesar de sus orígenes humildes, las bratwurst se han convertido en un alimento popular en todo el mundo. Hoy en día, existe una gran variedad de bratwurst, con sabores, formas, tamaños y tipos de envoltura especiales. La bratwurst es una de las favoritas en Alemania, Europa y Estados Unidos, especialmente en el Medio Oeste y en lugares como las Colonias Amana en Iowa.<sup>17</sup></p> <p>En México existe una notable producción artesanal y comercial, así como un número importante de comercializadores de marcas estadounidenses.</p>

<sup>13</sup> <https://lechedecalifornia.com/cheese-history.html>

<sup>14</sup> <https://www.mundoquesos.com/monterey-jack/>

<sup>15</sup> <https://www.ams.usda.gov/grades-standards/monterey-monterey-jack-cheese-grades-and-standards>

<sup>16</sup> <https://www.wisconsincheese.com/about-cheese/monterey-jack#:~:text=Puede%20que%20el%20queso%20Monterey,Wisconsin%20o%20California%20fueran%20estados.>

<sup>17</sup> <https://amanafarmsbeef.com/history-of-bratwurst/#:~:text=Sausage%20recipes%20go%20back%20as,wurst%2C%E2%80%9D%20which%20means%20sausage.>

2	Capicola/capocollo	<p>La capicola, también conocida como coppa, capocollo o cappacuolo, es un tipo de jamón que recibe su nombre del corte de carne del que se elabora. Este corte abarca desde el cuello del cerdo hasta la cuarta o quinta costilla, conectando la cabeza, llamada capo, con la paleta, llamada collo. Lo que distingue a este corte de cerdo es su proporción de carne magra a grasa, que es de aproximadamente 70/30, lo que da como resultado un producto final deliciosamente jugoso en comparación con muchos embutidos curados.</p> <p>Aunque las recetas para procesar este corte de carne son diversas, tradicionalmente se coloca en una salmuera hecha con ajo, vino, hierbas y especias antes de cubrirlo con sal. Tras un breve periodo de refrigeración, se enjuaga y se sazona con una nueva mezcla de especias, que suele consistir en pimiento rojo, hinojo, cilantro, pimentón y anís. La carne preparada se introduce en una tripa natural de cerdo y se cuelga para su curado en seco durante cuatro a seis meses. En este punto, se puede servir tal cual, ahumada o asada a fuego lento, una variedad conocida como coppa cotta.</p> <p>Existen diversas formas de preparación de la capicola, coppa, capocollo o cappacuolo, al norte de Italia, en la zona de Piacenza, se elabora y prepara con ingredientes que la hacen diferente de la existente en la región sureña de Calabria, las particularidades en su elaboración les ha permitido que sean reconocidas como Denominaciones de Origen Protegida, precisamente por la referencia de la zona donde se elaboran y cuyo elemento destaca la preferencia de optar por el sabor suave y perfumado de la Coppa Piacentina o el sabor intenso, especiado y picante del Capocollo di Calabria, tales referencias adicionales permiten que dicho producto se diferencie dependiendo de la particularidades de cada región.</p> <p>La capicola (o capocollo), se encuentra disponible en México a través de importadores, marcas de charcutería artesanal y supermercados de gama alta.</p>
3	Chorizo	<p>El diccionario de la Real Academia española señala la definición de chorizo que a continuación se reproduce:</p> <p>m. Pedazo corto de tripa lleno de carne, regularmente de cerdo, picada y adobada, el cual se cura al humo.</p> <p>En México se comercializa chorizo elaborado con carne de: - Cerdo - Res - Pollo - Pavo o mezclas de estas.</p> <p>El chorizo es un embutido de carne de cerdo picada y condimentada con diferentes especies, chiles y vinagre. Este embutido de origen español y sufrió muchas modificaciones al llegar a tierras mexicanas; dos de las más importantes fueron el uso de chile como ingrediente principal hasta darle su color característico actual, y el maíz como alimento para el cerdo, lo que modificó sustancialmente el sabor final del chorizo. Estos dos elementos propiciaron nuevas maneras de preparar este embutido. A esto hay que añadir que el gusto del mexicano incidió en la variedad de preparaciones.</p> <p>Actualmente los chorizos de México no se parecen al chorizo español de aquellos tiempos, ni al actual. México aportó el pimentón a los actuales chorizos españoles. Por lo general, los chorizos mexicanos no se guardan por periodos prolongados, son de textura suave y la gran mayoría de las veces no se ahúman ni se comen en rebanadas como los chorizos españoles, porque nunca son tan duros. Hay que recalcar que dependiendo de la región de México, el chorizo cambia de tamaño, sabor y color; aunque en general la carne de cerdo se pica finamente, se mezcla con algo de unto, especias, chiles molidos y vinagre. Se deja reposar y luego se embute en una tripa delgada de cerdo (es decir, el intestino delgado), se cuelga y se deja orear por uno o dos días.<sup>18</sup></p> <p>El chorizo llegó a México tras la Conquista, debido a que los españoles ya habían desarrollado la técnica de hacerlo. La historia del chorizo en nuestro país comienza en el valle de Toluca, cuando Hernán Cortés introdujo en esa zona los primeros cerdos para criarlos, especialmente para producir chorizo.</p> <p>En aquellos tiempos había un encargado de hacer correr a los cerdos para que no engordaran demasiado y obtener chorizos de buena carne, desde entonces, la elaboración del chorizo ha sido una actividad importante en la región. Ésta es una tradición que no feneció y ha continuado hasta la actualidad debido a que existe una gran producción</p>

<sup>18</sup> <https://laroussecocina.mx/palabra/chorizo-2/>

	<p>artesanal e industrial. En México existen muchos estilos para prepararlo. No obstante, en la manufactura regional de los chorizos, existen algunos términos comunes que se emplean en los mercados y que es importante conocer. El chorizo de lomo es considerado de gran calidad porque está elaborado de lomo de cerdo, aunque requiere algo del unto o grasa del cerdo porque el lomo es muy magro, y sin unto el chorizo resultaría reseco o duro.<sup>19</sup></p> <p>El término chorizo de primera se refiere a un chorizo de buena calidad; en muchos supermercados y mercados populares hay chorizos de distintos precios, cuya diferencia recae en la calidad y la cantidad de carne que contenga el embutido.</p> <p>La capital del Estado de México es por antonomasia la capital del chorizo, incluso, varios autores la han llamado Toluca del Chorizo. Allí destacan el llamado chorizo toluqueño y el chorizo verde; el primero se consume de forma local y regional en los estados vecinos, y el segundo es prácticamente exclusivo de Toluca y sus alrededores, pero de gran fama; de ambos existen muchas calidades. El chorizo toluqueño es color rojo. Para hacerlo, normalmente se mezcla la carne de cerdo con algo de grasa y con un preparado hecho con chile ancho, chile guajillo, semillas de cilantro, pimienta negra, clavo, vinagre, pimentón, ajo, nuez moscada y jengibre; a veces se utiliza también chile pasilla, pimienta gorda, orégano, comino, pimienta, canela y sal de nitro como conservador.<sup>20</sup></p> <p>Tradicionalmente se mezcla la carne con todos los ingredientes, se deja reposar unas horas, se mete a la tripa y se deja orear por lo menos un día, aunque no es un chorizo que se deje secar como el chorizo tipo español. Mención especial merece el llamado chorizo especial o chorizo de primera, que se hace de forma similar al anterior, pero incluye en su preparación piñones y almendras, además de vino blanco seco, del cual se dice le da mayor sutileza al preparado. A veces se vende con el nombre de chorizo almendrado.</p> <p>El chorizo verde es único en su estilo. Se dice que se empezó a hacer al inicio de los años sesenta en los pueblos de los alrededores de Toluca, tal vez por el aumento de precio que sufrieron los chiles y el pimentón; hoy el chorizo verde es muy buscado en el Estado de México. La carne se marina en una mezcla de chile poblano, cilantro, perejil y acelga; suele incluir ajo, comino, orégano, laurel, pimienta, clavo, semillas de cilantro y sal.<sup>21</sup></p> <p>En los chorizos de calidad no se utilizan colorantes artificiales; la carne y el unto de cerdo se marinan en una mezcla de ingredientes molidos entre los que se incluyen ajo, orégano, laurel, clavo, pimienta, sal, comino, semillas de cilantro, chiles poblanos, cilantro, perejil, acelgas y vinagre. En Baja California Sur se hace un chorizo similar a los del centro del país; allí se emplea el chile pasilla para dar color. En Chihuahua, el chorizo es de carne de cerdo molida condimentada con chile colorado, ajo, vinagre y orégano. Tradicionalmente se deja orear durante dos semanas y se puede comer solo, con frijoles o con huevo y se acompaña con tortillas de harina. En Campeche, los chorizos son de carne de cerdo, la cual se marina con achiote que aporta color y sabor al preparado, además de pimienta de Castilla, ajo, comino, orégano y jugo de naranja agria. En Chiapas se prepara el llamado chorizo coleteo. En Coahuila, los chorizos caseros suelen ser de carne de cerdo molida, mezclada con ajo picado, pimentón dulce molido, vinagre, canela, orégano, clavo y pimienta.</p> <p>En Durango se hace de forma similar que en Sonora y Sinaloa; se emplea de la misma manera y es famoso como relleno para pambazos. En Huetamo y la región de Tierra Caliente, en Michoacán, el chorizo suele ser de carne de cerdo molida, marinada en una mezcla tersa de chile guajillo, chile puya, vinagre, ajo, laurel, mejorana, tomillo, orégano, pimienta negra, pimienta gorda y sal. En Oaxaca, la carne de cerdo con grasa se muele y se condimenta con chile ancho y pasilla, clavo, pimienta, canela, orégano, laurel, mejorana, tomillo, sal y vinagre; luego se deja reposar por dos días, se embute y se orea tres días más. Tiene la peculiaridad de amarrarse en pequeños segmentos de unos 4 cm de largo. En Xicotepec de Juárez, Puebla, y en general en la región de la sierra, el chorizo se hace con carne de cerdo macerada en una mezcla de chile ancho, ajo, sal, comino, pimienta y vinagre.<sup>22</sup></p>
--	---

<sup>19</sup> <https://laroussecocina.mx/palabra/chorizo-2/>

<sup>20</sup> <https://laroussecocina.mx/palabra/chorizo-2/>

<sup>21</sup> <https://laroussecocina.mx/palabra/chorizo-2/>

<sup>22</sup> <https://laroussecocina.mx/palabra/chorizo-2/>

	<p>En Sinaloa, el chorizo tiene gran relevancia; se acostumbra cocinarlo en desayunos o cenas, con huevo, solo, en tacos, en las llamadas enchiladas del suelo y en los frijoles cerdos. La carne de cerdo se marina en una mezcla de vinagre, comino, orégano, pimienta, ajo, chile pasilla y semillas de cilantro. Es particularmente famoso el chorizo de Mocorito. En Sonora se elabora de manera muy similar que en Coahuila: carne de cerdo molida con ajo, sal, pimienta negra, canela, orégano, clavo y vinagre de manzana o de vino tinto; su tono rojo se lo dan el pimentón en polvo y el chile colorado. Este chorizo se utiliza mezclado con papas; es un platillo muy popular que se acostumbra en todo el estado. En todo Veracruz existen regionalmente diferentes tipos de chorizo: en la Huasteca, especialmente en Tantoyuca, es famoso el chorizo de lomo de cerdo, de intenso color rojo, entintado con chile ancho, guajillo o chino y condimentado con diferentes especias, entre las que sobresale el comino; tiene la peculiaridad de estar amarrado cada 5 cm. De esta misma forma se hace el chorizo de res. En la península de Yucatán, el chorizo se distingue de los del resto del país porque la carne de cerdo se marina en una mezcla de recado rojo, pimienta de Castilla, ajo, comino, orégano, sal y jugo de naranja agria o vinagre. En Zacatecas y San Luis Potosí, el chorizo suele estar condimentado con pimienta, pimentón, comino, clavo, tomillo, mejorana, ajo, chile colorado o cascabel y vinagre de yema. En Zacatecas, al que se hace en Jerez lo llaman chorizo jerezano y es famoso por su buena calidad. La longaniza se prepara allí de forma similar, pero la carne se deja marinar con los ingredientes por más tiempo.<sup>23</sup></p> <p>Lugares destacados de producción:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Toluca, Estado de México: Conocida mundialmente por su "chorizo verde", elaborado con hierbas como cilantro, perejil, pimientos y espinaca, además de especias. El chorizo rojo tradicional se cura a menudo con vino blanco, almendras y piñones.</li> <li>• San Jerónimo, Estado de México: Destaca por el tradicional "chorizo de bolita".</li> <li>• Producción Regional (Larousse Cocina):       <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Campeche: Destaca el uso de achiote, orégano y naranja agria.</li> <li>✓ Chihuahua: Carne de cerdo molida con chile colorado, ajo, vinagre y orégano.</li> <li>✓ Chiapas: Conocido por el "chorizo coletto" y tipo español.</li> <li>✓ Michoacán (Tierra Caliente): Chorizo adobado con chile guajillo, puya y diversas hierbas.</li> </ul> </li> </ul> <p>En México no existe ninguna norma específica para el chorizo, pero sí existe la norma oficial NOM-213-SSA1-2018. "Productos y servicios. Productos cárnicos procesados y los establecimientos dedicados a su proceso. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba", establece especificaciones sanitarias para los productos cárnicos procesados y los define como aquellos elaborados con: - Carne - Vísceras - Grasa - Partes comestibles provenientes de mamíferos o aves con la adición o no de otros ingredientes o aditivos, que pueden someterse a procesos, como: - Ahumado - Cocción - Curación - Desecación - Maduración - Salado - Marinado</p> <p>DENOMINACIÓN COMERCIAL Otra consecuencia de que no haya una normatividad específica para este producto ocasiona que los fabricantes utilicen varias denominaciones, entre las cuales podemos mencionar las siguientes: Según el tiempo de secado o maduración: - chorizo madurado - chorizo semi maduro, de acuerdo al estilo<sup>5</sup>: - Salamanca - Pamplona - Argentino - Español, por sus ingredientes: - de pavo - de cerdo -de res - combinación de carne de pavo, res o cerdo - vegano por algún ingrediente: - a la sidra, otras: - para asar - ranchero - taquero - selecto - estilo casero. En el mercado se encuentran chorizos con diferentes denominaciones, tipo de carne o con ingredientes no cárnicos con los cuales se puede elaborar este embutido, por ello, varias marcas usan proteínas no cárnicas, como: - Soya o bien, agregan harina y almidones, otras añaden ingredientes lácteos, como: -leche -proteínas de leche -sólidos de leche o caseinatos<sup>24</sup></p>
--	---

<sup>23</sup> <https://laroussecocina.mx/palabra/chorizo-2/>

<sup>24</sup> [https://www.profeco.gob.mx/revista/RevistaDelConsumidor\\_568\\_JUNIO\\_2024.pdf](https://www.profeco.gob.mx/revista/RevistaDelConsumidor_568_JUNIO_2024.pdf)

4	Kielbasa	<p>La palabra kielbasa (keel-BAH-sah) significa "salchicha" en polaco. Va mucho más allá de las grandes salchichas ahumadas que se suelen encontrar envasadas al vacío en los supermercados. La salchicha polaca puede ser ahumada, fresca o curada, y puede ser de cerdo, ternera o cualquier otra carne; algunos tipos se elaboran con paleta de cerdo y otros con restos de carne picada. Muchas variedades de kielbasa llevan ingredientes que les dan sabor, como ajo, enebro y mejorana. Tradicionalmente utilizada en la cocina polaca, la kielbasa se puede hervir, hornear, asar a la parrilla o cocinar de otras maneras, y existen varias recetas deliciosas para explorar.<sup>25</sup></p> <p>Se produce en México por diversas empresas artesanales y marcas especializadas que ofrecen opciones ahumadas y frescas. Cabe señalar que la salchicha no es solo importada, sino elaborada localmente en México por charcuteros artesanales.</p>
5	Mortadella	<p>El diccionario de la Real Academia española señala la definición de mortadela que a continuación se reproduce:</p> <p>Del it. mortadella, y este der. del lat. murtātum 'embutido sazonado con mirto'. f. Embutido muy grueso que se hace con carne de cerdo y de vaca muy picada con tocino.</p> <p>La producción de mortadela en México forma parte de la industria nacional de carnes frías, la cual ha mostrado un crecimiento sostenido, acumulando más de 1 millón de toneladas en producción total de embutidos. La mortadela, junto con el queso de puerco, la chuleta ahumada y otros productos, representa una parte significativa del procesamiento cárnico local.</p> <p>Se produce en México y diversas marcas de mortadela han sido objeto de análisis en el Laboratorio Nacional de Protección al Consumidor de la Profeco, de los últimos análisis se advierte el realizado en 2018.<sup>26</sup></p> <p>El 03 de abril de 2019 se publicó en el Diario Oficial de la Federación la DECLARATORIA de vigencia de la NORMA Oficial Mexicana NOM-213-SSA1-2018, Productos y servicios. Productos cárnicos procesados y los establecimientos dedicados a su proceso. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.</p> <p>Norma aplicable a la mortadela al ser considerada como un producto cárnico cocido listo para el consumo.</p>
6	Pancetta/panceta	<p>El diccionario de la Real Academia española señala la definición de pancetta la que a continuación se reproduce:</p> <p>Del it. dialect. panzetta, en it. pancetta, dim. de panza 'panza'. f. Hoja de tocino entreverado con magro.</p> <p>En 2024, el intercambio comercial total (incluye importaciones y exportaciones) de Tocino Entreverado de Panza "Panceta" y sus Trozos, de Porcinos, Salados o en Salmuera, Secos o Ahumados fue de US\$82.1M.</p> <p>Los principales orígenes comerciales de Tocino Entreverado de Panza "Panceta" y sus Trozos, de Porcinos, Salados o en Salmuera, Secos o Ahumados en 2024 fueron Estados Unidos (US\$70.5M) y Canadá (US\$5.66M).</p> <p>En el contexto global, los principales países exportadores de Tocino Entreverado de Panza "Panceta" y sus Trozos, de Porcinos, Salados o en Salmuera, Secos o Ahumados en 2022 fueron Estados Unidos (US\$143M), Canadá (US\$132M) y Países Bajos (US\$92.5M). En el mismo año, los principales países importadores de Tocino Entreverado de Panza "Panceta" y sus Trozos, de Porcinos, Salados o en Salmuera, Secos o Ahumados fueron Estados Unidos (US\$127M), Reino Unido (US\$77.2M) y México (US\$67.5M).<sup>27</sup></p> <p>Las principales marcas y opciones de pancetta disponibles en México incluyen opciones artesanales locales.</p> <p>También se encuentran disponibles marcas importadas o especializadas con opciones arrotolata (enrollada) y tesa (plana) de productores mexicanos o de otras naciones.</p> <p>Se produce en México y diversas marcas de tocino, panza o pancetta han sido objeto de análisis en el Laboratorio Nacional de Protección al Consumidor de la Profeco, de los últimos análisis se advierte el realizado en 2020.<sup>28</sup></p>

<sup>25</sup> <https://www.thespruceeats.com/polish-sausages-you-will-love-1137101>

<sup>26</sup> <https://bibliotecadelconsumidor.profeco.gob.mx/documento/67ec3a7dc57b9c95a60f0251>

<sup>27</sup> <https://www.economia.gob.mx/datamexico/es/profile/product/bellies-streaky-and-cuts-thereof-of-swine-salted-or-in-brine-dried-or-smoked>

<sup>28</sup> [https://www.profeco.gob.mx/revista/revistadelconsumidor\\_522\\_agosto\\_2020.pdf](https://www.profeco.gob.mx/revista/revistadelconsumidor_522_agosto_2020.pdf)

7	Prosciutto	<p>Prosciutto es la palabra italiana para identificar al jamón. En Estados Unidos, se usa para describir un jamón curado, que en italiano se llama prosciutto crudo, mientras que el jamón cocido se conoce como prosciutto cotto. El prosciutto es un corte de carne graso que, al cortarse en lonchas finas, tiene un sabor dulce y carnosos con un agradable toque salado y una textura mantecosa que se deshace en la boca.</p> <p>El prosciutto se elabora con la pata trasera del cerdo. Una vez limpia, un maestro salador la sala abundantemente con sal marina y la deja reposar durante varias semanas en un lugar fresco y seco. El proceso de salazón elimina la humedad restante, creando un ambiente desfavorable para la proliferación de bacterias. Además, le confiere un sabor característico.</p> <p>Las patas se cuelgan en salas frescas y húmedas durante 60 a 90 días. Una vez finalizado el curado en sal, se lavan, se retira la sal de la carne y el jamón se deja secar durante 12 a 36 meses en grandes edificios que captan y distribuyen la brisa por toda la sala de secado. Se dice que la singularidad de la brisa en la zona donde se realiza este proceso de secado es lo que confiere a los distintos prosciutti crudo italianos sus perfiles de sabor únicos.</p> <p>Además del salado y el secado al aire, el tiempo de maduración del prosciutto marca una gran diferencia. Un prosciutto joven es de un rosa rojizo brillante, con una textura suave y húmeda y un sabor dulce. A medida que madura, se vuelve más seco y firme, con un tono anaranjado y un sabor más refinado, sutil y complejo.<sup>29</sup></p>
8	Salame/salami	<p>El diccionario de la Real Academia española señala la definición de pancetta la que a continuación se reproduce:</p> <p>Del it. salami, pl. de salame, y este del lat. mediev. salamen 'condimento', 'salsa', de. del lat. sal 'sal'. m. Embutido hecho con carne vacuna y carne y grasa de cerdo, picadas y mezcladas en determinadas proporciones, que, curado y prensado dentro de una tripa o de un tubo de material sintético, se come crudo.</p> <p>La historia del salami está relacionada con las antiguas técnicas de conservación de la carne. Desde hace muchos siglos, distintas culturas usaban la sal para evitar que los alimentos se echaran a perder, y este método ya era conocido en tiempos del Imperio romano.</p> <p>Aunque no se puede señalar un único lugar como su punto de origen exacto, el salami se desarrolló con fuerza en Italia y en varias zonas de Europa Central durante la Edad Media. En esos periodos, las personas perfeccionaron métodos de curado y fermentación para poder guardar carne durante más tiempo sin refrigeración.</p> <p>Con el paso del tiempo, el salami se fue extendiendo por distintas regiones de Europa. Hoy es parte de la tradición culinaria de países como Italia, Alemania, Francia, España y Hungría. Cada lugar adaptó la receta a sus gustos locales, cambiando especias, tipos de carne y formas de curado</p> <p>El 03 de abril de 2019 se publicó en el Diario Oficial de la Federación la DECLARATORIA de vigencia de la NORMA Oficial Mexicana NOM-213-SSA1-2018, Productos y servicios. Productos cárnicos procesados y los establecimientos dedicados a su proceso. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.</p> <p>En México se produce y comercializa por lo cual se debe cumplir con la norma antes señalada al ser considerado el salami como un producto cárnico madurado.</p>

**Artículo 3.-** Publíquese el presente Acuerdo en la Gaceta de la Propiedad Industrial, en la página web de este organismo: [www.gob.mx/imp](http://www.gob.mx/imp), así como en el Diario Oficial de la Federación.

#### TRANSITORIO

**ÚNICO.-** El presente Acuerdo entrará en vigor a partir del siguiente día hábil al de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

Ciudad de México, a 10 de marzo de 2026.- El Director General, **Santiago Nieto Castillo**.- Rúbrica.

**(R.- 574428)**

<sup>29</sup> <https://www.thespruceeats.com/what-is-prosciutto-1328662>

