



SECRETARÍA DE AGRICULTURA,  
GANADERÍA, DESARROLLO RURAL,  
PESCA Y ALIMENTACIÓN | SAGARPA

## Denominaciones de Origen

# Instrumentos de Competitividad orientados a la empresarialidad

## SUBSECRETARÍA DE AGRICULTURA

19 de octubre 2009



# GENERALES

**Denominación de Origen:** el nombre de una región geográfica del país que sirva para designar un producto originario de la misma, y cuya calidad o característica se deban exclusivamente al medio geográfico, comprendido en éste los factores naturales y los humanos.

Actualmente solo **Tequila y Mezcal** operan conforme al Marco Legal.

Principalmente la falta de operación de las Denominaciones de origen se debe a:

- a) Los altos costos de certificación
- b) Falta de consejos reguladores



# DENOMINACIONES DE ORIGEN OPERANDO

Producto con Denominación de Origen	Norma Oficial Mexicana	Consejo Regulador	Usuarios registrados y autorizados por el IMPI
Tequila	NOM-006-SCFI-2006	Consejo Regulador del Tequila (CRT)	166
Mezcal	NOM-070-SCFI-1994	Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal (COMERCAM)	90
Olinalá	NO	NO	
Talavera	NOM-132-SCFI-1998	Consejo Regulador de la Talavera	13
Charanda	NOM-144-SCFI-2000	NO	
Café Chiapas	NOM-169-SCFI-2007	Consejo Regulador de la Calidad del Café Chiapas, A.C.	
Café Veracruz	NOM-149-SCFI-2007	Consejo Regulador del Café	3
Mango Ataulfo del Soconusco Chiapas	NO	NO	NO
Sotol	NOM-159-SCFI-2004	Consejo Regulador Mexicano del Sotol	
Bacanora	NOM-168-SCFI-2004	Consejo Regulador del Bacanora	
Ámbar de Chiapas	NOM-152-SCFI-2003	Consejo Regulador del Ambar	



# PARTICIPACIÓN DE LA SUBSECRETARÍA EN LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS (NOM)

**En virtud de que las NOM son de aplicación obligatoria en todo el territorio nacional, la Subsecretaría y los Sistemas Producto involucrados en Denominaciones de Origen, emitidas por el IMPI, coordinan los Grupos de Trabajo junto con la Secretaría de Economía que impactan directamente en el sector primario:**

	<b>IMPACTO</b>
<b>CHILE HABANERO</b> (Denominación de Origen)	<p>Actualmente se cultivan alrededor de 600 hectáreas en los estados promoventes de la Denominación de Origen. El cultivo representa aproximadamente 5000 toneladas.</p> <p>La Norma Oficial que regulará el Chile Habanero fue elaborada a partir de la Norma Mexicana de Calidad de Chile Fresco.</p>
<b>JUGOS DE FRUTAS</b>	<p>La Subsecretaría, en conjunto con el Sistema Producto Cítricos, negoció el incremento de 8 a 10° Brix de Fruta, como mínimo en la sección de especificaciones fisicoquímicas para el jugo de naranja en el proyecto de NOM para Jugos. Esto representa un incremento sustancial para los productores que directamente destinan producto a la industria juguera.</p>
<b>Mezcal</b> (Denominación de Origen)	<p>Se ha presentado al Sistema Producto para promover la modificación de la NOM y permitir una composición distinta del producto permitiéndole así, atacar nuevos nichos de mercado, desplazar más producto y por ende generar mayor desplazamiento de materia prima (Maguey)</p> <p>En caso de aprobarse la Modificación a la NOM 070, se proyecta un crecimiento cercano al 100% en 2010.</p>



# DENOMINACIONES DE ORIGEN MEXICANAS

DENOMINACIONES DE ORIGEN DE RELEVANCIA PARA LA SAGARPA	NORMA OFICIAL MEXICANA EMITIDA POR LA SECRETARÍA DE ECONOMÍA	ORGANISMO CERTIFICADOR AUTORIZADO POR MEXICANA DE ACREDITACIÓN
<b>TEQUILA</b>	<a href="#">NOM-006-SCFI-2005</a> BEBIDAS ALCOHÓLICAS - TEQUILA - ESPECIFICACIONES. (CONTIENE UNA MODIFICACION)	CONSEJO REGULADOR DEL TEQUILA, A.C. (C.R.T)
<b>OLINALÁ</b>	NO LA HAY	NO LO HAY
<b>MEZCAL</b>	<a href="#">NOM-070-SCFI-1994</a> BEBIDAS ALCOHOLICAS-MEZCAL-ESPECIFICACIONES	CONSEJO MEXICANO REGULADOR DE MEZCAL A.C. (COMERCAM)
<b>TALAVERA</b>	<a href="#">NOM 132 SCF1 1998</a> TALAVERA- ESPECIFICACIONES	CONSEJO REGULADOR DE TALAVERA A.C. <b>ESTATUS PENDIENTE</b>
<b>BACANORA</b>	<a href="#">NOM-168-SCFI-2004</a> BEBIDAS ALCOHOLICAS-BACANORA- ESPECIFICACIONES DE ELABORACION, ENVASADO Y ETIQUETADO. <b>PROYECTO NO HA ENTRADO EN VIGOR.</b>	NO LO HAY
<b>CAFÉ VERACRUZ</b>	<a href="#">NOM-149-SCFI-2001</a> CAFÉ VERACRUZ - ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA	CONSEJO REGULADOR DEL CAFÉ VERACRUZ A. C.



# DENOMINACIONES DE ORIGEN MEXICANAS

DENOMINACIONES DE ORIGEN DE RELEVANCIA PARA L SAGARPA	NORMA OFICIAL MEXICANA EMITIDA POR LA SECRETARÍA DE ECONOMIA	ORGANISMO CERTIFICADOR AUTORIZADO POR MEXICANA DE ACREDITACIÓN
<b>AMBAR DE CHIAPAS</b>	<a href="#">NOM-152-SCFI-2003</a> AMBAR DE CHIAPAS- ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA. <b>PROYECTO NO HA ENTRADO EN VIGOR.</b>	NO LO HAY
<b>SOTOL</b>	<a href="#">NOM-159-SCFI-2004</a> BEBIDAS ALCOHÓLICAS-SOTOL- ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA. <b>PROYECTO NO HA ENTRADO EN VIGOR.</b>	NO LO HAY
<b>CHARANDA</b>	<a href="#">NOM-144-SCFI-2000</a> BEBIDAS ALCOHÓLICAS - CHARANDA - ESPECIFICACIONES. <b>PROYECTO NO HA ENTRADO EN VIGOR.</b>	NO LO HAY
<b>CAFÉ CHIAPAS</b>	<a href="#">NOM-169-SCFI-2007</a> CAFÉ CHIAPAS- ESPECIFICACIONES Y METODOS DE PRUEBA. <b>PROYECTO NO HA ENTRADO EN VIGOR.</b>	NO LO HAY

# DENOMINACIONES DE ORIGEN MEXICANAS

DENOMINACIONES DE ORIGEN DE RELEVANCIA PARA L SAGARPA	NORMA OFICIAL MEXICANA EMITIDA POR LA SECRETARÍA DE ECONOMIA	ORGANISMO CERTIFICADOR AUTORIZADO POR MEXICANA DE ACREDITACIÓN
<b>MANGO ATAULFO DEL SOCONUSCO CHIAPAS</b>	NO LA HAY	NO LO HAY
<b>CHILE HABANERO DE LA PENÍNSULA DE YUCATÁN (2008)</b>	<b>ANTEPROYECTO CONCLUIDO ENTREGADO A LA DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS. SE ESTÁ EN ESPERA DE QUE EL IMPI EMITA LA DECLARATORIA DE DO INCLUYENDO A Q.ROO Y CAMPECHE</b>	NO LO HAY. Se espera promover el esquema de certificación a través de organismos de tercera parte
<b>VAINILLA DE PAPANTLA (2009)</b>	<b>EN DESARROLLO. GRUPO INSTALADO EN EL MES DE JULIO DE 2009.</b>  <b>Este grupo sesiona MENSUALMENTE en las instalaciones de la SAGARPA</b>	NO LO HAY. Se espera promover el esquema de certificación a través de organismos de tercera parte

# Ventajas de contar con una DO

- a) Fomenta y favorece la organización del sector productivo,
- b) Mejora la divulgación, promoción y la oferta del producto protegido
- c) Los productos sujetos a denominación de origen deben cumplir con las Normas Oficiales Mexicanas respectivas, a fin de garantizar al consumidor la calidad de esos productos
- d) Es el propio sector el que proporciona un marco legal estricto para defender y proteger al producto de las denominaciones de origen falsas o susceptibles de inducir a error en cuanto a la procedencia geográfica o a la naturaleza y características del producto
- e) Facilita el acceso de los productores a los mercados nacionales e internacionales





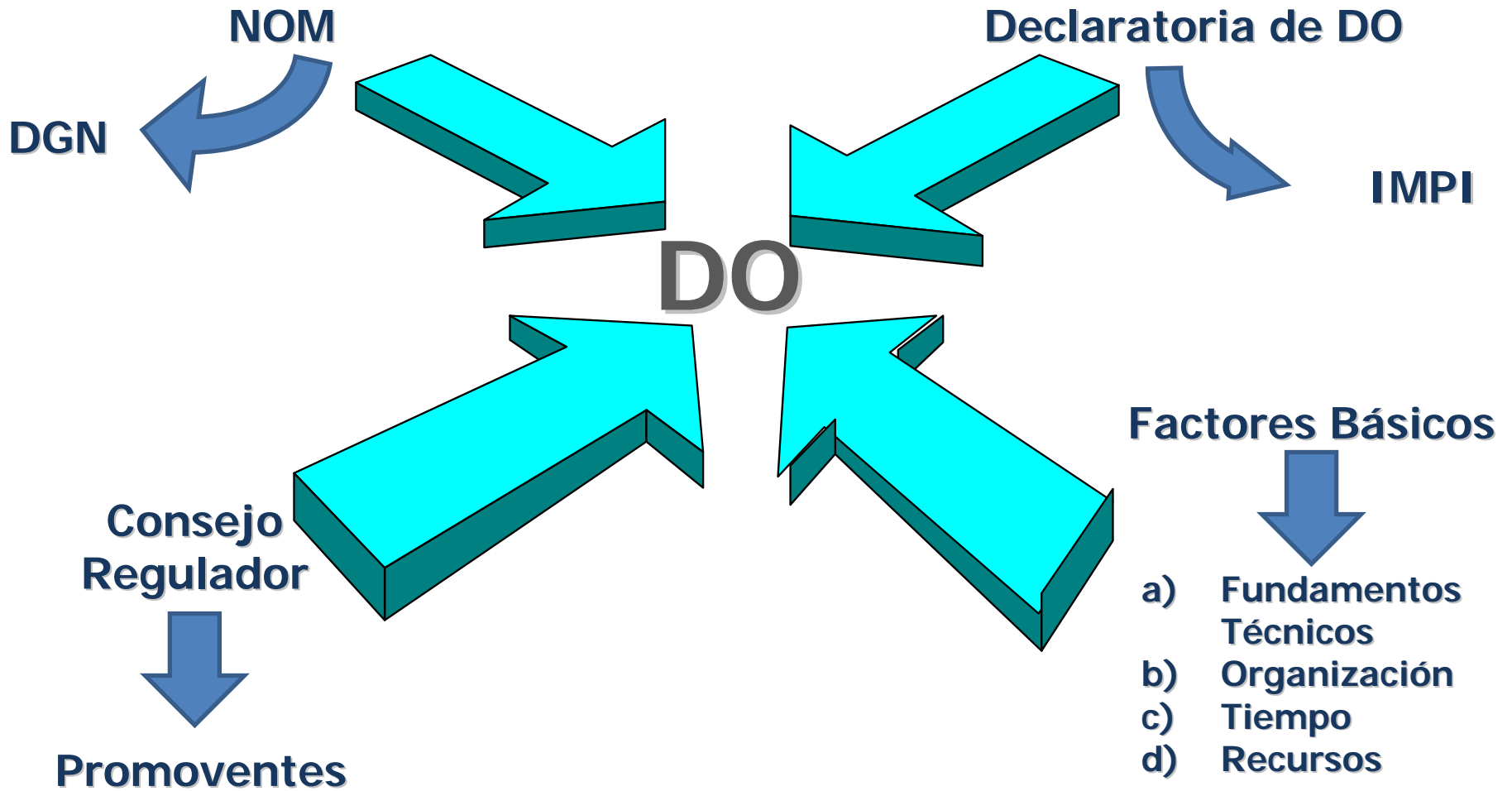
# Factores Críticos

Aún cuando la Denominación de Origen ofrece los beneficios antes mencionados, es importante considerar los siguientes factores críticos:

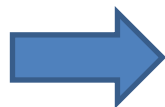
- a) Las Denominaciones de Origen requieren una fuerte inversión en investigación e infraestructura de certificación
- b) Nuestros principales socios comerciales no reconocen las DO
- c) Las Denominaciones de Origen requieren la organización y consenso de la **TOTALIDAD** de los productores de la región geográfica
- d) La solicitud de DO exige un periodo largo de tiempo (mínimo 2 años)
- e) Exige la creación de una Norma Oficial Mexicana para establecer las especificaciones del producto
- f) El proceso es burocrático ya que involucra múltiples entidades.



# Estructura básica de una DO

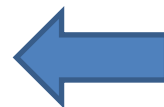


# Diferencias Coyunturales



## OBJETIVO COMÚN

Distinguir productos cuya calidad o características sean atribuidas estrictamente al medio geográfico o al método local de producción



## DIFERENCIAS

### MEXICO

### COMUNIDAD EUROPEA

El Estado Mexicano es el titular

Es propiedad del promovente

Son autorizadas, emitidas, vigiladas y sancionadas por el IMPI

Cuentan con un distintivo estandarizado para toda la Comunidad Europea

Requieren la intervención de diversas entidades (IMPI, DGN, ema)

Se promueve la DO en conjunto con los estándares de calidad y delimitación geográfica .

Siempre van acompañadas de una NOM y un consejo regulador

Se cuenta con un reglamento en común para toda la Comunidad Europea



11 DO

- 5 Bebidas alcohólicas
- 2 Café
- 3 Artesanía
- 1 Producto Agrícola



Mas de 2000 DO

- Vino
- Cerveza
- Quesos
- Espicias
- Agrícolas
- Grasas y aceites
- Entre otras



# Donde estamos parados

## FUERZAS

- México es un país mega diverso
- Interés jurídico de las cadenas productivas
- Potencial de productos (Habanero, Vainilla de Papantla, Nopal de Milpa Alta)
- Se cuenta con un marco normativo amplio en materia de Normas de Calidad de productos agrícolas (108 NMX)
- Hemos constituido 28 Marcas Colectivas

## OPORTUNIDADES

- Fomento a la organización
- Mayor competitividad
- Reputación del Producto
- Protección ante los países firmantes del Convenio de Lisboa
- Aumenta la oferta
- Mayor divulgación

## DEBILIDADES

- Excesiva regulación
- Regulación paternalista (El Estado es dueño de la DO)
- Intervención de múltiples dependencias
- Atribuciones únicas de la Secretaría de Economía
- Falta de estructura de certificación

## AMENAZAS

- Pérdida de Competitividad
- Baja Calidad comercial de productos típicos
- Poca penetración en mercados internacionales
- Pérdida de productos artesanales o no tradicionales



# Diagnóstico

- a) Es determinante agilizar los trámites ante el IMPI y la Dirección General de Normas para la rápida emisión de las DO y las NOM en cuestión.
- b) Concientizar a los interesados sobre las ventajas y OBLIGACIONES que implica una denominación de origen.
- c) Promover la creación de Marcas Colectivas que posteriormente evolucionen en Denominaciones de Origen.
- d) Trabajo conjunto entre SAGARPA y Secretaría de Economía para generar una estrategia intersecretarial de apoyo a las DO de productos agrícolas.
- e) Creación de un distintivo común para todos los productos protegidos por una DO.
- f) Apoyos gubernamentales para estudios de viabilidad y creación de infraestructura de certificación.
- g) Acuerdo intersecretarial para reactivar los grupos de trabajo responsables de elaborar las NOM's (Mezcal y Chile Habanero)



# MARCAS vs DENOMINACIONES

<b><u>MARCA COLECTIVA</u></b>	<b><u>DENOMINACION DE ORIGEN</u></b>
Titulares: Asociaciones o sociedades de productores, fabricantes, comerciantes o prestadores de servicios	Titular: El Estado Mexicano. El IMPI otorga autorización para su uso
Aplica a productos o servicios	Aplica únicamente a productos
Características de los productos o servicios no necesariamente vinculadas al área geográfica.	Características y cualidades del producto ligadas <u>exclusivamente</u> al medio geográfico (factores naturales y humanos)
Menor tiempo para su otorgamiento, formato preestablecido	Requisitos complejos y poco flexibles. Necesario acreditar el vínculo: D.O. producto- territorio.
Autorregulación (reglas de uso)	Necesaria la creación de una NOM y su organismo regulador. Mayor costo de operación.
Su protección internacional se somete a las legislaciones de cada país.	Su protección en otros países se somete a cada legislación internacional, como el Arreglo de Lisboa.



# CASO DENOMINACIÓN DE ORIGEN VAINILLA DE PAPANTLA



# IMPORTANCIA DE LA VAINILLA

La Vainilla actualmente es un **recurso genético** imprescindible para la cultura Totonaca por:

- El suministro de satisfactores actuales y potenciales para el hombre ,
- El conocimiento humano asociado a su uso,
- Por ser uno de los recursos genéticos más importantes del trópico mexicano,
- La creciente desaparición de habitats naturales y
- La importante diversidad ambiental y de organismos en México ligada a su ambiente natural.







# MARCO JURÍDICO

- Ley Federal sobre Metrología y Normalización LFMN y su Reglamento.
- Ley de la Propiedad Industrial LPI y su Reglamento
- Declaratoria de Protección a la Denominación de Origen “Vainilla de Papantla”.
- Tratados Internacionales.
- Ley de Desarrollo Rural Sustentable



# MARCO JURIDICO DE LA SAGARPA

- La **Ley de Desarrollo Rural Sustentable (LDRS-2001)**, se establece como obligación la constitución de los Comités Sistema-Producto.
- En el **artículo 149** de la LDRS se indica que la Comisión Intersecretarial (presidida por SAGARPA) promoverá la **organización e integración de sistemas-producto**, como Comités del Consejo Mexicano para el Desarrollo Rural Sustentable.
- **Art. 150.** Se establecerá un Comité Nacional de Sistema-Producto por cada producto básico o estratégico



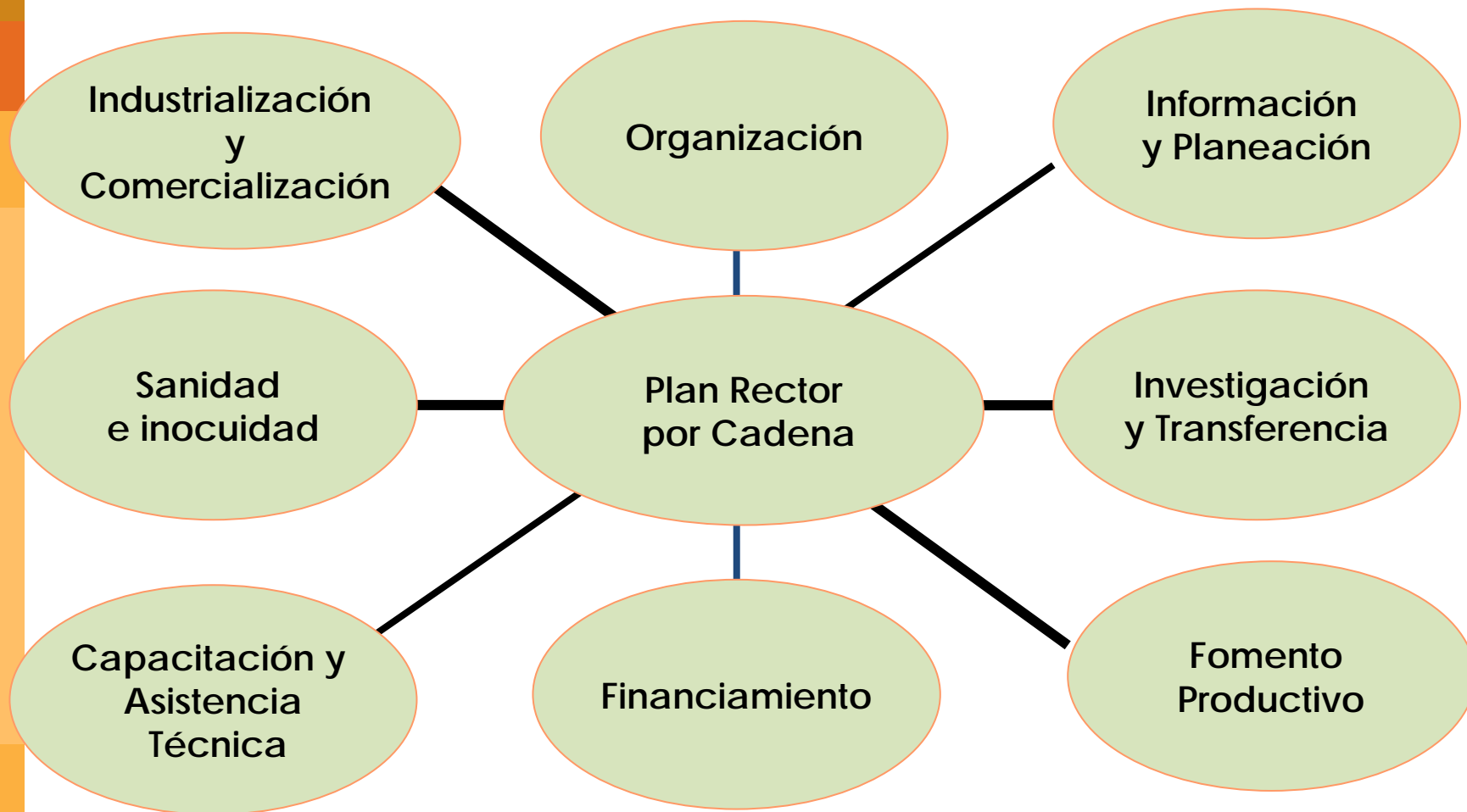
# SISTEMA-PRODUCTO

Es el conjunto de elementos y agentes concurrentes de los procesos productivos de los productos agropecuarios, incluidos el abastecimiento de equipo técnico, insumos y servicios de la producción primaria, acopio, transformación, distribución y comercialización.

***(Art. 3o, fracc. XXXI de la LDRS)***



# COMPONENTES DEL SISTEMA PRODUCTO



# COMITÉ NACIONAL SISTEMA PRODUCTO VAINILLA

## VISIÓN

SER UN SISTEMA PRODUCTO EMINENTEMENTE MEXICANO, QUE POR SU HISTORIA, CALIDAD Y CARACTERÍSTICAS DISTINTIVAS, SE VEA FORTALECIDO, SUSTENTABLE Y COMPETITIVO EN EL AMBITO MUNDIAL.

# DENOMINACIÓN DE ORIGEN VAINILLA DE PAPANTLA

EL 16 DE DICIEMBRE DE 2003, LA SECRETARÍA DE DESARROLLO RURAL DEL ESTADO DE PUEBLA (SDR) Y EL CONSEJO VERACRUZANO DE LA VAINILLA (COVERVAINILLA), PRESENTARON **SOLICITUD** DE DECLARACIÓN DE PROTECCIÓN A LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN "VAINILLA DE PAPANTLA".

## **PRODUCTOS TERMINADOS QUE ABARCARÁ LA DENOMINACIÓN**

SE AMPARA EL **FRUTO** MADURO BENEFICIADO DE LA VAINILLA, EXTRACTOS Y DERIVADOS, SIENDO ESTOS EL "**EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA**" Y "**EXTRACTO NATURAL CONCENTRADO DE VAINILLA**", LAS **OLEORRESINAS** DE VAINILLA, VAINILLA EN **POLVO** Y VAINILLA **MOLIDA** QUE HAYAN SIDO ELABORADOS A PARTIR DE LAS VAINAS EXCLUSIVAMENTE PRODUCIDAS EN LA REGIÓN SEÑALADA EN LA PRESENTE DECLARACIÓN

# VÍNCULOS ENTRE DENOMINACIÓN, PRODUCTO Y TERRITORIO

**FACTORES NATURALES** LA ALTITUD Y EL CLIMA, ZONAS QUE ESTÁN POR DEBAJO DE LOS 300 METROS SOBRE EL NIVEL DEL MAR Y QUE SU TEMPERATURA MEDIA ANUAL ES DE 23 A 25 GRADOS CENTÍGRADOS. EL FACTOR CLIMÁTICO QUE CARACTERIZA LA ZONA DE PRODUCCIÓN Y QUE FAVORECE EL SABOR ÚNICO DE LA VAINILLA DE PAPANTLA, ES LA PRESENCIA DE LOS **VIENTOS LLAMADOS "NORTES"**, MISMOS QUE CONSISTEN EN FRENTE FRÍOS QUE INGRESAN A LA REGIÓN, PROVENIENTES DEL NORESTE O DEL NORTE.



# VÍNCULOS ENTRE DENOMINACIÓN, PRODUCTO Y TERRITORIO

- **FACTOR HUMANO**

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD QUE PROMUEVE LA FORMACIÓN DE COMPONENTES AROMÁTICOS MEDIANTE EL **PROCESO DE BENEFICIADO**; EL BENEFICIADO DE LA VAINILLA TIENE EL PROPÓSITO DE INDUCIR LA FORMACIÓN DE VAINILLINA Y OTRAS SUSTANCIAS MEDIANTE REACCIONES ENZIMÁTICAS Y REDUCIR EL CONTENIDO DE HUMEDAD DEL FRUTO.





# RESULTADOS

EL PASADO 5 DE MARZO EL IMPI PUBLICÓ EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN LA: **DECLARATORIA GENERAL DE PROTECCIÓN DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN VAINILLA DE PAPANTLA.**

LA VAINILLA DE PAPANTLA SE PRODUCE EN UN TERRITORIO DE APROXIMADAMENTE 7,751 KM<sup>2</sup>, COMPARTIDO POR 39 MUNICIPIOS DE LOS ESTADOS DE VERACRUZ Y PUEBLA.

# ALCANCE DE LA DO VAINILLA DE PAPANTLA

## UNIDAD GEOGRÁFICA QUE DELIMITA EL TERRITORIO PROTEGIDO

### Veracruz:

Castillo de Teayo, Cazonces de Herrera, Chumatlán, Coahuilán, Coatzintla, Coxquihui, Coyutla, Espinal, Filomeno Mata, Gutiérrez Zamora, Martínez de la Torre, Mecatlán, Misantla, Papantla de Olarte, Poza Rica, Tecolutla, Tihuatlán, Tuxpan, Zozocolco de Hidalgo;

### Puebla:

Acateno, Ayotoxco de Guerrero, Caxhuacan, Cuetzalan del Progreso, Francisco Z. Mena, Hermenegildo Galeana, Huehuetla, Hueytamalco, Jalpan, Jonotla, Jopala, Olintla, Pantepec, San Felipe Tepatlán, Tenampulco, Tuzamapan de Galeana, Venustiano Carranza, Xicotepec y Zihuateutla





# ACCIONES PROMOVIDAS POR LA SAGARPA

ACTUALIZACIÓN DE LA NORMA MEXICANA DE CALIDAD CONFORME A ESTÁNDARES INTERNACIONALES COMO UNA ESTRATEGIA DE COMPETITIVIDAD PARA EL SISTEMA PRODUCTO.

**NMX-FF-074-SCFI-2009 PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO INDUSTRIALIZADOS PARA CONSUMO HUMANO – VAINILLA ENTERA - (*Vanilla fragran's* Salisbury Ames o *Vanilla planifolia* Andrews) – ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA**

EN JULIO INSTALÓ EL GRUPO DE TRABAJO RESPONSABLE DE DESARROLLAR LA **NORMA OFICIAL MEXICANA** (REGULACIÓN) QUE SE REQUIERE COMO HERRAMIENTA DE CERTIFICACIÓN DEL PRODUCTO CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN: **VAINILLA DE PAPANTLA** Y QUE LA DIFERENCIE DE LA VAINILLA DEL RESTO DEL MUNDO.



# Citeva

Centro de Innovación Tecnológica de la

# vainilla





# SIGUIENTES ETAPAS PARA LA DO

- CONCLUSIÓN DE LA NOM
- ESTUDIO DE MANIFESTACIÓN DE IMPACTO REGULATORIO
- CREACIÓN DEL ORGANISMO DE CERTIFICACIÓN (TERCERA PARTE)
- DAR A CONOCER LA NOM ENTRE LOS DIFERENTES ESLABONES DE LA CADENA PRODUCTIVA
- OPERACIÓN DEL SISTEMA REGULATORIO Y VENTA DE VAINILLA CERTIFICADA CON DO VAINILLA DE PAPANTLA



# *Legado Gastronómico de México al Mundo*



# MAYORES INFORMES

## COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN NACIONAL DE PRODUCTOS AGRICOLAS Y PECUARIOS

**Dirección General de Fomento a los Sistema Producto**

MVZ Gabriela Alejandra Jiménez Rodríguez

[gjimenez.dgvdt@sagarpa.gob.mx](mailto:gjimenez.dgvdt@sagarpa.gob.mx)

M. C. Mariela Morales Bravo

**Facilitadora Comité Estatal**

**Sistema Producto Vainilla de Puebla**

[mariela\\_m\\_b@hotmail.com](mailto:mariela_m_b@hotmail.com)

