

**SENADOR OSCAR EDUARDO RAMÍREZ AGUILAR  
PRESIDENTE DE LA MESA DIRECTIVA  
P R E S E N T E:**

El que suscribe, **Senador Casimiro Méndez Ortiz**, integrante del Grupo Parlamentario del Partido Movimiento de Regeneración Nacional (MORENA), en la LXIV Legislatura del Congreso de la Unión, con fundamento en los artículos 8 numeral 1 fracción II, 103, 108, 109, 276, numeral 1, y demás relativos y aplicables del Reglamento del Senado de la República, someto a la consideración de esta Honorable Asamblea el siguiente **PUNTO DE ACUERDO POR EL QUE SE EXHORTA AL INSTITUTO MEXICANO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL A QUE REALICE FOROS DE DISCUSIÓN, ASESORE Y BRINDE FACILIDADES A LOS PRODUCTORES PERTENECIENTES A LA MARCA COLECTIVA “COTIJA REGIÓN DE ORIGEN”, CON LA FINALIDAD DE QUE EL QUESO COTIJA SEA RECONOCIDO COMO DENOMINACIÓN DE ORIGEN**; al tenor de las siguientes:

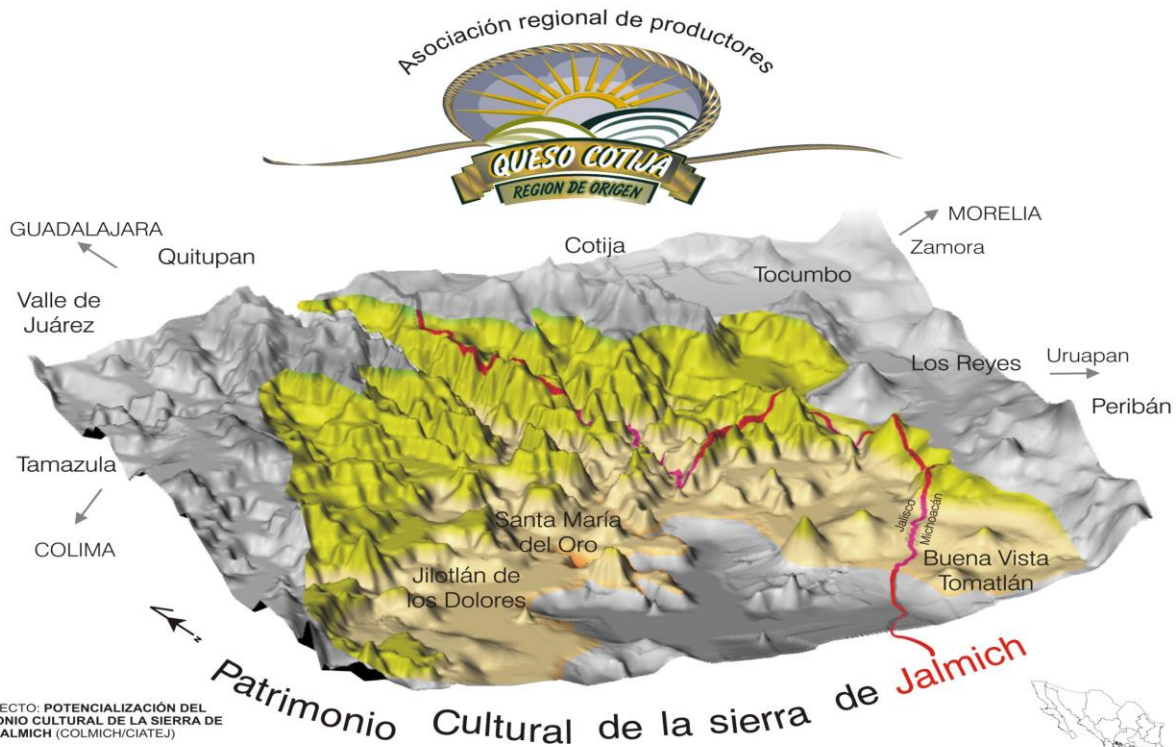
### **C O N S I D E R A C I O N E S**

**PRIMERO.-** El Queso Cotija forma parte del patrimonio cultural y gastronómico de México, encontrándose la producción tradicional en una pequeña zona del occidente de México: la sierra de Jalmich (Jalisco-Michoacán).

La Sierra de Jalmich es un espacio limítrofe entre los estados de Jalisco y Michoacán, y corresponde al área de producción del queso Cotija, abarca parte de seis municipios. No corresponde a una división política-administrativa, sino a una realidad geográfica, realidad de un territorio que constituye a la vez la cuna y el último santuario del queso Cotija.

La zona abarca aproximadamente 2.400 km<sup>2</sup> y está ubicada de los 19°15' a los 19°40' de latitud norte y de los 102°30' a los 103°05 de longitud oeste, dentro de la sierra Jalmich, entre los estados de Jalisco y de Michoacán. De los ocho municipios incluidos en este territorio, participan en el proceso de calificación del Queso Cotija los productores de Santa María del Oro, Jilotlán de los Dolores y Quitupan (Jalisco), Cotija, Tocumbo y Buena Vista Tomatlán (Michoacán).

**REGIÓN DE ORIGEN DEL QUESO COTIJA**



PROYECTO: POTENCIALIZACIÓN DEL  
 PATRIMONIO CULTURAL DE LA SIERRA DE  
 JALMICH (COLMICH/CIATEJ)

Mapa elaborado con base en el conjunto de datos  
 vectoriales del INEGI, apoyado en las cartas  
 topográficas E13B17, E3B18, E13B27, E13B28,  
 E13B36, E13B27 y E13B38 escala 1:50 000.

Elaboración: Esteban Barragán López  
 Ejecución: Marco Antonio Hernández Andrade  
 El Colegio de Michoacán, A. C. \2003

PRO SIERRA DE JALMICH, A. C.



*Nota: La parte colorida en verde y marrón indica el área de producción delimitada.*

**SEGUNDO.-** El Queso Cotija obtiene su nombre por el municipio de Cotija, en el Estado de Michoacán, pero como se mencionó anteriormente, responde a toda una región de la sierra de Jalmich.

Asimismo, sus características y cualidades lo diferencian respecto de otros productos de su misma especie, influyendo en esto, factores geográficos, naturales y humanos, tal y como lo exige el artículo 264 de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial.

Destacan como características propias del Queso Cotija, los siguientes<sup>1y2</sup>:

- ✓ Queso mexicano, elaborado con leche bronca de vaca cruzada (criolla-cebú y otras razas), en el marco de sistemas ganaderos de doble propósito.
- ✓ Producido sólo durante la temporada de lluvia entre junio y octubre en general.
- ✓ Formato: cilíndrico, 20 cm. de altura por 40 cm. de diámetro.
- ✓ Peso: unos 20 Kg. en promedio.
- ✓ Cuajada enzimática.
- ✓ Pasta molida y prensada, de firme a friable.
- ✓ Maduración: mínimo de 3 meses.
- ✓ Olor y sabor pronunciados. Aroma conformado por más de 20 compuestos volátiles
- ✓ Composición química: Grasa: min. de 27%; Proteína: min. de 23%; Humedad: máx. de 36%
- ✓ La elaboración del Queso Cotija se vincula con el grupo social de los rancheros de la sierra Jalmich, quienes transmiten los procesos de producción de generación en generación.
- ✓ Las características de clima, altura y suelo originan una vegetación típica del lugar que se refleja en la composición y las características de la leche producida. Por otra parte, la humedad relativa de la zona, vinculada a la temperatura, las lluvias y la altura, se relaciona con las características del queso elaborado y añejado en la zona.

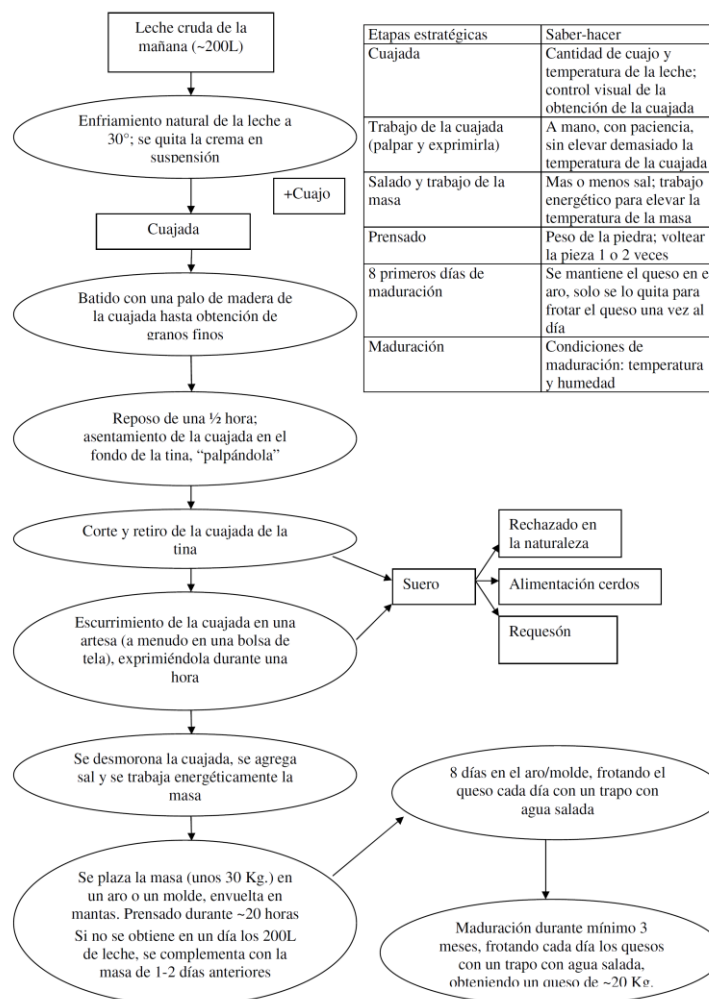
---

<sup>1</sup> Calidad de los alimentos vinculada al origen y las tradiciones en América Latina: estudios de casos / Ed. por Hernando Riveros, Emilie Vandecandelaere, Florence Tartanac, Claudia Ruiz y Gina Pancorbo. Lima: FAO-IICA, 2008. Consultado en: <http://www.fao.org/fileadmin/templates/olq/documents/documents/estudiodecaso.pdf>

<sup>2</sup> El queso cotija, México: Un producto con marca colectiva queso "Cotija Región de origen", en proceso de adquisición de una Denominación de Origen. Thomas Poméon. Universidad Autónoma de Chapingo. 2007. México. Consultado en: <http://www.fao.org/3/bt589s/bt589s.pdf>

- ✓ El ganado es una mezcla entre ganado criollo, cebú y otras razas, que produce una leche de alta calidad y que es resistente a las condiciones del lugar.
- ✓ Para el proceso de elaboración del queso se deja actuar la microflora local, lo que refuerza la especificidad del queso.

**TERCERO.-** Asimismo, cabe destacar que el proceso de producción del Queso Cotija está perfectamente establecido conforme al siguiente diagrama de flujo<sup>3</sup>:



<sup>3</sup> El queso cotija, México: Un producto con marca colectiva queso “Cotija Región de origen”, en proceso de adquisición de una Denominación de Origen. Thomas Poméon. Universidad Autónoma de Chapingo. 2007. México. Consultado en: <http://www.fao.org/3/bt589s/bt589s.pdf>

**CUARTO.-** No obstante la diferenciación cualitativa, geográfica, ambiental y humana que gira en torno del Queso Cotija, el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, en 2005 únicamente les otorgó a los productores de la sierra Jalmich la Marca Colectiva “Cotija Región de Origen”.

**QUINTO.-** El artículo 264 de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial prevé que la Denominación de Origen es:

*“el producto vinculado a una zona geográfica de la cual éste es originario, siempre y cuando su calidad, características o reputación se deban exclusiva o esencialmente al origen geográfico de las materias primas, los procesos de producción, así como los factores naturales y culturales que inciden en el mismo.”*

**SEXTO.-** Asimismo, el artículo 5 de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial, establece que el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial tiene facultades suficientes para cumplimentar el presente Punto de Acuerdo; veamos:

*“**Artículo 5.-** El Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, autoridad administrativa en materia de propiedad industrial, es un organismo descentralizado con personalidad jurídica y patrimonio propio, el cual tendrá las siguientes facultades:*

*I.- Tramitar y, en su caso, otorgar patentes de invención, registros de modelos de utilidad, diseños industriales, esquemas de trazado de circuitos integrados, certificados complementarios, marcas, marcas colectivas o marcas de certificación; publicar nombres comerciales; así como inscribir sus renovaciones, transmisiones o licencias de uso y explotación; estimar o declarar la notoriedad o fama de marcas; **emitir las declaraciones de protección a denominaciones de origen e indicaciones geográficas y autorizar el uso de las mismas**, y las demás que le otorga esta Ley y su Reglamento para el reconocimiento y conservación de los derechos de propiedad industrial;*

*[...]*

***XIX.- Difundir, asesorar y dar servicio al público**, conforme a la competencia de las leyes cuya aplicación le corresponde;*

[...]

***XXVII.- Propiciar la participación del sector industrial en el desarrollo y aplicación de tecnologías que incrementen la calidad, competitividad y productividad del mismo, así como realizar investigaciones sobre el avance y aplicación de la tecnología industrial nacional e internacional y su incidencia en el cumplimiento de tales objetivos, y proponer políticas para fomentar su desarrollo;***

[...]”

***\*Énfasis añadido***

**SÉPTIMO.-** Asimismo, resulta un hecho notorio que las denominaciones de origen acarrearán diversas ventajas para los productores; destacando las siguientes:

1. Los productores están protegidos legalmente contra falsificaciones.
2. Su uso y aprovechamiento genera ganancias económicas importantes en la comercialización y exportación de productos.
3. Mantienen una calidad constante durante todas las etapas de producción y elaboración.
4. Adquieren reconocimiento a nivel global y valor agregado por su exclusividad.
5. Permite acceder a mercados internacionales gracias a la garantía de originalidad.
6. Se conservan los métodos tradicionales de producción.
7. Brinda seguridad al consumidor al saber que cumple con las normas y estándares de calidad.
8. Se crea una Norma Oficial Mexicana que garantiza calidad y sanidad de los productos.

Por ello, como legislador del Movimiento de Regeneración Nacional (MORENA), preocupado y ocupado por la falta de apoyo a productores artesanales de Queso Cotija, es que pongo a consideración de esta Alta Cámara la necesidad de apoyar el presente:

## PUNTO DE ACUERDO

**Ú N I C O.- PUNTO DE ACUERDO POR EL QUE SE EXHORTA AL INSTITUTO MEXICANO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL A QUE REALICE FOROS DE DISCUSIÓN, ASESORE Y BRINDE FACILIDADES A LOS PRODUCTORES PERTENECIENTES A LA MARCA COLECTIVA “COTIJA REGIÓN DE ORIGEN”, CON LA FINALIDAD DE QUE EL QUESO COTIJA SEA RECONOCIDO COMO DENOMINACIÓN DE ORIGEN.**

Senado de la República, 28 de junio de 2021.

Suscribe

---

**CASIMIRO MÉNDEZ ORTIZ**  
Senador de la República