

**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 km² 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^{1y2}:

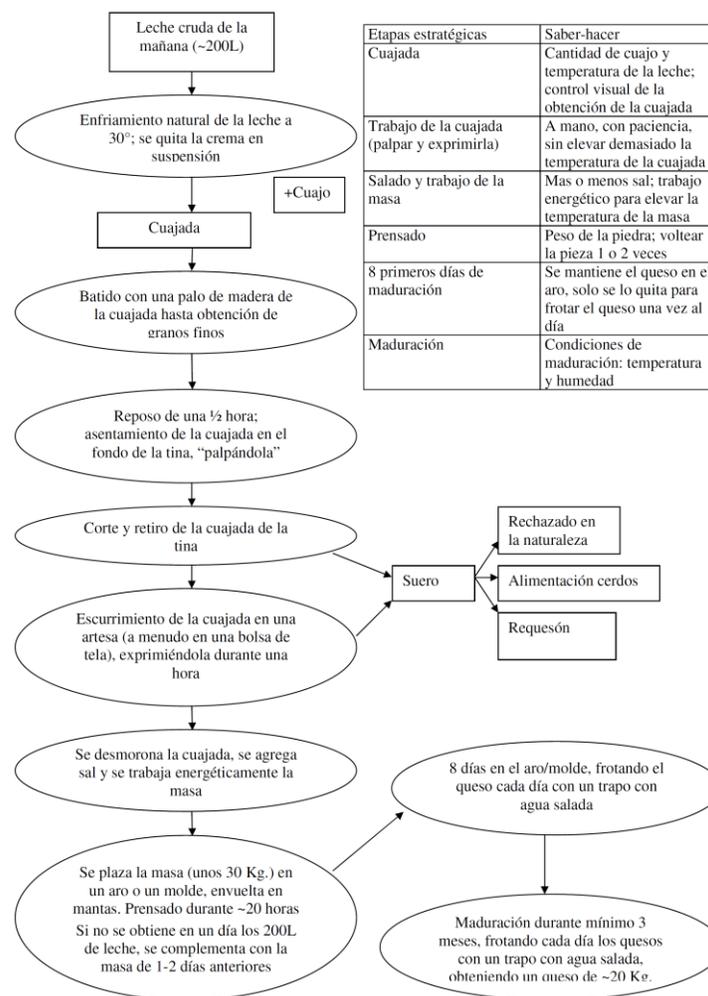
- ✓ Queso mexicano, elaborado con leche bronca de vaca cruzada (criolla-cebú y otras razas), en el marco de sistemas ganaderos de doble propósito.
- ✓ Producido sólo durante la temporada de lluvia entre junio y octubre en general.
- ✓ Formato: cilíndrico, 20 cm. de altura por 40 cm. de diámetro.
- ✓ 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.

¹ 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>

² 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 flujo³:



³ 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 acarrear 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