

Proposición con Punto de Acuerdo por el que la Comisión Permanente del Congreso de la Unión, respetuosamente, exhorta al Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial para que inicie los estudios y trámites necesarios a efecto emitir la declaración de protección de la denominación de origen o indicación geográfica correspondiente a la Tlayuda, originaria del municipio de San Antonio de la Cal, Oaxaca.

Ismael Brito Mazariegos, en mi calidad de Diputado Federal, integrante del Grupo Parlamentario MORENA de la LXV Legislatura, con fundamento en los artículos 58 y 59 del Reglamento para el Gobierno Interior del Congreso General de los Estados Unidos Mexicanos, someto a consideración de esta soberanía, la presente proposición con punto de acuerdo, bajo las siguientes:

CONSIDERACIONES:

PRIMERA. La Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial¹, establece en su artículo 264 que por ***“Denominación de Origen”*** debe entenderse:

“Artículo 264.- Se entiende por denominación de origen, 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.”

En este orden de ideas, el artículo 265 del mismo ordenamiento señala que por ***“indicación geográfica”***:

¹ DOF: 01/07/2020. Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial y se abroga la Ley de la Propiedad Industrial. https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5596010&fecha=01/07/2020#gsc.tab=0

“Artículo 265.- Se entiende por indicación geográfica el reconocimiento de:

I.- Una zona geográfica que sirva para designar un producto como originario de la misma;

II.- Una referencia que indique un producto como originario de la misma, o

III.- Una combinación del nombre de un producto y una zona geográfica.

Siempre y cuando determinada calidad, características o reputación del producto se atribuyan al origen geográfico de alguno de los siguientes aspectos: materias primas, procesos de producción o factores naturales y culturales.”

Ahora bien, según el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, hasta el 4 de febrero de 2020, México únicamente tenía 18 denominaciones de origen², las cuales son:

Numero	Denominación de Origen	Producto
1	Tequila	Bebida
2	Mezcal	Bibida
3	Olinalá	Artesanía de Madera
4	Talavera	Loza con esmalte metálico
5	Bacanora	Bebida
6	Ámbar de Chiapas	Piedra preciosa de origen vegetal
7	Café de Veracruz	Café
8	Sotol	Bebida
9	Café Chiapas	Café
10	Charanda	Bebida
11	Mongo Ataulfo del Soconusco de Chiapas	Fruto del Mango.
12	Vainilla de Papantla	Fruto maduro que proviene de una orquídea.
13	Chile Habanero de la Península de Yucatán	Chile
14	Arroz del Estado de Morelos	Arroz
15	Cacao Grijalva	Cacao
16	Yahualica	Fruto de chile de árbol

² Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial. 6 de febrero de 2020. Tradición e Identidad protegidas: las denominaciones de origen e indicaciones geográficas. <https://www.gob.mx/impi/articulos/tradicion-e-identidad-protegidas-las-denominaciones-de-origen-e-indicaciones-geograficas>

17	Raicilla	Bebida
18	Pluma	Café

Tal y como se muestra a continuación:

Denominaciones de Origen de México

#CreatividadParaElBienestar

gob.mx/imp

SEGUNDA. La declaración de protección de una denominación de origen o indicación geográfica, se puede iniciar de oficio, por parte del Instituto Mexicano de Propiedad Industrial, o a petición de parte legitimada, como: 1) las personas físicas o morales que directamente se dediquen a la producción o elaboración del producto que se pretenda amparar, 2) las cámaras o asociaciones de fabricantes o productores vinculados con el producto, 3) las dependencias o entidades del Gobierno Federal; 4) Los gobiernos de las Entidades de la Federación en cuyo territorio o zona geográfica se produzca o elabore el producto que se pretenda amparar, o, 5) las Cámaras del Congreso de la Unión.

En este sentido, el artículo 273 de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial, referida a los sujetos que están legitimados para solicitar el inicio del Trámite de la Declaración de Protección de una denominación de origen o indicación geográfica, a la letra reza:

“Capítulo II

Del Trámite de la Declaración de Protección

Artículo 273.- *La declaración de protección de una denominación de origen o indicación geográfica, se hará de oficio o a petición de:*

I.- Las personas físicas o morales que directamente se dediquen a la extracción, producción o elaboración del producto que se pretenda amparar;

II.- Las cámaras o asociaciones de fabricantes o productores vinculados con el producto que se pretenda amparar;

III.- Las dependencias o entidades del Gobierno Federal;

IV.- Los gobiernos de las Entidades de la Federación en cuyo territorio o zona geográfica se extraiga, produzca o elabore el producto que se pretenda amparar, o

V.- Las Cámaras del Congreso de la Unión, siempre y cuando la propuesta haya sido aprobada por las dos terceras partes de los miembros presentes.”

Por su parte, el artículo 274 de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial, señala los requisitos que debe tener toda solicitud de declaración de protección a una denominación de origen, que haya sido presentada ante el Instituto Mexicano de Propiedad Industrial, y establece:

Artículo 274.- *La solicitud de declaración de protección a una denominación de origen deberá presentarse ante el Instituto con los siguientes datos y documentos:*

I.- El nombre, domicilio y correo electrónico del solicitante;

II.- El carácter del solicitante, su naturaleza jurídica y las actividades a las que se dedica, en términos del artículo 273;

III.- El nombre de la denominación de origen;

IV.- Un estudio técnico emitido por una autoridad o institución, pública o privada, que contenga lo siguiente:

a) La descripción detallada del producto o los productos a proteger, incluyendo sus características, componentes, forma de extracción, procesos de producción o elaboración, envase, empaque o embalaje y comercialización;

b) El lugar o lugares de extracción, producción o elaboración del producto a proteger y la delimitación de la zona geográfica;

c) El señalamiento detallado de los vínculos entre el nombre de la denominación de origen, producto, zona geográfica y los factores naturales o humanos;

d) Los criterios que establezcan las características y especificaciones que deberá cumplir el producto para su extracción, producción o elaboración, envase, empaque o embalaje y comercialización, y

e) Las Normas Oficiales Mexicanas a las que deberá sujetarse el producto para su extracción, producción o elaboración, envase, empaque o embalaje;

V.- El comprobante del pago de la tarifa correspondiente, y

VI.- Los demás que el solicitante consideré necesarios o pertinentes.”

De esta manera se da inicio al procedimiento para declarar o para resolver sobre la protección o no, de una denominación de origen.

TERCERA. Cabe señalar que el titular de la denominación de origen es el Estado Mexicano, por lo que se encuentra protegida de conformidad con las disposiciones establecidas por la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial y corresponde al Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, autorizar el uso de las denominaciones de origen protegidas.

El usuario de una denominación de origen está obligado a usarla tal y como aparezca protegida en la declaración, ya que, de no usarla en la forma establecida, se procederá a la cancelación de la autorización.

En el ámbito internacional las denominaciones de origen se encuentran protegidas bajo el denominado “Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional”³ del cual México forma parte, mismo que fue publicado en el Diario Oficial de la Federación el 23 de marzo de 2001.⁴

Es importante señalar que las disposiciones de este acuerdo también se refieren a la protección en México, de las denominaciones de origen extranjeras. Por su parte la Ley de la Propiedad Industrial establece que las denominaciones de origen, protegidas mediante la declaración de protección correspondiente, podrán obtener su reconocimiento en el extranjero mediante el trámite de registro que será realizado por conducto de la Secretaría de Relaciones Exteriores.

Cabe mencionar que México reconoce 925 denominaciones de origen y 386 indicaciones geográficas de todo el mundo, como parte de la cooperación internacional.

CUARTA. Actualmente existen varios productos mexicanos, sobre los cuales, distintos actores sociales y productores buscan que se les otorgue la Denominación de Origen. Uno de estos productos es la **Tlayuda**.

³ Base de datos de la OMPI de textos legislativos de propiedad intelectual. Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional. del 31 de octubre de 1958, revisado en Estocolmo el 14 de julio de 1967 y modificado el 28 de septiembre de 1979.

<https://www.indecopi.gob.pe/documents/1902049/3468565/11.+10-ArregloLisboa.pdf/48149200-da6e-7bbe-85df-9c11890763d3>

⁴ DOF: 23/03/2001. Decreto Promulgatorio del Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional del treinta y uno de octubre de mil novecientos cincuenta y ocho, revisado en Estocolmo el catorce de julio de mil novecientos sesenta y siete y modificado el veintiocho de septiembre de mil novecientos setenta y nueve, y su Reglamento adoptado el cinco de octubre de mil novecientos setenta y seis.

https://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=768618&fecha=23/03/2001#gsc.tab=0

La **Tlayuda** es una enorme tortilla de maíz, de aproximadamente unos 30 centímetros de diámetro aproximadamente, la cual se dora sobre un comal y se le colocan diversos ingredientes que elevan los sentidos.

Tradicionalmente, la tlayuda es esa tortilla enorme, de aproximadamente unos 30 centímetros de diámetro aproximadamente, casi tostada, cubierta de frijoles negros, tasajo o carne seca enchilada, chorizo, quesillo, cecina y aguacate. Pero puedes encontrar propuestas con chapulines y escamoles, hasta mariscos. Su producción es realizada por mujeres rurales, de la región San Antonio de la Cal, Oaxaca, ellas son las encargadas de preparar las tlayudas y llevarlas a la ciudad para venderlas.⁵

La palabra Tlayuda proviene del náhuatl "Tlaolli"⁶ que significa maíz desgranado, curado y seco, seguido del sufijo "-udo, da"⁷ que indica abundancia, gran tamaño, o bien intensidad de lo significado por la raíz.

Oaxaca es el estado que ha dado a México la Tlayuda, siendo producidas principalmente por comunidades indígenas zapotecas.

Las Tlayudas se consideran como originarias de San Antonio de la Cal, un municipio con raíces zapotecas ubicado en la región de los Valles Centrales, a unos kilómetros de la ciudad de Oaxaca.⁸

⁵ Secretaria de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER). 5 de septiembre de 2020. Los sabores de México presentes en una Tlayuda. <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/los-sabores-de-mexico-presentes-en-una-tlayuda>

⁶ Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas Fideicomiso Felipe Teixidor y Monserrat Alfau de Teixidor 2014. Marc Thouvenot. Diccionario náhuatl-español basado en los diccionarios de Alonso de Molina con el náhuatl normalizado y el español modernizado Javier Manríquez (Colaborador). https://historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/diccionario/diccne_T.pdf

⁷ RAE. Diccionario de la Lengua Española. -udo, da- Del lat. -ūtus. 1. sufijo. <https://dle.rae.es/-udo>

⁸ El Universal Oaxaca. 31/07/2022. Mujeres de San Antonio de la Cal preservan oficio de elaboración de las tlayudas, platillo emblema de Oaxaca. <https://oaxaca.eluniversal.com.mx/municipios/mujeres-de-san-antonio-de-la-cal-preservan-oficio-de-elaboracion-de-las-tlayudas-platillo>

En San Antonio de la Cal las mujeres realizan desde las labores del campo, como la siembra y el cuidado de la milpa, hasta el proceso de desgranado del maíz, así como su nixtamalización. Anteriormente la molienda del maíz se hacía a mano, en metate de piedra, aun cuando ahora se realiza en un molino eléctrico.

Las mujeres de San Antonio de la Cal narran como se realiza este proceso:

*“Nosotras sembramos nuestro maicito, el blanco, el azul o el amarillo. Ya en la temporada, con el agua del tiempo, va creciendo la milpa y ya es en noviembre cuando comenzamos a ir a cosechar nuestro maíz, luego a desgranar y lo ponemos al sol para que se vaya secando y lo vamos procesando, así poco a poco vamos usando el maíz de nuestra cosecha”.*⁹

En San Antonio de la Cal prácticamente todas las mujeres se dedican a este oficio, por lo que se considera a la comunidad como la cuna de esta tortilla, ahora vuelto manjar nacional.

“Las tlayudas las traemos de generación en generación, desde nuestras bisabuelas. Todo comenzó con una tortillita hecha a mano, con un tortillero de madera. Esa fue evolucionando, primero fue una tortilla pequeña, luego una mediana y ahora hay de muchos tamaños y usamos el tortillero, una prensa de fierro, en el que nos apoyamos para extender un poquito la masa”.

En San Antonio de la Cal, niñas desde los 6 o 7 años comienzan a relacionarse con este oficio, gracias al cual las mujeres se han convertido en pilares de la economía familia y comunitaria:

*“Con las tlayudas hemos mantenido y apoyado a nuestra pareja, al esposo, a sacar a delante a los hijos, muchos de ellos ya profesionistas”*¹⁰.

⁹ Ibid.

¹⁰ Ibidem.

“Las mujeres traemos esas raíces desde hace muchos años y aquí se ha considerado la cuna de las tlayudas porque ya tenemos demasiados años con esta labor, con este trabajo tan enorme, muy muy laborioso, pero de verdad que nos gusta mucho hacerlo, porque es con el que hemos salido adelante las mujeres con nuestros hijos y nuestras familias”.

A pesar de la relevancia de este trabajo, a la fecha no existe una estadística sobre el número de mujeres ocupadas en este oficio en San Antonio de la Cal, a pesar de que la mayoría de las mujeres del municipio participan en esta labor.

En este orden de ideas, es dable decir que **la actividad artesanal** para producir la “Tlayuda” se encuentra en estado de vulnerabilidad, a pesar de que en sí misma la “Tlayuda” se ha convertido en un platillo representativo de la comida oaxaqueña en particular y de la comida mexicana en general.

Estas enormes tortillas de entre 35 y 45 centímetros, las “Tlayudas” son tan reconocidas, que las productoras del municipio de San Antonio de la Cal las venden lo mismo en mercados tradicionales de la ciudad de Oaxaca como en otras comunidades de los Valles Centrales de Oaxaca, donde no se elaboran de manera tradicional.

Las tlayudas pueden variar de color y tamaño, aunque las que se producen en esta comunidad zapoteca son de maíz blanco, amarillo y azul o moradito, Y pueden ser tostadas o cocidas. También describen que este platillo, en su forma original, se debe preparar con asiento de puerco, pasta de frijol de la milpa, verdura como lechuga romanita y jitomate. También puede acompañarse con chepiche, nopales asados y chile de agua. Usualmente, agregan, llevan quesillo y carne, que puede ser tasajo, chorizo, costilla, cecina, etcétera.

QUINTA. Las Tlayudas son parte de la Cocina tradicional mexicana, por lo que se encuentran inscritas desde 2010 en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad¹¹ de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura, (UNUESCO).

La cocina tradicional mexicana es un modelo cultural integral que comprende agricultura, prácticas rituales, habilidades ancestrales, técnicas culinarias y usos y costumbres ancestrales de la comunidad. Es posible gracias a la participación colectiva en toda la cadena alimentaria tradicional: desde la siembra y la cosecha hasta cocinar y comer.

La base del sistema se fundamenta en maíz, frijol y chile; métodos agrícolas únicos como las milpas (campos rotativos de maíz y otros cultivos quema y quema) y las chinampas (islotos agrícolas artificiales en áreas lacustres); procesos de cocción como la nixtamalización (maíz descascarillado con cal, que aumenta su valor nutritivo); y utensilios singulares como piedras de moler y morteros de piedra.

En todo México se encuentran colectivos de cocineras y otros practicantes dedicados a la agricultura y la cocina tradicional. *Sus conocimientos y técnicas expresan la identidad comunitaria, refuerzan los lazos sociales y construyen identidades locales, regionales y nacionales más fuertes.*

Esos esfuerzos también subrayan ***la importancia de la cocina tradicional como medio de desarrollo sostenible, reforzar los lazos sociales y construir identidades locales, regionales y nacionales más fuertes.***

De ahí la importancia de la Tlayuda, por su importancia en el desarrollo sostenible y su riqueza comunitaria.

¹¹ UNESCO. Herencia Cultural Intangible. Cocina tradicional mexicana - cultura comunitaria ancestral, en curso, el paradigma michoacano. <https://ich.unesco.org/en/RL/traditional-mexican-cuisine-ancestral-ongoing-community-culture-the-michoacan-paradigm-004400#:~:text=Traditional%20Mexican%20cuisine%20is%20a,harvesting%20to%20cooking%20and%20eatin g.>

SEXTO. El reconocimiento a la Tlayuda es de tal magnitud que incluso fue editado un billete conmemorativo por la Lotería Nacional para la Asistencia Pública, con la imagen de la Tlayuda, y cuyo Sorteo Mayor No. 3895 se llevó a cabo en el Salón de Sorteos del Edificio Édison de la Lotería Nacional, el martes 25 de julio de 2023 en punto de las 20:00 horas.¹²



En este orden de ideas, el Maestro Porfirio Santos Matias, Presidente Municipal del H. Ayuntamiento de San Antonio de la Cal, Oaxaca para el periodo 2023-2025, hizo llegar a las oficinas de la Comisión de Asuntos Frontera Sur de la Cámara de Diputados del H. Congreso de la Unión, LXV Legislatura, una petición formal, a fin de solicitar su intervención ante el Instituto Nacional de la Propiedad Industrial para que se inicie el procedimiento a fin de emitir la declaratoria general de protección de la denominación de origen o indicación geográfica de la Tlayuda, elaborada en municipio de San Antonio de la Cal, Oaxaca, y se le otorgue la protección legal que corresponde y cuya titularidad corresponderá al Estado Mexicano.

¹² Gobierno de México. Lotería Nacional. CELEBRANDO EL 65° ANIVERSARIO CANIRAC, OAXACA. <https://www.loterianacional.gob.mx/Billete/DetalleBillete?product=1&number=3895>

Por las consideraciones y fundamentos arriba expresados, someto a consideración de esta soberanía, el siguiente:

PUNTO DE ACUERDO

ÚNICO. La Comisión Permanente del Congreso de la Unión, respetuosamente, exhorta al Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial para que inicie los estudios y trámites necesarios a efecto emitir la declaración de protección de la denominación de origen o indicación geográfica correspondiente a la Tlayuda, originaria del municipio de San Antonio de la Cal, Oaxaca.

ATENTAMENTE

ISMAEL BRITO MAZARIEGOS.

Recinto de la Comisión Permanente a 1 de agosto de 2023.