DECLARATORIA GENERAL DE PROTECCION DE LA DENOMINACION DE ORIGEN “CHARANDA”.

El Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, con fundamento en los artículos 6o. fracción III, 158, 159, 163, 164, 165, 166, 167 y 168 de la Ley de la Propiedad Industrial, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 2 de agosto de 1994, procede a la publicación de la Declaratoria General de Protección de la Denominación de Origen “CHARANDA”, presentada ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, de acuerdo con lo siguiente:

ANTECEDENTES

1.- Con escritos presentados ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial el 22 de febrero de 2000 y el 27 de marzo de 2002, la Asociación de Productores de Charanda, A.C., por conducto del representante legal el C. Arturo Manuel Pacheco Mondragón, facultades que tiene acreditadas mediante escritura pública número 3,765, solicitó a este Instituto la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen “CHARANDA”.

2.- De conformidad con el artículo 161 de la Ley de la Propiedad Industrial, el 8 de agosto de 2002 se publicó en el Diario Oficial de la Federación un extracto de la solicitud de Declaración General de Protección de la Denominación de Origen “CHARANDA”, otorgándose un plazo de dos meses, contados a partir de la fecha de la publicación, para que cualquier tercero que justificara su interés jurídico formulara observaciones u objeciones y aportara las pruebas que estimara pertinentes. Dentro de dicho plazo no se presentó ninguna observación u objeción al respecto.

CONSIDERANDOS

1.- Nombre, nacionalidad y domicilio del solicitante:

Asociación de Productores de Charanda, A.C., de la región de Uruapan, nacionalidad mexicana, con domicilio para oír y recibir todo tipo de notificaciones el ubicado en Rafael M. Vega número 27, Barrio de Santiago, código postal 60030, Uruapan, Michoacán; por conducto del C. Arturo Manuel Pacheco Mondragón, representante legal.

2.- Interés jurídico del solicitante:

Fundó su interés jurídico por ser una persona moral asociación civil, cuyos asociados tienen como actividad principal la extracción, y/o elaboración del producto objeto de la Denominación de Origen. Buscan proteger la bebida de otras similares con calidad inferior que afectan el nombre y reputación nacional e internacional de “CHARANDA”.

3.- Señalamiento de la denominación de origen:

“CHARANDA” para ser aplicada a la bebida alcohólica, obtenida de la fermentación y destilación del jugo de la caña de azúcar.

4.- Descripción detallada del producto o los productos que abarcará la denominación de origen incluyendo sus características, componentes, forma de extracción y procesos de producción o elaboración:

La materia prima, características y tipos para la elaboración del producto, así como el procedimiento para su fabricación, serán los que se fijen en la Norma Oficial Mexicana NOM-144-SCFI-2000, Bebidas Alcohólicas Charanda-Especificaciones; publicada el 14 de febrero de 2001 en el Diario Oficial de la Federación; emitida por la autoridad competente en los términos de la Ley Federal de Metrología y Normalización.

5.- Lugares de extracción:

La zona geográfica que abarcará la declaración de protección de la denominación de origen "CHARANDA" será la localidad de Uruapan como centro de origen o identidad de "CHARANDA" estableciendo la dependencia con las zonas aledañas productoras de la Caña de Azúcar. La región propuesta como zona de protección de denominación de origen, está integrada por 16 municipios localizados en la parte central del Estado de Michoacán, los cuales en su conjunto abarcan 8,606 km^2. Dichos municipios son:

Ario, Cotija, Gabriel Zamora, N. Parangaricutiro, Nuevo Urecho, Peribán, Los Reyes, S. Escalante, Tacámbaro, Tancítaro, Tangancícuaro, Taretán, Tocumbo, Turicato, Uruapan y Ziracuarétiro, en virtud de ser productores de la bebida y contar con las características propias para gozar de la protección.

6.- Señalamiento detallado de los vínculos entre la denominación de origen, producto y territorio:

"CHARANDA" es la denominación que se le otorga a la bebida alcohólica regional obtenida por la destilación de la caña de azúcar (guarapo) o sus derivados (melado, piloncillo o melaza), la cual procede de la molienda de la caña de azúcar y que, en combinación con cepas de levaduras cultivadas o no, seleccionadas del mismo jugo, llevan a cabo una fermentación alcohólica de la que, por transformaciones bioquímicas, se obtiene esta bebida, en los términos y condiciones que fija la Norma Oficial Mexicana NOM-144-SCFI-2000, Bebidas Alcohólicas Charanda-Especificaciones, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 14 de febrero de 2001.

Dicha bebida se produce en el Estado de Michoacán, en la región de Uruapan, que en su conjunto abarcan varios municipios que son: Ario, Cotija, Gabriel Zamora, N. Parangaricutiro, Nuevo Urecho, Peribán, Los Reyes, S. Escalante, Tacámbaro, Tancítaro, Tangancícuaro, Taretán, Tocumbo, Turicato, Uruapan y Ziracuarétiro.

Las topoformas presentes son llanos y mesetas lávicas de origen volcánico en las que predominan unidades edafológicas desarrolladas y fértiles alternando con aparatos volcánicos (conos cineríticos) de edad reciente diseminados en forma caótica, lo anterior como consecuencia de la intensa actividad volcánica manifestada en la región.

Dicha región se ubica a una altura aproximada de 1,600 a 3,842 metros sobre el nivel del mar y constituye una zona de transición entre la zona denominada Tierra caliente y la zona Lacustre. Asimismo, dentro de este ámbito geográfico, destaca por su extensión y antecedentes culturales la denominada Meseta Purépecha o Tarasca.

En la zona de valles se manifiestan precipitaciones pluviales del orden entre los 700 y 900 mm anuales, mientras que la oscilación térmica manifestada durante el día varía de acuerdo a la estación del año, arrojando una temperatura media mensual de 12º centígrados para la mínima y de 27º centígrados a la máxima. En la Meseta Tarasca, durante el día, la variación térmica es entre los 21 y 27º centígrados, mientras que por la noche la oscilación va de los 9 a 15º centígrados, lo que se clasifica como clima frío.

En la región de Uruapan ha existido una larga tradición en el cultivo de la caña de azúcar, cultivándose desde 1550. En el siglo XVII se fundó la Hacienda de Taretán donde se instaló un trapiche para el beneficio de la caña de azúcar, lo que impulsó este cultivo en la región.

El auge económico de esta región se debió precisamente al cultivo de la caña de azúcar, prueba de ello es que existían 10 trapiches en los que se producía refino, azúcar purgada y piloncillo.

El cultivo de la caña de azúcar se ha realizado dentro de esta región en áreas que presentan diversas condiciones agroclimáticas que se diferencian de las condiciones comunes donde se ha cultivado la caña de azúcar en el país e inclusive dentro del mismo Estado de Michoacán. Lo anterior, debido al tipo de suelo, denominado Vertisol, mismo que se caracteriza por las grietas

anchas y profundas en la época de sequía, son suelos pegajosos cuando están húmedos y muy duros cuando están secos; son muy arcillosos y a veces salinos, por lo que la susceptibilidad a la erosión es baja.

La precipitación promedio anual conforme a los datos registrados en los últimos 15 años es de 134.8 mm, siendo la más baja durante los meses de marzo y abril y la más alta en agosto y septiembre. La temperatura media anual en la región es de 21.2ºC.

De acuerdo con el resultado de estudio de suelos, en los 16 municipios que incluyen la región donde tradicionalmente se ha cultivado la caña de azúcar dentro del Estado de Michoacán, se caracteriza por la presencia de un gran número de aparatos volcánicos extintos, por lo que la actividad volcánica manifestada fue determinante en la formación del paisaje y de los suelos actuales. Por lo que en esta zona existen una serie de condiciones naturales que han dado origen a una formación o capa de suelo iluvial, fuertemente intemperizada, rica en sesquióxidos de fierro y aluminio, con un porcentaje significativo de materia orgánica humificada y que comúnmente se asocia a suelos de color rojo que están presentes en la zona periférica de la ciudad de Uruapan y a esta formación pedológica se le da el nombre popular de “CHARANDA”.

Esta formación de suelos es, a decir, de muchos agricultores de la zona, la responsable de imprimir un sabor particular a los azúcares de la caña de azúcar que se cultiva en la región, siendo estas características transferidas íntegramente a una bebida alcohólica denominada “CHARANDA”, misma que se elabora en esta región, en forma tradicional. En ese sentido, esta formación de suelos es la que dio la pauta para determinar la zona de la denominación de origen.

Uno de los factores críticos para diferenciar el charanda respecto de otros productos destilados a partir de la caña de azúcar, son las características fisicoquímicas de la materia prima.

Se ha establecido la diferenciación de la caña de azúcar cultivada dentro y fuera de la región propuesta para la denominación de origen del charanda, así como del jugo de dichas cañas, realizándose una evaluación comparativa, con el fin de establecer científicamente los contrastes entre ellas, y que son condicionadas por las características agroclimáticas de la región.

Los parámetros evaluados fueron los siguientes:

AZUCARES TOTALES

SACAROSA APARENTE (POL)

HIERRO

GRADOS BRIX

PUREZA

Conforme al resultado de la evaluación se puede establecer que la caña de azúcar cultivada dentro de la zona de denominación de origen propuesta, tiene características particulares, referidas como un mayor contenido de azúcares, sacarosa aparente y hierro, características que favorecen el proceso de producción del charanda.

Otra evaluación se ha referido a las características y diferencias sensoriales entre los productos cultivados dentro de la zona de denominación de origen propuesta y los productos cultivados fuera de ella, dando como resultado que el jugo de la caña de azúcar cultivado dentro de la zona de la denominación de origen propuesta, tiene mayor intensidad de aroma y posee un aroma dulce, en tanto que el jugo de la caña de azúcar cultivado fuera de la zona de origen propuesta, reflejó un menor aroma y un sabor a hierba, por lo que la diferencia sensorial de los jugos, dentro y fuera de la zona de denominación de origen propuesta es el resultado de las condiciones agroclimáticas y de las características del suelo.

El estudio técnico ha sido realizado por el Centro de Investigación y Asistencia Técnica del Estado de Jalisco.

RESOLUTIVOS

PRIMERO.- Se otorga la protección prevista en los artículos 157, 158 y demás aplicables de la Ley de la Propiedad Industrial a la Denominación de Origen “CHARANDA”.

SEGUNDO.- El Estado Mexicano será el titular de la denominación de origen y ésta sólo podrá usarse mediante autorización que expida el Instituto a las personas físicas o morales que reúnan los requisitos establecidos en el artículo 169 de la Ley de la Propiedad Industrial.

TERCERO.- Para los efectos de la presente declaración de protección se establece como zona geográfica de protección a la zona de Uruapan, Michoacán, comprendiendo ésta los municipios de Ario, Cotija, Gabriel Zamora, N. Parangaricutiro, Nuevo Urecho, Peribán, Los Reyes, S. Escalante, Tacámbaro, Tancítaro, Tangancícuaro, Taretán, Tocumbo, Turicato, Uruapan y Ziracuarétiro.

CUARTO.- Esta declaración de protección podrá ser modificada, en su caso, de acuerdo con lo previsto en el artículo 166 de la Ley de la Propiedad Industrial, de oficio o a petición de parte.

QUINTO.- Con base en el artículo 165 de la Ley de la Propiedad Industrial, la vigencia de la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen estará determinada por la subsistencia de las condiciones que la motivaron y sólo dejará de surtir efectos por otra declaración que al efecto emita el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.

SEXTO.- El Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial solicitará a la Secretaría de Relaciones Exteriores que tramite el registro de la denominación de origen a que se refiere esta declaración, para obtener su reconocimiento y protección en el extranjero conforme a los tratados internacionales.

SEPTIMO.- Esta resolución se publicará en el Diario Oficial de la Federación y en la Gaceta de la Propiedad Industrial.

OCTAVO.- La presente resolución surtirá sus efectos al día siguiente de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

México, D.F., a 12 de agosto de 2003.- El Director General, **Jorge Amigo Castañeda**.- Rúbrica.