

DECLARATORIA GENERAL DE PROTECCION DE LA DENOMINACION DE ORIGEN "CHILE HABANERO DE LA PENINSULA DE YUCATAN".

El Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, con fundamento en los artículos 6o. fracción III, 7 BIS 2, 157, 158, 159, 163, 164, 165, 166 y 167 de la Ley de la Propiedad Industrial, procede a publicar en el Diario Oficial de la Federación, la Declaratoria General de Protección de la Denominación de Origen "CHILE HABANERO DE LA PENINSULA DE YUCATAN", conforme lo siguiente:

I.- ANTECEDENTES

1.- Mediante escrito presentado ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial el 8 de septiembre de 2009, Ivonne Aracelly Ortega Pacheco, Gobernadora Constitucional del Estado de Yucatán, con domicilio en la calle 61, número 501-A entre 60 y 62, Palacio de Gobierno, C.P. 97000, Mérida, Yucatán; Juan Carlos Ledón, Presidente de Chile Habanero de Yucatán, A.C., persona moral constituida conforme a las leyes de los Estados Unidos Mexicanos, con domicilio ubicado en calle 27-A, número 205-A por 18 y 22, Fraccionamiento Monterreal, C.P. 97114, Mérida, Yucatán; Félix Arturo González Canto, Gobernador Constitucional del Estado de Quintana Roo, señalando como domicilio la Av. 22 de enero, número 1, Col. Centro, C.P. 77000, Chetumal, Quintana Roo; Jorge Manuel del Toro Chávez, productor y Director General de Hidroponía Maya, S.A. de C.V., persona moral constituida conforme a las leyes de los Estados Unidos Mexicanos, con domicilio en la carretera Felipe Carrillo Puerto-Mérida km. 4, C.P. 77200, Felipe Carrillo Puerto, Quintana Roo; Jorge Carlos Hurtado Valdez, Gobernador Constitucional del Estado de Campeche, con domicilio en la calle 8 sin número entre 61 y Circuito Baluartes, colonia Centro, C.P. 24000, San Francisco de Campeche, Campeche; y Alberto Córdova Gaspar, Presidente del Comité Sistema Producto Chile de Campeche A.C., persona moral constituida conforme a las leyes de los Estados Unidos Mexicanos, con domicilio en Av. Central número 198, barrio de San José, C.P. 24040, San Francisco de Campeche, Campeche; presentaron la solicitud de Declaración de Protección de la Denominación de Origen "CHILE HABANERO DE LA PENINSULA DE YUCATAN".

2.- Con fundamento en el artículo 159 de la Ley de la Propiedad Industrial, se aportó la siguiente información:

- a) Nombre, domicilio y nacionalidad de los solicitantes;
- b) Interés jurídico de los solicitantes;
- c) Señalamiento de la denominación de origen;
- d) Descripción detallada del producto o los productos terminados que abarcará la denominación, incluyendo sus características, componentes, forma de extracción y procesos de producción o elaboración;
- e) Lugar o lugares de extracción, producción o elaboración del producto que se trata de proteger con la denominación de origen, y
- f) Señalamiento detallado de los vínculos entre denominación, producto y territorio.

3.- En términos del artículo 161 de la Ley de la Propiedad Industrial, el 7 de octubre de 2009 se publicó en el Diario Oficial de la Federación un extracto de la solicitud de la Declaratoria de Protección de la Denominación de Origen "CHILE HABANERO DE LA PENINSULA DE YUCATAN", otorgándose un plazo de dos meses, contado a partir del día siguiente de la fecha de su publicación en el Diario Oficial de la Federación, para que cualquier tercero que justificara su interés jurídico formulara observaciones u objeciones y aportara las pruebas que estimara pertinentes.

II.- CONSIDERANDO

UNICO.- De los escritos que dan origen a la presente Declaratoria de protección se desprenden los siguientes elementos:

1.- Nombre, nacionalidad y domicilio de los solicitantes.

Ivonne Aracelly Ortega Pacheco, Gobernadora Constitucional del Estado de Yucatán, con domicilio en la calle 61, número 501-A entre 60 y 62, Palacio de Gobierno, C.P. 97000, Mérida, Yucatán; Juan Carlos Ledón, Presidente de Chile Habanero de Yucatán, A.C., persona moral constituida conforme a las leyes de los Estados Unidos Mexicanos, con domicilio ubicado en calle 27-A, número 205-A por 18 y 22, Fraccionamiento Monterreal, C.P. 97114, Mérida, Yucatán; Félix Arturo González Canto, Gobernador Constitucional del Estado de Quintana Roo, señalando como domicilio la Av. 22 de enero, número 1, Col. Centro, C.P. 77000, Chetumal, Quintana Roo; Jorge Manuel del Toro Chávez, productor y Director General de Hidroponía Maya, S.A. de C.V., persona moral constituida conforme a las leyes de los Estados Unidos Mexicanos, con domicilio en la carretera Felipe Carrillo Puerto-Mérida km. 4, C.P. 77200, Felipe Carrillo Puerto, Quintana Roo; Jorge Carlos Hurtado Valdez, Gobernador Constitucional del Estado de Campeche, con domicilio en la calle 8 sin número entre 61 y Circuito Baluartes, colonia Centro, C.P. 24000, San Francisco de Campeche, Campeche; y Alberto Córdova Gaspar, Presidente del Comité Sistema Producto Chile de Campeche A.C., persona moral constituida conforme a las leyes de los Estados Unidos Mexicanos, con domicilio en Av. Central número 198 barrio de San José, C.P. 24040, San Francisco de Campeche, Campeche.

2.- Interés jurídico de los solicitantes.

El Estado de Yucatán expresa su interés jurídico en virtud de su Plan Estatal de Desarrollo, donde se plantea el interés de otorgar a los inversionistas y emprendedores las condiciones necesarias de certidumbre y seguridad jurídica, así como un marco regulatorio claro y ágil para realizar sus actividades productivas de manera redituable y que contribuyan al desarrollo integral del Estado. Asimismo, en el Decreto número 21 del Diario Oficial del Estado de Yucatán publicado el 16 de octubre de 2007, que contiene el Código de la Administración Pública de Yucatán, donde se establece en el Título IV Capítulo II artículo 44, que a la Secretaría de Fomento Agropecuario y Pesquero le corresponde entre otros asuntos, promover el establecimiento de un sistema de certificación de origen y calidad de los productos agropecuarios y pesqueros de la entidad.

El Estado de Quintana Roo por su parte, y en relación a su interés jurídico, señala el fundamento legítimo que ampara la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado en sus artículos 3, 4, 16, 19 y 36 fracc. I, V, VII, IX para la elaboración, promoción, y ejecución de proyectos agroindustriales de interés general que tengan un gran impacto económico en la población, siendo facultad de la Secretaría de Desarrollo Agropecuario Rural e Indígena la de coordinar el desarrollo integral, sostenido y sustentable de la producción y comercialización de los productos agroalimentarios quintanarroenses, entre los que destaca el Chile Habanero.

El Estado de Campeche en cuanto a su interés jurídico señala el fundamento legítimo que ampara la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado para efecto de promover el desarrollo integral de la producción, proceso y comercialización del Chile Habanero de Campeche.

3.- Señalamiento de la denominación de origen.

"CHILE HABANERO DE LA PENINSULA DE YUCATAN".

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

Se ampara el fruto y los productos derivados del Chile habanero producido en la Península de Yucatán. Específicamente, los productos terminados protegidos son:

- a) Chile habanero de la Península de Yucatán en fresco, en estado inmaduro o maduro
- b) Chile habanero de la Península de Yucatán en curtido
- c) Chile habanero de la Península de Yucatán en pasta
- d) Chile habanero de la Península de Yucatán deshidratado entero y en polvo
- e) Chile habanero de la Península de Yucatán en salsas

Características botánicas y agronómicas del Chile habanero de la Península de Yucatán.

A) Clasificación.

La planta que tiene como fruto al chile habanero presenta la siguiente clasificación taxonómica: Reino: *Plantae* Subreino: *Tracheobionta* División: *Spermatophyta*, Línea XIV: *Angiospermae*, Clase A: *Dicotyledones*, Rama 2: *Malvales-Tubiflorae*, Orden XXI: *Solanales (Personatae)*, Familia: *Solanaceae*, Subfamilia: *Solanoideae*, Tribu: *Solaneae*, Género: *Capsicum*, Especie: *Capsicum chinense Jacq.*

B) Características y descripción del fruto del Chile habanero de la Península de Yucatán.

I) Descripción del fruto.

El fruto de la planta de Chile habanero de la Península de Yucatán es una baya hueca acampanulada, con terminación en punta, el gineceo está constituido por dos o cuatro carpelos. El fruto es poco carnoso y las paredes que dividen el interior del fruto son incompletas o poco desarrolladas (no llenan los lóculos); en la parte apical del fruto se unen, para formar unas estructuras membranosas comúnmente denominadas venas y en la base se unen a la placenta en la cual se encuentran dispuestas las semillas. La pared del fruto o pericarpio es poco carnosa y la epidermis está compuesta por una capa de células isodiamétricas de paredes externas engrosadas y una zona de dos a cuatro capas de colénquima, que junto con la epidermis forma una cáscara fina pero resistente. El fruto no presenta constricción anular en el cáliz y el margen del mismo es dentado. El fruto es de color verde en estado inmaduro y a madurez fisiológica presenta variaciones en color. Todos los frutos tienen el mismo olor y sabor característico, independientemente del color de maduración.

El fruto presenta una longitud promedio de 4.5 a 6.0 cm, un ancho promedio de 2.5 a 3.0 cm y un espesor de la pared de 1.5 a 2.0 mm. La longitud promedio del pedicelo del fruto de 2.5 a 3.0 cm. La forma del fruto en la unión con el pedicelo es cordada y el cuello en la base está ausente. La forma del ápice del fruto es puntiaguda.

El color del fruto del Chile habanero de la Península de Yucatán maduro está determinado principalmente por la presencia de dos tipos de pigmentos: los carotenoides y las antocianinas. La combinación en diferentes proporciones de estos dos pigmentos en el fruto, da lugar a los diferentes colores que se aprecian en las variedades cultivadas de Chile habanero de la Península de Yucatán, tales como los de color naranja o rojo.

Adicionalmente, la calidad del Chile habanero de la Península de Yucatán es acentuada por presentar una vida de anaquel de entre 10 y 20 días; esto es, el tiempo que mantiene su firmeza después de cortarlo de la planta. Esta característica es reconocida a nivel mundial.

II) Pungencia del fruto.

Los chiles tienen la capacidad de generar una intensa sensación organoléptica de picor o calor, denominada pungencia, cuando son consumidos. Esta pungencia se debe a la presencia de compuestos aromáticos alcaloides denominados capsaicinoides los cuales son compuestos

químicos característicos del género *Capsicum*. La pungencia suele medirse ya sea mediante Unidades Scoville (SHU, por sus siglas en inglés) o por la concentración de capsaicoides por gramo de peso seco. La concentración de capsaicoides se convierte a Unidades Scoville multiplicando la concentración en peso seco, expresada en partes por millón (ppm), por el coeficiente de picor. Dicho coeficiente es 16.1 para la Capsaicina y Dihidrocapsaicina, y 9.3 para la Nordihidrocapsaicina.

El fruto del Chile habanero de la Península de Yucatán se considera uno de los chiles más picantes del mundo. Tal pungencia se debe a la presencia de siete capsaicionoides, dos de ellos son los principales: Capsaicina e Hidrocapsaicina, los cuales son responsables de aproximadamente el 90% de la pungencia total y cinco que se presentan a concentraciones menores: Nordihidrocapsaicina, Norcapsaicina, Homocapsaicina, Nornorcapsaicina e Homodihidrocapsaicina.

El Chile habanero de la Península de Yucatán presenta una concentración superior a los 6.5 mg Capsaicina / g peso seco (equivalente a 104,650 Unidades Scoville) cuando la fruta se encuentra en estado verde, y superior a los 12.5 mg de Capsaicina/g peso seco (equivalente 201,000 Unidades Scoville) cuando la fruta se encuentra en su estado de maduración completa, es decir cuando ha desarrollado un color naranja o rojo en su superficie (epidermis).

III) Características de la semilla del Chile habanero de la Península de Yucatán.

Las semillas son de superficie áspera y de color amarillo paja. El tamaño de la semilla es de tipo intermedio, con un diámetro de 3.5 a 4 mm. El peso de 1000 semillas es de 6 a 8 g aproximadamente. El número de semillas por fruto, fluctúa entre 20 y 50 dependiendo de las condiciones ambientales en que se desarrolla el cultivo, así como de la polinización la cual es determinante en la definición de la calidad del fruto.

IV) Procesos para la producción del producto o productos terminados.

a) Proceso de cultivo y obtención del fruto fresco del Chile habanero de la Península de Yucatán.

El cultivo del Chile habanero de la Península de Yucatán tiene las siguientes etapas principales para su producción:

Preparación del terreno, determinación de la densidad de población a ser sembrada, trasplante, fertilización, riego y manejo fitosanitario.

En el cultivo del Chile habanero de la Península de Yucatán se deben considerar los siguientes aspectos para el cuidado de la planta: época de siembra, principales plagas y su control, prevención y control de enfermedades así como el de maleza.

Los frutos frescos, maduros e inmaduros, se obtienen seleccionando aquellos que son sanos, limpios, enteros y que presentan las características que definen al Chile habanero de la Península de Yucatán.

b) Descripción general del proceso de elaboración de pasta de Chile habanero de la Península de Yucatán.

La pasta o puré de Chile habanero de la Península de Yucatán es un producto de consistencia espesa o fluida obtenida de la molienda del chile habanero en madurez adecuada, sana, limpia, el cual ha sido descabado (eliminación del pedúnculo), lavado y desinfectado, sometido o no a tratamientos térmicos y adicionados o no con aditivos para alimentos. El proceso se resume de la siguiente manera: Recepción, selección, lavado, enjuague, molienda, pesado, mezclado.

c) Descripción general del proceso de elaboración del deshidratado entero y en polvo de Chile habanero de la Península de Yucatán.

El Chile habanero de la Península de Yucatán deshidratado es obtenido de la eliminación total o parcial del agua del fruto del chile habanero mediante métodos naturales o artificiales. Los frutos deben ser frescos, sanos y limpios, enteros o divididos, y con madurez fisiológica.

El método más común de deshidratado es el siguiente: Recepción, selección, lavado, enjuague, rajado (etapa opcional), extendido, deshidratado.

El método más común de deshidratado en polvo es el siguiente: Recepción, selección, lavado, enjuague, rajado (etapa opcional), extendido, deshidratado, pulverizado.

d) Descripción general del proceso de elaboración del curtido de Chile habanero de la Península de Yucatán.

El Chile habanero de la Península de Yucatán curtido es obtenido mediante métodos naturales o artificiales. Los frutos deben ser frescos, sanos y limpios, enteros o divididos, y con madurez fisiológica.

El método más común de curtido es el siguiente: Recepción, selección, lavado, enjuague, escaldado, rajado (etapa opcional), inmersión en salmuera o vinagre.

e) Descripción general del proceso de elaboración de la salsa de Chile habanero de la Península de Yucatán.

El proceso de elaboración de la salsa del Chile habanero de la Península de Yucatán inicia desde la recepción de la materia prima, seguido del acondicionamiento de ésta para su final proceso. Las etapas de este proceso son las siguientes: Recepción, selección, prelavado, lavado, enjuague, escaldado (etapa opcional) molienda, mezclado.

5.- Lugar o lugares de extracción, producción o elaboración del producto que se protege con la denominación de origen y delimitación del territorio de origen, atendiendo a los caracteres geográficos y a las divisiones políticas.

El Chile habanero de la Península de Yucatán se cultiva y produce en los tres Estados que la conforman: Campeche, Quintana Roo y Yucatán.

En los tres Estados se producen y elaboran los productos terminados obtenidos utilizando el Chile habanero de la Península de Yucatán.

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

A) FACTORES NATURALES.

Las características de los terrenos y el clima templado son los principales factores que condicionan y caracterizan la producción del “Chile habanero de la Península de Yucatán”.

I) Localización geográfica de la Península de Yucatán.

La Península de Yucatán se localiza al sureste de México y divide el Golfo de México del Mar Caribe en el extremo sur de América del Norte y la parte norte de América Central. La Península de Yucatán se ubica en la porción sureste de la República Mexicana; abarca una superficie de 141,523 km² conformada por la totalidad de los Estados de Campeche, Quintana Roo y Yucatán; limita al norte y al oeste con el Golfo de México, al sur con la República de Guatemala y Belice, al suroeste con el estado de Tabasco y al este con el Mar Caribe. En total consta de 126 municipios, 106 de los cuales pertenecen al Estado de Yucatán, 11 a Campeche y 9 a Quintana Roo.

La Península de Yucatán se encuentra aislada como consecuencia de las condiciones geográficas que prevalecen tanto en las tierras intermedias de la Península y el Istmo de

Tehuantepec y hacia el sur con el resto de Centroamérica. Se encuentra separada del resto del país por dos grandes barreras geográficas efectivas como factores de aislamiento: una es la intrincada Sierra de Chiapas, que le impide el acceso al Océano Pacífico a través del Istmo de Tehuantepec; y la otra, la región pantanosa de Tabasco, que constituye un obstáculo infranqueable debido a sus grandes y numerosos ríos, a sus bosques casi impenetrables así como a la excesiva humedad de su suelo y de su atmósfera. De igual forma, su conexión al sureste con Guatemala, está bloqueada por un espeso bosque tropical que también es un factor de aislamiento natural. Estas condiciones de aislamiento propias de la zona peninsular son las que han permitido la adaptación de distintas especies animales y vegetales con características especiales, incluyendo las del género *Capsicum*.

II) Clima de la Península de Yucatán.

El clima dominante en la Península de Yucatán es el cálido subhúmedo (A) con precipitación pluvial en verano (w), prevaleciendo el Aw. Por el nivel de humedad se tienen tres subtipos: Aw0 que es el más seco y se presenta en el norte centro y el nor poniente de la Península; el Aw1 que es de humedad intermedia y se presenta en el este y suroeste de la Península, y el Aw2 que es el más húmedo que se presenta en la parte sur. Se presenta también precipitación en invierno (x') en el este de la Península. Ninguna de estas condiciones de humedad es limitante para la producción de chile habanero aun bajo condiciones de producción en agricultura de temporal.

El clima cálido subhúmedo tiene las características de presentar una temperatura media anual de 22 a 26°C y una mínima mayor a 18°C; la precipitación anual fluctúa de los 660 a los 1051 mm. Las condiciones definidas de este tipo de clima, son favorables para la producción de chile habanero y se presentan en la totalidad de la Península de Yucatán.

III) Los suelos de la Península de Yucatán.

Los suelos predominantes de la Península de Yucatán son los leptosoles y en segundo término los luvisoles, vertisoles y regosoles.

De acuerdo a las características de los leptosoles en interacción con las características del cultivo, de que no tolera excesos de humedad ni presenta una alta demanda nutrimental, es que en parte se puede explicar la favorable adaptación y en consecuencia, las características particulares que presenta el Chile Habanero de la Península de Yucatán.

El cultivo del chile habanero se puede llevar a cabo en suelos Luvisoles, Rendzinas, Cambisoles y Vertisoles. Así, de acuerdo a la clasificación de suelos que son aptos y medianamente aptos para la producción de chile habanero, los suelos característicos de la Península de Yucatán son aptos para su producción.

IV) Zona geográfica de cultivo y producción del Chile habanero de la Península de Yucatán.

Las zonas de producción aptas para el cultivo son definidas en función a los requerimientos agroecológicos del cultivo; de esta forma, los requerimientos agroecológicos son los factores de clima y suelo que permiten obtener los mayores rendimientos y que además potencializan las características particulares del Chile habanero de la Península de Yucatán. Los principales factores agroecológicos son la duración e intensidad de la radiación, la temperatura, la disponibilidad de agua y la humedad relativa, los minerales del suelo, la capacidad de retención de agua, la profundidad del suelo y su textura. Son también importantes los procesos de pedogénesis, ya que éstos definen las características que van a prevalecer en los suelos al alcanzar su madurez. La limitada variación de los valores de los factores que prevalecen en la Península de Yucatán, en conjunto con el tipo y composición del suelo, hacen que el Chile habanero de la Península de Yucatán presente las características de producción y calidad que lo definen.

B) FACTOR HUMANO, TRADICION, HISTORIA.

El género *Capsicum* se conoce desde principios de la civilización en el hemisferio occidental. Ha sido parte de la dieta humana desde 7500 a.C. Los antepasados nativos de América ya cultivaban chile desde 5200 a 3400 a.C. Independientemente de la forma en cómo llegó a la Península de Yucatán, el chile habanero tuvo una adaptación debido a las características medioambientales especiales presentes en la zona.

Es conocida la variabilidad fenotípica del chile habanero y su dependencia de la zona en donde éstos se cultivan. Algunas variedades de chiles habaneros, ya sea debido a procesos de selección naturales o humanos, presentan características que les son distintivas.

La gran variación fenotípica del chile habanero se debe no sólo a factores genotípicos sino también a que esta especie de chile presenta distintas características dependiendo de los factores naturales a los que se encuentra expuesto.

En este sentido, es sabido que el nivel de pungencia y las características aromáticas del chile habanero son producto de la interacción de la genética del cultivo en su interacción con el medio ambiente y de éste, la temperatura, el suelo y la disponibilidad y calidad de agua son los principales factores que determinan la calidad organoléptica del chile habanero. Al respecto cabe señalarse que la concentración y tipo de capsaicinoides en los chiles está influenciada por el genotipo, prácticas de cultivo y el medio ambiente.

De esta forma, la suma de factores naturales y humanos son los que actualmente se consideran claves para la selección de los chiles con mayor pungencia, como es el caso de los chiles habaneros, particularmente aquellos que históricamente han sido producidos y seleccionados en la Península de Yucatán. Como una prueba de lo anterior, es que no existe ningún guiso picante en la tradición culinaria de la Península de Yucatán en la que el chile habanero no se utilice para dar sabor y sensación de picor, lo cual es una evidencia de que los chiles habaneros de la zona peninsular fueron seleccionados, entre otras cosas, por tal característica organoléptica especial.

Aunado a la sensación pungente, el sabor característico de los frutos peninsulares y su palatabilidad permite distinguirlos de otros chiles cultivados en otros lugares del orbe. Así, es conocido que los chiles habaneros peninsulares presentan un aroma característico que es capaz de ser discernido entre otras especies de chiles y entre los propios chiles habaneros producidos en otras zonas de México o del mundo.

Otro factor humano asociado a las plantas de Chile habanero de la Península de Yucatán es la forma tradicional de cultivo. Así, las plantas de Chile habanero de la Península de Yucatán no se siembran directamente en el suelo; es común que las semillas se germinan en sitios especiales llamados almácigos, los cuales ofrecen condiciones muy favorables de suelo, luz y agua para posibilitar un buen crecimiento, así se obtienen las llamadas plántulas, que se trasplantan al sitio de cultivo. En las localidades tradicionales, los almácigos se hacen en estructuras elevadas conocidas como canché. El terreno seleccionado como adecuado para el trasplante es un sitio no susceptible a inundaciones; en caso de contener vegetación alta y abundante, ésta es cortada y quemada. Por otro lado, si el terreno es de uso continuo, en vez de quemar, se aplican herbicidas desecantes y si se trata de suelos mecanizados es necesario hacer un surco de 20 a 25 cm de profundidad para permitir el desalojo de agua. La etapa vegetativa tiene una duración de entre 20 y 25 días a partir de los cuales se presenta la cruz y por lo tanto, la primera flor. El inicio de cosecha a punto sazón (verde) es a los 65 a 70 días y a madurez fisiológica (color característico del genotipo) es de los 75 a 80 días.

Tradición culinaria.

El consumo del chile habanero está muy arraigado entre los habitantes de la Península de Yucatán; se ha constituido en ingrediente de numerosos platillos y recetas que le han dado fama nacional e internacional.

Usos.

Tradicionalmente el chile habanero se ha destinado al consumo en fresco, como condimento en la comida Yucateca, como colorante de embutidos y, en menor grado, para la elaboración de productos semiindustrializados. Aplicaciones menos comunes son la extracción de oleorresinas o de capsaicina, ambos productos con usos industriales y terapéuticos.

Una aplicación que en la antigüedad dieron los mayas al emplasto de frutos, mezclas de fruto y hojas, raíces y semillas de chile habanero fue en el combate de infecciones de la piel, dolores estomacales o para evitar la infección de heridas.

En el caso de las plantas, hasta muy recientemente se realizaron los primeros reportes de que extractos proteicos de semillas y plántulas de chile habanero podían inhibir el crecimiento de bacterias fitopatógenas. La descripción de que en las plantas de chile habanero existen péptidos con actividad inhibitoria del crecimiento de bacterias fitopatógenas, representa una alternativa sumamente atractiva que potencialmente permitiría obtener agroquímicos naturales para combatir bacterias fitopatógenas, las cuales en el campo peninsular generalmente se combaten con la aplicación de agroquímicos de amplio espectro.

Por lo anteriormente expuesto este Instituto, con fundamento en los artículos 6, 7 BIS 2, 163 y 164 de la Ley de la Propiedad Industrial, resuelve:

III.- RESOLUTIVOS

PRIMERO.- Se otorga la protección a la Denominación de Origen "CHILE HABANERO DE LA PENINSULA DE YUCATAN" con la que se designan a los productos descritos en el CONSIDERANDO UNICO de la presente Declaratoria, en términos de la Ley de la Propiedad Industrial.

SEGUNDO.- El origen, calidad y características establecidas en la presente Declaratoria para el "CHILE HABANERO DE LA PENINSULA DE YUCATAN", serán garantizadas en los términos que fije la Norma Oficial Mexicana que emita la autoridad competente.

TERCERO.- El Estado Mexicano será el titular de la Denominación de Origen "CHILE HABANERO DE LA PENINSULA DE YUCATAN", y ésta sólo podrá usarse mediante autorización que expida el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, a las personas físicas o morales que reúnan los requisitos establecidos en el artículo 169 de la Ley de la Propiedad Industrial.

CUARTO.- La vigencia de la presente Declaratoria de Protección de la Denominación de Origen "CHILE HABANERO DE LA PENINSULA DE YUCATAN", 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.

QUINTO.- El Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, de conformidad con la Ley de la materia, por conducto de la Secretaría de Relaciones Exteriores tramitará el registro de la Denominación de Origen "CHILE HABANERO DE LA PENINSULA DE YUCATAN", para obtener su reconocimiento en el extranjero conforme a los tratados internacionales.

SEXTO.- La presente Declaratoria surtirá sus efectos a partir de los 90 días naturales a la fecha en que se publique en el Diario Oficial de la Federación la acreditación y, en su caso, aprobación de la entidad para evaluar la conformidad de la Norma Oficial Mexicana a que hace referencia la presente publicación.

La presente se signa con fundamento en los artículos 7 BIS 2 de la Ley de la Propiedad Industrial, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de junio de 1991, reformada y adicionada por Decretos dados a conocer en la misma fuente de difusión oficial el 2 de agosto de 1994, 25 de octubre de 1996, 26 de diciembre de 1997, 17 de mayo de 1999, 26 de enero de 2004, 16 de junio de 2005, 25 de enero de 2006, 6 de mayo de 2009 y 6 de enero de 2010; 1o., 2o., 3o. fracción III, inciso a), 4o., 5o., 7 fracciones III y V y 8 fracción V del Reglamento del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 14 de

diciembre de 1999, reformado y adicionado por diversas publicaciones en dicho órgano el 1 de julio de 2002, 15 de julio de 2004, 28 de julio de 2004 y 7 de septiembre de 2007; 1o., 2o., 5o. fracción III, inciso a), 11 fracciones III y V y 12 fracción V de su Estatuto Orgánico publicado en el Diario Oficial de la Federación el 27 de diciembre de 1999, reformado y adicionado por publicaciones en la misma fuente de difusión oficial de fecha 10 de octubre de 2002, 29 de julio de 2004, 4 de agosto de 2004 y 13 de septiembre de 2007; así como 1o. del Acuerdo que Delega Facultades en los Directores Generales Adjuntos, Coordinador, Directores Divisionales, Titulares de las Oficinas Regionales, Subdirectores Divisionales, Coordinadores Departamentales y otros Subalternos del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 15 de diciembre de 1999, reformado y adicionado por publicaciones en la misma fuente de difusión oficial del 4 de febrero de 2000, 29 de julio de 2004, 4 de agosto de 2004 y 13 de septiembre de 2007.

México, D.F., a 31 de mayo de 2010.- El Director General Adjunto de Propiedad Industrial, **Alfredo Carlos Rendón Algara**.- Rúbrica.