CON PUNTO DE ACUERDO, POR EL QUE SE EXHORTA A LA SECRETARÍA DE ECONOMÍA, A TRAVÉS DEL INSTITUTO MEXICANO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL, A REALIZAR EL PROCEDIMIENTO CONDUCENTE A EMITIR LA DECLARATORIA DE PROTECCIÓN DE DENOMINACIÓN DE ORIGEN DEL QUESO COTIJA, A CARGO DEL DIPUTADO ALFREDO ANAYA OROZCO, DEL GRUPO PARLAMENTARIO DEL PRI

El que suscribe, Alfredo Anaya Orozco, diputado federal de la LXIII Legislatura, integrante del Grupo Parlamentario del Partido Revolucionario Institucional, con fundamento en lo dispuesto en los artículos 6o., numeral 1, fracción I, y 79 del Reglamento de la Cámara de Diputados, somete a consideración de esta asamblea la siguiente proposición con punto de acuerdo, al tenor de las siguientes

Consideraciones

La denominación de origen es entendida como: "el nombre de una región geográfica del país que sirva para designar un producto originario de la misma, y cuya calidad o características se deban exclusivamente al medio geográfico".[i]

Para el caso de México, de acuerdo con el artículo 8º del Reglamento del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI), es competencia de la Dirección General Adjunta de Propiedad Industrial, otorgar o negar las autorizaciones de uso de denominaciones de origen (DO).

Al día de hoy nuestro país cuenta con un total de 14 DO, entre las que se encuentran: el Ámbar de Chiapas, el Arroz del estado de Morelos, el Bacanora, Café Chiapas, Café Veracruz, Charanda, Chile Habanero de la península de Yucatán, Talavera, Tequila y Vainilla de Papantla, entre otros.[ii]

La Denominación de Origen significa una protección legal especial para los productos en virtud de provenir de una región determinada y reunir ciertas características que dotan de un valor agregado, además de reconocimiento internacional. Esto implica beneficios económicos para los productores y mejoras en el ingreso que perciben por la actividad que realizan.

A pesar de nuestra inmensa riqueza cultural material e inmaterial, México registra un rezago importante en materia de protección industrial, sobre todo si nos comparamos con otros países. Suiza, por ejemplo, cuenta con un total de 700 denominaciones de origen, los Estados Unidos cuentan con más de 900 y la Unión Europea supera las 6,000.[iii]

Uno de los tesoros gastronómicos que no ha tenido el reconocimiento que se merece es el queso Cotija, cuyo nombre viene del municipio michoacano Cotija, ubicado en la Sierra de Jamiche.

La producción artesanal de queso Cotija data de hace 400 años. Para su elaboración prevalecen los métodos tradicionales que le permiten a este producto mantener una característica artesanal y que se prepara bajo una Marca Colectiva Región de Origen otorgada por el IMPI en 2005, la cual dota de protección limitada ante imitaciones y prácticas irregulares comerciales.

El queso Cotija se elabora principalmente en temporada de lluvia a partir de leche bronca proveniente de animales de carne con baja producción de leche (vaca criolla cruzada con cebú) alimentados en praderas naturales de libre pastoreo, sin añadirle compuestos químicos, y permaneciendo por 3 meses como mínimo dentro del área geográfica a partir del retiro de la prensa bajo la cual obtiene su forma característica.[iv]

Por otra parte este queso de elaboración artesanal, se subclasifíca comercialmente por:

• Añejamiento, que puede ser entre tres y seis meses, y;

• Por su consistencia y características al corte: el cual puede ser *de tajo* si se desmorona al corte y las paredes se mantienen en su posición; o de grano si se desmorona al corte sin mantener la posición de las paredes.

En conjunto, se puede asegurar que la producción de este producto lácteo sigue manteniendo su condición de ser una mercancía de elaboración 100 por ciento artesanal, al seguir un estricto proceso de preparación de forma que se pueda ofrecer al mercado nacional e internacional un producto de inigualable calidad.

Incluso en el año 2006, el queso Cotija fue reconocido entre 500 participantes como el mejor Queso Extranjero del Año en el campeonato mundial sobre ese derivado de la leche en Cremona, Italia.

En ese sentido y gracias a la forma tradicional con la que ha sido producido este queso, es que ha sido objeto de estudio de diversos centros de investigación entre los que se destacan: la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM) o el Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey (ITESM), las cuales, han elaborado diversos estudios y proyectos con productores de la región de la Sierra Jalmich para mejorar las condiciones comerciales de los productores.

El 16 de octubre del año en curso, investigadores de la Facultad de Química de la UNAM, obtuvieron el Premio Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos 2016, por el trabajo "La microbiana bacteriana única del queso Cotija y su potencial metabólico, revelados mediante metagenómica". Dicho estudio, arrojó que la forma única de elaboración de este producto genera sabores y sustancias de naturaleza proteínica que tienen un efecto antagónico contra patógenos como la Salmonella entérica o la Escherichia coli, y por tanto sugiere que la producción de este queso se mantenga de manera artesanal para conservar sus beneficios.[v]

Por otra parte, una investigación del Tecnológico de Monterrey concluyó que los consumidores prefieren los quesos artesanales y se detectó como mercado potencial a EE.UU.[vi]

La FAO en colaboración con la Universidad Autónoma de Chapingo, realizaron el estudio titulado: "*El queso Cotija, México"*, donde se señalan todas las características de este producto, y hace las recomendaciones en torno a aprovechar de forma eficiente la experiencia sobre los dispositivos legales a razón de preservar el proceso artesanal de elaboración del queso Cotija y con ello proteger un patrimonio socioeconómico, cultural y ambiental dentro de las regiones de la Sierra Jalmich.[vii]

Estos y otros estudios no solo han comprobado las características especiales del queso Cotija sino la necesidad de otorgar una protección especial para este producto orgullosamente michoacano.

Así, el proceso de elaboración de queso Cotija debe contar con una figura legal que brinde una mayor protección a los productores de esta región del país con la que puedan garantizar un medio productivo eficiente y seguro que permita acceder a un ingreso justo y más elevado y equitativo, garantizando así una mejora indiscutible en la calidad de vida de la región.

Por tanto, las recomendaciones de organismos internacionales como de los centros de investigaciones nacionales, coinciden en que otorgar la Denominación de Origen sería el mecanismo más adecuado para proteger esta actividad económica culinaria tradicional de México.

La cocina tradicional mexicana es un gran referente de la diversidad cultural que posee México y que gracias a sus características tan únicas le han valido para ser reconocida por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación la Ciencia y la Cultura (UNESCO) como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

Como Diputado Federal por el estado de Michoacán, tierra de tradiciones ancestrales, es mi deber proteger a las miles de familias que ven de estas actividades gastronómicas de orgullo nacional, una forma de vida digna y que con ello han protegido y preservado la cultura mexicana.

Con el otorgamiento de la denominación de origen al queso Cotija no solo estaríamos reconociendo a un producto mexicano que ha conquistado paladares en todo el mundo; sino que también estaríamos favoreciendo al ingreso de miles de familias michoacanas que dependen de esta actividad.

Por todo lo anteriormente expuesto y motivado, me permito someter a consideración de esta Honorable Asamblea, el siguiente

Punto de acuerdo

Único. La Cámara de Diputados del honorable Congreso de la Unión exhorta respetuosamente la Secretaría de Economía para que, a través del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, realice el procedimiento conducente para emitir la declaratoria de protección de denominación de origen al queso Cotija.

Notas

i Artículo 156 de la Ley de la Propiedad Industrial

ii Ver, http://www.gob.mx/se/articulos/denominaciones-de-origen-orgullodemexico

iii Ver, http://www.forbes.com.mx/de-origen-mexicano/#gs.36wiWa0

iv Ver, http://www.mexicocampoadentro.org/quesos_cotija.php

v Ver, http://www.gaceta.unam.mx/20161013/a-tres-academicos-de-la-unam-el-prem io-nacional-de-alimentos/

vi Ver, http://eleconomista.com.mx/industrias/2014/01/21/queso-cotija-busca-cru zar-fronteras

vii Ver,

http://www.hablemosclaro.org/Repositorio/biblioteca/b_22 3_Queso_COTIJA_Mexico.pdf

Dado en el salón de sesiones de la Cámara de Diputados, el... de octubre de 2016.

Diputado Alfredo Anaya Orozco (rúbrica)