

Al margen un logotipo, que dice: Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.

EXTRACTO DE LA SOLICITUD DE DECLARACION GENERAL DE PROTECCION DE LA DENOMINACION DE ORIGEN "BACANORA".

Con fundamento en los artículos 159 y 161 de la Ley de la Propiedad Industrial, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 2 de agosto de 1994, se hace la publicación del extracto de la solicitud de declaración general de protección de la denominación de origen "BACANORA", presentada ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, de acuerdo a lo siguiente:

I.- Con escrito presentado en la Delegación Federal de Sonora de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial el 28 de mayo de 1999, y recibida por el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial con fecha 30 de junio del mismo año, con folio de entrada 059018, el Gobierno del Estado de Sonora, por conducto del ciudadano Gustavo Montalvo Pompa, Secretario de Desarrollo Económico y Productividad, solicitó a este Instituto la declaración general de protección de la denominación de origen "BACANORA".

II.- En los términos del artículo 159 de la Ley de la Propiedad Industrial, el extracto de la solicitud presentada por el C. Gustavo Montalvo Pompa, Secretario de Desarrollo Económico y Productividad del Gobierno del Estado de Sonora, es el siguiente:

1.- Nombre, nacionalidad y domicilio del solicitante:

El Gobierno del Estado de Sonora, por conducto del C. Gustavo Montalvo Pompa, Secretario de Desarrollo Económico y Productividad del mismo, de nacionalidad mexicana, con domicilio para oír y recibir todo tipo de notificaciones en Comonfort y Paseo del Canal, Centro de Gobierno, edificio Sonora, ala sur, 3er. nivel, código postal 83260, en Hermosillo, Sonora.

2.- Nombre de la denominación de origen y producto o productos que se pretende amparar: "BACANORA", para ser aplicada a una bebida alcohólica regional del Estado de Sonora, y Agave agustifolia Haw, única especie de maguey admitida para la producción de tal bebida.

3.- Interés jurídico del solicitante:

Fundó su interés jurídico por ser el Gobierno del Estado de Sonora, quien cuenta con facultades para regular la operación, funcionamiento y ejercicio del control sanitario de los establecimientos dedicados a la fabricación, envasado, distribución, guarda, transportación, venta y consumo de bebidas de contenido alcohólico, así como fomentar el desarrollo de ramas emergentes con potencial competitivo con el fin de transformar la realidad socioeconómica de la entidad federativa y elevar la calidad de vida de su población.

4.- Señalamiento de la denominación de origen:

El Municipio de Bacanora se localiza en la Sierra Centro del Estado de Sonora, al Este de Hermosillo, colindando al Norte con San Pedro de la Cueva y Sahuaripa, al Sur con Yécora, al Oeste con San Pedro de la Cueva, Soyopa y Onavas y al Este con Sahuaripa y Arivechi. La zona geográfica para proteger la denominación de origen, incluye municipios de las regiones Sierra Centro, Río Sonora y San Miguel; Centro; Sierra Alta, y Sierra Sur. Estos municipios son los siguientes: Bacanora, Sahuaripa, Arivechi, Soyopa, San Javier, Cumpas, Moctezuma, San Pedro de la Cueva, Tepache, Divisaderos, Granados y Huasabas, Villa Hidalgo, Bacadehuachi, Nacori Chico, Huachineras, Villa Pesqueira, Aconchi, San Felipe de Jesús, Huepac y Banamichi, Rayón, Baviácora, Opodepe, Arizpe, Rosario, Quiriego, Suaqui Grande, Onavas, Yécora, Alamos, San Miguel de Horcasitas, Ures, Mazatán, y La Colorada, todos estos municipios comprendidos en el Estado de Sonora, el cual se caracteriza por tradición en la elaboración de "BACANORA".

5.- Descripción del proceso de fabricación y productos a que se aplicará la denominación de origen:

5.1. Proceso de fabricación.

La materia prima que se utiliza es el Agave agustifolia, el cual es una planta acaulescente formada por una roseta de pencas, basales que alcanzan de 1 a 1.5 m de longitud y de 1.5 a 2 m de diámetro. Esta es la única especie admitida para los efectos de protección de esta denominación, ya sea cultivada u obtenida de forma silvestre dentro de la zona geográfica que se indica. La elaboración de "BACANORA" se lleva a cabo a través de dos procesos: el tradicional y el industrial. El proceso artesanal o tradicional comienza al cortar el maguey y separar las pencas dejando solamente la parte basal (tallo), la cual es asada para posteriormente ser machacada hasta obtener un producto fibroso llamado saite, mismo que pasa al proceso de fermentación en donde es depositado en una

fosa dejándolo reposar, según el clima, de 4 a 7 días. Completado este proceso se realiza la primera destilación en un tambor de hierro donde se vierte agua y se enciende una fuente de calor con leña. Una vez que hierve se cubre el tambor y se sella para evitar cualquier fuga de vapores, al terminar lo anterior se remueve el bagazo y el producto obtenido es sometido a una segunda destilación, de la cual se obtiene finalmente el “BACANORA”. La etapa final de este proceso es la estandarización, operación en donde se mezcla una porción de las cabezas con el “BACANORA” obteniéndose un producto que tiene un contenido de alcohol que oscila entre los 40° y los 50° GL.

El proceso industrial comienza de la misma forma que el artesanal, es decir, cortando el maguey y dejando únicamente el tallo para posteriormente realizar un cocimiento en autoclave a 121°C por 7 horas o en horno a 150° por tres días. Al terminar se lleva a cabo el desgarrado de fibras y la extracción del jugo, mismo que es ajustado a una concentración de azúcares que varía entre los 10° y los 15° Brix. Concluyendo lo anterior se pasa a la fermentación, en la cual se inocula el jugo con levaduras del género *saccharomyces* en tanques de acero inoxidable y así comenzar la primera fermentación, colocando el jugo fermentado dentro de un alambique de cobre o de acero inoxidable para separar cabezas, medios y colas, y para posteriormente comenzar la segunda destilación en la cual también se separan cabezas, medios y colas. Los medios son conocidos como el vino y es la materia base para la estandarización del “BACANORA”. El vino producido pasa a la etapa de estandarización, obteniéndose un contenido alcohólico que varía entre los 38° y los 55° GL.

5.2. Tipos.

De acuerdo al porcentaje de azúcares provenientes del Agave que se utilice en la elaboración del “BACANORA” puede clasificarse en:

Tipo I. “BACANORA” 100% de Agave o “BACANORA” 100% de Puro Agave. Se obtiene de la destilación y rectificación de mostos, preparados directa y originalmente con los azúcares extraídos de la molienda de las cabezas maduras de Agave agustifolia Haw, previamente hidrolizadas o cocidas, y sometidos a fermentación alcohólica con levaduras, cultivadas o no. Este tipo de “BACANORA” puede ser joven, reposado o añejo y susceptible de ser abocado.

Tipo II. “BACANORA”. Aquel que se obtiene de la destilación y rectificación de mostos, en cuya formulación se han adicionado hasta una proporción no mayor del 20% de azúcares distintos a los obtenidos de la molienda de las cabezas maduras de Agave previamente hidrolizadas o cocidas, y sometidos a fermentación alcohólica con levaduras, cultivadas o no. Este tipo de “BACANORA” puede ser joven, reposado o añejo y susceptible de ser abocado.

5.3. Categorías

De acuerdo a las características adquiridas en procesos posteriores a la destilación y rectificación, el “BACANORA” se clasifica para el mercado nacional e internacional, en 3 categorías:

- a) “BACANORA” blanco.- Cuya graduación alcohólica comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución.
- b) “BACANORA” reposado.- Producto susceptible de ser abocado (proceso para suavizar el sabor del “BACANORA” mediante la adición de uno o más productos naturales, saborizantes o colorantes permitidos en las disposiciones legales correspondientes), que se deja por lo menos dos meses en recipientes de madera de roble o encino, cuya graduación alcohólica comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución
- c) “BACANORA” añejo.- Producto susceptible de ser abocado, sujeto a un proceso de maduración de por lo menos un año en recipientes de madera de roble o encino, con una graduación alcohólica comercial que debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución.

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

En el Estado de Sonora durante siglos se ha producido una bebida alcohólica que, a través del tiempo, ha llegado a representar uno de los símbolos de identidad de los sonorenses. Esta bebida es conocida con el nombre de “BACANORA”.

El “BACANORA” es uno de los tres destilados de Agave más importantes de México. Esta bebida toma su nombre del Municipio de Bacanora, situado en la Sierra Centro, al Este de Hermosillo, capital del Estado de Sonora. No obstante, la zona tradicional de producción abarca un territorio más amplio, en el cual se incluyen algunos municipios de las regiones de: Río Sonora y San Miguel; Centro, Sierra Alta, Sierra Sur y por supuesto Sierra Centro.

Las características distintivas del “BACANORA” se deben principalmente a la composición bioquímica del Agave agustifolia Haw, al tipo de microorganismos fermentadores, al método empleado para su elaboración, al conocimiento que han adquirido los productores de generación en generación y a las condiciones climatológicas importantes en Sonora.

III.- La presente publicación se hace para el efecto de que cualquier tercero que justifique su interés jurídico, formule las observaciones u objeciones que estime pertinentes y, en su caso, aporte las pruebas necesarias dentro de un plazo de dos meses contados a partir de la fecha de publicación en el Diario Oficial de la Federación del presente Extracto, en los términos que establece el artículo 161 de la Ley de la Propiedad Industrial.

Atentamente

México, D.F., a 8 de mayo de 2000.- El Director General, Jorge Amigo Castañeda.- Rúbrica.