



PODER LEGISLATIVO DE B.C.S.

XIII LEGISLATURA

INICIATIVA DE ACUERDO ECONOMICO

C.DIP. JUAN DOMINGO CARBALLO RUIZ

PRESIDENTE DE LA MESA DIRECTIVA DEL SEGUNDO PERIODO ORDINARIO

DE SESIONES DEL PRIMER AÑO DE EJERCICIO CONSTITUCIONAL

DE LA XIII LEGISLATURA DEL H. CONGRESO DE BAJA CALIFORNIA SUR

P r e s e n t e

- **COMPAÑERAS Y COMPAÑEROS DIPUTADOS**
- **ESTIMADOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN QUE NOS ACOMPAÑAN**
- **CIUDADANOS QUE SE ENCUENTRAN PRESENTES EN ESTE RECINTO LEGISLATIVO.**

La suscrita Dora Elda Oropeza Villalejo, Diputada local por el XII Distrito e integrante de la Fracción Parlamentaria del Partido Acción Nacional en la XIII Legislatura del H. Congreso de B.C.S. en uso de las facultades que me confiere lo dispuesto por los artículos 105 y demás relativos de la ley Reglamentaria del Poder Legislativo, someto a la consideración de esta soberanía, **INICIATIVA DE ACUERDO ECONOMICO**, al tenor de la siguiente:

EXPOSICION DE MOTIVOS

El Municipio de Loreto atraviesa en estos momentos una severa crisis económica que requiere de la participación de todas las autoridades, representantes populares y sectores social y privado para sacarlo adelante.



PODER LEGISLATIVO DE B.C.S.

XIII LEGISLATURA

Mas que instalarnos en la pasividad y quejándonos de nuestra adversidad, lo que los Loretanos requieren, son iniciativas y acciones que contribuyan a potenciar las riquezas de este Municipio para que los turistas locales, nacionales y extranjeros elijan a este destino turístico para vacacionar los 365 días del año, y a la vez ocasione que la economía de la región se active y genere desarrollo económico y social para todos los loretanos.

En ese sentido recientemente participamos en el Festival Gastronómico denominado "LA NOCHE DE LA CONQUISTA" organizado por 14 restauranteros de Loreto afiliados a la CANIRAC, donde se exhibieron platillos regionales de este Municipio como las almejas tatemadas, las almejas rellenas, vinos elaborados de manera artesanal por rancheros que habita la parte serrana entre otros platillos.

Este festival tuvo un éxito rotundo ya que se dieron cita centenares de personas en su mayoría turistas extranjeros que pudieron constatar la riqueza culinaria y gastronómica del Municipio de Loreto, lo que sin duda será motivo de que estos turistas transmitan a otros el mensaje de que aparte de las riquezas naturales y de su gente, Loreto tiene una gastronomía que representa un atractivo mas para que el turismo visite a este paraíso ubicado entre las aguas del Golfo de California y la Sierra de la Giganta.



PODER LEGISLATIVO DE B.C.S.

XIII LEGISLATURA

Entusiasmados por el éxito de esta muestra gastronómica, los restauranteros afiliados a la CANIRAC en Loreto, nos solicitaron implementar desde este Congreso una serie de medidas para lograr la protección y salvaguarda de los platillos tradicionales del Municipio como las Almejas Tatemadas, mediante la Certificación de Origen de este platillo que es característico e icono del Municipio de Loreto.

Sin duda alguna las Almejas Tatemadas son el platillo típico de Loreto, para su elaboración se utiliza la especie conocida popularmente como almeja chocolata.

Desde el periodo prehispánico, los moluscos han formado parte de la dieta de los loretanos, se han encontrado concheros en sitios donde los indígenas que habitaban la región depositaban las conchas de los moluscos que comían, mismos que han permitido conocer y analizar sus hábitos alimenticios.

La preparación de este platillo es muy sencillo, lo que sugiere que su receta bien puede proceder de las culturas indígenas de la región, que incluían en su dieta este tipo de mariscos.

La preparación del platillo inicia con la captura de la almeja chocolata, después se esparce una cama de grava sobre la arena, donde las almejas son encajadas boca abajo, acto seguido sobre las almejas se coloca chamizo que es un arbusto seco de la región, se enciende una fogata en dirección contraria al viento para



PODER LEGISLATIVO DE B.C.S.

XIII LEGISLATURA

favorecer una cocción lenta. Sobre la misma grava se calientan tortillas de harina y una vez cocinadas las almejas, estas se desentierran, se abren, se prepara en tacos y se acompaña con una salsa elaborada con mayonesa, aceite, mostaza, vinagre, sal y pimienta.

Como podemos apreciar este platillo es una manifestación cultural viva de la región, entre cuyos méritos destacan su antigüedad, su continuidad histórica, así como la originalidad, las técnicas y procedimientos de su elaboración. Significándose como un platillo originario de este Municipio, y sin duda también un atractivo turístico de debe ser protegido mediante su Denominación de Origen.

En ese tenor, el 16 de noviembre de 2010, en Nairobi, Kenia, la UNESCO declaró a la Cocina Mexicana como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad. México es el segundo País del mundo en obtener este reconocimiento, antecedido por la gastronomía Francesa.

Consientes de la trascendencia de esta declaratoria, la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC) a nivel nacional, propuso las siguientes acciones como necesarias que el gobierno de México debe llevar para la salvaguarda de este valioso patrimonio:

I. Asegurar que ninguna organización privada, nacional o extranjera, registre ante el Instituto Mexicano de Propiedad Industrial o la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual, derechos de propiedad intelectual relacionados con la Cocina Tradicional Mexicana.



PODER LEGISLATIVO DE B.C.S.

XIII LEGISLATURA

II. Normar los contenidos académicos de las diversas licenciaturas, o carreras técnicas, relacionadas con la gastronomía, pues deben incluir a la Cocina Tradicional Mexicana en sus planes de estudio.

III. Levantar un Inventario Nacional de la Cocina Tradicional, en donde se describan ingredientes, recetas, formas de preparación, zonas de origen, historia, folclor, etc., que sirva de referencia y guía para la difusión y promoción.

IV. Realizar investigación, para focalizar aún más la materia histórica de la gastronomía.

V. Motivar más Denominaciones de Origen, que consoliden el valor de la gran riqueza culinaria, gastronómica y enológica del país y sus regiones.

VI. Reconocer pública, y oficialmente, a la Cocina Tradicional Mexicana como Patrimonio Cultural e Inmaterial de México, primero como nación, y después en cada entidad federativa.

VII. Diseñar y Promover Rutas Gastronómicas para cada región del país.

VIII. Promover la creación de un centro de desarrollo de nuevas formas de divulgación y difusión de la comida mexicana.

IX. Editar a través de CONACULTA una publicación conmemorativa de la nominación histórica.

Por otro lado y atendiendo la solicitud de los restauraneros del Municipio de Loreto para lograr la Protección de la Denominación de Origen del platillo denominado Almejas Tatemadas, según **el artículo 156 de la Ley de la Propiedad Industrial**, encontramos que la Denominación de Origen es el nombre de una región geográfica del País que sirve para designar un producto originario de la misma, y



PODER LEGISLATIVO DE B.C.S.

XIII LEGISLATURA

cuya calidad o característica se deban exclusivamente al medio geográfico, comprendido en éste los factores naturales y los humanos.

Así mismo el **Artículo 157** menciona que la protección que esta Ley concede a las denominaciones de origen se inicia con la declaración que al efecto emita el Instituto y que el uso ilegal de la misma será sancionado, incluyendo los casos en que venga acompañada de indicaciones tales como "género", "tipo", "manera", "imitación", u otras similares que creen confusión en el consumidor o impliquen competencia desleal.

Por su parte **el Artículo 158** dice que la declaración de protección de una denominación de origen, se hará de oficio o a petición de quien demuestre tener interés jurídico. Para los efectos de este artículo se considera que tienen interés jurídico:

- I.- Las personas físicas o morales que directamente se dediquen a la extracción, producción o elaboración del producto o los productos que se pretendan amparar con la denominación de origen;
- II.- Las cámaras o asociaciones de fabricantes o productores, y
- III.- Las dependencias o entidades del gobierno federal y de los gobiernos de las entidades de la Federación.



PODER LEGISLATIVO DE B.C.S.

XIII LEGISLATURA

HONORABLE ASAMBLEA:

Señalada la importancia de proteger la gastronomía del Municipio de Loreto, así como su cultura y tradiciones como una forma de abonar para que esta riqueza culinaria se promueva como un atractivo turístico mas de este puerto, así como definidos los alcances de esta protección legal contra plagios hacia este platillo, y la capacidad legal para solicitar su protección ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, tanto de particulares, cámaras y asociaciones que lo produzcan o elaboren, o incluso el propio Gobierno Estatal.

Es necesario entonces, acudir a solicitar el apoyo de diversas dependencias del Ejecutivo del Estado con la finalidad de que apoyen a los restauranteros del Municipio de Loreto afiliados a la CANIRAC en la elaboración del proyecto y tramitología ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, para que concreten la protección de la gastronomía de esa región como el caso concreto del platillo conocido como ALMEJAS TATEMADAS mediante la Denominación de Origen.

De la misma manera para que se programen y promuevan a nivel internacional, nacional y local eventos gastronómicos que provoquen la afluencia de turistas al Municipio de Loreto.



PODER LEGISLATIVO DE B.C.S.

XIII LEGISLATURA

Es por todo lo anterior, que con fundamento en los artículos 124, 125 y 126 de nuestra Ley Reglamentaria, solicito se dispensen los tramites y sea calificada como de urgente y obvia resolución, la siguiente:

INICIATIVA DE ACUERDO ECONOMICO

PRIMERO.- LA DECIMA TERCERA LEGISLATURA DEL CONGRESO DEL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA SUR MEDIANTE ATENTO OFICIO EXHORTA AL GOBERNADOR DEL ESTADO LIC. MARCOS ALBERTO COVARRUBIAS VILLASEÑOR PARA QUE REALICE LOS ACCIONES Y GESTIONES NECESARIAS PARA OTORGAR LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN DEL PLATILLO REGIONAL DEL MUNICIPIO DE LORETO CONOCIDO COMO "ALMEJAS TATEMADAS", CON LO QUE PRETENDEMOS, LA PROTECCIÓN LEGAL NACIONAL DE ESTE PLATILLO A TRAVÉS DEL INSTITUTO MEXICANO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL.

SEGUNDO.- LA DECIMA TERCERA LEGISLATURA DEL CONGRESO DEL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA SUR MEDIANTE ATENTO OFICIO EXHORTA AL SECRETARIO DE TURISMO DE BAJA CALIFORNIA SUR C. RUBEN REACHI LUGO A QUE PROMUEVA LAS RIQUEZAS CULINARIAS, GASTRONOMICAS Y VINICOLAS DEL MUNICIPIO DE LORETO MEDIANTE LA ORGANIZACIÓN DE UN GRAN FESTIVAL ANUAL QUE PROVOQUE LA VISITA DE TURISTAS INTERNACIONALES, NACIONALES Y LOCALES.



PODER LEGISLATIVO DE B.C.S.

XIII LEGISLATURA

TERCERO.- LA DECIMA TERCERA LEGISLATURA DEL CONGRESO DEL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA SUR MEDIANTE ATENTO OFICIO EXHORTA A LOS SECRETARIOS DE TURISMO C. RUBEN REACHI LUGO, DE PROMOCION Y DESARROLLO ECONOMICO ING. JOEL AVILA AGUILAR, AL DIRECTOR DEL INSTITUTO SUDCALIFORNIANO DE CULTURA C. JESUS SILVESTRE FABIAN BARAJAS SANDOVAL, AL RECTOR DE LA UNIVERSIDAD AUTONOMA DE BAJA CALIFORNIA SUR M.C. GUSTAVO CRUZ CHAVEZ Y AL DELEGADO DEL INSTITUTO NACIONAL DE ANTROPOLOGIA E HISTORIA EN B.C.S. LIC. JORGE LUIS AMAO MANRIQUEZ, PARA SOLICITAR SU APOYO INSTITUCIONAL A LOS RESTAURANTEROS DEL MUNICIPIO DE LORETO AFILIADOS A LA CAMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE RESTAURANTES Y ALIMENTOS CONDIMENTADOS (CANIRAC) EN LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO Y TRAMITOLOGIA ANTE EL INSTITUTO MEXICANO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL PARA QUE CONCRETEN LA PROTECCIÓN DEL PLATILLO CONOCIDO COMO “ALMEJAS TATEMADAS” MEDIANTE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN.

CUARTO: COMUNIQUESE A LAS AUTORIDADES EXHORTADAS A QUE INFORMEN POR ESCRITO A ESTA SOBERANIA POPULAR SOBRE LA ATENCION Y SEGUIMIENTO DEL PRESENTE EXHORTO.



PODER LEGISLATIVO DE B.C.S.

XIII LEGISLATURA

ATENTAMENTE

LA PAZ, B.C.S., NOVIEMBRE 08 DE 2011

DIP. DORA ELDA OROPEZA VILLALEJO