



DIPUTADA MARTHA COLORADO JIMÉNEZ

FRACCIÓN PARLAMENTARIA DE MORENA

"2025, Año de la Mujer Indígena"



Asunto: Iniciativa con proyecto de Decreto por el que se declara el 15 de noviembre de cada año, como "Día del Cacao Grijalva".

Villahermosa Tabasco, 11 de diciembre de 2025.

Dip. Marcos Rosendo Medina Filigrana
Presidente de la Mesa Directiva del
H. Congreso del Estado de Tabasco.
Presente.

La que suscribe, Diputada Martha Colorado Jiménez de la fracción parlamentaria de MORENA de la LXV Legislatura al H. congreso del Estado de Tabasco, con fundamento en los artículos 33, fracción II, de la Constitución Política del Estado libre y soberano de Tabasco; 21, fracción I, de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado de Tabasco, someto a la consideración de esta soberanía la siguiente: **iniciativa con Proyecto de Decreto, por el que se declara el 15 de noviembre de cada año, como "Día del Cacao Grijalva" en Tabasco, en los términos siguientes:**

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

El fruto del cacao es muy apreciado a nivel internacional y conserva un lugar privilegiado en la cultura de México, pero, sobre todo, en Tabasco, esto debido a la conjugación de factores del suelo, del clima y la intervención del hombre en el manejo del cultivo; así como su proceso posterior a la cosecha, diferencian al grano Tabasqueño del producido en otras zonas.

Basándome en lo que se tiene documentado (<https://www.diariooficial.gob.mx>), el cacao es una especie perenne de la familia Malvaceae, que crece bajo sombra, cuyo cultivo sustenta a la industria chocolatera, la cual tiene un alcance a nivel mundial. El cacao es uno de los legados agro-biológicos más preciados heredado de la cultura Mesoamericana y un recurso genético importante que requiere ser conservado. En México, el estado de Tabasco concentra 68.3 % de la producción nacional de este cacao (SIAP, 2016).

En la región de la Chontalpa de Tabasco, el grupo indígena de los Putunes chontales cultivaron extensas áreas de cacao criollo bajo el esquema artificial de un bosque tropical (Bergmann, 1969). En Chiapas y Tabasco las primeras introducciones de cacao tipo forastero, con forma de fruto amelonado conocido como "Ceylán" se realizaron alrededor de 1900.

SIAP, Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (2016) Anuario Estadístico de la Producción Agrícola. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera, SAGARPA. Cd. de México. http://nube.siap.gob.mx/cuente_agricola/. (Febrero 2016). [Links]

Bergmann J. F. (1969) The distribution of cacao cultivation in Pre-Columbian America. *Annals of the Association of American Geographers* 59:85-96, <http://dx.doi.org/10.1111/j.1467-8306.1969.tb00659.x> [Links]

https://www.diariooficial.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5449991&fecha=29/08/2016#gsc.tab=0



DIPUTADA MARTHA COLORADO JIMÉNEZ

FRACCIÓN PARLAMENTARIA DE MORENA

"2025, Año de la Mujer Indígena"



El cacao tiene una forma de fruto ya sea oblonga, orbicular o elíptica, de tamaño mediano a grande, de color amarillo, con ápice obtuso, redondeado o agudo, de grosor intermedio a delgado, sus semillas de tamaño grande, mediano o pequeño, de formas ovalada o elíptica y de cotiledones de color púrpura intermedio e intenso a blanco. El grano sigue un proceso de fermentado que ancestralmente se ha utilizado en la Región Grijalva de Tabasco.

Dentro de las principales variedades del cacao en Tabasco se encuentran: **criollo, trinitario y forastero.**

- **El cacao criollo** representa aproximadamente el 5% de la producción mundial, por su escasez e inmejorable calidad, este tipo de cacao es muy cotizado en el mercado, arriba de un 20% sobre el precio regular. El cacao criollo es el más fino.
- **El cacao trinitario**, está constituido por poblaciones híbridas, producto de cruzamientos espontáneos entre criollos y forasteros. Presentan características de mazorca, semillas casi similares y representan formas intermedias de los grupos que les dieron origen.
- **El cacao forastero**, se refiere a un gran grupo que contiene, poblaciones cultivadas, semi silvestres y silvestres. Se caracteriza por presentar mazorcas robustas, es un cacao más bien ordinario.

Las poblaciones de cacao cultivadas en la Región Grijalva de Tabasco, en su mayoría, pertenecen al grupo genético Trinitario, producto de la hibridación natural entre los criollos nativos y los forasteros. Los fenotipos que predominan en esta región son las formas de fruto Amelonado 80%, Calabacillo 8%, Angoleta y Cundeamor 12 %.

También se produce en Tabasco una variedad de cacao criollo de almendra blanca, denominada Carmelo 1, que es un cacao fino con aroma que goza de amplia aceptación y prestigio en el mercado internacional. Actualmente, este cacao se produce en el municipio de Cunduacán, Tabasco y que tiene historia propia, se exporta principalmente a países de la Unión Europea, en donde ha ganado premios de calidad.

Para poder entender el concepto cacao Grijalva debo explicar que geográficamente se entiende por Región Grijalva de Tabasco, la zona que se encuentra integrada por tres subregiones productivas, denominadas Chontalpa, Sierra y Centro. En estas tres subregiones es donde se produce la totalidad del "Cacao Grijalva" del Estado; estas subregiones agrupan 11 municipios de la siguiente forma:

SIAP, Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (2016) Anuario Estadístico de la Producción Agrícola. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera, SAGARPA. Cd. de México. http://nube.siap.gob.mx/cierre_agricola/. (Febrero 2018). [Links]

Bergmann J. F. (1909) The distribution of cacao cultivation in Pre-Columbian America. *Annals of the Association of American Geographers* 52:85-90, <http://dx.doi.org/10.1111/j.1467-8306.1969.tb00659.x> [Links]



DIPUTADA MARTHA COLORADO JIMÉNEZ

FRACCIÓN PARLAMENTARIA DE MORENA

"2025, Año de la Mujer Indígena"



Chontalpa: Cárdenas, Comalcalco, Cunduacán, Huimanguillo y Paraíso.

Centro: Centro, Jalpa de Méndez y Nacajuca.

Sierra: Jalapa, Tacotalpa y Teapa.

Tabasco, presenta un clima único para el crecimiento del cacao y ha sido una zona productora desde tiempos prehispánicos. Nuestro estado, fue uno de los centros de mayor producción del México antiguo y lo sigue siendo actualmente. Esto se debe en gran medida precisamente a su situación geográfica y clima que lo han hecho territorio ideal para el desarrollo de estas plantaciones.

Todos los factores mencionados anteriormente hacen de Tabasco un lugar idóneo y único para el cultivo del cacao, y al reunir todas las condiciones necesarias para el óptimo crecimiento de las plantaciones, también ofrece los mejores entornos para el desarrollo de los frutos y sus características más deseables de sabor y aroma para que sean únicos en su origen.

Teniendo las especificaciones del cacao producido en el Estado de Tabasco el 26 de agosto de 2013, la Secretaría de Desarrollo Agropecuario, Forestal y Pesquero del Estado de Tabasco, solicitó la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen "Cacao Grijalva". Entendido como tal, el nombre de una región geográfica del país que sirve para designar un producto originario de la misma, y cuya calidad o característica se deban exclusivamente al medio geográfico, comprendido en éste los factores naturales y los humanos.

Para ello, se aportó información de la cual destacan los documentos denominados: "Caracterización de las Variedades de Cacao en Tabasco", elaborado por el Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias (INIFAP), "Diagnostico del Cacao en México", elaborado por la Universidad Autónoma de Chapingo y "El Cacao Theobroma Cacao I en Tabasco", del Centro de Investigación Regional del Golfo Centro de Campo Experimental Huimanguillo Tabasco y el Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias, así como las aportaciones documentales exhibidas, se especificaron los factores naturales y humanos del Cacao Grijalva tales como:

- La situación geográfica y el clima de Tabasco presenta condiciones únicas para el crecimiento del cacao y ha sido una zona productora desde tiempos prehispánicos.

SIAP, Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (2016) Anuario Estadístico de la Producción Agrícola. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera, SAGARPA. Cd. de México. http://nube.siap.gob.mx/cierre_agricola/. (Febrero 2018). [Links]

Bergmann J. F. (1909) The distribution of cacao cultivation in Pre-Columbian America. *Annals of the Association of American Geographers* 59:85-96, <http://dx.doi.org/10.1111/j.1467-8306.1969.tb00659.x> [Links]



DIPUTADA MARTHA COLORADO JIMÉNEZ

FRACCIÓN PARLAMENTARIA DE MORENA

"2025, Año de la Mujer Indígena"



- Una de las características que otorga la identidad y la calidad del Cacao Grijalva, es que se produce gracias al actuar conjunto de la naturaleza y el hombre en lo que se denominan selvas domesticadas.
- La polinización de la flor de cacao se realiza principalmente y con efectividad por mosquitas del género *Forcipomyia*, con mayor abundancia durante los periodos lluviosos y en épocas de mayor floración del cacao.

La razón de esta declaratoria se debe a que se solicita la protección de la denominación "Cacao Grijalva", para amparar el cacao verde o tostado/molido de la especie *Theobroma Cacao*.

Con este logro el "Cacao Grijalva" se suma así a las 14 denominaciones de origen ya existentes: Tequila, Mezcal, Olinalá, Talavera, Bacanora, Ámbar de Chiapas, Café Veracruz, Sotol, Café Chiapas, Charanda, Mango Ataúlfo del Soconusco de Chiapas, Vainilla de Papantla, Chile Habanero de la Península de Yucatán y Arroz del Estado de Morelos.

Pese a la importancia que esta semilla ancestral tiene en nuestro Estado, aunado a los festivales que se realizan al respecto, no existe como tal una declaración oficial local del "Día del Cacao Grijalva", solo contamos con fechas a nivel nacional e internacional que aluden al tema de manera general, tales como:

- Día Nacional del Cacao y el Chocolate: 2 de septiembre.
- Día Mundial del Cacao: 7 de julio.
- Día Internacional del Chocolate: 13 de septiembre.

En nuestro Estado existen importantes precedentes que giran en torno al cacao, tenemos "El Festival del Chocolate" el cual es un evento anual que se realiza en el mes de noviembre desde el año 2010, en la ciudad de Villahermosa Tabasco, y debido a su aceptación es considerado uno de los festivales de chocolate más importantes del mundo y forma parte de la red de festivales gastronómicos y turísticos que ofrece el Estado de Tabasco.

Con el impulso del Gobernador Javier May Rodríguez, el municipio de Comalcalco, Tabasco, por primera vez, tuvo participación activa en la celebración del chocolate a través del Pre-Festival del Chocolate Tabasco 2025.

Debido a la importancia que representa para el país la producción del cacao que se produce en nuestra entidad, en el marco del 14 Festival del Chocolate edición 2025, la presidenta de México Claudia Sheinbaum Pardo, presentó en Tabasco el

SIAP, Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (2016) Anuario Estadístico de la Producción Agrícola. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera, SAGARPA. Cd. de México. http://nube.siap.gob.mx/cierre_agricola/. (Febrero 2018). [Links]

Bergmann J. F. (1909) The distribution of cacao cultivation in Pre-Columbian America. *Annals of the Association of American Geographers* 59:85-96, <http://dx.doi.org/10.1111/j.1467-8306.1969.tb00659.x> [Links]



DIPUTADA MARTHA COLORADO JIMÉNEZ

FRACCIÓN PARLAMENTARIA DE MORENA

"2025, Año de la Mujer Indígena"



proyecto de construcción de una planta procesadora de chocolate, que trabajará directamente con productores locales de cacao para fortalecer la transformación del producto y ampliar su cadena de valor, dando así mayor relevancia a la semilla que representa y da identidad a las y los tabasqueños.

Este hecho implica un reconocimiento a nivel nacional puesto que, Tabasco es el principal productor de cacao y se considera la "cuna del chocolate" es por eso que, para robustecer y dar visibilidad a ese trascendente anuncio, considero necesario dejar huella en nuestro Estado al consolidar la semilla del cacao de origen Grijalva con una fecha que pueda celebrarse, programar actividades de siembra, exposición e información del cultivo y así traer los siguientes beneficios a las y los productores de cacao:

Fortalecimiento de la Identidad Cultural: Las festividades locales son manifestaciones que expresan la identidad social y la personalidad compartida de una población. Ayudan a mantener viva la historia y la herencia cultural, proporcionando un sentido de continuidad y pertenencia, lo cual es esencial para la identidad individual y colectiva.

Cohesión Social y Sentido de Comunidad: las asignaciones de fechas para celebraciones reúnen a familias, vecinos y visitantes en un espacio común de disfrute y conmemoración. Crean lazos sociales fuertes, generan sentimientos de felicidad y pertenencia, y ayudan a diluir las diferencias cotidianas en favor de valores comunes y experiencias compartidas.

Preservación de Tradiciones: Son el vehículo mediante el cual las costumbres, rituales, música, danzas y gastronomía locales se transmiten de una generación a otra. Esto asegura que el patrimonio cultural inmaterial no se pierda con el tiempo y que las generaciones más jóvenes se conecten emocionalmente con su herencia.

Desarrollo Económico y Turismo: Las festividades locales pueden tener un impacto económico significativo. Atraen turismo, generan actividad comercial local y promueven la visibilidad de la región.

Expresión y Memoria Colectiva: Ofrecen un espacio de expresión donde la comunidad puede honrar momentos clave de su historia o figuras importantes, lo que refuerza la memoria colectiva y el orgullo cívico o religioso.



DIPUTADA MARTHA COLORADO JIMÉNEZ FRACCIÓN PARLAMENTARIA DE MORENA

"2025, Año de la Mujer Indígena"



Salud Mental y Bienestar: Participar en eventos comunitarios y celebraciones genera emociones positivas, mejora la autoestima y contribuye al bienestar mental individual y colectivo, ofreciendo pausas necesarias en la rutina diaria.

Por todo lo expresado considero será de gran relevancia instaurar el "DÍA DEL CACAO GRIJALVA" en nuestro Estado impulsando así, las celebraciones locales, siendo estas pilares que sostienen el tejido social y cultural de una comunidad, dándole un rostro propio y facilitando un futuro común, para que Tabasco resuene como el corazón de cacao del país.

Por lo antes expuesto y fundado, estando facultado el Honorable Congreso del Estado de conformidad con lo establecido en el artículo 36, fracción I, de la Constitución Política del Estado, para expedir leyes y decretos, se somete a consideración de esta soberanía la siguiente

INICIATIVA

ARTÍCULO ÚNICO. Se declara el "15 de noviembre Día del Cacao Grijalva", en el Estado de Tabasco.

ARTÍCULOS TRANSITORIOS

PRIMERO. El presente decreto entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Periódico Oficial del Estado de Tabasco .

SEGUNDO. Los gobiernos estatal y municipal al celebrar esa fecha, realizarán las actividades que consideren necesarias para fomentar la siembra e información sobre su cultivo y usos, así como la exposición del producto, sus derivados y diversos beneficios.


Dip. Martha Colorado Jiménez
Mente y Corazón por Tabasco.
Fracción Parlamentaria de MORENA



SIAP, Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (2016) Anuario Estadístico de la Producción Agrícola. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera, SAGARPA. Cd. de México. http://nube.siap.gob.mx/cierre_agricola/. (Febrero 2018). [Links]

Bergmann J. F. (1969) The distribution of cacao cultivation in Pre-Columbian America. Annals of the Association of American Geographers 59:85-96, <http://dx.doi.org/10.1111/j.1467-8306.1969.tb00659.x> [Links]