



**DIP. DOLORES DEL CARMEN ZUBIETA RUIZ  
DIPUTADA LOCAL DISTRITO I**

“2024, Año de Felipe Carrillo Puerto, Benemérito del Proletariado,  
Revolucionario y Defensor del Mayab”



Villahermosa, Tabasco; a 07 de febrero de 2024.

**ASUNTO:** Proposición con Punto de Acuerdo por el que la Sexagésima Cuarta Legislatura al Congreso del Estado de Tabasco, acuerda gestionar la intervención del Titular del Poder Ejecutivo del Estado, para que, en términos de lo dispuesto por el artículo 273, fracción IV, y demás disposiciones aplicables de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial, se inicien y desahoguen los trámites necesarios ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, con la finalidad de que se otorgue la declaración de protección de una indicación geográfica al “Queso de Poro de la Región de los Ríos”, como un producto tabasqueño con características únicas por las cualidades naturales del medio geográfico donde se elabora, así como por la gran calidad y reputación regional que tiene reconocida.

**DIP. EMILIO ANTONIO CONTRERAS MARTÍNEZ DE ESCOBAR  
PRESIDENTE DE LA MESA DIRECTIVA DE LA LXIV LEGISLATURA  
DEL H. CONGRESO DEL ESTADO DE TABASCO.  
PRESENTE**

La suscrita, Dolores del Carmen Zubieta Ruiz, Diputada de la Sexagésima Cuarta Legislatura al Honorable Congreso del Estado de Tabasco, por el Distrito I, integrante de la Fracción Parlamentaria de MORENA, con la facultad que me conceden los artículos 28, de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Tabasco; 22, fracción I y 41, fracción V, de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado de Tabasco, y 89, fracción II, del Reglamento Interior del Congreso del Estado de Tabasco, me permito presentar **PROPOSICIÓN CON PUNTO DE ACUERDO**, para los efectos que más adelante señalo, al tenor de la siguiente:



**DIP. DOLORES DEL CARMEN ZUBIETA RUIZ  
DIPUTADA LOCAL DISTRITO I**

“2024, Año de Felipe Carrillo Puerto, Benemérito del Proletariado,  
Revolucionario y Defensor del Mayab”



## **EXPOSICIÓN DE MOTIVOS**

El Estado de Tabasco se ha caracterizado por ser un lugar con vocación agrícola y ganadera; siendo la producción de ganado vacuno una de las actividades productivas más importantes, que ha logrado colocar a nuestra entidad como un gran referente en la producción lechera. Gracias a esta importante actividad, diversos municipios de nuestro Estado, principalmente la zona de los ríos, se ha destacado por contar con fábricas de quesos de muy alta calidad; mismos que hasta la fecha, siguen siendo elaborados de forma artesanal, logrando con ello, conservar un sabor y calidad únicos; como es el caso del Queso de Poro, el cual es el producto más representativo y comercializado de la Región de los Ríos, más específicamente, en los municipios de Balancán, Tenosique, Jonuta y Emiliano Zapata .

El Queso de Poro, como bien se describe en el Atlas de los Quesos Mexicanos Genuinos<sup>1</sup>, *“Se elabora con leche cruda de ganado cebuino y cruza con razas europeas”,* y en su fabricación *“...solamente se emplea leche fluida cruda e insumos naturales permitidos en quesería, como cuajo líquido (de renina) y sal.”*

Respecto a su presentación tradicional, que estoy segura, todos conocemos, nos menciona el mismo Atlas de los Quesos Mexicanos Genuinos:

---

<sup>1</sup> Atlas de los quesos mexicanos genuinos (2014). 1a. edición. Abraham Villegas de Gante, Fernando Cervantes Escoto, Alfredo Cesín Vargas, Angélica Espinoza Ortega, Arturo Hernández Montes, Armando Santos Moreno, Ángel Roberto Martínez Campos.  
[https://www.researchgate.net/profile/Fernando-Cervantes-Escoto/publication/314205827\\_Atlas\\_de\\_los\\_Quesos\\_Mexicanos\\_Genuinos/links/58b9960faca27261e51f532f/Atlas-de-los-Quesos-Mexicanos-Genuinos.pdf](https://www.researchgate.net/profile/Fernando-Cervantes-Escoto/publication/314205827_Atlas_de_los_Quesos_Mexicanos_Genuinos/links/58b9960faca27261e51f532f/Atlas-de-los-Quesos-Mexicanos-Genuinos.pdf)



**DIP. DOLORES DEL CARMEN ZUBIETA RUIZ**  
**DIPUTADA LOCAL DISTRITO I**



“2024, Año de Felipe Carrillo Puerto, Benemérito del Proletariado,  
Revolucionario y Defensor del Mayab”

*“...se presenta como pequeños prismas rectangulares de las dimensiones siguientes: 14 cm (largo) por 9.5 cm (ancho) y 3 cm (altura), aproximadamente. Las piezas, cubiertas de parafina blanca, son envueltas en una delgada película de celofán amarillo-anaranjado. Su tipo de pasta es semidura, de baja humedad, con pequeños “ojos” longitudinales (mecánicos), formados por la disposición en capas de la cuajada durante el moldeado; la pasta experimenta una ligera maduración durante la hechura (que tarda siete días). Presenta un pH muy bajo (4.34 en promedio) en relación con la mayoría de los quesos mexicanos y respecto a otros famosos mundialmente, que proceden de un cuajado enzimático de la leche...”*

*“Por las características de materia prima, rasgos del producto y proceso para elaborarlo, el de poro resulta ser muy original, distinto a otros de los considerados como mexicanos genuinos, hasta ahora único en su especie...”*

En cuanto a la historia del Queso de Poro, es importante precisar, que su creador fue Don Francisco José Abreu García, quien de acuerdo a lo narrado por investigadores de la Universidad Autónoma Chapingo en un trabajo documentado sobre la Caracterización del Queso de Poro de la Región de los Ríos, Tabasco<sup>2</sup>, *“decidió establecer una quesería, “La Pureza”, en su finca*

---

<sup>2</sup> Caracterización del Queso de Poro de la Región de los Ríos, Tabasco: Aspectos Sociotécnicos y Tipicidad del Producto (Versión Condensada). Universidad Autónoma Chapingo. Investigadores: M.C. Juan Antonio Torres de la Cruz, M.C. Citlali Celeste González Ariceaga; Cuerpo Académico de los Quesos Mexicanos Genuinos: M.C. Abraham Villegas de la Gante, Dr. Arturo Hernández Montes, Dr. Eleazar Aguirre Mandujano, Dr. Manrubbio Muñoz Rodríguez. Agosto, 2009. Chapingo, Edo. De México.



**DIP. DOLORES DEL CARMEN ZUBIETA RUIZ  
DIPUTADA LOCAL DISTRITO I**



**“2024, Año de Felipe Carrillo Puerto, Benemérito del Proletariado,  
Revolucionario y Defensor del Mayab”**

*“Las Mercedes” en el año de 1935, con la finalidad de aprovechar la leche que producía su ganado.”*

El mismo trabajo de investigación narra, que:

*“En un principio se elaboraba únicamente un tipo de queso llamado “Desboronoso”, el cual en su proceso de fabricación presentaba ciertas dificultades, sobre todo a la hora del desuerado, pues la cuajada se colocaba en mantas que se dejaban escurriendo; así se obtenía una cuaja demasiado seca que obligaba a someter el queso a un proceso de amasado con la finalidad de contrarrestar este efecto, y posteriormente pasarlo a los respectivos moldes y continuar el proceso.*

*El queso desboronoso se produjo de la manera descrita hasta aproximadamente 1942 o 1943, cuando al señor Francisco Abreu junto con su ayudante, el maestro quesero Fausto Castro, se les ocurrió colocar la cuajada directamente en moldes con agujeros que permitía el desuerado, ello con la intención de eliminar el efecto que producía el desuerado de manta. Al observar que su idea daba buenos resultados, pues eliminaba el problema de sequedad de la cuajada, decidieron continuar con el escurrido directo en moldes.*

*No se descarta que se hayan hecho posteriores cambios al proceso de elaboración del queso, pero todo sugiere que el cambio en el proceso de escurrido fue determinante para dar origen a un nuevo producto llamado “Queso de Poro”.*



**DIP. DOLORES DEL CARMEN ZUBIETA RUIZ**  
**DIPUTADA LOCAL DISTRITO I**



“2024, Año de Felipe Carrillo Puerto, Benemérito del Proletariado,  
Revolucionario y Defensor del Mayab”

*Existe otra versión que nace en la misma quesería, la cual señala que Don Francisco Abreu poseía un libro de quesería que posiblemente le regaló un familiar, ... quien había estado en Europa. Este Libro sirvió como guía en el intento de elaborar un queso tipo Camembert; en los varios ensayos que se realizaron nunca se logró obtener dicho queso, quizás por las condiciones climáticas tan distintas al original lugar de fabricación, el resultado final fue un queso distinto al esperado, este sería el antecesor al Queso de Poro. “*

De esa manera, fue que poco a poco se fue transmitiendo el conocimiento a otras queserías y entre ellas perfeccionando el proceso de la fabricación del Queso de Poro, que se elabora en los municipios de Balancán, Tenosique, Jonuta y Emiliano Zapata desde hace más de 60 años, de forma artesanal.

Actualmente, el Queso de Poro goza del reconocimiento que otorga el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI) como “Marca Colectiva” con denominación “Queso de Poro de Balancán, Región de Origen”; sin embargo, por la importancia que tiene dicho producto artesanal sería importante otorgarle una declaratoria de protección para la “Indicación Geográfica”, en la que se reconozca a la Región de los Ríos como la zona geográfica de donde es originario y en la cual se produce el Queso de Poro.

La Indicación Geográfica, define el IMPI: “Se utiliza para identificar productos cuyas características son otorgadas por las cualidades naturales del medio geográfico donde se produce. A pesar de que en otras zonas encontremos productos del mismo género, la Indicación Geográfica no asegura que el



**DIP. DOLORES DEL CARMEN ZUBIETA RUIZ  
DIPUTADA LOCAL DISTRITO I**



“2024, Año de Felipe Carrillo Puerto, Benemérito del Proletariado,  
Revolucionario y Defensor del Mayab”

*nombre del lugar que complementa la identificación del producto va acompañada de características particulares y exclusivas.”<sup>3</sup>*

Por su parte, la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial, en su artículo 265 define a la indicación geográfica de la siguiente manera:

*Artículo 265.- Se entiende por indicación geográfica el reconocimiento de:*

*I.- Una zona geográfica que sirva para designar un producto como originario de la misma;*

*II.- Una referencia que indique un producto como originario de la misma, o*

*III.- Una combinación del nombre de un producto y una zona geográfica.*

*Siempre y cuando determinada calidad, características o reputación del producto se atribuyan al origen geográfico de alguno de los siguientes aspectos: materias primas, procesos de producción o factores naturales y culturales.*

El uso y aprovechamiento de estos derechos de propiedad industrial, señala el IMPI: “...*generan ganancias económicas importantes en la comercialización y exportación de productos, obteniendo así el*

---

<sup>3</sup> Servicios que ofrece el IMI. Página Web oficial del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial: <https://www.gob.mx/impi/acciones-y-programas/servicios-que-ofrece-el-imp-marcas-denominaciones-de-origen-e-indicaciones-geograficas?state=published>



**DIP. DOLORES DEL CARMEN ZUBIETA RUIZ  
DIPUTADA LOCAL DISTRITO I**



“2024, Año de Felipe Carrillo Puerto, Benemérito del Proletariado,  
Revolucionario y Defensor del Mayab”

*reconocimiento del valor que denota las características sustentadas en sus productos a través de una calidad y tradición comprobadas.”<sup>4</sup>*

Además, que la Indicación Geográfica otorga los siguientes beneficios:

- *Identifica las características del producto y evalúa si tiene posibilidades en los mercados internos y externos.*
- *Genera cohesión en el grupo de productores y con otros agentes que intervienen y que constituirán los pilares del régimen de Indicación Geográfica.*
- *Establece normas o un código de prácticas o reglamento de uso para generar sistemas de trazabilidad, verificación y control a fin de garantizar calidad y conformidad.*
- *Describe factores naturales o humanos que están presentes en la región y que contribuyen a las características del producto.*
- *Otorga protección jurídica de la Indicación Geográfica y permite diseñar estrategias de observancia y comercialización.*

En lo que respecta al trámite de la declaración de protección para la indicación geográfica, establece la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial:

*Artículo 273.- La declaración de protección de una denominación de origen o indicación geográfica, se hará de oficio o a petición de:*

---

<sup>4</sup> ÍDEM



**DIP. DOLORES DEL CARMEN ZUBIETA RUIZ  
DIPUTADA LOCAL DISTRITO I**



“2024, Año de Felipe Carrillo Puerto, Benemérito del Proletariado,  
Revolucionario y Defensor del Mayab”

- I.- Las personas físicas o morales que directamente se dediquen a la extracción, producción o elaboración del producto que se pretenda amparar;*
- II.- Las cámaras o asociaciones de fabricantes o productores vinculados con el producto que se pretenda amparar;*
- III.- Las dependencias o entidades del Gobierno Federal;*
- IV.- Los gobiernos de las Entidades de la Federación en cuyo territorio o zona geográfica se extraiga, produzca o elabore el producto que se pretenda amparar, o*
- V.- Las Cámaras del Congreso de la Unión, siempre y cuando la propuesta haya sido aprobada por las dos terceras partes de los miembros presentes.*

Por tal motivo, se considera procedente que el Congreso del Estado de Tabasco, gestione la intervención del ciudadano Gobernador, a efectos de que se realicen los trámites necesarios, con el objeto de otorgar la declaración de protección de una indicación geográfica que distinga al Queso de Poro de la Región de los Ríos.

Por lo anteriormente expuesto y fundado, estando facultado el Congreso del Estado, de conformidad con lo establecido en los artículos 28, segundo párrafo, y 36, fracción XLIII, de la Constitución Política del Estado de Tabasco para expedir este tipo de resoluciones, someto a consideración del Pleno de este Congreso el siguiente:





**DIP. DOLORES DEL CARMEN ZUBIETA RUIZ  
DIPUTADA LOCAL DISTRITO I**

**“2024, Año de Felipe Carrillo Puerto, Benemérito del Proletariado,  
Revolucionario y Defensor del Mayab”**



### **PUNTO DE ACUERDO**

**ARTÍCULO ÚNICO.- La Sexagésima Cuarta Legislatura al Congreso del Estado de Tabasco, acuerda gestionar la intervención del Titular del Poder Ejecutivo del Estado, para que, en términos de lo dispuesto por el artículo 273, fracción IV, y demás disposiciones aplicables de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial, se inicien y desahoguen los trámites necesarios ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, con la finalidad de que se otorgue la declaración de protección de una indicación geográfica al “Queso de Poro de la Región de los Ríos”, como un producto tabasqueño con características únicas por las cualidades naturales del medio geográfico donde se elabora, así como por la gran calidad y reputación regional que tiene reconocida.**

### **TRANSITORIOS**

**ÚNICO.- Se instruye al Secretario de Asuntos Parlamentarios, realice los trámites correspondientes para que se haga llegar el presente Punto de Acuerdo a sus destinatarios, para su conocimiento y atención.**

**RESPETUOSAMENTE**

**LIC. DOLORES DEL CARMEN ZUBIETA RUIZ  
DIPUTADA LOCAL POR EL DISTRITO I**