

REGLAS DE USO

MARCA DE CERTIFICACIÓN

**“CARNITAS MICHOACÁN”**

## Índice

### Contenido

Introducción .....	4
Municipios del Estado de Michoacán.....	5
Objetivo de la Marca .....	8
Historia de las carnitas .....	8
Propiedades nutricionales.....	12
Función social.....	13
Reglas de Uso Marca de Certificación.....	15
“CARNITAS MICHOACÁN” .....	15
Capítulo I Generalidades .....	15
Artículo 1. Objeto .....	15
Artículo 2. Titularidad y administración de “EL SIGNO DISTINTIVO” .....	16
Artículo 3. Régimen Jurídico.....	17
Artículo 4. Usuario: Personas autorizadas para usar “EL SIGNO DISTINTIVO”, ingredientes, utensilios y proceso.....	17
Artículo 5. Pago de derechos.....	19
Capítulo II.- Autorización de uso de “EL SIGNO DISTINTIVO” .....	20
Artículo 6. Solicitud de autorización de uso.....	20
Artículo 7. Requisitos para Obtener la Autorización de Uso.....	21
Artículo 8. Procedimiento de certificación.....	21
Capítulo III. Condiciones de uso. ....	21
Artículo 9. Derechos y obligaciones del usuario de “EL SIGNO DISTINTIVO” .....	21
Artículo 10. Obligaciones Particulares del usuario de “EL SIGNO DISTINTIVO” .....	22
Artículo 11. Prohibición de registro de “EL SIGNO DISTINTIVO” .....	23
Artículo 12. Utilización de “EL SIGNO DISTINTIVO” .....	23
Artículo 13. Del mantenimiento y renovación de la autorización de uso de “EL SIGNO DISTINTIVO” .....	23
Capítulo IV. De las sanciones.....	24
Artículo 14.- Extinción pérdida del derecho de uso de “EL SIGNO DISTINTIVO” .....	24
Artículo 15. Retiro voluntario.....	24

Artículo 16. De la Publicidad de los usuarios acogidos al uso de “EL SIGNO DISTINTIVO” .....	25
Capítulo V. Medidas de control.....	25
Artículo 17. De la verificación del uso legítimo de “EL SIGNO DISTINTIVO” por los consumidores. .....	25
Artículo 18. Procedimientos de reclamo para consumidores. ....	26
Capítulo VI. Defensa de “EL SIGNO DISTINTIVO”. ....	26
Artículo 19. Modificaciones a las Reglas de Uso .....	27
BIBLIOGRAFIA .....	28
GLOSARIO .....	29
Anexo I Figura Marca de Certificación.....	30
Anexo II.....	31
Manual de Identidad Gráfica .....	31
Anexo III Certificado .....	34

## Introducción

La iniciativa del Gobierno del Estado de Michoacán de proteger la marca de certificación denominada “Carnitas de Michoacán”, ha sido desarrollada como una estrategia integral de promoción, difusión, vinculación y fortalecimiento de las acciones del gobierno para incentivar y apoyar la identidad cultural y la preservación de las tradiciones gastronómicas, así como el desarrollo económico regional a lo largo y ancho de los 113 municipios que conforman el Estado de Michoacán, (Tabla 1) enfocado a la elaboración de productos gastronómicos reconocidos nacional e internacionalmente. La gastronomía MICHOCANA fue reconocida como parte del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO en el año 2010, específicamente como parte de "La cocina tradicional mexicana", que incluye la rica y variada gastronomía de Michoacán, gracias a este reconocimiento se ha logrado posicionar como un destino a visitar por el turista local e internacional.



Mapa del Estado de Michoacán

## Municipios del Estado de Michoacán

(Tabla 1)

1	Acuitzio
2	Aguililla
3	Álvaro Obregón
4	Angamacutiro
5	Angangueo
6	Apatzingán
7	Aporo
8	Aquila
9	Ario
10	Arteaga
11	Briseñas
12	Buena Vista
13	Carácuaro
14	Coahuayana
15	Coalcomán de Vázquez Pallares
16	Coeneo
17	Contepec
18	Copándaro
19	Cotija
20	Cuitzeo
21	Charapan
22	Charo
23	Chavinda
24	Cherán
25	Chilchota
26	Chinicuila
27	Chucándiro
28	Churintzio
29	Churumuco
30	Ecuandureo
31	Epitacio Huerta
32	Erongarícuaro
33	Gabriel Zamora
34	Hidalgo

35	La Huacana
36	Huandacareo
37	Huaniqueo
38	Huetamo
39	Huiramba
40	Indaparapeo
41	Irimbo
42	Ixtlán
43	Jacona
44	Jiménez
45	Jiquilpan
46	Juárez
47	Jungapeo
48	Lagunillas
49	Madero
50	Maravatío
51	Marcos Castellanos
52	Lázaro Cárdenas
53	Morelia
54	Morelos
55	Múgica
56	Nahuatzen
57	Nocupétaro
58	Nuevo Parangaricutiro
59	Nuevo Urecho
60	Numarán
61	Ocampo
62	Pajacuarán
63	Panindícuaro
64	Parácuaro
65	Paracho
66	Pátzcuaro
67	Penjamillo
68	Peribán
69	La Piedad
70	Purépero
71	Puruándiro

72	Queréndaro
73	Quiroga
74	Cojumatlán de Régules
75	Los Reyes
76	Sahuayo
77	San Lucas
78	Santa Ana Maya
79	Salvador Escalante
80	Senguio
81	Susupuato
82	Tacámbaro
83	Tancítaro
84	Tangamandapio
85	Tangancícuaro
86	Tanhuato
87	Taretan
88	Tarímbaro
89	Tepalcatepec
90	Tingambato
91	Tingüindín
92	Tiquicheo de Nicolás Romero
93	Tlalpujahuá
94	Tlazazalca
95	Tocumbo
96	Tumbiscatío
97	Turicato
98	Tuxpan
99	Tuzantla
100	Tzintzuntzan
101	Tzitzio
102	Uruapan
103	Venustiano Carranza
104	Villamar
105	Vista Hermosa
106	Yurécuaro
107	Zacapu
108	Zamora

109	Zináparo
110	Zinapécuaro
111	Ziracuairetiro
112	Zitácuaro
113	José Sixto Verduzco

## Objetivo de la Marca

Las presentes reglas de uso tienen por objeto establecer las condiciones para la certificación, de uso, conservación, mantenimiento, verificación, renovación, extinción, terminación de la autorización del uso de la marca de certificación “Carnitas Michoacán”, en adelante referida como “signo distintivo”.

## Historia de las carnitas

La historia de las carnitas se remonta a la época prehispánica donde los pueblos indígenas de México ya consumían el cerdo en sus dietas. Se cuenta que las Carnitas tiene lugar desde la introducción del cerdo en América a partir la acción ganadera que se impulsó en la economía de México, en la época del Virreinato. A pesar de considerarse un platillo mestizo, fusión de dos gastronomías, la de la Nueva España y la española del siglo XVI, este platillo es totalmente criollo, es decir nunca fue mestizo, ni tuvo influencias o fusiones de cultura. El imperio azteca había sucumbido al fin ante Hernán Cortés y sus hombres. El ánimo entre los españoles era de alegría así que el conquistador ordenó a su gente que unos cerdos que recién habían traído de Cuba fueran sacrificados y cocinados para los festejos.

La historia la cuenta el escritor e historiador mexicano, Salvador Novo, quien es retomado a la vez por el cronista Héctor de Mauleón en su libro La Ciudad que nos Inventa. “Novo”, que todo lo entendía, afirmó que aquel banquete hizo nacer la más tradicional de las instituciones mexicanas: el taco de carnitas”, señala la crónica de Mauleón.

Este texto que se reproduce a continuación se considera como el acta de nacimiento de las carnitas (¡hace 492 años!) y se cita siempre en estos casos, lo dice Bernal Díaz del Castillo en su Historia verdadera de la conquista de la Nueva España, capítulo LXXVII:

*“Que después de haber aprehendido a Cuauhtémoc y a su familia, el día trece de agosto de 1521, Hernán Cortés (...) mandó hacer un banquete en Coyoacán por alegrías de haberla ganado (la ciudad de Tenochtitlán), y para ello tenía ya mucho vino de un navío que había venido de Castilla al puerto de la Villa Rica, y tenía puercos que le trajeron de Cuba...”*

Se entiende que, si el vino era mucho, los puercos serían más. Pero la imagen se sostiene: es la clásica fiesta en Coyoacán, con carnitas y mucho vino.

Es así como este platillo se hizo de fama en los bastos banquetes y fiestas ofrecidas por los grandes reinados de la época. Las carnitas se hicieron aún más populares durante la Revolución Mexicana, ya que no solo los hacendados podían ofrecer este manjar en sus banquetes y reuniones también se ofrecían a los soldados y campesinos que participaban en las guerrillas y necesitaban una comida rápida y fácil de preparar. Se convirtieron en una opción popular porque se podían cocinar en grandes cantidades y servir a grandes grupos de personas dejando satisfecho a todo aquel que comía.

La técnica de cocinar la carne en su propia grasa ha perdurado a lo largo de los siglos y es un tributo a la habilidad culinaria de las culturas prehispánicas. Pero conforme han avanzado los años, desde ser un manjar exclusivo para ocasiones especiales hasta convertirse en un platillo popular en la vida cotidiana de los MICHOACANOS.

Con el tiempo, la receta se ha adaptado y modificado, dando lugar a diferentes estilos y preparaciones en todo el Estado de Michoacán. Al preparar y disfrutar las carnitas, estamos rindiendo homenaje a las generaciones que han transmitido esta tradición a lo largo de los años.<sup>1</sup>



## El origen de las carnitas MICHOACANAS

El origen de las carnitas se remonta al estado de Michoacán, que se encuentra en el centro-oeste de México. Michoacán es conocido por sus ricas tradiciones artesanales y culinarias y las carnitas son parte integral de la gastronomía del estado. Michoacán es uno de los estados de la República mexicana con más tradiciones y riqueza cultural, y su gastronomía no se queda atrás: corundas, enchiladas o nieves son solo un ejemplo. En esta región podrás encontrar todo un buffet lleno de manjares que te dejarán sin palabras.

Las carnitas MICHOACANAS forman parte de ese repertorio emblemático gracias a su sabor único, el cual se debe a la preparación tradicional de poblados como Quiroga, Santa Clara del Cobre, Tacámbaro, Huandacareo, Zinapécuaro, la Piedad, Ario de Rosales, Arteaga, Uruapan y Morelia por mencionar los más representativos.

Las comunidades de Quiroga y Santa Clara del Cobre, en un inicio preparaban las carnitas en grandes calderas de cobre, freídas a fuego lento con manteca de cerdo y sazonadas con sal de grano disuelta en agua. Es por eso que en dichas zonas se originaron, ya que, en Santa Clara del Cobre, son expertos en fabricar los cazos en los que se fríe la carne.

Hoy el Estado de Michoacán es el mayor representante de este manjar, siendo los municipios de Quiroga, Santa Clara del Cobre, Tacámbaro, Huandacareo, Zinapécuaro, la Piedad, Ario de Rosales, Arteaga, Uruapan y Morelia los municipios en donde se preparan las mejores carnitas del estado de Michoacán, por su forma tan peculiar de preparar este platillo, dándole un sabor inigualable.

En estos municipios del estado Michoacán se preparan toneladas de este tradicional platillo el cual consiste en cortes de carne de cerdo fritas en manteca propia del animal, sazonada únicamente con sal de grano disuelta en agua. Lo que hace que las carnitas MICHOACANAS sean especiales en su preparación y sazón lo que les da un sabor y textura únicos. Además, la carne de cerdo utilizada es de alta calidad y se fríe lentamente hasta quedar suave y tierna. Lo principal es que la carne de cerdo sea fresca y de calidad sin condimentos, las tradicionales carnitas se cocinaban en hornillas con leña en casos de cobre (elaborados en la localidad de Santa Clara del cobre) actualmente pueden freírse en casos de acero inoxidable y con gas en un proceso de varias horas (de 3.30 a 4 horas); los comensales pueden degustarlas con tortillas de maíz hechas a mano con su tradicional chile en vinagre, nopales o alguna salsa al gusto conservando así su sabor tradicional.

Lo que se busca es que la carne se cocine sin perder sus jugos, dorada en el exterior, fresca y suave en su interior; está comprobado que con este procedimiento lo que sale de la carne al cocinarse es toda su grasa y por lo tanto esta es la forma más sana de comer cerdo.

Los orígenes de este platillo tradicional del estado de Michoacán se remontan a más de un siglo, este manjar se preparaba en los festines para los hacendados y las familias ricas. Años más tarde, a partir de 1930 muchas familias iniciaron con la preparación y venta de carnitas a terceros, dejando un legado lleno de tradición y sabor el cual deleita a muchos paladares y siendo un legado para muchas generaciones, que hoy se dedican a la elaboración de este manjar expandiéndose a distintos Estados de la República y el extranjero

Cada parte del cerdo tiene su nombre en este ámbito y nunca faltan la maciza, el cuerito, la costilla y la nana.

En Michoacán, las carnitas suelen servirse en ocasiones y celebraciones especiales, como bodas, bautizos y cumpleaños incluso en grandes banquetes. También son una opción popular para las comidas diarias y se pueden encontrar en mercados, puestos callejeros y restaurantes en todo el estado. Además de ser un platillo delicioso e icónico, las carnitas también son parte importante del patrimonio cultural de Michoacán.

Recientemente las carnitas encabezaron la lista de los cincuenta mejores platillos elaborados con carne de cerdo en todo el mundo. Sin embargo, este platillo es más que sólo carne para ponerle a las tortillas, pues guardan toda la magia MICHOCANA, que los llevó a obtener el primer lugar del ranking de Taste Atlas, una guía de viaje experimental que se encarga de hacer un mapa interactivo con la mejor comida del planeta. Taste Atlas calificó al platillo de origen MICHOCANO con 4.7 sobre 5 estrellas. Obtuvo el primer lugar y ha sido catalogado casi, casi como un manjar de los dioses. De hecho, es importante resaltar que esta es una de las calificaciones más altas que ha recibido la gastronomía mexicana en esta famosa guía culinaria.

México se caracteriza por tener una amplia oferta gastronómica que fusiona parte de nuestra herencia prehispánica con elementos de otras culturas. El platillo MICHOCANO se colocó en el número 8 entre los 100 platos más populares alrededor del mundo, tan solo dos lugares debajo de los tacos. El sitio World of Statistics toma en cuenta las votaciones hechas por los usuarios y las recomendaciones de los mismos. Además, por cada platillo, también incluye el mejor lugar para comerlo según los votantes.

Datos tomados del libro Fragmentos de la Historia de Quiroga. Autor: Rubén Aguilar Calderón, Cronista e Historiador de la Ciudad de Quiroga, Michoacán, México<sup>2</sup>

Con fecha 2 de mayo de 2025, Michoacán fue reconocido en siete categorías dentro de los premios Lo Mejor de México y Premios Mágicos por Excelencias, entre los que se encuentran la Mariposa Monarca, la K'úinckekua, **las carnitas**, Santa Clara del Cobre, Morelia, Los Azufres y los manantiales de Urandén en Pátzcuaro, así lo señaló el gobernador Alfredo Ramírez Bedolla.



<https://www.eleconomista.com.mx/politica/premian-michoacan-7-categorias-nacionales-destacan-carnitas-manantiales-uranden-20250502-757411.html>

## Propiedades nutricionales

Aunque las carnitas son conocidas por su sabor delicioso, también ofrecen beneficios nutricionales que tal vez no sean tan conocidos.

Las carnitas, cuando se preparan adecuadamente, pueden ser una fuente de proteína magra y nutrición que son esenciales para la reparación, el crecimiento celular y construcción de tejidos en nuestro cuerpo, de acuerdo con el Departamento de agricultura de los Estados Unidos de América (USDA)<sup>3</sup>

Además, contienen nutrientes como zinc, hierro y vitamina B12, que son cruciales para el funcionamiento adecuado del sistema inmunológico, la producción de energía, la formación de glóbulos rojos y la cicatrización de heridas.

La carne de cerdo es una fuente de proteínas, vitaminas y minerales que puede ser beneficiosa para la salud.

#### Proteínas

- Es una fuente de proteínas de calidad, con aminoácidos esenciales
- Ayuda a mantener la masa muscular
- Es útil en periodos de embarazo y lactancia
- Vitaminas
  - ✓ Contiene vitaminas B6, B12, tiamina, niacina, riboflavina y ácido pantoténico
  - ✓ La vitamina B6 ayuda al desarrollo corporal, funcionamiento muscular y metabolismo hormonal.
  - ✓ La vitamina B12 ayuda al buen funcionamiento de las neuronas y los glóbulos rojos
- Minerales
  - Contiene:
    - ✓ El potasio ayuda al buen funcionamiento de nervios y músculos
    - ✓ El fósforo es esencial en la formación de huesos y dientes
    - ✓ El zinc ayuda al sistema inmune a combatir bacterias y virus
    - ✓ El hierro es indispensable para el crecimiento y desarrollo del cuerpo
    - ✓ Grasa. La grasa de cerdo es más insaturada que la de otros animales, como res, cordero, cabra y aves
    - ✓ El consumo de cortes magros de cerdo ayuda a mantener los niveles normales de colesterol sanguíneo. La carne de cerdo puede ser una parte importante de una dieta saludable.

La manteca de cerdo tiene algunos beneficios para la salud, como ser buena para el corazón y aportar energía. Sin embargo, también es alta en calorías y grasas saturadas, por lo que se recomienda consumirla con moderación.<sup>3</sup>

## Función social

Para los MICHOACANOS, las carnitas, constituyen un lazo de identidad cultural, por medio del cual se mantiene viva la relación afectiva con los sabores que se generan en el territorio utilizando productos MICHOACANOS. La forma en cómo se preparan las carnitas está íntimamente ligada con los recursos que le concede el medio ambiente que le rodea. La

noción de reconocer el sabor o el olor de los recuerdos permiten a los MICHOACANOS sentirse parte de un grupo social que comparte gustos y elección por determinadas comidas, resultado de un proceso social llevado a cabo por generaciones para distinguirse de otros. Para las comunidades donde se elaboran las carnitas MICHOACANAS, la temporada gastronómica implica una dinamización de la economía por la afluencia de turistas en todo el año.

## Reglas de Uso Marca de Certificación

### “CARNITAS MICHOACÁN”

#### Capítulo I Generalidades

##### Artículo 1. Objeto

Las presentes Reglas de Uso tienen por objeto establecer las condiciones para la certificación, verificación de uso, conservación o mantenimiento, verificación, renovación, extinción, terminación de la autorización del uso de la marca de certificación “Carnitas Michoacán”, en adelante referida como “EL SIGNO DISTINTIVO”.

“EL SIGNO DISTINTIVO” protegido por la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial bajo la figura de marca de certificación está constituida por una denominación y diseño abajo reproducida y en el Anexo I y cuyas especificaciones se incluyen en el “Manual de Identidad Gráfica”, contenido en el Anexo II de las presentes Reglas de Uso, y que forma parte integrante del mismo.



Con la presente marca se identifican los servicios de la Clasificación de Niza de productos y servicios clase 42 como a continuación se describe:

Servicios de certificación de productos y servicios; servicios de certificación de calidad; servicios de control de calidad para la obtención de una certificación; ensayos, análisis y evaluación de productos y servicios de terceros con fines de certificación; exámenes técnicos de estudios de calidad para la obtención de una certificación.

“EL SIGNO DISTINTIVO” que se certifica, tiene como finalidad, identificar, posicionar y diferenciar en el mercado las carnicas MICHOACANAS cuya calidad y reputación se atribuyen al origen geográfico de sus materias primas y procesos de producción dando originalidad a las carnicas que tradicionalmente se elaboran en distintos municipios del estado de Michoacán, de forma que para los consumidores, sea fácilmente reconocible respecto de otros productos gastronómicos similares, fomentando de esta forma el uso y protección de la receta tradicional y su elaboración, atribuyéndole valor por el lugar donde son originarias.

La marca de certificación deberá ostentarse tal y como fue otorgada por el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.

En consecuencia, “EL SIGNO DISTINTIVO” garantiza que las CARNITAS MICHOACANAS, originarias de diversos municipios del Estado de Michoacán, poseen características únicas que las diferencia frente a otros productos de su misma clase.

## Artículo 2. Titularidad y administración de “EL SIGNO DISTINTIVO”.

La titularidad y administración de “EL SIGNO DISTINTIVO” le corresponderá al Gobierno del Estado de Michoacán, a través o por conducto de la Dependencia del Ejecutivo del Estado denominada Secretaría de Desarrollo Económico DEL Estado de Michoacán, quien administrará “EL SIGNO DISTINTIVO” y el otorgamiento de la autorización de uso, certificación, verificación o mantenimiento, verificación, renovación, extinción, terminación de la autorización de “EL SIGNO DISTINTIVO”; y en general, la realización de todo acto y contrato relativo a la administración de “EL SIGNO DISTINTIVO”, sin que esto se entienda como un acto de licenciamiento de la marca, atendiendo al artículo 187 de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial, el cual expresamente señala que las Marcas de Certificación no podrán ser objeto de licencias, de tal forma que el control sobre “EL SIGNO DISTINTIVO” será realizado solo por el titular de la marca.

En razón de lo anterior, el Certificador bajo el control del titular de la marca será el responsable del seguimiento y control de la ejecución de las presentes Reglas de Uso y de resguardar su fiel cumplimiento.

### Artículo 3. Régimen Jurídico.

“EL SIGNO DISTINTIVO” se registrará por las disposiciones contenidas en las presentes Reglas de Uso, por lo dispuesto en la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial y el Reglamento de la Ley de la Propiedad Industrial, así como por las Normas Oficiales Mexicanas, que a continuación se enlistan

Normas de la Secretaría de Salud (SSA)

NOM-213-SSA1-2002: Esta norma establece las especificaciones sanitarias para productos cárnicos procesados, incluyendo métodos de prueba para asegurar la calidad y seguridad alimentaria.

NOM-194-SSA1-2004: Esta norma se enfoca en las especificaciones sanitarias que deben cumplir los establecimientos dedicados al sacrificio, faenado, almacenamiento, transporte y expendio de carne, incluyendo las plantas de procesamiento de carne de cerdo.

Normas de la Secretaría de Agricultura y Ganadería (SAGARPA):

NOM-009-ZOO-1994: Esta norma regula el proceso sanitario de la carne, incluyendo aspectos como la manipulación, almacenamiento y transporte.

NOM-122-SSA1-1994: Productos cárnicos curados y cocidos y curados emulsionados y cocidos. Especificaciones sanitarias.

Esto en cumplimiento a la fracción IX del artículo 186 de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial vigente.

### Artículo 4. Usuario: Personas autorizadas para usar “EL SIGNO DISTINTIVO”, ingredientes, utensilios y proceso.

Para los efectos de las presentes Reglas de Uso, se entiende por “USUARIO”, “USUARIOS” o “PERSONAS AUTORIZADAS PARA USAR “EL SIGNO DISTINTIVO”, aquellas personas físicas que hayan satisfecho los requisitos establecidos, así como las condiciones que mencionan

las presentes Reglas de Uso obteniendo resolución favorable para utilizar "EL SIGNO DISTINTIVO" mediante la autorización de uso (Anexo III).

Sólo podrán ser autorizadas para usar "EL SIGNO DISTINTIVO", aquellas personas físicas que acrediten la adecuada preparación de LAS CARNITAS MICHOACANAS, de conformidad con los siguientes requisitos y proceso de elaboración, como a continuación se describe: La autorización para el uso de la marca de certificación "CARNITAS MICHOACÁN" podrá otorgarse en cualquier época del año a los interesados que cumplan con las presentes reglas de uso, considerando que las carnitas MICHOACANAS se elaboran los 365 días del año.

#### **a) Ingredientes**

100kg de carne de cerdo de primera (pierna, lomo, espaldilla, costilla), el origen de la carne debe de provenir de rastros o de granjas con certificaciones como la TIF (Tipo Inspección Federal) en México, que garantizan la inocuidad y calidad higiénico-sanitaria del proceso de producción de la carne. Si bien no es una clasificación directa de la calidad organoléptica (sabor, textura, etc.), sí asegura un estándar de calidad en cuanto a manejo y procesamiento.

- 5kg de visera (buche, tripa, bofe o pulmón, nana, redaños, pajarilla)
- 5 kg de lonja
- 80kg de manteca
- 1kg de sal de grano o mar
- Agua la necesaria

#### **b) Utensilios utilizados en la preparación de las carnitas**

- Un cazo grande de cobre o acero inoxidable de fondo grueso (el cobre tradicionalmente ayuda a una cocción uniforme)
- Una pala de acero inoxidable
- Hornilla o base (se utiliza para colocar el cazo y exponerlo al fuego para cocinar las carnitas, se puede utilizar leña o quemador de gas)
- Pinzas de cocina, escurridor de acero inoxidable, batea de acero inoxidable y colador
- Cuchillos, uniforme, bata, cofia, cubrebocas y guantes
- Mesa especial y una vitrina, la cual lleva 4 focos de calor, especiales para mantener las carnitas calientes

c) **Tiempo de cocción:** 4 horas aproximadamente.

d) Preparación de 48 kg para 240 personas

**e) Modo de preparación**

1. Se calientan 10 kg de manteca en un cazo de acero inoxidable para sellar las diferentes partes de la carne, con la finalidad de que no se desjugue (pérdida de jugo) la carne durante la cocción y se reserva el resto de la manteca.
2. Una vez caliente la manteca a 100°C, se deja freír la lonja durante 15 minutos, posteriormente se agregan las piernas sellando por ambos lados.
3. Se agrega la espaldilla y los lomos sellando por ambos lados.
4. Se agrega el resto de la manteca y se deja freír de 30 a 45 minutos, a fuego medio.
5. Se agrega al cazo el costillar, chamorro, y todas las vísceras durante 30 minutos más a fuego medio.
6. Se agrega 1 litro de agua para regula la temperatura.
7. Trascorridos los 30 minutos referidos en el punto 5 se agregan al cazo los cueros rallados.
8. Se disuelve la sal de mar en un 1 litro de agua y se agrega al cazo dejando hervir a fuego bajo hasta que los cueros estén suaves, una vez revisada la textura se apaga el fuego y se retira la manteca del cazo dejando escurrir el sobrante de la manteca.
9. Posteriormente se colocan las piezas de carne sobre una batea de madera o charola de acero inoxidable.
10. Finalmente se sirve, picando Se pican en trozos pequeños y con guarniciones como: chile jalapeño, chiles perones o amarillos, tortillas de maíz hechas a mano, salsa al gusto, guacamole y frijoles.

En todos los casos, la utilización de "EL SIGNO DISTINTIVO" deberá ajustarse a lo establecido en el Título II de las presentes Reglas de Uso.

Quien solicite la autorización de uso debe contar con los conocimientos mínimos de los ingredientes a utilizar, así como de los tiempos de cocción.

La zona geográfica abracará los Municipios de Tacámbaro, Huandacareo, Maravatío, Morelia, Villa Morelos, La Piedad, Quiroga y Zinapécuaro.

## Artículo 5. Pago de derechos.

La autorización de uso de "EL SIGNO DISTINTIVO" no estará sujeta al pago de ningún tasa, derecho o arancel.

## Capítulo II.- Autorización de uso de “EL SIGNO DISTINTIVO”

La autorización para usar “EL SIGNO DISTINTIVO” deberá ser solicitada ante el titular de la marca de certificación y se otorgará a toda persona física que:

- I. Lleve a cabo el proceso indicado en el artículo 4º de las presentes reglas de uso.
- II. Satisfaga las cualidades o características específicas establecidas el artículo 4º de las presentes reglas de uso.
- III. Cumplan con los demás requisitos señalados en las presentes Reglas de uso.

### Artículo 6. Solicitud de autorización de uso

La solicitud de autorización para utilizar “EL SIGNO DISTINTIVO” de la Marca de Certificación, la cual estará disponible para los solicitantes a través del sitio web “carnitasdemichoacan.com.mx”, mismo que deberá presentarse ante el consejo integrado por personal de la Secretaría de Desarrollo Económico del Estado Michoacán (Sedeco), con previa cita, misma que deberá solicitar en la página web, puede ser virtual o presencial, con el consejo regulador de la Secretaría de Desarrollo Económico del Estado Michoacán (Sedeco), y dicha solicitud deberá contener la siguiente información:

1. Nombre del solicitante (persona física)
2. Domicilio para oír y recibir notificaciones
3. Teléfono y correo electrónico de contacto
4. Ubicación de la unidad de producción
5. Días y horarios de elaboración de las carnitas

La solicitud deberá acompañarse de los siguientes anexos:

1. Copia de una identificación oficial vigente con fotografía del solicitante.
2. Copia de comprobante de domicilio del solicitante, no mayor a tres meses.
3. En el caso de contar con registro de marca o aviso comercial que vaya a ser usado junto con la marca de certificación emitido por el IMPI, deberá adjuntar una copia simple del título de registro de su marca en la clase 29 o 43.

La solicitud y los anexos referidos en el numeral anterior deberán ser remitidos vía correo electrónico a siguiente correo electrónico o bien aquel sé que encuentre disponible en [carnitasdemichoacan.com.mx](http://carnitasdemichoacan.com.mx).

Los datos personales recabados en la solicitud serán tratados y protegidos en estricto apego y cumplimiento de lo dispuesto por la Ley de Protección de Datos Personales y demás normatividad aplicable en la materia.

El certificador podrá constituirse sin previa cita al domicilio señalado por el solicitante, a efecto de constatar el proceso referido en el artículo 4º incluyendo una cata de producto. En caso que de la visita no se advierta el cumplimiento de los requisitos, la solicitud será rechazada, el solicitante podrá volver a hacer solicitar el trámite en seis meses posteriores al rechazo.

## Artículo 7. Requisitos para Obtener la Autorización de Uso.

Para la obtención de la autorización de uso de "EL SIGNO DISTINTIVO", los solicitantes deberán cumplir con los requisitos señalados en el artículo antes mencionado (artículo 6, título II).

De dar cumplimiento a los requisitos antes referidos el certificador concederá la autorización de uso por escrito y lo notificará al solicitante.

## Artículo 8. Procedimiento de certificación

Una vez entregados los requisitos por el solicitante, se llevará acabo el análisis de la información para emitir y notificar, vía correo electrónico señalado por el solicitante, en un plazo no mayor a 15 días naturales, la resolución sobre el otorgamiento del derecho de uso de la marca de certificación, podrá ser emitida de la siguiente forma:

- a) Rechazo de la solicitud
- b) Observaciones y una prórroga de 15 días para solventarla
- c) Autorización de uso de la marca de certificación

De ser resulta de manera favorable, es decir con la autorización, se adjuntará una copia del presente reglamento y de sus anexos, que contienen los derechos y obligaciones inherentes a la autorización de uso de "EL SIGNO DISTINTIVO".

## Capitulo III. Condiciones de uso.

### Artículo 9. Derechos y obligaciones del usuario de "EL SIGNO DISTINTIVO".

El usuario autorizado podrá usar, reproducir y explotar "EL SIGNO DISTINTIVO", siempre que cumpla con las disposiciones de las presentes Reglas de uso, considerando especialmente que:

- a) Su obligación a usar "EL SIGNO DISTINTIVO", tal como se encuentra detallado en las Reglas de uso, no deberá ser modificado en forma alguna por el usuario autorizado.
- b) Esta autorización de uso es de carácter gratuito e intransferible para el usuario autorizado, y no podrá ser interpretado como una cesión, ni transferencia en

beneficio de éste, ni de ningún derecho sobre “EL SIGNO DISTINTIVO”, ni de las aportaciones, modificaciones ni versiones de éste.

- c) Podrán participar en las diversas actividades de difusión de “EL SIGNO DISTINTIVO” que realice el certificador, conforme a la campaña y/o la convocatoria que éste realice.

## Artículo 10. Obligaciones Particulares del usuario de “EL SIGNO DISTINTIVO”.

Los usuarios autorizados están obligados a utilizarlo en sus productos o servicios, así como en las acciones de difusión para la promoción de los productos que cuentan con el SIGNO DISTINTIVO. Asimismo, el usuario autorizado se obliga a que este uso sea hecho en forma conveniente, diligente, correcta y a no abusar ni dañar el valor de este SIGNO DISTINTIVO mediante actos u omisiones de su parte.

Cada usuario autorizado deberá hacer remitir el boceto, arte, maqueta o muestra en que desea aplicar “EL SIGNO DISTINTIVO, con anticipación a su fabricación y de preferencia en formato electrónico, al punto de contacto que designe el certificador de “EL SIGNO DISTINTIVO”, si ya se hubiera encargado su ejecución, enviará un registro fotográfico de la implementación y/o exhibición de las piezas en que “EL SIGNO DISTINTIVO” ha sido aplicado.

Complementariamente, el usuario autorizado notificará y/o invitará al certificador de “EL SIGNO DISTINTIVO” a los eventos y actividades promocionales de sus productos, en que utilice “EL SIGNO DISTINTIVO”. De la misma forma enviará un set fotográfico y un informe que permitan acreditar el uso adecuado de “EL SIGNO DISTINTIVO”. La entrega de esta información deberá ser remitida al Certificador vía correo electrónico, señalando el número de certificación que le fue asignado.

El usuario autorizado se obliga a desempeñar con toda la diligencia que emplea en sus negocios propios las acciones pertinentes ante reclamos realizados por el uso no autorizado de propiedad intelectual realizada por él.

La autorización de uso de “EL SIGNO DISTINTIVO” no genera un vínculo laboral entre el Certificador y los empleados de los usuarios autorizados, por lo que estos últimos ante reclamos realizados deberá responder a ellos con toda la diligencia que emplea en sus negocios propios.

El usuario autorizado se obliga a cumplir con el procedimiento de comprobación de las cualidades o característica específicas de dicho producto gastronómico.

## Artículo 11. Prohibición de registro de “EL SIGNO DISTINTIVO”.

El usuario autorizado, por sí mismo o a través de cualquier empresa u organización en la cual tuviese participación, se obliga a no intentar registrar “EL SIGNO DISTINTIVO” en su totalidad ni de ninguna de sus partes, sea como elemento principal o como parte de un conjunto, en registros de marcas, derecho de autor ni como nombre de dominio de internet.

## Artículo 12. Utilización de “EL SIGNO DISTINTIVO”

“EL SIGNO DISTINTIVO” solo podrá ser utilizado por el usuario autorizado durante el periodo donde él comercialice el producto.

“EL SIGNO DISTINTIVO” no podrá ser utilizado de modo que pueda perjudicar la reputación o inducir a error a los consumidores sobre las características de los productos a los que se aplica dicho SIGNO DISTINTIVO.

“EL SIGNO DISTINTIVO” solo podrá utilizarse de manera accesoria y no de manera principal o sustitutiva de la marca del usuario.

“EL SIGNO DISTINTIVO” no puede tener una dimensión igual o mayor a la marca del producto ni estar dispuesta en un lugar predominante de modo que pueda inducir al error respecto a la naturaleza de “EL SIGNO DISTINTIVO”.

## Artículo 13. Del mantenimiento y renovación de la autorización de uso de “EL SIGNO DISTINTIVO”.

La autorización para el uso de “EL SIGNO DISTINTIVO” tendrá una vigencia de un año, y subsistirá mientras se encuentre respaldado por el título al que se refiere el artículo 7, y el usuario autorizado efectivamente utilice “EL SIGNO DISTINTIVO”.

El certificador se reserva el derecho de hacer visitas programadas o no programadas a las instalaciones del usuario autorizado para verificar lo indicado en el párrafo anterior. Estas visitas se llevarán a cabo durante el periodo en el que se haga uso de “EL SIGNO DISTINTIVO”. Los usuarios autorizados tendrán la obligación de permitir el acceso y proporcionar las facilidades necesarias al personal de la entidad certificadora, así como una muestra del producto para catarlo.

El certificado podrá renovarse al año siguiente, siempre que el usuario autorizado haya cumplido con el informe anual señalado en el Artículo 10, y envíe nuevamente el formato de solicitud al Certificador vía correo electrónico.

## Capítulo IV. De las sanciones

### Artículo 14.- Extinción pérdida del derecho de uso de “EL SIGNO DISTINTIVO”

Se extinguirá la autorización de uso de “EL SIGNO DISTINTIVO” en los siguientes casos:

- a) Cuando los usuarios autorizados no se ajusten a las condiciones de uso de “EL SIGNO DISTINTIVO”, habiendo sido notificados de esta situación por el Certificador en dos oportunidades. La notificación en estos casos podrá ser realizada a través de correo electrónico según el procedimiento establecido en el presente reglamento;
- b) Cuando el usuario autorizado sea objeto de un reclamo justificado, conforme al procedimiento establecido en el artículo 21; y
- c) Cuando el usuario autorizado no solicite la renovación.
- d) Cuando a juicio del Certificador, el usuario autorizado haga mal uso de “EL SIGNO DISTINTIVO”

En estos casos, el certificador notificará a los afectados el cese y la extinción de la autorización de uso de “EL SIGNO DISTINTIVO”. Desde la fecha de la notificación los afectados deberán de dejar de usar “EL SIGNO DISTINTIVO”, debiendo eliminarlo a más tardar en el plazo de 3 días hábiles, de todo tipo de documento, sitio web u otras aplicaciones donde hubieren incorporado. Esta decisión será, además publicada en el sitio web del certificador y serán eliminado del listado de productores respectivo del mismo sitio, realizando la anotación de la causa de la eliminación.

### Artículo 15. Retiro voluntario.

Los usuarios autorizados podrán retirarse voluntariamente del uso de “EL SIGNO DISTINTIVO” en cualquier momento, en cuyo caso deberán informar de esta decisión al Certificador, quien procederá a excluirlos del uso de “EL SIGNO DISTINTIVO”, lo que se materializará dentro de los 3 días hábiles siguientes a la notificación de esta decisión. La aceptación del retiro voluntario y exclusión de “EL SIGNO DISTINTIVO” se notificará a los usuarios por correo electrónico que conste en el listado, quienes a partir de esa fecha deberán eliminar todo tipo de alusión y/o publicidad de “EL SIGNO DISTINTIVO” en sus productos o documentación asociada en un plazo máximo de 5 días hábiles.

## Artículo 16. De la Publicidad de los usuarios acogidos al uso de “EL SIGNO DISTINTIVO”.

El nombre de los usuarios autorizados de “EL SIGNO DISTINTIVO” estará disponible en el sitio web [carnitasdemichoacan.com.mx](http://carnitasdemichoacan.com.mx), e incluirá:

- a) Signo distintivo correspondiente del usuario autorizado registrado ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.
- b) Producto protegido bajo el registro respectivo.
- c) Año de obtención de la autorización del uso de “EL SIGNO DISTINTIVO”.
- d) Nombre del usuario autorizado, de conformidad con las leyes de protección de datos personales.
- e) Datos de contacto del usuario autorizado.

Los usuarios autorizados deberán notificar al certificador los cambios relativos a: nombre, domicilio o razón social dentro de los 5 días hábiles siguientes a la fecha en que haya ocurrido el cambio, el certificador deberá mantener actualizada la base de los cambios realizados.

Asimismo, si alguna persona autorizada para utilizar “EL SIGNO DISTINTIVO” no hubiese sido incluida en el listado, podrá notificar esta situación al Certificador, acompañando los antecedentes establecidos en el artículo 6.

## Capítulo V. Medidas de control

### Artículo 17. De la verificación del uso legítimo de “EL SIGNO DISTINTIVO” por los consumidores.

Para verificar que el producto en que se utiliza “EL SIGNO DISTINTIVO” efectivamente cuenta con la autorización correspondiente, los consumidores y cualquier persona interesada podrá revisar la página web [carnitasdemichoacan.com.mx](http://carnitasdemichoacan.com.mx), donde constará el listado de los usuarios autorizados para su uso. Para dicho fin, conforme lo dispone el artículo 7 de las presentes Reglas de Uso, es deber del titular y, en su caso, del respectivo usuario, proporcionar los datos que permitan tener actualizada esta información.

## Artículo 18. Procedimientos de reclamo para consumidores.

Los usuarios de “EL SIGNO DISTINTIVO” deberán habilitar un procedimiento de gestión interna para los eventuales reclamos de terceros que pudieran recibir, por la aplicación y cumplimiento de las obligaciones emanadas de la utilización de “EL SIGNO DISTINTIVO”. En cualquier caso, todo reclamo deberá ser respondido por escrito al correo electrónico o domicilio proporcionado por el reclamante, en un plazo máximo de 8 días hábiles contados desde el otorgamiento de la autorización de uso de “EL SIGNO DISTINTIVO”.

En caso de que un consumidor estime fundadamente que un usuario autorizado del uso de “EL SIGNO DISTINTIVO”, no ha cumplido con las presentes Reglas de Uso, una vez terminado el procedimiento de reclamo ante el usuario autorizado, podrá reclamar ante el Certificador de “EL SIGNO DISTINTIVO” en su calidad de titular de este. Para este fin, los consumidores deberán escribir al certificador a través de la página web [carnitasdemichoacan.com.mx](http://carnitasdemichoacan.com.mx).

Recibido el reclamo y dentro de los 7 días hábiles siguientes, solicitará al usuario que remitan un informe que contenga toda la información sobre el uso de “EL SIGNO DISTINTIVO”. Este informe deberá ser fundado, firmado y enviado al Certificador de “EL SIGNO DISTINTIVO”, dentro del plazo de 10 días hábiles contando desde que se requirió el respectivo informe.

Cuando del análisis del informe se desprenda que los usuarios no cumplen con el Reglamento de uso de “EL SIGNO DISTINTIVO”, se entenderá que se está ante un “Reclamo justificado” y en este caso los usuarios autorizados afectados tendrán un plazo de 3 días hábiles para subsanar las deficiencias encontradas. Si las deficiencias no son subsanadas dentro del referido plazo, perderán el derecho de uso de “EL SIGNO DISTINTIVO”, en los términos del Artículo 17 precedente.

En caso de que las deficiencias se subsanen, dicha situación será denominada “Reclamo justificado Solucionado”. Este hecho deberá ser informado por el Certificador a los consumidores, con copia al usuario autorizado.

En caso de que el informe indique que el usuario autorizado cumple con el Reglamento de Uso y control de “EL SIGNO DISTINTIVO”, se entenderá como un “Reclamo Injustificado” y no estarán obligados a realizar actividad alguna relacionada con dicho reclamo debiendo esta situación ser informada al reclamante y al usuario autorizado.

## Capítulo VI. Defensa de “EL SIGNO DISTINTIVO”.

El usuario autorizado para el uso de “EL SIGNO DISTINTIVO”, deberá informar al Certificador toda situación o casos en que terceros, sin autorización, estén utilizando “EL SIGNO

DISTINTIVO”, así como también los casos en que otros productores de la zona no estén cumpliendo las presentes reglas de uso de “EL SIGNO DISTINTIVO”. Para estos efectos en la página web [carnitasdemichoacan.com.mx](http://carnitasdemichoacan.com.mx) se encontrará la lista de usuarios autorizados.

El usuario autorizado podrá anotar al margen del registro de “EL SIGNO DISTINTIVO”, la autorización que le ha sido conferida para su uso, y deberá informar y coadyuvar al titular de “EL SIGNO DISTINTIVO”, para el inicio de acciones legales.

### Artículo 19. Modificaciones a las Reglas de Uso

Las modificaciones a las Reglas de Uso serán notificadas por el Certificador a los usuarios de “EL SIGNO DISTINTIVO”, mediante correo electrónico, de modo que puedan continuar con su utilización, así como la inscripción de la modificación ante el IMPI para los efectos legales a que haya lugar.

## BIBLIOGRAFIA

1

Toribio, C. (s. f.). ¿Cuál es la historia de las carnitas? Conoce el origen de este platillo mexicano. *Gastrolab*. <https://www.gastrolabweb.com/tendencias/2023/5/12/cual-es-la-historia-de-las-carnitas-conoce-el-origen-de-este-platillo-mexicano-36319.html>

2

*¿De Dónde son las Carnitas MICHOACANAS y su Origen MICHOACANO (2023, 7 febrero).* <https://carnitasMICHOACÁNAS.com/origen-de-las-carnitas-MICHOACÁN/>

Suaste, A. (s. f.). Tacos, carnitas y esquites, los platillos mexicanos entre los mejores del continente americano. *Gastrolab*. [https://www.gastrolabweb.com/tendencias/2023/3/27/tacos-carnitas-esquites-los-platillos-mexicanos-entre-los-mejores-del-continente-americano-34767.html#google\\_vignette](https://www.gastrolabweb.com/tendencias/2023/3/27/tacos-carnitas-esquites-los-platillos-mexicanos-entre-los-mejores-del-continente-americano-34767.html#google_vignette)

3

<https://www.usa.gov/>

4

Gómez, A. (2024, 3 septiembre). ¡Sin culpa! estos son los beneficios de comer carnitas para la salud. *Infobae*. <https://www.infobae.com/mexico/2024/09/03/come-sin-culpa-estos-son-los-beneficios-de-comer-carnitas-para-la-salud/>

*La carne de cerdo no es dañina – Consejo Mexicano de la Carne.* (s. f.). Consejo Mexicano de la Carne. [https://comecarne.org/la-carne-de-cerdo-no-es-danina/#:~:text=%2D%20La%20carne%20de%20cerdo%20mexicana,Aut%C3%B3noma%20de%20M%C3%A9xico%20\(UNAM\)](https://comecarne.org/la-carne-de-cerdo-no-es-danina/#:~:text=%2D%20La%20carne%20de%20cerdo%20mexicana,Aut%C3%B3noma%20de%20M%C3%A9xico%20(UNAM))

Redacción. (2023, 23 agosto). ¿Qué parte de las carnitas de puerco es más saludable para tu taco? *El Financiero*. <https://www.elfinanciero.com.mx/food-and-drink/2023/08/23/que-parte-de-las-carnitas-de-puerco-es-mas-saludable/>

Gutiérrez, Ó. E. (2024, 1 septiembre). Conoce el lado bueno de comer carnitas; así benefician a la salud. *El Informador :: Noticias de Jalisco, México, Deportes & Entretenimiento*. <https://www.informador.mx/estilo/Conoce-el-lado-bueno-de-comer-carnitas-asi-benefician-a-la-salud-20240826-0110.html>

5

<https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/certificacion-tif-sello-de-calidad-que-brinda-seguridad#:~:text=La%20certificaci%C3%B3n%20TIF%20tiene%20como,personal%20capacitado%20oficial%20o%20autorizado.>

## GLOSARIO

- PIERNA O MACIZA: Carne firme sin hueso, que no contiene grasa.
- BUCHE: Es el estómago del cerdo, una parte muy apreciada por su sabor y textura única. Se considera una de las partes más sabrosas en las carnicas.
- CACHETE de la carne más suave y jugosa.
- COSTILLA. parte del costillar del cerdo.
- ALDILLA. Barriga del cerdo.
- ESPALDILLA o FALDA Carne más jugosa que la pierna.
- BOFE pulmón del cerdo.
- CUERO. Piel del cerdo, el cual se puede desgranar o dejarlo con la Barriga que viene siendo la ardilla.
- LOMO parte pegada a la costilla y al espinazo, suele ser un poco seca, sin grasa (Maciza).
- CHAMORRO parte de las piernas, espaldilla y cadera, siendo estas 3 partes carne jugosa y suave.
- BORONAS es la grasa con carne del cerdo la cual se deshidrata y se obtiene la manteca.
- NANA (útero de cerda).

Anexo I  
Figura Marca de Certificación



Anexo II  
Manual de Identidad Gráfica



PMS 7630



PMS 7470

**LOGOTIPO** · Variaciones

Autorización de Uso



### Autorización de Uso



**LOGOTIPO · Usos permitidos**