

Reglas de Uso de la Indicación Geográfica “CAJETA DE CELAYA”

CAPÍTULO PRIMERO CLASIFICACIÓN, TIPOS Y MATERIAS PRIMAS

Artículo 1. La “CAJETA DE CELAYA” es una sola en su esencia, derivado de las materias primas, ésta puede variar en su proporción dando lugar a la siguiente clasificación de calidad:

I. PREMIUM A:

Elaborada con leche de cabra y azúcar. En su composición tiene la proporción de 80% leche de cabra y 20% azúcar. Por cada 4 o 5 litros de leche se obtiene 1 litro de cajeta, durante su procesamiento la humedad de la leche prácticamente se elimina.

II. PREMIUM B:

Elaborada con leche de cabra y azúcares. En su composición tiene la proporción de 80% leche de cabra y 10% azúcar y 10% glucosa. Por cada 4 o 5 litros de leche se obtiene 1 litro de cajeta, durante su procesamiento la humedad de la leche prácticamente se elimina.

III. TÍPICA:

Elaborada con leche de cabra y azúcares. Se compone de 50% leche de cabra y 50% azúcares, se incluye contenidos de glucosa. Por cada 3 o 4 litros de leche se obtiene 2 litros de cajeta.

IV. COMERCIAL:

Elaborada con leche de cabra, azúcar y glucosa. Se compone de 30% leche por 70% azúcares. Por cada litro de leche se obtiene un litro de cajeta.

Artículo 2. Establecido que la leche de cabra es la base esencial del producto es permisible que se pueda combinar con un máximo de hasta el 50% de leche de vaca, ello en la época de baja producción de leche de cabra, dicha temporalidad se presenta en los meses de noviembre y diciembre principalmente. Lo anterior, no aplica para la "**CAJETA DE CELAYA**" establecida como calidad **PREMIUM A** y **PREMIUM B**, en las que necesariamente se deberá cumplir con el porcentaje de leche de cabra especificado en el Artículo 1.

Artículo 3.- Garantía de sanidad de la leche de cabra. Los hatos de cabras de las cuales se obtiene la leche para la "**CAJETA DE CELAYA**" deben estar libres de brucelosis y tuberculosis, esta situación deberá ser acreditada ante la entidad certificadora por los propios productores de la "**CAJETA DE CELAYA**", al solicitar su constancia de acreditación. Los productores deberán requerirle al proveedor de leche cada 6 seis meses su certificado actualizado de hato libre de enfermedades expedido por la Secretaría de Salud.

Artículo 4.- Con el objeto de mantener la "**CAJETA DE CELAYA**" en su tipicidad de producto tradicional y artesanal, se excluyen de su elaboración de forma obligatoria los siguientes productos:

- I. Leche en polvo.
- II. Conservadores no autorizados por las normas.
- III. Aditivos, gomas, almidones, harinas y espesantes.

Artículos 5.- Características organolépticas de calidad de la "CAJETA DE CELAYA". La "**CAJETA DE CELAYA**" debe tener las siguientes características:

- I. Textura: la hebra no se corta, liza, cremosa fluidez y brillante.
- II. Sabor: a leche genuina (natural).
- III. Al gusto: no empalaga ni hostiga al paladar, equilibrada en sabor.
- IV. Color: firme y constante del café claro a café oscuro.

CAPÍTULO SEGUNDO

PROCESOS DE ELABORACIÓN DE “CAJETA DE CELAYA”

Artículo 6.- El proceso de elaboración de la “CAJETA DE CELAYA” necesariamente incorpora la parte manual, respaldado por algunos métodos mecánicos, siendo de tipo artesanal y deben emplearse las materias primas señaladas en las presentes Reglas de Uso; a continuación, se enlistan y describen los pasos de los procesos de elaboración:

Proceso de elaboración y técnicas de manufactura:

El proceso de elaboración tradicional de la cajeta se basa en conocimientos que se heredan de generación en generación, y que son desarrollados por el/la Maestro(a) Cajetero(a). Se deben cumplir las siguientes especificaciones en las distintas fases:

- I. **Recepción de leche:** Al recibir la leche el/la Maestro(a) Cajetero(a) mide su densidad, temperatura y acidez, no debe provenir de cabras en el primer período de cría (15 días de nacido). Si la leche presenta impurezas, agua u otra anomalía perceptible por la vista y el olfato, es rechazada.
- II. **Proceso de elaboración:** La leche se vierte al cazo de cobre (excepcionalmente puede utilizarse una marmita o cazo de acero inoxidable), se agregan azúcares y bicarbonato, disolviéndose. Se aplica a fuego directo para ebullición, que en tiempo oscila entre una hora y media y cuatro horas, es indispensable usar una pala de madera de pino, de 1.70 mts., de largo (aproximadamente), que en todo momento se encuentra inmersa en el cazo. El uso del cazo de cobre, en conjunto con la pala de madera de pino, son elementos que tienen un efecto directo en la consistencia y sabor del producto final. La movilidad es un factor esencial en la preparación, debiendo ser ésta rítmica y suave, toda vez que movimientos bruscos o

demasiado rápidos pueden agregar aire a la mezcla y modificar sus características, particularmente su consistencia. Estas condiciones son en todo momento verificadas por el/la Maestro(a) Cajetero(a), para medir la consistencia, una vez transcurrido el tiempo de ebullición, la mezcla pierde la gran mayoría de su humedad, dando lugar a un líquido más espeso, al llegar a este punto adopta la caramelización típica; color ámbar tenue o café tenue siendo éste su color característico, lo que se le ha denominado “punto de cajeta”. En este punto, la experiencia del Maestro(a) Cajetero(a) es fundamental, quien analizará la “hebra” que genera la mezcla al colocar la pala de forma horizontal, recargada sobre una de las paredes del cazo, permitiendo que la mezcla resbale por una cara de la pala de madera de pino. Este punto se repite en diversas ocasiones por el/la Maestro(a) Cajetero(a) durante el proceso de cocción, hasta lograr el denominado “punto de cajeta”.

Regularmente, la mezcla del producto y su revisión continua se lleva a cabo por el/la Maestro(a) Cajetero(a).

En algunas ocasiones, con la ayuda de otras personas, el/la Maestro(a) Cajetero(a) solicita que el cazo sea retirado de las hornillas y trasladado al área de llenado de frascos. Hasta ese momento, la pala de madera de pino es retirada de la mezcla y colocada en el siguiente cazo en el que se verterá leche de cabra para iniciar nuevamente el proceso.

Una vez retirado el producto final del cazo, pasa al envase, previa colocación de un filtro puede envasarse de forma directa o vaciado a recipientes de concentración para posterior envasado. Los recipientes pueden ser de cristal, cajete (madera) o plástico.

Regularmente, el/la Maestro(a) Cajetero(a) no participa en el proceso de envasado del producto, en virtud de que se mantiene a cargo del proceso de mezcla y revisión de cada uno de los cazos en los que se está realizando la preparación.

- III. **Envasado.** Una vez retirado el producto final del cazo pasa al envase previa colocación de un filtro, puede envasarse de forma directa o vaciado a recipientes de concentración para posterior envasado. Los recipientes de envase pueden ser cristal, cajete de madera o plástico (pet).

Artículo 7.- Normas de calidad relacionadas:

Para la correcta aplicación de las presentes reglas de uso se deben consultar las siguientes Normas Oficiales Mexicanas y Normas Mexicanas vigentes o las que las sustituyan:

- I. NOM-002-SCFI-1993 Productos pree envasados. Contenido neto. Tolerancias y de métodos de verificación, publicada en el **Diario Oficial de la Federación** el 13 de octubre del 1993.
- II. NOM-008-SCFI-2002 Sistema General de Unidades de Medida, publicada en e **Diario Oficial de la Federación** el 27 de noviembre de 2002.
- III. NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria, publicada en el **Diario Oficial de la Federación** el 5 de abril de 2010.
- IV. NOM-116-SSA1-1994 Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa, publicada en el **Diario Oficial de la Federación** el 10 de agosto de 1995.
- V. NOM-243-SSA1-2010 Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba, publicada en el **Diario Oficial de la Federación** el 27 de septiembre de 2010.
- VI. NOM-251-SSA1-2009 Productos y servicios. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, publicada en el **Diario Oficial de la Federación** el 01 de marzo de 2010.
- VII. NMX-F-103-NORMEX-2009 Alimentos-Determinación de grados brix en alimentos y bebidas-Método de Ensayo (Prueba) declaratoria de

vigencia publicada en el **Diario Oficial de la Federación** el 19 de junio 2009.

- VIII. NMX-F-608-NORMEX-2002 Alimentos-Determinación de proteínas en Alimentos-Método de Prueba, declaratoria de vigencia publicada en el **Diario Oficial de la Federación** el 3 de mayo de 2002.
- IX. NMX-F-728-COFOCALEC-2007 Sistema Producto Leche-Alimento-Lácteo-Leche cruda de cabra-Especificaciones fisicoquímicas, sanitarias y métodos de prueba, declaratoria de vigencia publicada en el **Diario Oficial de la Federación** el 15 de enero de 2008.

CAPÍTULO TERCERO COMERCIALIZACIÓN Y ETIQUETADO

Artículo 8. Marcado y etiquetado: Marcado en el envase: Cada envase del producto “**CAJETA DE CELAYA**”, debe llevar una etiqueta permanente visible con los siguientes datos, así como lo establecido en la **NOM-054-SCFI/SSA1-2010**:

- I. El uso y aplicación de la Indicación Geográfica “**CAJETA DE CELAYA**” en las etiquetas de los distintos productos deberá estar acompañada de la leyenda “Indicación Geográfica Protegida”, o bien, de las siglas “I.G.P.”.
- II. La Indicación Geográfica “**CAJETA DE CELAYA**” deberá aplicarse en un tamaño de 1/5 en proporción de la altura de la etiqueta, lo cual, permite una armonía en los tamaños de etiquetado.
- III. El tamaño mínimo en el que debe de aplicarse la Indicación Geográfica “**CAJETA DE CELAYA**” es de 5 cm de diámetro (1 cm de altura/5 cm de ancho).

Al considerarse cuatro calidades de “**CAJETA DE CELAYA**”, se utilizarán obligatoriamente las leyendas de la calidad a que corresponda el producto, ello con la intención de dotar al consumidor de información precisa sobre la calidad de “**CAJETA DE CELAYA**”.

PREMIUM A

PREMIUM B
TÍPICA
COMERCIAL

De tratarse de etiquetado en producto para exportación se usará la Indicación Geográfica “**CAJETA DE CELAYA**” en conjunto con la leyenda: *GOAT MILK CARAMEL SPREAD* (Dulce untable de leche de cabra), ello como descripción del tipo de producto de que se trata.

Además, la etiqueta deberá contener los siguientes elementos:

- a) Nombre comercial o marca comercial registrada pudiendo aparecer el distintivo del fabricante.
- b) Número de lote o clave de la fecha de fabricación.
- c) El “Contenido Neto” de acuerdo con las disposiciones de la Secretaría de Economía.
- d) La leyenda “HECHO EN MÉXICO”.
- e) Nombre o razón social del fabricante o titular del registro y domicilio en donde se elabore el producto.
- f) Tabla de Contenido Nutricional.
- g) Fecha de Consumo preferente.
- h) Lista completa de ingredientes en orden de concentración decreciente.

Artículo 9. La autorización para el uso de la Indicación Geográfica “**CAJETA DE CELAYA**” se registrará por lo establecido en el Capítulo III, del Título Quinto de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial.

CAPÍTULO CUARTO

PROCEDIMIENTO DE COMPROBACIÓN DE LAS CUALIDADES O CARACTERÍSTICAS DE LA “CAJETA DE CELAYA”

Artículo 10. Los productores que se encuentren dentro del territorio de protección para la Indicación Geográfica “**CAJETA DE CELAYA**” deberán solicitar ante la entidad certificadora aprobada por el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, la constancia que acredite que cumplen con lo establecido en las presentes Reglas de Uso (en lo sucesivo “Constancia de Acreditación”).

Artículo 11. La solicitud de comprobación será presentada en escrito libre ante la entidad certificadora, en conjunto con un comprobante del domicilio en el que se realiza la fabricación del producto.

Artículo 12. La entidad certificadora programará una visita al domicilio del productor, previa comprobación de que éste se encuentra dentro del territorio de protección para la Indicación Geográfica “**CAJETA DE CELAYA**”.

Artículo 13. Durante su visita, el personal adscrito a la entidad certificadora tomará nota y fotografías sobre el proceso de elaboración, envasado y etiquetado del producto sujeto a análisis.

Artículo 14. En caso de que el proceso de elaboración, envasado y etiquetado del producto cumpla con los requisitos establecidos en las presentes Reglas de Uso, la entidad certificadora emitirá la Constancia de Acreditación, en un plazo que no excederá los 30 días hábiles posteriores a la visita.

Artículo 15. Si durante la visita al domicilio del productor el personal adscrito a la entidad certificadora identifica inconsistencias u omisiones en el proceso, envasado y/o etiquetado del producto sujeto a análisis, lo hará del conocimiento del productor, a través de la emisión de un dictamen previo, para que en un plazo de 15 días hábiles, posteriores a la recepción del dictamen previo, acredite que han subsanado las inconsistencias identificadas.

Artículo 16. Si el productor no presenta respuesta al dictamen previo, o bien, a través de dicha respuesta no se demuestra que se han subsanado las inconsistencias identificadas, se considerará abandonada la solicitud del productor.

Artículo 17. El productor podrá presentar nuevamente su solicitud de comprobación en cualquier momento, lo cual, generará una nueva visita por parte del personal adscrito a la entidad certificadora.

Artículo 18. La Constancia de Acreditación emitida por la entidad certificadora tendrá una vigencia de 2 años, la cual, podrá prorrogarse por periodos de la misma duración.

Artículo 19. Los productores que cuenten con una Constancia de Acreditación, deberán solicitar su renovación cada 2 años, ante la entidad certificadora, dentro de los tres meses anteriores a que venza el segundo año de la fecha de emisión de la Constancia de Acreditación.

Artículo 20. La entidad certificadora emitirá la renovación correspondiente, previa visita que realice el personal adscrito al establecimiento del productor, en la que se compruebe que se cumple cabalmente con las presentes Reglas de Uso.

Artículo 21. Si durante la visita al domicilio del productor el personal adscrito a la entidad certificadora identifica inconsistencias u omisiones en el proceso, envasado y/o etiquetado del producto sujeto a análisis, lo hará del conocimiento del productor, a través de la emisión de un dictamen previo, para que en un plazo de 15 días hábiles, posteriores a la recepción del dictamen previo, acredite que ha subsanado las inconsistencias u omisiones identificadas.

Artículo 22. Si el productor no presenta respuesta al dictamen previo, o bien, la respuesta no subsana las inconsistencias u omisiones identificadas, se considerará abandonada su solicitud de renovación.

CAPÍTULO QUINTO

SOBRE PENALIDADES Y SANCIONES

Artículo 23. Cuando alguno de los productores violentare alguna de las disposiciones establecidas en las presentes Reglas de Uso, o bien, incumpla alguna de las disposiciones generales establecidas en la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial, se aplicarán las siguientes sanciones:

- I. Apercibimiento por escrito emitido por la entidad certificadora, identificando el incumplimiento en que se haya incurrido;

- II. En caso de que el productor no subsane el incumplimiento o inconsistencia identificado, la entidad certificadora revocará la Constancia de Acreditación.

Artículo 24. El proceso de investigación iniciará de oficio por la entidad certificadora, o bien, con base en la denuncia de cualquier consumidor o productor que cuente con una constancia de acreditamiento vigente.

Artículo 25. Una vez que se tenga conocimiento de la presunta irregularidad, la entidad certificadora notificará al productor de su incumplimiento a las presentes Reglas de Uso, o bien, las disposiciones generales establecidas en la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial, otorgándole un plazo de 15 días hábiles para que por escrito manifieste lo que a sus intereses convenga.

Artículo 26. Una vez recibida la respuesta del productor, la entidad certificadora realizará una visita a su establecimiento, para confirmar si se ha subsanado la irregularidad identificada.

Artículo 27. En caso de que el productor no presente contestación al requerimiento de la entidad certificadora, o bien, no dé cumplimiento a las especificaciones contenidas en el citado requerimiento, la entidad certificadora emitirá un documento de revocación de la Constancia de Acreditación.

Artículo 28. De igual manera procederá la emisión del documento de revocación, en caso de que el productor no permita u obstaculice la visita del personal adscrito a la entidad certificadora, al establecimiento en el que se fabrica el producto al cual se aplica la Indicación Geográfica “**CAJETA DE CELAYA**”.