

23 de enero 2023



El valor agregado en los productos con Denominación de Origen



Mtro. Francisco Burgoa

Director de Burgoa Consulting.



Target / Grocery / Dairy / Yogurt

Shop all Fage

FAGE Total 0% Milkfat Plain Greek Yogurt - 32oz

\$5.59

★★★★★ 83

There was a temporary issue
Choose delivery method in cart

Qty 1 **Add to cart**

Create or manage registry **Sign in**

Soriana

Ingresa tu Código Postal

Buscar

Inicia sesión **\$0.00**

Regístrate

Departamentos OFERTAS Cuaresma Vacaciones Descubre tu belleza Cómpralo con Puntos Folletos

Inicio > Lácteos y huevo > Yoghurts > Yoghurt griego

Yoghurt Griego Fage Natural Sin Grasa 1 Kg

Fage

\$223.00

Agregar Fav Lista



VALORES FUNDAMENTALES

HONESTIDAD, CREATIVIDAD, ADAPTACION

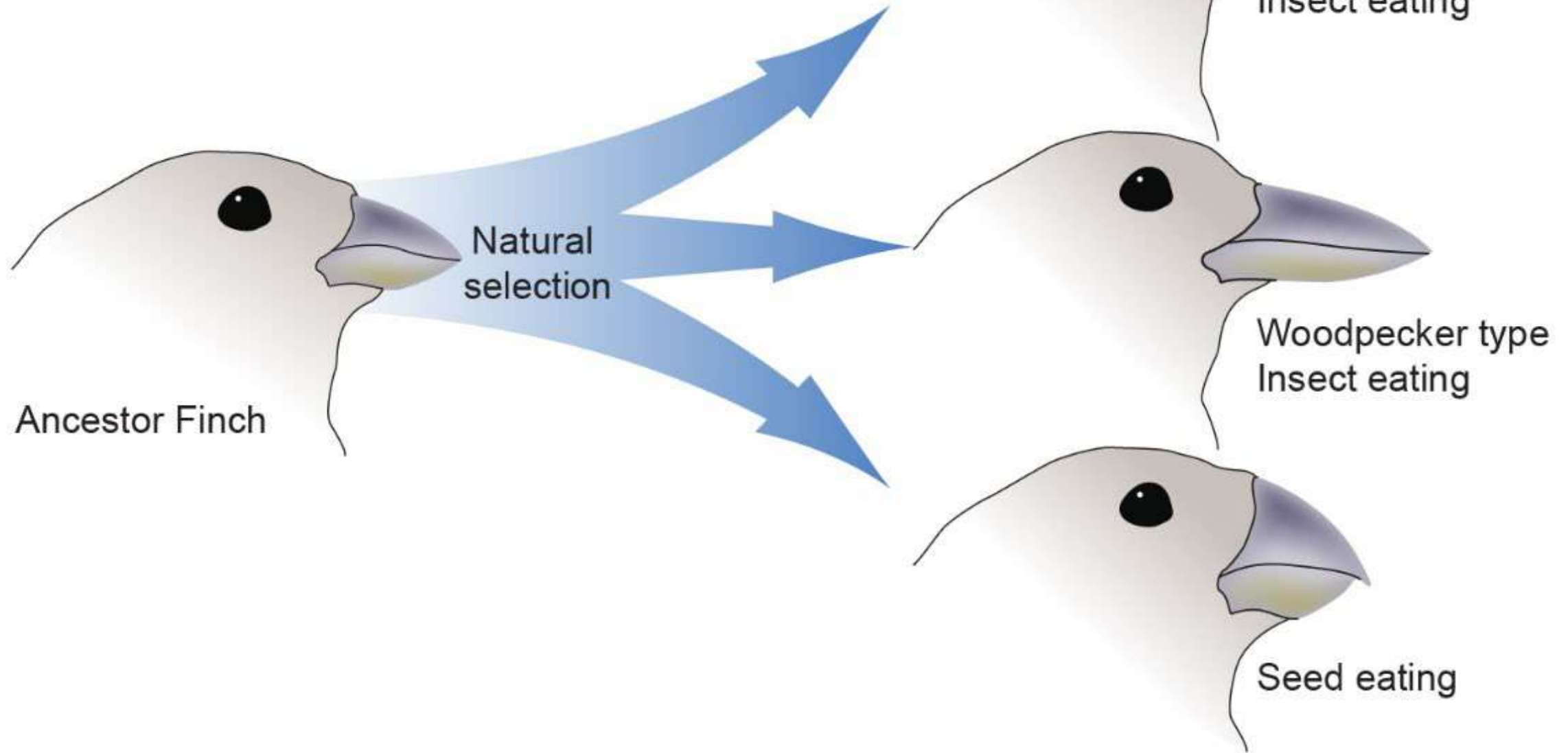
Misión

Brindar certeza jurídica en los mejores tiempos de respuesta con un gran enfoque hacia la operación diaria.

Visión

Ser la opción número 1 a nivel internacional en asesoría en materia de Clasificación Arancelaria y Cumplimiento Aduanero.

Evolución del SA





LATIN AMERICA

VO PARA
ARTIR CONOCIMIENTO

2023



HAGAMOS
UN TRUEQUE

VALOR AGREGADO





CONOCIMIENTO = TECNOLOGIA



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

El reconocimiento a los productos mexicanos

La charanda, el chile habanero, el mango ataúlfo, el sotol y la vainilla recibieron por primera vez certificaciones de origen que les da mayor valor agregado, los protege y, además, avala que su calidad está ligada a factores naturales y forma tradicional de elaboración. Conoce los productos con esta distinción.



REQUISITOS

- Tener características únicas de calidad que lo distingan de otros parecidos.
- Ser identificable con el nombre de la región que lo produce.

VENTAJAS

- Obliga a mantener la calidad de los productos.
- Protege legalmente a los productores.
- Fomenta el empleo formal y el consumo local e internacional.

Desde 1958 se estableció en México.

16 productos mexicanos tienen denominación de origen.

BEBIDAS

ARTESANÍAS

PRODUCTOS NATURALES



*Se equiparará con la certificación por ser el mejor producto. Fuente: NTX Magazines, guía de comercio exterior, unidad segura. Actualizado: julio 2018. Foto y diseño: Alberto Hernández



0709.60.03 00 Chile habanero de la Península de Yucatán
0709.60.99 02 Chile habanero



0709.60.04 00 Chile Yahuualica

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Chile Yahuualica

Se otorgó el 16 de marzo de 2018

La denominación de origen es un reconocimiento a la autenticidad geográfica y cualidades únicas de un producto y sus derivados.

¿Qué derivados abarca?
Producto fresco, seco y diversas salsas.

¿Qué sitios abarca esta denominación de origen?
Incluye 11 municipios, 9 de ellos localizados en la región de Los Altos de Jalisco, en donde se encuentra Yahuualica, lugar de origen y 2 municipios de Zacatecas.

Zacatecas

Guadalupe

¿Qué sitios abarca esta denominación de origen?

Incluye 11 municipios, 9 de ellos localizados en la región de Los Altos de Jalisco, en donde se encuentra Yahuualica, lugar de origen y 2 municipios de Zacatecas.

El escudo de armas del municipio de Yahuualica incluye al árbol de chile (junto a una planta de maíz) como símbolo de que su fruto ha pasado a formar parte de su cultura y tradiciones.

Así se ve

Fruto inmaduro

Fruto maduro

Chile Yahuualica en su versión seco

El fruto tiene un tamaño variable mayor a 7 cm.

Producción anual

Es de 1,455 toneladas, de las cuales el municipio de Yahuualica aporta cerca de la mitad de dicha producción.

Picor

Su proceso de producción emplea la menor tecnología, es por eso catalogado como artesanal.

Salsa macha

Ingredientes	Cantidad
Aceite vegetal	300 ml
Cacahuates sin sal	100 g
Chile Yahuualica sin tallos, con o sin semillas (depende de tu gusto)	40 g
Ajos pelados y cortados a la mitad	5 o 6 dientes
Sal	al gusto

Preparación
Calentar el aceite a flama baja. Por separado y en el mismo aceite dorar un poco los chiles, ajos y cacahuates. Colar y dejar enfriar. Licuar chiles, ajos, aceite y un poco de sal con un cuarto de los cacahuates. Vaciar en frasco esterilizado, al final añadir el resto de cacahuates.



MANGO ATAULFO

— 100% MEXICANO —

THE HAPPENING.COM



• Es nombrado así en honor a su creador, **Don Ataulfo Morales**.



• Fue creado en 1963 mediante injertos de árboles de mango.



• México posee la denominación de origen desde 2003 en la región de **Soconusco, Chiapas**.



• Su **composición promedio** es de 69% de pulpa, 19% de cáscara y 8.5% de hueso o semilla.



• El peso promedio es de **350 gramos por pieza** y su pulpa es muy dulce.

• Son **5 los atributos** que lo hacen único: resistencia, maduración, sabor, tamaño y color.

0804.50.05 00 Mango Ataúlfo del Soconusco Chiapas



09.01 **Café, incluso tostado o descafeinado; cáscara y cascarilla de café; sucedáneos del café que contengan café en cualquier proporción.**

- Café sin tostar:

0901.11 -- Sin descafeinar

0901.12 -- Descafeinado

- Café tostado:

0901.21 -- Sin descafeinar

0901.22 -- Descafeinado

0901.90 - Los demás

0901.11.03	00	Café Veracruz.
0901.11.04	00	Café Chiapas.
0901.11.05	00	Café Pluma.
0901.11.99	01	Variedad robusta.
0901.11.99	99	Los demás.
0901.12.02	00	Café Veracruz.
0901.12.03	00	Café Chiapas.
0901.12.04	00	Café Pluma.
0901.12.99	00	Los demás.
0901.21.02	00	Café Veracruz.
0901.21.03	00	Café Chiapas.
0901.21.04	00	Café Pluma.
0901.21.99	00	Los demás.
0901.22.02	00	Café Veracruz.
0901.22.03	00	Café Chiapas.
0901.22.04	00	Café Pluma.
0901.22.99	00	Los demás.



09.05 Vainilla.

0905.10 - Sin triturar ni pulverizar

0905.20 - Triturada o pulverizada

0905.10.02	00	Vainilla de Papantla.
0905.10.99	00	Las demás.
0905.20.02	00	Vainilla de Papantla.
0905.20.99	00	Las demás.

LA VAINILLA MEXICANA (O DE PAPANTLA)

LA VAINILLA DE PAPANTLA TIENE DENOMINACIÓN DE ORIGEN DESDE 2009 QUE AMPARA AL FRUTO DE LA ORQUÍDEA VAINILLA PLANIFOLIA ANDREWS (EL NOMBRE CIENTÍFICO DE ESTA FLOR)

PRODUCCIÓN

1



Los frutos se recogen cuando comienzan a volverse amarillos.

2



Se colocan en montones bajo cobertizos protegidos hasta su fermentación parcial.

3



Se ponen a secar hasta que se desarrolla su principio aromático.

4



Se dejan al sol un par de meses.



LA VAINILLA MEXICANA...

Se cosecha en 39 municipios de los estados de Veracruz y Puebla

Tiene una producción anual promedio de entre 450 y 500 toneladas y el 80% se exporta

Tiene como principales consumidores extranjeros a Estados Unidos y Canadá



10.06 Arroz.

- 1006.10 - Arroz con cáscara (arroz «paddy»)
- 1006.20 - Arroz descascarillado (arroz cargo o arroz pardo)
- 1006.30 - Arroz semiblanqueado o blanqueado, incluso pulido o glaseado
- 1006.40 - Arroz partido

1006.10.02	00	Arroz del Estado de Morelos.
1006.10.99	00	Los demás.
1006.20.02	00	Arroz del Estado de Morelos.
1006.20.99	00	Los demás.
1006.30.03	00	Arroz del Estado de Morelos.
1006.30.99	01	Denominado grano largo (rela
1006.30.99	99	Los demás.
1006.40.02	00	Arroz del Estado de Morelos
1006.40.99	00	Los demás.





Fracción:	18010002	Cacao Grijalva.
▼ NICO *: (Dar clic)		
	1801000200	Cacao Grijalva.

Características del Cacao Grijalva

Se produce en la Región Grijalva que abarca: **Chontalpa** (Cárdenas, Comalcalco, Cunduacán, Huimanguillo y Paraíso). **Centro** (Centro, Jalpa de Méndez y Nacajuca). **Sierra** (Jalapa, Tacotalpa y Teapa).

- Tabasco es productor desde tiempos prehispánicos
- Crece en selvas domesticadas, a la sombra de grandes árboles
- Cáscara amarilla
- El interior de sus semillas es púrpura o blanco intenso
- Denominación de origen desde 2016
- Tabasco tiene el clima único para su crecimiento

¡Conoce la Riqueza de Tabasco!
20 AL 24 DE NOVIEMBRE / NAVE 3 DEL PARQUE TABASCO

10° Festival del Chocolate Tabasco

FUENTE:
Nueva denominación de Origen para el Cacao Grijalva de la Secretaría de Economía.



DENOMINACIÓN DE ORIGEN MEZCAL

- Estado
- Año de incorporación a la DO
- Proporción (%) del Estado con DO



Mezcal es un destilado de agave que debe ser producido dentro del territorio de los siguientes Estados:

Si éste no es producido dentro de las regiones autorizadas por la Denominación de Origen, no puede ser llamado Mezcal y se le nombra con el término genérico de "destilado de agave".



CONSULTORÍA • DESARROLLO • EDUCACIÓN DE DESTILADOS Y LICORES
www.agavache.com

Estados con solicitud en proceso: Aguascalientes, Edo. de México, Morelos y Sinaloa.



2208.90.02	00	Bacanora.
2208.90.03	01	Tequila contenido en envases con capacidad inferior o igual a 5 litros.
2208.90.03	91	Los demás tequilas.
2208.90.04	00	Sotol.
2208.90.05	00	Mezcal.
2208.90.06	00	Charanda.
2208.90.07	00	Raicilla.



TEQUILA	MEZCAL	RAICILLA	SOTOL	BACANORA
PUNTAGAVE® JALISCO	PUNTAGAVE® OAXACA	PUNTAGAVE® SIERRA	PUNTAGAVE® CHIHUAHUA	PUNTAGAVE® SONORA
80 PROOF BLANCO 100% AGAVE TEQUILANA WEBER TOWN OF ORIGIN CAPILLA DE GUADALUPE	84 PROOF JOVEN 100% AGAVE MAGNET ESPADIN TOWN OF ORIGIN MATATLAN	88 PROOF BLANCO 100% AGAVE MAXIMILIANA TOWN OF ORIGIN LA ESTANCIA	86 PROOF BLANCO 100% AGAVE DESERT SPOON TOWN OF ORIGIN JAHOS CHIHUAHUA	90 PROOF BLANCO 100% AGAVE AGUSTIFOLIA HAW TOWN OF ORIGIN BUQUIL GRANDE
BAKING METHOD AUTOCLAVE EXTRACTION METHOD ROLLER DOUBLE DISTILLED COPPER STILL	BAKING METHOD EARTHEN PIT EXTRACTION METHOD HAHONA DOUBLE DISTILLED COPPER STILL	BAKING METHOD AGAVE OVER EXTRACTION METHOD GRINDER DOUBLE DISTILLED POT STILL	BAKING METHOD UNDERGROUND PIT EXTRACTION METHOD AXE DOUBLE DISTILLED COPPER POT STILL	BAKING METHOD EARTHEN PIT EXTRACTION METHOD CUSTOM GRINDER DOUBLE DISTILLED STEEL/COPPER
TASTING NOTES: Herbaceous highland-agave, new rain water, ripe-agave. Perfect to prepare your palate for the more powerful idiosyncratic higher-proof agave varietals.	TASTING NOTES: Moderate oak & sweet agave with complex aromas of fresh green vegetables, touches of pepper. Long viscous finish with lasting oak and notes of cedar.	TASTING NOTES: Earthy above all, rain water, complex-minerals with notes of cedar and pine. Great balance of smoke & agave. Its acidity makes it great for cocktails.	TASTING NOTES: Mown grass to the nose, toffee, black pepper spice, distinctive peppery snap, leather, tobacco. Fermented with champagne yeast. Concludes dry and earthy.	TASTING NOTES: Distinctively floral with light notes of smoke, mid-palate hints of citrus, plus deeper traces of smoke. The acidity & high-proof makes cocktails exceptional.
80°	84°	88°	86°	90°
WEBER AZUL	ESPADIN	MAXIMILIANA	DESERT SPOON	AGUSTIFOLIA HAW



▼ 4420 Marquetería y taracea; cofrecillos y estuches para joyería u orfebrería y manufacturas similares, de madera; estatuillas y demás objetos de adorno, de madera; artículos de mobiliario, de madera, no comprendidos en el Capítulo 94.

▼ - Estatuillas y demás objetos de adorno: 442011 -- De maderas tropicales.

<u>44201101</u>	De Olinalá.	Kg	15%	Ex.
-----------------	-------------	----	-----	-----

<u>44201199</u>	Los demás.	Kg	15%	Ex.
-----------------	------------	----	-----	-----

▶ - Estatuillas y demás objetos de adorno: 442019 -- Los demás.

▼ 442090 - Los demás.

<u>44209001</u>	De Olinalá.	Kg	15%	Ex.
-----------------	-------------	----	-----	-----

<u>44209099</u>	Los demás.	Kg	15%	Ex.
-----------------	------------	----	-----	-----





- ▶ 6912 Vajilla y demás artículos de uso doméstico, higiene o tocador, de cerámica, excepto porcelana.
- ▶ 6913 Estatuillas y demás artículos para adorno, de cerámica.
- ▶ 6914 Las demás manufacturas de cerámica.

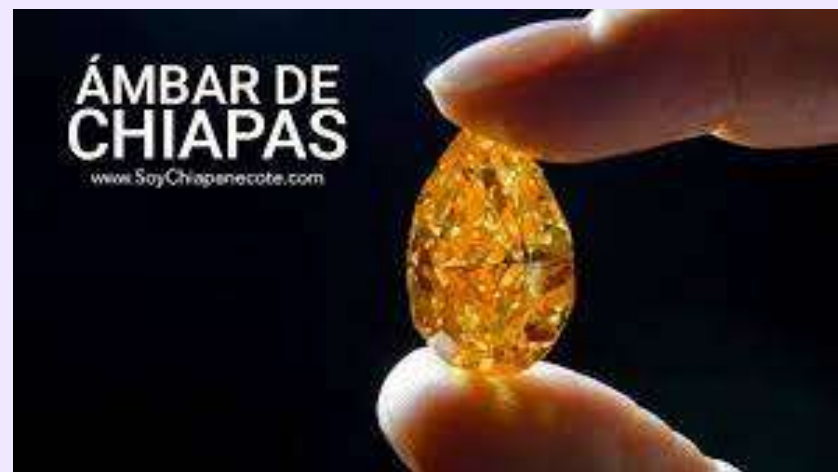




71.17 BISUTERIA.

96.02 MATERIAS VEGETALES O MINERALES PARA TALLAR, TRABAJADAS, Y MANUFACTURAS DE ESTAS MATERIAS; MANUFACTURAS MOLDEADAS O TALLADAS DE CERA, PARAFINA, ESTEARINA, GOMAS O RESINAS NATURALES O PASTA PARA MODELAR Y DEMAS MANUFACTURAS MOLDEADAS O TALLADAS NO EXPRESADAS NI COMPRENDIDAS EN OTRA PARTE; GELATINA SIN ENDURECER TRABAJADA, EXCEPTO LA DE LA PARTIDA 35.03, Y MANUFACTURAS DE GELATINA SIN ENDURECER.

7117.90.02	00	De Ámbar de Chiapas.
9602.00.02	00	Ámbar de Chiapas.





La identificación separada (individual) de mercancías o grupos de mercancías que constituye la Nomenclatura se construyó por consenso, tomando en cuenta los llamados “umbrales” que determinan cuándo un producto se merece tener un espacio propio en la Nomenclatura en razón de su importancia en el comercio mundial, bajo la consideración de que **si el comercio internacional de determinada mercancía representa un valor comprobable de, al menos, 50 millones de dólares anuales para las Subpartidas y 100 millones anuales para las Partidas, merece una apertura arancelaria propia** (creación de una Subpartida o Partida para describirlo). Por el contrario, las mercancías cuyo comercio internacional no alcanza los “umbrales”, no necesitan tener una Partida o Subpartida que las describa en específico, por lo que vale la pena considerar la eliminación de dicha apertura, y que la mercancía en cuestión sea clasificada en una posición genérica.





2206.00	Other fermented beverages (for example, cider, perry, mead, sakè); mixtures of fermented beverages and mixtures of fermented beverages and non-alcoholic beverages, not elsewhere specified or included:
---------	--





ESPACIO PARA INQUIETUDES

"La visión lo es todo".

-Francisco Burgoa





Always Forward!!!



CONTACTO

52.867.178.0378

fburgoa@burgoaconsulting.com