

Consejo Regulador de la Calidad del Mango "Ataulfo" del Soconusco, Chiapas ¿Por qué? y ¿Para qué?

Por: Rubén Hernán Leal López

Una Denominación de Origen (DO) es un tipo de indicación geográfica aplicada a un producto agrícola o alimenticio cuya calidad o características se deben fundamental y exclusivamente al medio geográfico en el que se produce, transforma y elabora.

En otras palabras, podemos decir que es una calificación que se emplea para proteger legalmente ciertos alimentos que se producen en una zona determinada, contra productores de otras zonas que quisieran aprovechar el buen nombre que han creado los originales, en un largo tiempo de fabricación o cultivo.

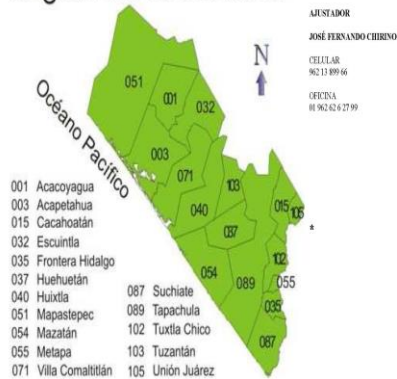
Un aspecto muy importante a resaltar es que los productores que se acogen a la denominación de origen, se comprometen a mantener la calidad lo más alta posible y a mantener también ciertos usos tradicionales en la producción. Asimismo, suele existir un organismo público regulador de la denominación de origen, que autoriza exhibir el distintivo a los productores de la zona que cumplen las reglas, siendo este el caso de los Consejos Reguladores.

Denominación de Origen



MANGO
Ataulfo
Del Soconusco

Región VIII. Soconusco



Nuestro país cuenta actualmente con 14 Denominaciones de Origen, entre las que podemos mencionar la del Tequila, Café de Veracruz, el Bacanora, El Mezcal entre otros. Vale la pena mencionar que de las 14 Denominaciones de Origen con las que cuenta nuestro país 3 de ellas son de nuestro estado, Chiapas: Ámbar de Chiapas, Café de Chiapas y por supuesto el Mango Ataulfo del Soconusco Chiapas.

Los municipios protegidos por la Declaratoria de la denominación de Origen son Suchiate, frontera Hidalgo, Metapa de Domínguez, Tuxtla Chico, Tapachula,

Mazatán, Huehuetàn, Tuzantan, Huixtla, Villacomaltitlàn, Acapetahua, Acacoyagua y Escuintla.

Producción por toneladas en los 13 municipios de la Denominación de Origen del Mango Ataulfo del Soconusco, Chiapas:

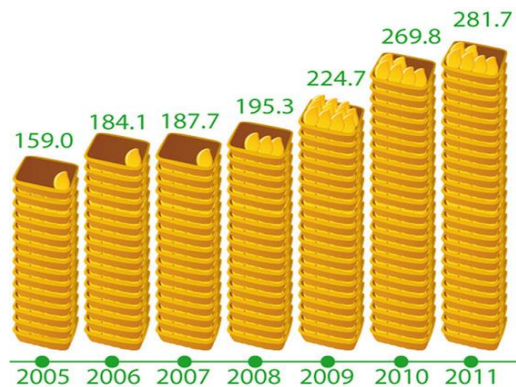
Municipio	HUERTOS	HECTAREAS	TONELADAS
ACACOYAGUA	38	289	2313
ACAPETAHUA	62	367	2932
ESCUINTLA	50	171	1368
FRA. HIDALGO	42	439	3512
HUEHUETAN	419	1943	15545
HUIXTLA	50	131	1044
MAZATAN	756	3555	28443
METAPA	6	31	248
SUCHIATE	109	1206	9651
TAPACHULA	678	5699	45590
TUXTLA CHICO	18	114	914
TUZANTAN	25	43	344
VILLA COMALTITLAN	121	552	4412
TOTAL	2374	14540	116318

El valor de la producción del mango mexicano alcanzó en 2011 cuatro mil millones de pesos.

Guerrero, Nayarit, Chiapas, Oaxaca, Sinaloa, Veracruz y Michoacán aportan en conjunto más de un millón 384 mil toneladas, es decir, nueve de cada diez (89%) de la producción nacional.



Superficie Cultivada: 30,000 hectáreas



Valor Comercial de Exportaciones: \$300M



Plantas de tratamiento: 13



Empacadoras (Mov. Nacional): 120

Así pues un Consejo Regulador es un organismo público que autoriza exhibir un distintivo a los productores de la zona que cumplen las reglas y los estándares de calidad que la Denominación de Origen establece. De esta manera con la finalidad de Otorgar seguridad jurídica a los productores de Mango Ataulfo de Chiapas y hacer efectiva la Denominación de Origen, el 04 de diciembre de 2012, se Constituyó el Consejo Regulador de la Calidad del Mango Ataulfo del Soconusco, Chiapas A.C. quien será responsable de Certificar el origen y el cumplimiento de lo que dispone la Norma Oficial Mexicana NOM-188-SCFI-2012.

Para lograr los objetivos planteados, es necesario dotar de Departamentos operativos al Consejo Regulador tales como:

- **Unidad de Verificación.**- Encargada para evaluar la conformidad de la NOM-188-SCFI-2012.
- **Gestión de la Calidad.**- Certificar los Procesos del Consejo Regulador que permita brindar servicios que satisfaga a nuestros usuarios.
- **Aseguramiento de Producto Terminado.**- responsable de recibir y canalizar las denuncias de Mango Ataulfo falso o sin etiqueta provenientes de los consumidores o público en general, mismas que se remiten a la autoridad o dependencia competente.
- **Laboratorio de Pruebas.**- Dotar de Recursos y Materiales al Laboratorio a



fin de realizar los ensayos (pruebas) acreditadas por EMA y aprobadas por la DGN.

- **Contraloría.**- Ordenar y revisar la prestación de servicios y cuidar la administración y los recursos financieros del Consejo regulador.
- **Recurso Humano.**-Siendo una institución comprometida con la calidad, en el Consejo Regulador contara con personal altamente calificado capaz de atender nuevos criterios competitivos, reaccionando de manera proactiva ante los cambios e innovaciones. Siempre buscamos el crecimiento profesional de nuestros colaboradores a través del desarrollo de capacidades y el trabajo en equipo.

El consumo de frutas y verduras (FyV) se ha asociado con una reducción en el riesgo de padecer enfermedades crónico-degenerativas incluidas las enfermedades cardiovasculares y ciertos tipos de cáncer. En este estudio usando modelos experimentales tanto *in vivo* como *in vitro* de cáncer mamario se analizó si FyV consumidas en México presentaban propiedades antineoplásicas. Por una parte, se estudió si el consumo de mango 'Ataulfo' protegía contra la carcinogénesis mamaria y aumentaba la capacidad antioxidante en plasma de ratas tratadas con el cancerígeno *N*-metil-*N*-nitrosourea (MNU).



Información de Contacto:

Alfredo Cerdio Sánchez
Presidente
Consejo Regulador de la Calidad
del Mango Ataulfo del Soconusco
Tel: 01(962) 62 54999
E-mail: aalfs@prodigy.net.mx
Facebook: Consejo Regulador de la
Calidad del Mango Ataulfo