

DIPUTADO BALTAZAR GAONA GARCÍA
PRESIDENTE DE LA MESA DIRECTIVA
DEL H. CONGRESO DEL ESTADO
DE MICHOACÁN DE OCAMPO
PRESENTE:

SANDRA OLIMPIA GARIBAY ESQUIVEL, Diputada del Congreso del Estado de Michoacán de Ocampo, por la Septuagésima Sexta Legislatura, en colaboración con el **C. PEDRO RENTERÍA FLORES**; con ese carácter y con fundamento en los artículos 8 fracción II y 236 de la Ley Orgánica y de Procedimientos del Congreso del Estado de Michoacán de Ocampo, me permito presentar, Propuesta de Acuerdo por el cual **se solicita de manera respetuosa al Titular del Poder Ejecutivo del Estado de Michoacán, para que cree la “ruta del limón” integrada por los municipios de Múgica, Parácuaro, Apatzingán, Buenavista, Tepalcatepec, y que emplee las políticas públicas necesarias e impulse acciones encaminadas en promover, promocionar y dar difusión de la plantación y producción de la fruta del limón y sus derivados, al tenor de la siguiente:**

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

La labor de la producción del limón tiene un valor económico, cultural, artesanal y de identificación importante para la región de tierra caliente, actividad fundamental para la manutención de varias familias michoacanas, especialmente en el medio rural.

Los municipios de Múgica, Parácuaro, Apatzingán, Buenavista, Tepalcatepec son los principales productores de este fruto.

En el contexto mundial, México se ubica como uno de los mayores

productores de cítricos del mundo. En alrededor de 106 países productores de limón, México se mantiene en la segunda posición del ranking internacional con más de 2.5 millones de toneladas, que representa el 14% de la producción mundial. En el entorno Nacional, este cítrico representa un papel destacado debido a su volumen de producción, que se mantiene constante, incluso marca una línea creciente, durante los últimos años. El cultivo del limón mexicano representa el 70% de la producción total a nivel nacional y se destina al abastecimiento del mercado interno, dado que es el segundo fruto de mayor consumo en fresco y para uso industrial. Los principales estados productores son Veracruz, Michoacán, Colima, Oaxaca y Tamaulipas.

El limón mexicano, reconocido por su versatilidad en la gastronomía, busca expandir su presencia en nuevos mercados como los de Arabia Saudita, Polonia y Ucrania, buscando ampliar su alcance internacional debido a su sabor adaptable a una amplia gama de platillos y bebidas.

Esta fruta cítrica, además de ser fundamental en la culinaria mexicana, ha trascendido fronteras para convertirse en un activo de importancia económica tanto a nivel nacional como internacional, apoyando significativamente a la economía agrícola del país y del Estado y contribuyendo a la variación de los mercados de exportación.

El limón mexicano, introducido a México durante la colonización española, es una fruta cítrica que ha arraigado profundamente en la tradición agrícola del país. Perteneciente a la familia de las rutáceas y conocido científicamente como *Citrus aurantifolia*, este cítrico se cultiva en tres principales variedades: el limón persa, el limón amarillo y el limón mexicano. Ambas variedades se distinguen por sus zonas de cultivo, esquemas de comercialización y destinos de consumo, aunque su complementariedad natural ha permitido satisfacer las demandas tanto del mercado Nacional como del Internacional.

Las plantaciones de limones requieren un clima cálido, suelo bien drenado, riego adecuado y cuidados constantes para asegurar árboles sanos y una producción de fruta de calidad.

Los árboles de limón empiezan a producir frutos de calidad de 18 a 30 meses, la recolección o el corte debe realizarse cuando el limón alcance el tamaño y color adecuado, asegurando un producto fresco y de alta calidad.

Su origen data de hace más de 2,500 años y se dice que el árabe hispánico utilizaba la palabra *lamún* para referirse al limón y originalmente fungía como una planta ornamental.

La historia señala que fueron los comerciantes árabes quienes llevaron este cítrico a Medio Oriente y África, y varios años después el limón comenzó a cultivarse para su consumo pues comenzaron a descubrir sus propiedades.

Los primeros limones llegaron al Nuevo Mundo en los barcos de Cristóbal Colón, según relatan Elbert Luther Little, Frank Wadsworth y José Marrero en el libro Árboles comunes de Puerto Rico y las Islas Vírgenes.

De acuerdo a la historia, el limón fue introducido en 1493, como una planta medicinal y de decoración, en La Española, una isla que comparten República Dominicana y Haití, el primer asentamiento español en el territorio americano.

Años después, el limón se llevó al resto del mundo y comenzó a usarse para cocinar y dar sabor. Sin embargo, este cítrico se convirtió en un fruto valioso para los marineros del siglo XVIII, quienes lo usaban para combatir el escorbuto, una enfermedad producida por la falta de vitamina C.

De esta forma, el limón comenzó a tener un papel importante en la sociedad, no solo para los alimentos y bebidas, sino para hacer conservas, jarabes y otras preparaciones, al grado que hoy en día se utiliza hasta para la limpieza del hogar.

Así que la próxima vez que disfrutes de una jugosa naranja o de un refrescante vaso de limonada recuerda, que del cielo no cayeron limones, los hizo el hombre y la ingeniería genética.

La planta de limón es perenne, o sea que siempre tiene hojas verdes y nunca se queda sin hojas. Alcanza los 4 m de altura, y tiene una copa muy abierta y

llena de ramas. Sus hojas son color verde mate lustroso y miden de 5 a 10 cm de largo. Tiene flores blancas y pequeñas llamadas azahares.

Los frutos pueden ser amarillos o verdes, de acuerdo a la variedad. Dentro de los frutos se encuentran las semillas blancas y ovoides.

Actualmente el limón se ha naturalizado en regiones tropicales y subtropicales, crece en diferentes países y continentes; a pesar de que su origen fue en la India.

En México los principales productores de limón son Michoacán y Veracruz, aunque también se produce en otras entidades del país, como Guerrero, Colima, Oaxaca, Tabasco y Jalisco; donde abundan tres tipos diferentes:

Limón tradicional también conocido como limoncito, este cítrico es pequeño y redondo, tiene muchas semillas y su sabor es muy ácido. Se produce mayoritariamente en Michoacán, según informa la Procuraduría Federal del Consumidor (Profeco).

Limón Persa: Llamado limón de injerto o sin semilla, este es más barato, menos ácido y con más jugo; de color verde oscuro o amarillo claro. Profeco señala que su principal productor es Veracruz.

Limón Italiano: conocido también como amarillo o Eureka; es de forma ovalada, tamaño medio y color amarillo intenso, es más ácido que los otros dos. De acuerdo con Profeco, la entidad con mayor producción de este limón es Tamaulipas.

En la ruta del limón, las visitas a las huertas, empaques e industrias limoneras serían de un gran atractivo, especialmente para turistas de los grandes centros urbanos, donde los procesos de corte o cosecha, será creativo; asimismo el empaque y el proceso industrial del limón serán de un gran protagonismo claro.

Así, permitirá al turista acercarse a la cultura de un destino de una forma más directa y participativa, no solamente con una actitud observadora.

El objetivo esencial de esta ruta llamada del limón es mejorar el nivel de vida de familias en zonas marginadas y a la vez diversificar los mercados del limón y a la vez la realización de nuevos empleos y asimismo fortalecer a los jornaleros y productores de limón.

En la ruta del limón podrán disfrutar de su variable gastronomía, como son el aporreadillo con tortillas de comal hechas a mano, la morisqueta, enchiladas con cecina, birria, huchepos, tostadas de lomo, pata de cerdo, y sus famosos tacos al vapor, muy conocidos por la región.

Los turistas se llevarán una motivación gastronómica-cultural al tratar de agrandar sus culturas acerca de la cocina y los alimentos de un lugar, o aprender a cocinar, donde su gusto gozará de un plato típico con una receta única.

Asimismo, los paseantes descubrirán huertas de árboles frutales donde probarán una gran diversidad de frutas que se encontrarán en esa ruta como son el mango, melón, sandía, pinzanes, papaya, plátano, toronja, nanche, carambolo, y hasta árboles o plantas con propiedades medicinales como es la semilla moringa, cuachalalate, palo blanco, cirian.

En el trayecto de la ruta del limón podrán visitar el Municipio de Parácuaro que es la tierra del compositor Michoacano Alberto Aguilera Valadéz, mejor conocido como Juan Gabriel, en ese lugar mencionado con anterioridad cuenta con diversos ojos de agua y espectaculares balnearios muy atractivos para los turistas; a la vez, en la ciudad de Apatzingán, podrán visitar la comunidad de Acahuato donde se encuentra un atractivo religioso milagroso con clima fresco y agradable y con una fascinante vista a la ciudad antes mencionada.

En la ruta del limón se cuenta con cómodos alojamientos en sus encantadores hoteles los cuales cuentan con su riquísima gastronomía y lo mejor que es la hospitalidad de su gente y a lo largo de esta ruta se podrá gozar, de admirables paisajes que sorprende a propios y extraños.

Con la realización de esta ruta se estaría formando una derrama económica importante que favorecería no solamente a los productores de limón, sino que apoyaría a los ganaderos, a los plantadores, a los jornaleros de la región, a los restaurantes y hoteles de la región, asimismo, revitalizaría la economía local.

Para la afirmación de esta ruta se requerirá el soporte de las instancias oficiales que son las que tienen la capacidad de llevarlas a otros lugares y promover a través de las redes sociales y de la publicidad oficial.

Las ciudades de Múgica, Parácuaro, Apatzingán, Buenavista, Tepalcatepec, ostentan divinos lugares merecedores de visitar, como es el lago de Chandio, La Majada, y dichas regiones tienen mucho potencial agrícola, pecuario, vacuno y claro la producción de la fruta del limón.

Esta ruta del limón lograría atraer muchos turistas nacionales e internacionales, la realización de esta puede representar el inicio de una nueva perspectiva en el futuro del turismo que se desea en la región, cuya prelación sería la sustentabilidad, por medio del aprovechamiento responsable de los recursos naturales y culturales.

Estos municipios tienen una abstracción de inseguridad la cual es fomentada por la falta de proyectos culturales y turísticos, los cuales deberían de impulsar los trabajos honorables como es la plantación y producción de la fruta del limón, la comida típica regional, la agricultura y ganadería.

Por lo anteriormente expuesto y con fundamento en los artículos 8 fracción II, 236 de la Ley Orgánica y de Procedimientos del Congreso del Estado de Michoacán de Ocampo; me permito presentar ante esta Asamblea Legislativa el siguiente Proyecto de:

ACUERDO:

ÚNICO.- Se solicita de manera respetuosa al Titular del Poder Ejecutivo del Estado de Michoacán, para que cree la “ruta del limón” integrada por los municipios de Múgica, Parácuaro, Apatzingán, Buenavista, Tepalcatepec, y que emplee las políticas públicas necesarias e impulse acciones encauzadas en promover, promocionar y dar difusión de la plantación y producción de la fruta del limón y sus derivados.

Dado en el Palacio del Poder Legislativo, Morelia, Michoacán de Ocampo a los 08 días del mes julio del año 2026.

DIP. SANDRA OLIMPIA GARIBAY ESQUIVEL

C. PEDRO RENTERÍA FLORES