

DINAPI

COLECCIÓN JOVEN SOBRE PROPIEDAD INTELECTUAL

Nº 4:
INDICACIONES GEOGRÁFICAS Y
DENOMINACIONES DE ORIGEN



DINAPI

COLECCIÓN JOVEN

SOBRE PROPIEDAD INTELECTUAL

N° 4

DINAPI COLECCIÓN JOVEN SOBRE PROPIEDAD INTELECTUAL es una publicación especializada de la Dirección Nacional de Propiedad Intelectual sobre temas de interés relacionados a la propiedad intelectual, innovación y tecnología dirigida a jóvenes.

El objetivo de la presente publicación es fomentar el interés público en temas vinculados a los derechos intelectuales, así como informar sobre las labores de la **DINAPI**.

Los artículos de opinión aquí publicados no representan ni reflejan la posición institucional o punto de vista de las autoridades de la **DINAPI**, por lo que estos no pueden considerarse como documentos de referencia oficial para procesos tramitados en la Institución.

Ninguna mención de empresas o productos concretos implica en caso alguno la aprobación o recomendación de la **DINAPI** con relación a otros de la misma naturaleza. Para cualquier consulta sobre estos temas, no dude en dirigirse a comunicaciones @dinapi.gov.py, que con gusto responderemos su inquietud.

© DINAPI COLECCIÓN JOVEN SOBRE PROPIEDAD INTELECTUAL 2020



Attribution-NonCommercial-NoDerivatives 3.0 IGO

Las adaptaciones/traducciones/productos derivados no deben incluir ningún emblema ni logotipo oficial, salvo que hayan sido aprobados y validados por la **DINAPI**. Para obtener autorización, puede contactar con nosotros a través del sitio web de la **DINAPI**.

En los casos en los que el contenido publicado por la **DINAPI**, como fotos, gráficos, marcas y logotipos, sea propiedad de terceros, será responsabilidad exclusiva del usuario obtener las autorizaciones necesarias por parte de los propietarios.

Para consultar la presente licencia, remitirse a <https://creativecommons.org/licenses/by/3.0/igo>

Foto de Portada y contraportada: Gentileza del Instituto Paraguayo de Artesanía

Fotos: www.pixabay.com

Editora: Ma. Cristina Acosta C.

Co-Editoras: Berta Dávalos y Mónica Hume

Elaboración, Diseño y Diagramación: Creta Consultoría/Karina Hugo y Fernando Cáceres.

TABLA DE CONTENIDOS

- 4 PERSONAJE REAL:
DOÑA DIGNA
- 5 EXPLICANDO EN FÁCIL
- 7 DEFINICIONES
IMPORTANTES
- 9 LA IMPORTANCIA DE LA
PROTECCIÓN
- II DATOS ÚTILES

YATAYTY LA *cuna* DEL *Ao Po'i*

A Yataity, ciudad del Departamento del Guairá, se la conoce como la “CUNA DEL AO PO’I” por haber dado nacimiento a uno de los tejidos más característicos y propios del Paraguay. El AO PO’I, cuyo nombre en guaraní significa ropa fina o delgada, es un tejido de fama y reputación que trascienden nuestras fronteras, destacado por su fino bordado y por el trabajo tesonero de sus tejedoras.

El departamento del Guairá goza de un suelo hídricamente rico, de tierras altas marcadas por la Cordillera del Ybyturuzú, además de zonas boscosas y fuertes pendientes. Su población se dedica mayormente a la ganadería y a la agricultura, aprovechando las oportunidades que le ofrecen las propiedades y riquezas del suelo.

El suelo de Yataity es bañado con las aguas del río Tebicuary - mí. En él crece el algodón rojo utilizado en la elaboración de este maravilloso tejido, labor que aporta el mayor porcentaje de ingresos a la economía de las familias del distrito¹.

La elaboración del AO PO’I requiere de la aplicación rigurosa de técnicas tradicionales, las cuales fueron transmitidas y perfeccionadas en el ámbito familiar, pasando de una generación a otra.

Doña Digna López Viuda de Narvaja, hoy con 93 años de edad, es el ejemplo viviente de esta tradición.

Es una de las tejedoras con más experiencia en la elaboración del AO PO’I Rústico. Lo aprendió con la

ayuda de su hermana mayor, quien a su vez lo hizo con la ayuda de su abuela desde la más tierna edad.

La elaboración del AO PO’I requiere de paciencia, dedicación y esmero, llevando a la práctica cuidadosamente cada una de sus etapas. Primero se prepara el hilo desde el algo-

dón rojo (mandyju pyta), para posteriormente llevar a cabo el tejido en el telar rústico. Una vez concluido el tejido, se plasman delicadamente en él los bordados inspirados en la naturaleza, embelleciendo de esta manera las distintas prendas y piezas artesanales ofrecidas al público.

La Primera Denominación de origen reconocida por el Paraguay es la de YATAYTY para el AO PO’I RÚSTICO. Las características del suelo y del clima, junto con las técnicas tradicionales aplicadas con esmero por las tejedoras, hacen

del AO PO’I un símbolo del Paraguay, llenando de orgullo a cada paraguayo de cuya identidad forma parte.



Fuente: DINAPI

Doña Digna López vda. de Narvaja



Fuente: Instituto Paraguayo de Artesanía (IPA)



Fuente: Instituto Paraguayo de Artesanía (IPA)

¿Qué es una indicación geográfica o una denominación de origen?

Una indicación geográfica es un signo o nombre que distingue a un producto por su origen geográfico, el cual le ha dado al producto una característica o reputación particular.

En Paraguay la Ley N° 4923/13 establece dos tipos de protección: las Indicaciones Geográficas (IG) y las Denominaciones de Origen (DO), estas últimas, como un tipo más específico de las primeras.

¿Cuáles son las diferencias entre IG y DO?

Si bien ambas protegen y distinguen a un producto cuya reputación o cualidad deriva de su lugar de origen, las Denominaciones de origen, son otorgadas a productos cuyas etapas de elaboración y materia prima, se realizan y obtienen en el lugar que dio el nombre a la denominación de origen. Sin embargo, en la indicación geográfica basta que la etapa principal de producción o el elemento más característico, se realice o proceda de la zona que da el nombre a la indicación geográfica.

Por ejemplo, la bebida espirituosa conocida como Tequila, logró la Denominación de Origen Tequila, gracias a las técnicas ancestrales aplicadas por los pobladores de esta ciudad, con las cuales extraen el jugo fermentado del corazón o piña del agave azul (tequiliana weber), que crece en el suelo volcánico colorado de la ciudad de Tequila, del estado de Jalisco-México. La conjunción de estos factores hacen característico el ardiente sabor de esta bebida.

¿Cómo se obtiene la protección de la IG?

Se obtiene mediante su registro ante la DINAPI. La Ley 4923/13, establece dos pasos para obtener la protección, el primero, como paso previo, es el reconocimiento preliminar y el segundo, es el registro.

La Indicación Geográfica o la Denominación de Origen, una vez registrada es administrada por un grupo de personas vinculadas a la elaboración del producto, llamado Comité Regulador, que establece las reglas de uso del signo distintivo.

¿Qué productos pueden emplear IG o DO?

En Paraguay todo tipo de producto puede ser protegido con una Indicación Geográfica o Denominación de Origen, siempre y cuando, sus características, reputación o calidad estén claramente vinculadas a la zona geográfica cuyo nombre o signo se pretende registrar como distintivo.

Estos productos pueden ser artesanales como el Ao Po'i de Yataity - Paraguay, los Tejidos de San Jacinto - Colombia, o las cerámicas de Chulucanas - Perú, así como las bebidas espirituosas, como el vino espumante de Champagne - Francia.

¿Las IG o DO pueden ser usadas por una sola persona?

Estos signos de distinción son solicitados por grupos de productores o personas vinculadas a la producción, que tienen el interés de distinguir a su producto con el nombre del lugar que le dio la reputación o característica especial. Por tanto, es utilizado colectivamente por todos los productores que cumplen las normas de calidad consensuadas por el comité regulador en la elaboración del producto.

Un ejemplo es el ao po'i cuya técnica ancestral de elaboración es observada por las tejedoras, incluso de generación en generación, de manera rigurosa.

En nuestro país ¿qué tipo de productos podrían contar con una DO e IG?

El Paraguay es muy rico en producción. Posee materia prima de excelente calidad que brota de su naturaleza, además de contar con el trabajo de manos laboriosas que dedican su vida al progreso del país.

Podemos citar como ejemplo los magníficos trabajos de artesanía que caracterizan a distintas ciudades del interior del país, como Itaguá, Areguá, Piribebuy, así como productos alimenticios tradicionales que llenan de orgullo las mesas familiares, como el chorizo Misionero o la chipa de Cnel. Bogado. Estos entre otros ejemplos, tienen en común, que su fama y cualidades se encuentran estrechamente vinculados al lugar de su elaboración.

¿Qué leyes protegen las IG?

Las Indicaciones Geográficas y las Denominaciones de origen se encuentran protegidas por la ley especial N° 4923/13. Además por acuerdos internacionales como el Acuerdo sobre los aspectos de los derechos de propiedad intelectual relacionados con el comercio (ADPIC) ratificado por el Paraguay mediante la Ley N° 444/94, principalmente.

Cabe destacar que en febrero del 2019, por iniciativa de la DINAPI, el Poder Ejecutivo promulgó el Decreto N° 1286, que reglamentó el procedimiento de reconocimiento y registro de las Indicaciones Geográficas y las Denominaciones de Origen.

¿Por qué es importante proteger a las IG y a las DO?

Por distintas razones es muy importante protegerlas, una de ellas es impedir la competencia desleal, ya que existen en el mercado personas deshonestas, que aprovechan la fama y la reputación de otros productos para lograr beneficios propios. Esta conducta desleal perjudica económicamente a los productores genuinos y a la trayectoria del producto en sí.

Otra razón muy importante, es proteger al consumidor. Las indicaciones geográficas y las denominaciones de origen son signos que garantizan el origen y la calidad del producto que será adquirido. Muchas veces el consumidor puede verse engañado al adquirir productos no genuinos, e incluso afectados en su salud al no contar con la calidad y el control rigurosos que deberían poseer.

LA PROTECCIÓN DE LAS indicaciones geográficas y denominaciones de origen

La protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen supone el reconocimiento del esfuerzo de un grupo de personas que, durante mucho tiempo, ha trabajado incansablemente por posicionar a su producto en el mercado, logrando prestigio y fama tras el cumplimiento estricto de técnicas cuidadosamente desarrolladas.

Implica además, sentido de pertenencia e identidad en sus pobladores, al encontrarse fuertemente vinculados con el suelo, cuyas riquezas han trabajado y valorado.

La protección de las Indicaciones geográficas y las denominaciones de origen posee además una importancia cultural, ya que a través de ella se logra la revalorización de los conocimientos tradicionales y expresiones culturales de la región o del país, contribuyendo de esta manera a su conservación en beneficio de las generaciones futuras.

Promueve la formación de escuelas, además del trabajo en equipo que exige de los productores aunar esfuerzos en el ejercicio de este derecho colectivo.

El valor agregado que aporta al producto, impacta en el surgimiento de nuevos mercados regionales, y en muchos casos, nacionales e internacionales, fenómeno que a su vez moviliza a la industria del turismo y a la gastronomía, generando mayores ingresos a la población, nuevas fuentes de trabajo y evitando el éxodo rural hacia las grandes ciudades.

ACTIVIDAD: Te pusiste a pensar qué productos del Paraguay podrían estar protegidos con una Indicación Geográfica o una Denominación de Origen?

Te invitamos a que cites cinco ejemplos, distintos a los ya citados y nos digas cuáles serían las razones por las que merecen protección?

Sabías que...

- El prestigio y la calidad del café de Colombia han permitido que otros rubros, como el turismo, se desarrollen de manera importante.
- La ruta del Paisaje Cultural Cafetero ha sido transitada por cientos de turistas provenientes de distintas partes del mundo.
- La Ruta conduce al visitante hacia el café y el paisaje que brinda su entorno, al igual que invita a compartir la vida de los cafeteros, sus tradiciones y costumbres.



Municipio de Buenavista, Pueblo de Quindío, Colombia
Fuente: <https://rutasdelpaisajeculturalcafetero.com>

Sabías que...

- El exquisito sabor del vino espumoso de Champagne proviene de la uva que nace en medio del clima, suelo – subsuelo y relieve del terruño de Champagne, además de los conocimientos técnicos de los 15000 viticultores que lo producen.
- Para reconocer a un auténtico Champagne, el Comité regulador estableció una serie de requisitos que deben ser mencionados en la etiqueta. Estas exigencias garantizan al consumidor el verdadero origen y calidad del Champagne que adquiere.
- Las laderas, casas y bodegas de Champagne se encuentran en la Lista de Patrimonio mundial de la Unesco, en la categoría “Paisajes culturales evolutivos vivos”.

Fuente: www.champagne.fr



- “Café de Colombia” se convirtió en la primera indicación geográfica no europea registrada ante la Unión Europea (UE) en el 2007.
- La Federación Nacional de Cafeteros de Colombia desarrolló la figura de Juan Valdez como imagen del cafetero colombiano, siendo una estrategia de posicionamiento en el mercado.
- Además de la Indicación Geográfica “Café de Colombia”, la federación ha logrado en el 2011 el reconocimiento de dos nuevas denominaciones de origen “Café de Nariño” y “Café del Cauca”, para distinguir al producto de dichas regiones.

- Las cerámicas de Chulucanas, hoy conocidas simplemente como Chulucanas, son aquellas elaboradas en el distrito de Chulucanas, del departamento de Piura – Perú.
- Las chulucanas tienen características únicas, debido a los recursos naturales de la zona que son utilizados para su producción. Entre ellos se encuentran, arcilla (amarilla y negra), arena, hojas de mango y el clima. Estos elementos, junto con el empleo de técnicas muy antiguas de los artesanos, hacen de las Chulucanas artesanías muy apreciadas.

Fuente: <https://www.cafedecolombia.com>



Fuente: https://www.wipo.int/edocs/pubdocs/es/geographical/952/wipo_pub_952.pdf

ESCUCHASTE HABLAR DEL

Queso Gruyère alguna vez?

En el Cantón de Fribourg, se encuentra una pequeña ciudad muy pintoresca de Suiza de nombre Gruyère, reconocida por los quesos que sus pobladores vienen produciendo hace cientos de años. Se tiene registro de su producción a partir del siglo XII, pero es a partir del siglo XVII cuando adquiere mayor reconocimiento.

La producción de estos quesos se encuentra estrechamente vinculada con la vegetación de la zona de Gruyère, donde el clima y las características del suelo producen un pasto especial que es consumido por las vacas lecheras, de manera natural y sin aditivos de ningún tipo.

Pero la naturaleza no es el único secreto del exquisito sabor del Queso Gruyère, ya que la mano de obra de los maestros queseros de

Sabías que...

- Para hacer una rueda de queso, de entre 25 a 40 kilos, son necesarios 400 litros de leche!!
- La presencia de hoyos en el queso, de entre 4 - 6 mm, es posible pero no indispensable.
- La maduración del queso dura entre 5 y 18 meses!!. Durante este tiempo cada rueda de queso es volteada y frotada con agua salada.



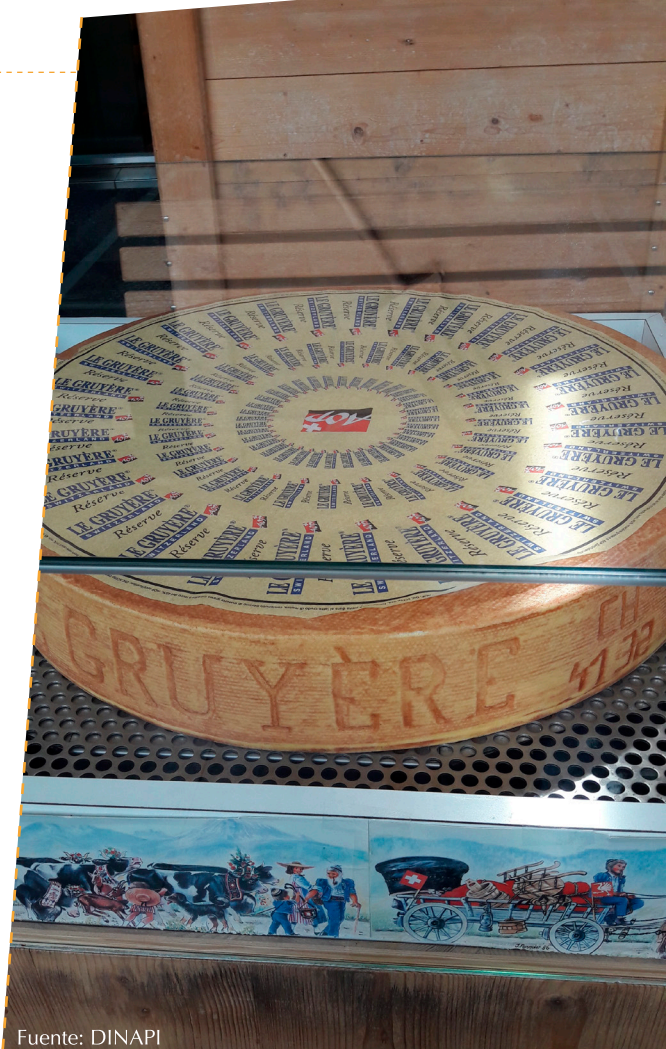
Fuente: DINAPI

Gruyère, poseedores de la receta ancestral, son la clave del éxito del producto final con fama mundial.

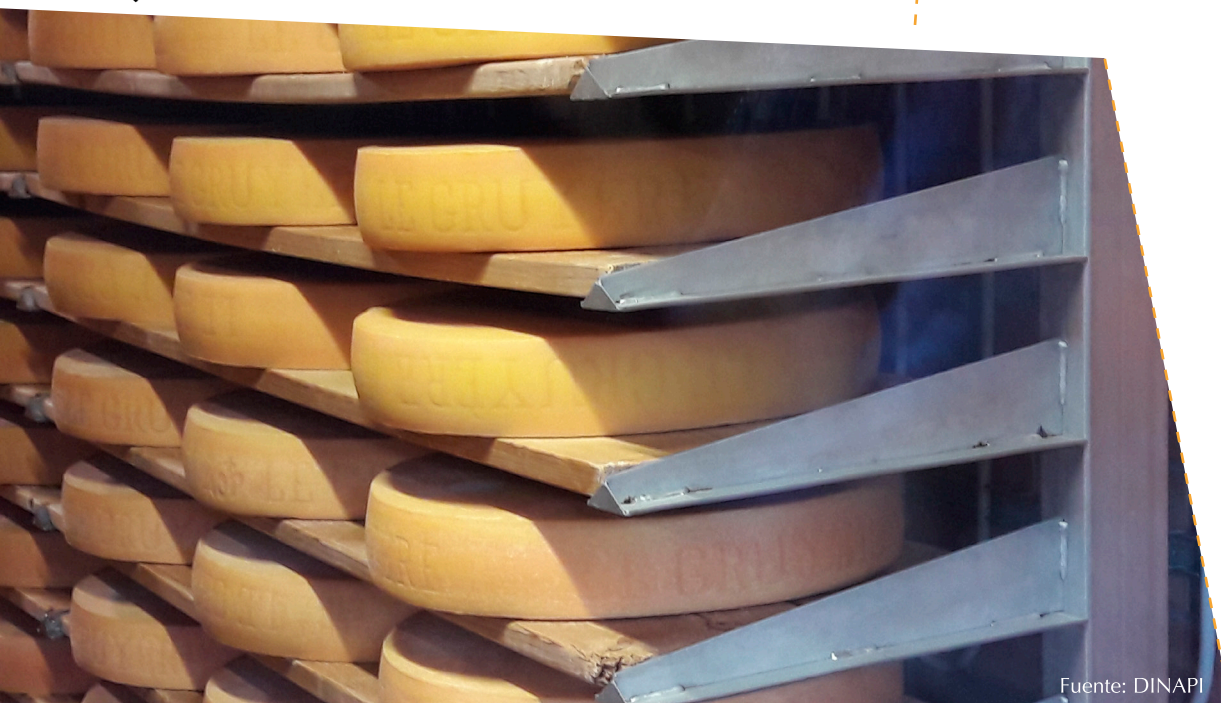
Este queso característico de Gruyère, cuenta con la Denominación de origen Gruyère desde el 2001 en Suiza (Le Gruyère AOP) y reconocida en toda Europa desde 2011.

Si bien la ciudad de Gruyère le dio el nombre a la Denominación, este tipo de queso es producido además en otros cantones suizos, anteriormente pertenecientes a esta ciudad, como Vaud, Neuchâtel, Jura, y en algunas comunidades limítrofes del cantón de Berna, que utilizan esta Denominación de Origen por cumplir con los requisitos establecidos por el Comité regulador.

La denominación de origen trajo consigo no solo reconocimiento internacional, sino que además aportó prosperidad económica a toda la población, ya que la fama y la reputación hizo que necesariamente el turismo, la gastronomía, entre otros rubros, florezcan en torno a la tradición y la calidad del hoy conocido QUESO GRUYÈRE.



Fuente: DINAPI



Fuente: DINAPI

DATOS ÚTILES

Institución	Dirección Nacional de Propiedad Intelectual	Viceministerio de Mipymes	Instituto Paraguayo de Artesanía	Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición
Siglas	DINAPI	MIPYMES	IPA	INAN
Dirección	Avda. España 323 Asunción	Mcal. López 3333 c/ Dr. Weiss	Dr. Prieto entre Teófilo del Puerto y Cptan. Blilof	Avda. Santísima Trinidad e Itapua
Teléfono	021 210-977	021 616-3047	021 526-533/35	021 294-073
Web	www.dinapi.gov.py	www.mipymes.gov.py	www.artesania.gov.py	www.inan.gov.py





DIRECCIÓN NACIONAL DE
PROPIEDAD INTELECTUAL

DINAPI

Paraguay, país de creadores

Dirección Nacional de Propiedad Intelectual

Avda. España 323 c/ EE.UU. y Brasil

Asunción, Paraguay

Tel.: + 595 021 210 977

www.dinapi.gov.py