



Resolución N° 002

POR EL CUAL SE APRUEBA LA SOLICITUD PRELIMINAR DE RECONOCIMIENTO DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA "CHIPA DE CORONEL BOGADO" PARA DISTINGUIR AL ALIMENTO A BASE DE ALMIDÓN DE MANDIOCA DE LA CIUDAD DE CORONEL BOGADO DEL DEPARTAMENTO DE ITAPÚA -----

Asunción, 27 de marzo de 2023

**VISTA:** la solicitud preliminar de reconocimiento de la Indicación Geográfica Chipa de Coronel Bogado o Chipa Bogadense para el alimento tradicional de la ciudad de Coronel Bogado, del Departamento de Itapúa, presentada el 24 de enero de 2023 ante la Dirección Nacional de la Propiedad Intelectual por Ana Limpia Karajallo Arce en representación del Comité de Promoción de la Chipa de Coronel Bogado o Chipa Bogadense, y-----

**CONSIDERANDO**

Que, el artículo 2° inc. 1° a) de la ley 4923/13 "De Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen" define como Indicación Geográfica "*b) indicación geográfica: El nombre de un país, región, departamento, distrito o localidad, o de un lugar determinado, que sirve para designar un producto originario de alguno de estos, cuando determinada cualidad, reputación, u otra característica sea imputable o atribuible fundamentalmente a su origen geográfico*".-----

Que, en ese sentido, el artículo 3° de la misma ley dispone: "*El reconocimiento... podrán ser solicitadas ante la Autoridad de Aplicación por quienes demuestren tener legítimo interés, entendiéndose por tales, las personas naturales o jurídicas que directamente se dediquen a la extracción, producción o elaboración del producto o los productos que se pretendan amparar, así como las asociaciones que los agrupen...*" .-----

Que, la señora Ana Limpia Karajallo Arce representante del Comité de Promoción, ha cumplido con el mandato que le fue conferido por dicho Comité para la Solicitud preliminar de Reconocimiento de la Indicación Geográfica del Chipa de Coronel Bogado o Chipa Bogadense, constituido según el Acta de fecha 20 de enero 2023. -----

Que, el Comité de promoción probó su interés legítimo para solicitar el Reconocimiento preliminar de la Indicación Geográfica del Chipa de Coronel Bogado o Chipa Bogadense, ya que dicha ciudad y los productores oriundos del lugar son reconocidos como los hacedores de la Chipa de Coronel Bogado o Chipa Bogadense con gran reputación conforme se desprende del Dossier técnico donde se relata que: "*...en la ciudad se realizan los Festivales Nacional del Chipa, evento artístico folclórico característico que en su desarrollo cuenta con stands de las diferentes chiparías que en esa ocasión hacen gala de sus productos; La Fiesta del Santo Patrono de la ciudad de Coronel Bogado es la Santa Cruz, y tradicionalmente se realiza todos los años el Kurusu Jegua, que es una gran cruz de madera adornada con chapitas; Chipa apo los artes Santos, que ya constituye una tradición en la ciudad Día de la Chipa Coronel Bogado, instituido por Resolución de la Junta Municipal de Coronel Bogado, el 21 de agosto. Existe una Asociación de Chiperos que nuclea a más de 30 personas entre productores y comercializadores de este producto, un festival del día de la Chipa Bogadense..*" para lo cual adjuntan los siguientes documentos: Resolución N° 71/2011 POR A CUAL SE DECLARA LA CHIPA COMO PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LA CIUDAD DE CORONEL BOGADO de la Junta Municipal de la Ciudad de Coronel Bogado

Abg. Patricia Schenardi  
Directora de Indicaciones Geográficas  
y Denominaciones de Origen  
Dirección Nacional de Propiedad Intelectual





Resolución N° \_\_\_\_\_

**POR EL CUAL SE APRUEBA LA SOLICITUD PRELIMINAR DE RECONOCIMIENTO DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA “CHIPA DE CORONEL BOGADO” PARA DISTINGUIR AL ALIMENTO A BASE DE ALMIDÓN DE MANDIOCA DE LA CIUDAD DE CORONEL BOGADO DEL DEPARTAMENTO DE ITAPÚA -----**

..//.. Bogado del 23 de Julio de 2011; Resolución 102/2016 POR LA CUAL SE DECLARA DE INTERÉS CULTURAL DISTRITAL LA XXIX EDICIÓN DEL FESTIVAL NACIONAL DEL CHIPA y la Resolución N° 110/2017 POR LA CUAL SE DECLARA DE INTERÉS CULTURAL DISTRITAL LA XXX EDICIÓN DEL FESTIVAL NACIONAL DEL CHIPÁ ambas por la Junta Municipal de la ciudad de Coronel Bogado; Ley N° 5267 QUE DECLARA A LA CHIPA COMO ALIMENTO NACIONAL DEL PARAGUAY del 31 de julio de 2014.-----

Que, el dossier presentado junto con la solicitud, en cumplimiento al artículo 6° de la Ley 4923/13, describe la memoria histórica en los siguientes términos textuales: .. *“La chipa es un alimento tradicional de los paraguayos y culturalmente conocido como ícono de la gastronomía paraguaya entre los países del MERCOSUR. Este alimento cuya base tradicional es el almidón de mandioca y queso, es consumido en diversos tiempos de comida ya sea solo o acompañado, en el desayuno junto con mate cocido o para el tereré rupa (cama o base para el tereré, momento donde un alimento es consumido antes de tomar tereré). Su preparación y consumo es ampliamente difundida de generación en generación y lo que hace encontrarla en cualquier punto del país. Ha sido declarada como alimento tradicional del Paraguay según Ley N° 5267/2014, estableciendo el segundo viernes de agosto como “Día nacional del Chipá”. De la época virreinal data una preparación culinaria como una especie de pan de almidón que era elaborado por los carios guaraníes, cuyo inicial conocimiento en algún escrito data del encuentro de guaraníes con españoles desde la expedición de Juan de Ayolas; se saben de algunos escritos en la bitácora del barco español del alemán Ulrico Schmidt. Esa preparación formaba parte del “Mbujape” (Pan) que se comía por la época. Inicialmente, el mbujape era elaborado con harina de maíz o almidón de mandioca con grasa animal, envuelto en una hoja de banana y cocinada en el “tanimbu”(cenizas de carbón). Posteriormente, a raíz del sincretismo guaraní-español de las reducciones franciscanas y en regiones jesuíticas guaraníes conocida como “área guaranítica”; producto de la conquista y el mestizaje gastronómico, se van detallando diversas preparaciones culinarias consumidas incluso hasta el día de hoy. Entre los orígenes autóctonos del Paraguay está la Chipa ñumbykua tērã tumbykua (Chipa atada) hecha con choclo pisado y envuelto en hoja llamada pariri o peguao (dialecto ava guaraní, pero otras etnias dicen peguaho). Esto era envuelto con tiras de chalas de la misma espiga del choclo desgranado y cocido debajo de la ceniza caliente sin condimento alguno. También la Chipa perõ (Chipa pelada), era una mezcla de harina de maíz amasada con agua caliente, dividida en porciones redondeadas en tamaños a gusto, y cocinada en agua hirviendo, según la receta “Paĩ Tavyterá”, y la Chipa mburika (Chipa mula), que es una mezcla de mandioca hervida con mbokaja (almendras de coco) pisado, con sal a gusto si se prefiere. La mezcla se colocaba en la punta de un palo y se cocinaba hasta dorar, dando constantemente vueltas en el fuego ya que la masa ya está precocida. El consumo de la chipa es muy popular en todo el territorio paraguayo y en el norte de Argentina, en algunas zonas brasileñas fronterizas del Paraguay e incluso en el este de Bolivia donde su nombre puede ser “Cuñape” (Pecho de mujer). También en algunas zonas se le nombra “chipa o el chipá” en masculino y con acento en la “a”. En Paraguay su consumo aumenta durante la Semana Santa, donde por lo general el miércoles santo se reúnen diferentes generaciones de la familia para el “Chipa apo” (elaboración de la chipa) que será consumido durante los siguientes días santos, en especial el día viernes, ya que no se consume carne y aprovechando que se van a hacer las ...//..*

Abg. Patricia Schembri  
Directora de Indicaciones Geográficas  
y Denominaciones de Origen  
Dirección Nacional de Propiedad Intelectual





Resolución N° 002

**POR EL CUAL SE APRUEBA LA SOLICITUD PRELIMINAR DE RECONOCIMIENTO DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA "CHIPA DE CORONEL BOGADO" PARA DISTINGUIR AL ALIMENTO A BASE DE ALMIDÓN DE MANDIOCA DE LA CIUDAD DE CORONEL BOGADO DEL DEPARTAMENTO DE ITAPÚA -----**

*...//..chipas, se realizan otras comidas tradicionales de la época, utilizando el tatakua (horno de barro) para la cocción de los alimentos. Otra festividad religiosa donde la chipa cobra protagonismo es el Kurusu ára (Día de la Cruz), que se celebra cada 3 de mayo, para lo cual se prepara un altar alrededor de la cruz y es decorada con deliciosas chipas Kurusu jegua (Cruz adornada), al terminar la celebración se ofrece la chipa a las personas que acudieron. A lo largo de los años la preparación de la chipa ha pasado a ser de una actividad familiar y casera a una opción comercial e industrial en el país. Existen muchas variedades derivadas de la familia de la chipa en la gastronomía paraguaya; por ejemplo la chipa aramirõ, chipa apakuapy, chipa kavure aramirõ (chipa kavure de almidón), chipa 4 quesos, chipa asador, chipa avatí (chipa de maíz) o avatí quesú, chipa avatí japepópe (chipa de maíz en olla), chipa avatí mandi' o (chipa de maíz y mandioca), chipa kali (chipa chutita), chipa guazú, chipá instantánea o rápida, chipa jazmín, chipa jehé'a (chipa mestizo-mestiza), chipa ka'a jarýi, chipa kandoy o chipa manduvi (chipa de harina de maní y almidón), chipa mulita, chipa pirú o chipita, chipa kesu, chipa rora, chipa so'o (chipa de maíz con carne) y chipa torcida. En nuestro distrito la chipa nace como fuente de trabajo, de las familias en donde los hombres hacían el fuego al tatakua y las mujeres se dedicaban a la comercialización del producto, luego empieza a popularizarse a mediados del siglo XX en donde debido al paso del tren y carretas por nuestra ciudad, era una parada obligatoria para los viajeros, haciendo que Coronel Bogado se instituya como referencia nacional del chipa. **Límite de la región:** Coronel Bogado limita al norte con la ciudad de San Cosme y Damián y General Artigas; al sur con Carmen del Paraná y el río Paraná; al oeste con las ciudades de Fram y Gral. Artigas. Aquí finaliza el tramo de la Ruta PY08 para conectarse con la Ruta PY01 haciendo que el distrito sea un punto geográfico estratégico, además aquí se encuentra una Estación de Peaje del MOPC a la altura del km 325 de la Ruta PY01"-----*

Que, el Proceso de elaboración de la chipa se describe de forma detallada de la siguiente manera: *"..**PROCESO:** Batir los huevos. Agregar la grasa a los huevos y continuar batiendo. Añadir el almidón de mandioca en la amasadora horizontal y formar una masa uniforme. Diluir la sal en la leche y agregar leche hasta obtener la consistencia deseada. Cortar el queso Paraguay y agregarlo. Seguir amasando hasta que quede la masa homogénea. Formar las chipas con el molde artesanal, tradicional característico de la Chipa de Coronel Bogado del tamaño de 80 a 100 grs. Colocar en una placa y al horno (eléctrico industrial convector) por 16 minutos aproximadamente. La chipa paraguaya es un producto libre de gluten formulado a base de almidón de mandioca, huevo, leche y queso; el almidón debe ser de color blanco, en polvo sin grumos, sin humedad que se elabora en Paraguay preferentemente en la zona de Itapúa; en cuanto al huevo debe ser de los huevos con cáscara colorada que se produce en Itapúa preferentemente en el Distrito de Coronel Bogado frescos; grasa vegetal hidrogenada es la grasa vegetal que pueden comportarse como otras grasas de origen animal y que al ser grasas vegetales convencionalmente se encuentran en estado líquido pero que luego de someterse a un proceso de hidrogenación son sólidas a temperatura ambiente igual que las de origen animal; queso Paraguay: se trata de un tipo especial de queso que se elabora a partir de la "cuajada" (preparado que se logra de la mezcla de leche pura con el "cuajo", parte del tubo digestivo de ciertos rumiantes que segrega, durante la digestión del animal, ácido lácteo), que generalmente lleva sal y que ...//...*

**Abg. Patricia Schembori**  
Directora de Indicaciones Geográficas  
y Denominaciones de Origen  
Dirección Nacional de Propiedad Intelectual





Resolución N° 002

**POR EL CUAL SE APRUEBA LA SOLICITUD PRELIMINAR DE RECONOCIMIENTO DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA "CHIPA DE CORONEL BOGADO" PARA DISTINGUIR AL ALIMENTO A BASE DE ALMIDÓN DE MANDIOCA DE LA CIUDAD DE CORONEL BOGADO DEL DEPARTAMENTO DE ITAPÚA -----**

*...como se fabrica con leche "entera" y se utiliza fresco . Posee una masa blanda y un sabor un poco ácido, y tiene una vida útil aproximada de 45 días; leche de vaca: se debe utilizar leche entera, pasteurizada y envasada en sachets de 1 litro; Sal: denominada cloruro sódico (o cloruro de sodio), cuya fórmula química es NaCl.*-----

Que, con respecto a las características físicas y químicas, el dossier describe de forma detallada de la siguiente manera: .. **Organolépticas del producto:** *La chipa es un alimento de color amarillo, de diversas, las formas más tradicionales son las trenzadas y las argolladas, tiene una textura crocante por fuera y esponjosa por dentro, el queso y el almidón le brindan elasticidad el cual se hace evidente al partir; tiene un olor y sabor característicos al queso y al almidón, materia prima del producto. Métodos de producción: Puede ser elaborado artesanalmente o industrialmente. Técnica de procesamiento y etapa de producción: Colocación de cofia-Higienización de los utensilios y las manos-elaboración de la masa-proceso de moldeamiento -horneado- Exhibición para venta al público, que se hace en canastas artesanales de mimbre. **LA DESCRIPCIÓN DEL MÉTODO DE OBTENCIÓN DEL PRODUCTO Y EN SU CASO, LOS MÉTODOS LOCALES, CANALES Y CONSTANTES.** La materia prima se obtiene de productores locales y algunos se adquieren de empresas locales, se elabora en las fábricas (chiparías) y se comercializa generalmente en los mismos establecimientos (chiperías), generalmente las fábrica de chipas cuentan con su propio salón de expedición de ventas, así como también se distribuye a chiperos que recorren la zona con sus canastos o automóvil por la ciudad y la región misma.*-----

Que, en cuanto a la región geográfica el Dossier técnico delimita de la siguiente manera; **".... CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA REGIÓN, FACTORES CLIMÁTICOS, RELIEVE Y NATURALEZA Y HOMOGENEIDAD DE LOS FACTORES DE PRODUCCIÓN. Geografía** Limita al norte con la ciudad de San Cosme y Damián y General Artigas; al sur con Carmen del Paraná y el río Paraná; al oeste con las ciudades de Fram y Gral. Artigas. Aquí finaliza el tramo de la Ruta PY08 para conectarse con la Ruta PY01 haciendo que el distrito sea un punto geográfico estratégico, además aquí se encuentra una Estación de Peaje del MOPC a la altura del km 325 de la Ruta PY01. **Hidrografía** El sistema hidrográfico de este distrito está dado por importantes arroyos que desembocan en el río Paraná como tributario y constituyen factores de mucha importancia para la producción agrícola y ganadera de la región. El Tacuary es el arroyo más importante del distrito y conforma la vasta zona arrocerá del área. Estos arroyos constituyen fuentes hidrológicas esenciales para los cultivos agrícolas, las pasturas y aguadas de las tierras ganaderas. **Demografía** Coronel Bogado cuenta con 19.724 habitantes en total, de los cuales 10.010 son varones y 9.714 son mujeres, según estimaciones de la Dirección General de Estadísticas, Encuestas y Censos del año 2016. **Economía** La actividad comercial es muy importante en la ciudad, que ha tenido un gran crecimiento en los últimos años; siendo uno de los centros comerciales de la zona. Las principales actividades se enfocan en los rubros de: Agricultura, Algodón, Trigo, Mandioca, Yerba mate, Maní, Habilla, Soja, Maíz, Poroto, Arroz, Sandía. También operan industrias como: Fabricación de embutidos, Fábrica de productos Panificados, Aserraderos, Fábrica de muebles finos, Fábrica e ladrillos, molinos de ...//...

*Abg. Patricia Schembori*  
Directora de Indicaciones Geográficas  
y Denominaciones de Origen  
Dirección Nacional de Propiedad Intelectual





Resolución N° 002

**POR EL CUAL SE APRUEBA LA SOLICITUD PRELIMINAR DE RECONOCIMIENTO DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA "CHIPA DE CORONEL BOGADO" PARA DISTINGUIR AL ALIMENTO A BASE DE ALMIDÓN DE MANDIOCA DE LA CIUDAD DE CORONEL BOGADO DEL DEPARTAMENTO DE ITAPÚA -----**

*../.. arroz entre los más destacados la empresa ALGISA con sus productos Arroz Pony y Aceite Don Roberto que tienen gran Aceptación a nivel nacional, molino de yerba mate, aceitera, fábrica de almidón, FABRICA DE CHIPA (producto típico muy apreciado en todo el país). -----*

Que, ante la solicitud presentada el Departamento de Examen de Forma se ha pronunciado en fecha 20 de febrero del 2022, en cuyo informe ha concluido que la solicitud cumple con todos los requisitos establecidos en el artículo 6° de la Ley 4.923/13 para la presentación de solicitud preliminar de Reconocimiento de la INDICACIÓN GEOGRÁFICA Chipa de Coronel Bogado o Chipa Bogadense. -----

Que, asimismo, el Departamento de Examen de Fondo de fecha 01 de marzo de 2023 ha informado que se han cumplido con todos los requisitos establecidos en los Artículos 3°, 4°, 5°, 6° y 7° in fine de la Ley N° 4.923/13 de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen. -----

Que, de todo lo expuesto se infiere que la Chipa de Coronel Bogado o Chipa Bogadense un alimento tradicional paraguayo, de la ciudad de Coronel Bogado del Departamento de Itapúa conforme el relato histórico referido arriba, ha ganado su reputación a través de los años y ha mantenido su tradicional sabor dando un gran salto de lo artesanal a lo industrial, producido con la misma tradición transmitida de generación en generación cuyo proceso empieza desde el batido de huevos, grasa, almidón de mandioca, leche, queso, amansando hasta llegar conseguir la masa uniforme, conforme a lo relatado las materias prima pueden ser traídos de diversas ciudades del país, sigue con la mezcla de condimentos y especias, luego de reposar la masa en lugar fresco se procede al embutido y se ata, transformándose en el Chorizo Sanjuanino, envasado en dicha ciudad. -----

Que, conforme a nuestra Legislación, en este caso se observa que la mayor parte del proceso de producción del Chipa de Coronel Bogado o Chipa Bogadense como producto terminado, se realiza en la misma ciudad de Coronel Bogado del Departamento de Itapua, y por productores de dicha ciudad, quienes no solo los realizan artesanalmente sino también industrialmente, otorgándole la reputación con el nombre que deviene del origen mismo del producto hasta su envasado final, con materias primas, como el almidón, huevo, queso, leche grasa vegetal, aceite, suero de queso y sal, que pueden provenir de diferentes ciudades del país, todo lo cual determina que la definición de Indicación Geográfica cumple en toda su extensión.-----

**Abg. Patricia Schembort**  
Directora de Indicaciones Geográficas  
y Denominaciones de Origen  
Dirección Nacional de Propiedad Intelectual





Resolución N° 002

**POR EL CUAL SE APRUEBA LA SOLICITUD PRELIMINAR DE RECONOCIMIENTO DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA "CHIPA DE CORONEL BOGADO" PARA DISTINGUIR AL ALIMENTO A BASE DE ALMIDÓN DE MANDIOCA DE LA CIUDAD DE CORONEL BOGADO DEL DEPARTAMENTO DE ITAPÚA -----**

Que, la Dirección Nacional de Propiedad Intelectual (DINAPI) fue creada por Ley No. 4798/12 como persona jurídica de derecho público y como órgano de ejecución de la política nacional de propiedad intelectual, en virtud de ello, se encuentra plenamente facultada para entender, analizar y aprobar solicitudes preliminares de Reconocimiento, en este caso la Indicación Geográfica solicitada por el Comité de promoción de la Chipa de Coronel Bogado o Chipa Bogadense conformada por Ana Limpia Karajallo Arce, Erna Acosta de Méndez, Vicenta Corazón Chamorro de Ríos, Claudio Osmar Galeano López y Gilberto Ferreira Castillo, ello así, conforme al Artículo 4º, inc. a y l de la referida Ley y su Dto. Reglamentario.-----

Por tanto; la Dirección de Indicaciones Geográficas conforme el Artículo 7 de la Ley 4.923/13 y el Artículo 26 del Dto. Reglamentario 1.286/19, -----

**RESUELVE:**

1. **APROBAR** la solicitud preliminar del **RECONOCIMIENTO de la INDICACIÓN GEOGRÁFICA CHIPA DE CORONEL BOGADO** para distinguir al alimento a base de almidón hecho de manera artesanal e industrial en la ciudad de Coronel Bogado del Departamento de Itapúa, República del Paraguay.----
2. **DELIMITAR** la zona geográfica para la elaboración del producto, la cual se constituye en la ciudad de Coronel Bogado del Departamento de Itapúa. La ciudad de Coronel Bogado se halla ubicada a 51 km aproximadamente de la ciudad de Encarnación capital departamental, y limita al norte con la ciudad de San Cosme y Damián y General Artigas; al sur con Carmen del Paraná y el río Paraná; al oeste con las ciudades de Fram y Gral. Artigas. -----
3. **ESTABLECER** el plazo de sesenta días hábiles, contados a partir de la fecha de la presente resolución, para que los integrantes del Comité de Promoción presenten en consulta, ante la DINAPI, los estatutos del Comité Regulador a constituir, bajo pena de caducidad de pleno derecho de la aprobación de la solicitud preliminar, conforme a lo dispuesto por el Artículo 10 de la Ley 4.923/13.-----
4. **DISPONER** la notificación de la presente resolución al solicitante.-----
5. **REMITIR** copia a la Dirección General de la Propiedad Industrial a sus efectos. -----

  
Abg. Patricia Schembori Aquino

Dirección de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen  
Dirección Nacional de Propiedad Intelectual - DINAPI

