



Resolución N° 001

POR EL CUAL SE APRUEBA LA SOLICITUD PRELIMINAR DE RECONOCIMIENTO DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA “CHORIZO SANJUANINO” PARA DISTINGUIR UN EMBUTIDO DE LA CIUDAD DE SAN JUAN BAUTISTA DEL DEPARTAMENTO DE MISIONES-----

Asunción, 24 de marzo de 2022

VISTA: la solicitud preliminar de reconocimiento de la Indicación Geográfica Chorizo Sanjuanino para un embutido de la ciudad de San Juan Bautista, del Departamento de Misiones, presentada el 25 de febrero de 2022 ante la Dirección Nacional de la Propiedad Intelectual por Guillermo Ramón Ríos Acosta, Nelli F. Maciel, Isaac Diarte Sanabria y María del Carmen Martínez Pérez en representación del Comité de Promoción del Chorizo Sanjuanino, 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 agrupan...*”.-----

Que, los señores Guillermo Ramón Ríos Acosta, Nelli F. Maciel, Isaac Diarte Sanabria y María del Carmen Martínez Pérez, representantes del Comité de Promoción, han cumplido con el mandato que le fue conferido por dicho Comité para la Solicitud preliminar de Reconocimiento de la Indicación Geográfica del Chorizo Sanjuanino, constituido según el Acta de fecha 12 de febrero 2022. -----

Que, el Comité de promoción probó su interés legítimo para solicitar el Reconocimiento preliminar de la Indicación Geográfica del Chorizo Sanjuanino, ya que dicha ciudad y los productores oriundos del lugar son reconocidos como los hacedores y creadores del Chorizo Sanjuanino, con gran reputación conforme se desprende de los documentos presentados, tales como el relato de la historia y la evolución del origen del Chorizo Sanjuanino; la Resolución N° 1408/2019 POR A CUAL SE DECLARA DE INTERES TURISTICO NACIONAL EL EVENTO DENOMINADO XIX EDICION DEL FESTIVAL INTERNACIONAL DEL BATIBURRILLO SIRIKI Y CHORIZO SANJUANINO por la Secretaria Nacional de Turismo; y la Resolución N° 986/2019 POR LA CUAL SE DECLARA DE INTERES CULTURAL EL PROYECTO DENOMINADO XIX EDICION DEL FESTIVAL INTERNACIONAL DEL BATIBURRILLO SIRIKI Y CHORIZO SANJUANINO por la Secretaria Nacional de Cultura. -----



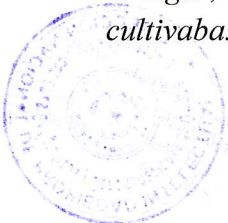


Resolución N° _____

POR EL CUAL SE APRUEBA LA SOLICITUD PRELIMINAR DE RECONOCIMIENTO DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA “CHORIZO SANJUANINO” PARA DISTINGUIR UN EMBUTIDO DE LA CIUDAD DE SAN JUAN BAUTISTA DEL DEPARTAMENTO DE MISIONES-----

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: .. *“San Juan Bautista es capital del departamento de Misiones, Paraguay. Se ubica a 196 km de Asunción, conectada por la Ruta PY01 Mcal. Francisco Solano López, y se enclava en una colina a 135 m sobre el nivel del mar. 11 Km del río Tebicuary. El Clima: los veranos son cálidos y opresivos, los inviernos son cortos y frescos. La temperatura promedio varía entre 12°c y 32°C. el mes más cálido es en enero con una temperatura promedio de 38° C y a 40°C y el mes más frío del año es julio. San Juan Bautista fue declarada municipio el 26 de enero de 1893 durante la presidencia de Juan Gualberto González y en 1845 fue nombrada capital departamental. Se caracteriza por ser una tierra pujante de ganaderos y agricultores. Su población creció al culminar la Guerra contra la Triple Alianza con la presencia de inmigrantes de varios países. Hacia los años 1955 uno de los inmigrantes Vascos (español) Don Sebastián Sasiain observo que en las actividades de faena de los lugareños abundaba la carne de cerdo y vacuno, así que decidió enseñar su arte culinario en la elaboración de chorizos tipo vasco a sus amigos de pesca. Dicho alimento consistía en el embutido en tripa vacuna de una mezcla de carne de cerdo y vacuno bien picada y condimentada con ciertos ingredientes que él mismo adquiría de mercados extranjeros. Uno de esos amigos de pesca era el Sr. Aníbal Amarilla, quien utilizando su creatividad culinaria se propuso a realizar su propia receta con ingredientes de fácil acceso reemplazado los importados. Así base la receta del chorizo sanjuanino a partir de la mezcla de carnes de cerdo y vacuno picados y bien mezclados con condimentos propios de la zona como el ajo, locote Ky’yi, sal y jugo de apepu (naranja agria) fruta de un árbol muy abundante en la zona y posteriormente cargaba la mezcla en forma manual en la tripa vacuna utilizando un embudo, la tripa adquiría en la matadería local, luego del proceso de la limpieza seguía el inflado con pajita de mba ysyvo (planta de tártago) para luego ser secada al sol. Una vez seca la tripa antes de su uso para el embutido se hidrataba nuevamente en un recipiente con agua. Una vez terminado el embutido ataba los extremos con hilo de algodón de la zona y por último, colgaba los chorizos por tacuaras en galpones de paja para que se sequen al aire libre y adquiriera gradualmente el sabor que a él le convenía.-----*

Que, sigue el dossier explicando que:.. *”Don Aníbal Amarilla pasó de ser un simple elaborador para consumo propio a ser vendedor ya que todo aquel que probaba el chorizo quedaba totalmente complacido y encantado por el sabor peculiar del mismo, y por ende, dispuesto a la adquisición del producto. Como el producto gustaba a los pobladores, Don Aníbal Amarilla y su familia comenzaron a comercializar el chorizo primeramente para eventos familiares y luego en las fiestas patronales de San Juan Bautista, donde tuvieron total éxito. Fue entonces que el señor Aníbal decidió dedicarse a la elaboración con fines de comercialización en su domicilio utilizando como materia prima cerdos y vacunos criados en el lugar; en cuanto a los condimentos mencionados obtenía de su propia huerta donde los cultivaba. En el año 1975 otros pobladores empezaron a elaborar también los chorizos cuya*





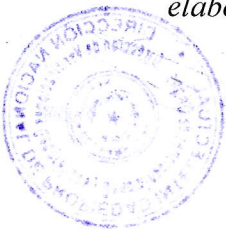
Resolución N° _____

POR EL CUAL SE APRUEBA LA SOLICITUD PRELIMINAR DE RECONOCIMIENTO DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA “CHORIZO SANJUANINO” PARA DISTINGUIR UN EMBUTIDO DE LA CIUDAD DE SAN JUAN BAUTISTA DEL DEPARTAMENTO DE MISIONES-----

receta compartía Don Aníbal, ya que este no abastecía la demanda. Es así como el producto tuvo tanto éxito que muchas personas seguían elaborando los chorizos, tanto para su consumo y también para comercializar en las carnicerías, tratando de replicar la receta original. En la actualidad, son incontables las iniciativas de elaboración de este producto tanto en la comunidad como en varias otras localidades del país, actualmente la elaboración de los chorizos sanjuaninos se realiza en forma artesanal e industrial en San Juan Bautista, este hecho hizo que el chorizo sanjuanino fuera perdiendo su autenticidad ya que se trata de imitar con diferentes mezclas de carnes y condimentos. La constante imitación y utilización del lema “tipo chorizo sanjuanino o misionero” en diversas localidades y empresas del país constituye una preocupación por el peligro de la pérdida de su originalidad. Es así que los productores de chorizo sanjuanino reunidos en comité hemos decidido realizar diligencias documentales que permitan proteger este producto para evitar desvirtuar sus nombre ingredientes y procedimientos originales de elaboración, sin contenido de productos químicos como conservantes, colorantes estabilizantes, etc., Es de vital importancia la protección de la receta original para garantizar a los consumidores que el producto a adquirir es el auténtico Chorizo sanjuanino. Razas de Cerdos: Larghe White, Landrace, Duroc Yersey, Piertrain Belga, Criolla, Poland China y la más utilizada en nuestro país es la híbrida entre estas directes razas. Raza Vacuna los más utilizadas son los híbridos como Bradford, Bragus y otros. Cabe acotar que estas dos materias primas utilizadas actualmente provienen de diferentes ciudad dentro del Paraguay, por ello se solicita el signo de Indicación Geográfica. Los productos para los cuales se utilizara la indicación geográfica es el Chorizo sanjuanino con o sin picante...”-----

Que, el Proceso de elaboración del chorizo sanjuanino describe de forma detallada de la siguiente manera: *“..Para la preparación del chorizo sanjuanino se procede a pesar las carnes, vacuna, porcina, y el tocino, en proporciones de 80%, 15% y 5% respectivamente. Luego se procede a pasar los mismos por una maquina de picar (molino de carne). En un recipiente se mezclan la sal, las especias (ajo, pimienta, ají picante) , con el jugo de naranja agria (apepu); y se vierte sobre las carnes picadas anteriormente, se mezclan bien, de manera vigorosa de modo a obtener una masa homogénea de consistencia pastosa, luego se deja reposar por una hora, se embute en tripa vacuna y se atan según el tamaño deseado, se pinchan con una aguja para eliminar el aire si lo hubiere, por último se refrigera. Se asan a la parrilla a fuego lento, girando para que tenga una cocción pareja. Los productores elaboran los chorizos siguientes formaciones y procedimientos transmitidos de generación a generación, de forma tradicional”-----*

Que, con respecto a las características físicas y químicas, el dossier describe de forma detallada de la siguiente manera: *.. “CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: posee consistencia firme y compacta al tacto de forma cilíndrica más o menos regular, se presenta de longitudes variables, pudiendo atarse en variadas longitudes. El chorizo es un embutido crudo y su elaboración se realiza tanto de modo artesanal como industrial; se comercializa*





Resolución N° _____

POR EL CUAL SE APRUEBA LA SOLICITUD PRELIMINAR DE RECONOCIMIENTO DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA "CHORIZO SANJUANINO" PARA DISTINGUIR UN EMBUTIDO DE LA CIUDAD DE SAN JUAN BAUTISTA DEL DEPARTAMENTO DE MISIONES-----

normalmente fresco, en cuanto a que no se madura intencionalmente. En su elaboración prácticamente no se usan aditivos ni ingredientes no cárnicos distintos a la sal, las especias y los condimentos. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS: Se caracterizan por un valor de PH comprendido entre 4,2 a 5,5. Las proporciones de los nutrientes del chorizo pueden variar según la cantidad de carne u otros factores que puedan intervenir durante su proceso en cuanto a la relación carne/grasa. El chorizo es un alimento rico en sodio y proteínas, no posee carbohidratos ni fibra, libre de gluten y sin TACC. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGÍAS Y ORGANOLÉPTICAS: La reducción de la humedad por desecación y el descenso del PH por fomentación son responsables de que los chorizos adquieran su capacidad de conservación a temperatura ambiente, toda vez que las bacterias responsables de la descomposición son incapaces de multiplicarse con bajo valores de PH y humedad. Valores superiores de PH pueden ocasionar el desarrollo de bacterias alterantes. La sal, es un ingrediente que favorece la solubilización de las proteínas y mejora la estabilidad microbiológica. Es frecuente la adición de vinagre como fuente de ácido acético en la formulación. Los chorizos son fuentes importantes de energía, aportando grasa y proteína a la dieta. OLOR: La masa es relativa a la composición mayoritaria del embutido como la cantidad de humedad, grasa, carne vacuna y porcina, además de los condimentos, que van desde un color rojo y sus variantes. Una vez embutida en la tripa hidratada adquiere un color rojizo brillante. COLOR: El producto fresco posee un olor característico de carne condimentada, al ser cocinado a la parrilla a la brasa, adquiere el inconfundible aroma del chorizo sanjuanino. TEXTURA: Depende del tipo de molinada y amasado de las materias primas, el chorizo sanjuanino regularmente es de textura pastosa no contiene agua. En boca se discriminan las partículas de carne y grasa y no se advierten partes duras, la grasa en blanca y pequeños trozos. MÉTODO DE PRODUCCIÓN: preparación de materia prima, Troceado, Marinado, Mezclado y amasado, Embutido, Envasado, Conservación – Refrigeración y Comercialización-. TÉCNICAS DE ACONDICIONAMIENTO: Los productos terminados son acondicionados en cajas plásticas, fechados y loteados, dentro de una cámara frigorífica, cuyas temperaturas oscilan entre 0°C a -5°C o a temperatura de congelación .20°C- ETAPAS DE PRODUCCION: El proceso tradicional del chorizo sanjuanino incluye las siguiente etapas: Picado de la carne y tocino, Mezcla con los condimentos y especias, Reposo de la masa en sitio fresco, Embutido y atado.-----

Que, ante la solicitud presentada el Departamento de Examen de Forma y fondo se ha pronunciado en fecha 4 de marzo 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 CHORIZO SANJUANINO.-----

Que, de todo lo expuesto se infiere que el Chorizo Sanjuanino es un alimento paraguayo, cuyo origen se ha dado en la ciudad de San Juan Bautista del Departamento de Misiones conforme el relato histórico referido arriba, ha ganado su reputación a través de los





Resolución N° 001

POR EL CUAL SE APRUEBA LA SOLICITUD PRELIMINAR DE RECONOCIMIENTO DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA "CHORIZO SANJUANINO" PARA DISTINGUIR UN EMBUTIDO DE LA CIUDAD DE SAN JUAN BAUTISTA DEL DEPARTAMENTO DE MISIONES-----

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 picado de la carne y tocino los cuales, conforme a lo relatado, 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. -----

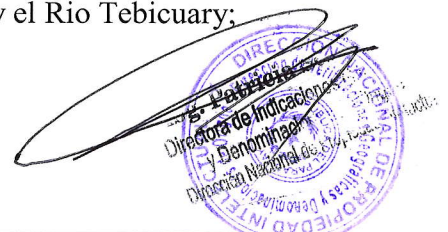
Que, conforme a nuestra Legislación, en este caso se observa que la mayor parte del proceso de producción del chorizo sanjuanino, como producto terminado, se realiza en la misma ciudad de San Juan Bautista del Departamento de Misiones, y por productores de dicha ciudad, quienes no solo los realizan artesanalmente sino también industrialmente, otorgándole la reputación con el nombre que deviene del origen mismo del producto hasta su envasado final, con materias primas, como la carne vacuna y la porcina que pueden provenir de diferentes ciudades del país, todo lo cual determina que la definición de Indicación Geográfica cumple en toda su extensión.-----

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 del Chorizo Sanjuanino formada por Guillermo Ramón Ríos Acosta, Nelli F. Maciel, Isaac Diarte Sanabria, María del Carmen Martínez Pérez, Gertrudis María Nilfa Alegre, Carlos Alberto Ríos Acosta, Aníbal Amarilla Caballero, Blas Amarilla y Carlos David Montiel, 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 CHORIZO SANJUANINO** para distinguir a los chorizos con o sin picantes hechos de manera artesanal e industrial en la ciudad de San Juan Bautista del Departamento de Misiones, República del Paraguay .-----
2. **DELIMITAR** la zona geográfica para la elaboración del producto, la cual se constituye en la ciudad de San Juan Bautista del Departamento de Misiones. La ciudad de San Juan Bautista se halla ubicada a 196 km de Asunción y limita: al Norte con el Distrito de Caapucú del Departamento de Paraguari y el Rio Tebicuary;





Resolución N° _____

POR EL CUAL SE APRUEBA LA SOLICITUD PRELIMINAR DE RECONOCIMIENTO DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA "CHORIZO SANJUANINO" PARA DISTINGUIR UN EMBUTIDO DE LA CIUDAD DE SAN JUAN BAUTISTA DEL DEPARTAMENTO DE MISIONES-----

Al Noreste con el Distrito de Villa Florida del Departamento de Misiones; al Oeste con el Distrito de San Juan Bautista del Departamento del Ñeembucú; al Suroeste con el Distrito de Tacuara del Departamento del Ñeembucú; al Sur con el Distrito de San Ignacio del Departamento de Misiones; y al Este con la ciudad de San Miguel del Departamento de Misiones. -----

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 Schemberti Aquino

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

