



Resolución N° 01

**POR EL CUAL SE APRUEBA EL RECONOCIMIENTO PRELIMINAR  
DE LA DENOMINACION DE ORIGEN CHAMPAGNE PARA  
DISTINGUIR AL VINO ESPUMANTE O ESPUMOSO FRANCES.-----**

Asunción 07 de Mayo de 2020

**VISTA:** la solicitud de Reconocimiento de la Denominación de Origen CHAMPAGNE para el Vino espumante o espumoso, presentada el 11 de julio de 2012, ante la Dirección Nacional de la Propiedad Intelectual por Hugo Berkemeyer representante del Comité Interprofessionnel Du Vin de Champagne, y, -----

**CONSIDERANDO**

Que, el artículo 2° inc. 1° a) de la ley 4923/13 "De Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen" define como Denominación de Origen: "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, y cuya calidad o características se deban esencial o exclusivamente al medio geográfico en el cual se produce, comprendidos los factores naturales así como los que sean resultado de la actividad humana" -----

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, el art. 23 de la Ley 4.923/13 de Indicaciones Geográficas y denominaciones de origen, establece que .. "el Registro de las Indicaciones Geográficas o denominaciones de origen previamente inscriptas en el país de origen, que ofrezca reciprocidad para los registros otorgados en nuestro país, se registrará en cuanto a los procedimientos de inscripción y derechos, por la presente ley y normas complementarias, siendo requisito esencial la presentación del certificado de reconocimiento expedido por el país de origen a nombre del solicitante..." -----





Resolución N° 001

**POR EL CUAL SE APRUEBA EL RECONOCIMIENTO PRELIMINAR DE LA DENOMINACION DE ORIGEN CHAMPAGNE PARA DISTINGUIR AL VINO ESPUMANTE O ESPUMOSO FRANCÉS.-----**

Que, el representante del Comité Interprofessionnel Du Vin de Champagne del Comité, Abog. Hugo Berkemeyer, al presentar la solicitud de Reconocimiento, ha cumplido con el mandato que le fue conferido para la Solicitud del Reconocimiento de la Denominación de Origen Champagne para el vino espumante o espumoso.-----

Que, el Comité Interperssonnel Du Vin Champagne, es una entidad de servicio público con ciertas misiones de servicio público creado por ley 12 de abril de 1941 por el Parlamento francés, con todas las funciones inherentes de un Comité de promoción como también regulador, ya que tiene fines de dirigir, promover y proteger los intereses de las personas involucradas en la producción de vinos vendidos bajo la indicación geográfica denominada CHAMPAGNE y con poderes para demandar y comparecer a procesos en calidad de demandados. Es la autoridad administrativa que toma decisiones y sancionador de los miembros que la componen Defiende derechos de la Denominación de Origen CHAMPAGNE contra uso fraudulento del signo en Francia y en el exterior, y sus funciones, extensas, se encuentran descritas y definidas en el Artículo 8 de la Ley francesa del 12 de abril de 1941 en el cual inviste al Comité con las facultades de organizar, controlar y dirigir la producción y distribución de los vinos productos dentro del Distrito de Champagne y organizar y controlar la relación entre los diferentes grupos de interés dentro de la profesión, ostentando la facultad de establecer reglamentos para el comercio de CHAMPAGNE que adquieren con fuerza de ley.-----

Que, dicho Comité tiene el interés legítimo para solicitar el Reconocimiento de la Denominación de Origen CHAMPAGNE para el vino espumante o espumoso, debido a que la ciudad de Champagne y los productores oriundos del lugar, son conocidos a nivel internacional como los hacedores del vino espumante de dicha región de Francia, cuyo origen y tradición histórica se remonta a la era de los Celtas, lugar que se utilizaba para producir Vinos. Desde entonces, a partir del año 57 A.C. cuando Julio Cesar invadió la Galia y que los nobles romanos se establecieron en esta región, empezó el cultivo tradicional de la vid. Por consiguiente el término Champagne se remonta a esta época. EN EL





Resolución N° 001

**POR EL CUAL SE APRUEBA EL RECONOCIMIENTO PRELIMINAR DE LA DENOMINACION DE ORIGEN CHAMPAGNE PARA DISTINGUIR AL VINO ESPUMANTE O ESPUMOSO FRANCÉS.-----**

AÑO 496, LOS Francos invaden y se apoderan de esta zona y CLOVIS es declarado rey de los Francos. Durante los siguientes dos siglos, se da un gran auge al cultivo de viñedos alrededor de las abadías (la más notable es la de Hautvillers). Se celebran grandes ferias en la región lo cual, junto con la facilidad de comunicación por los ríos y las vías romanas da un gran impulso a los vinos de CHAMPAGNE que competían con los Borgoña. En el siglo XVII, la gente empezó a referirse a esta bebida como VINO DE CHAMPAGNE, término que apareció en las etiquetas de la botella junto con el nombre de viñedo y del productor. En ese entonces, el término "espumoso" también era utilizado como una descripción común para este tipo de vino.-----

Que, el Proceso de elaboración del vino espumante o espumoso se describe de forma detallada de la siguiente manera: *"Por su naturaleza es un vino que contiene dióxido de carbono disuelto que se libera en forma de burbujas al abrir la botella. El método utilizado en la elaboración del CHAMPAGNE es el método CHAMPENOISE". A un vino base previamente fermentada con temperatura controlada (de 15° a 17° C), se le añade azúcar y levadura (licor de expedición o licor dosificación). Una vez terminada la primera fermentación, la segunda tiene lugar en la botella, normalmente en un entorno fresco y previo un periodo de almacenamiento posterior a la fermentación. Los sedimentos del vino se depositan en el cuello de la botella donde- tras pasar la botella invertida a través de una solución congeladora- se expulsa bajo la forma de una pella congelada o desgüello. Se necesita más de un año para que el champagne termine su fermentación y asimile todas las levaduras. Una vez embotellado el mosto, se procede a girar las botellas colocadas en los pupitres, a lo que todos los residuos sólidos quedan depositados en el cuello de las botellas, posteriormente, se procede a desgüello, que consiste en la eliminación de todos esos residuos. Lo más importante en la elaboración del champagne es la mezcla de los vinos procedentes de distintos viñedos. Por consiguiente, la prioridad para los grandes "mezcladores" consiste en obtener cada primavera los mejores vinos "tranquilos" que servirán de base a estas mezclas. La cosecha de las uvas debe ser manual porque si se dañan la cascara de la uva, el vino podría tener distintos colores. En general, para obtener un hectolitro de mosto se necesita 160 kg de uvas cosechadas. La primera prensada de estas uvas da como resultado la denominada "cosecha" y el CHAMPAGNE de mayor calidad" ..*





Resolución N° 001

**POR EL CUAL SE APRUEBA EL RECONOCIMIENTO PRELIMINAR DE LA DENOMINACION DE ORIGEN CHAMPAGNE PARA DISTINGUIR AL VINO ESPUMANTE O ESPUMOSO FRANCES.-----**

Que, el representante del Comité Interprofessionnel Du Vin de Champagne presentó los siguientes documentos: Declaración sobre Protección de la propiedad literaria, artística o Industrial de Francia; Decreto francés del 17 de diciembre de 1908 y 29 de junio de 1936 de protección de CHAMPAGNE como denominación de origen nacional; Ley del 6 de mayo de 1919 , otro de 1927, Decreto del 28 de septiembre de 1935 y la Ley del 11 de febrero de 1951; Certificado de Registro Internacional de la denominación de origen N° 231 del 20 de diciembre de 1967 otorgado por la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) a favor de la Republica Francesa bajo la denominación de origen CHAMPAGNE; Ley de creación del Comité Interpersonnel du vin de champagne; Certificado o título Registrado en el país de Origen como Denominación protegida CHAMPAGNE, fecha de registro 1 de septiembre de 1973 con registro N° PDF \_FR\_A1359; Declaración de jurada o carta de reciprocidad; Decreto N° 2010-1441 del 22 de noviembre de 2010 relativo a la Denominación de Origen Controlada CHAMPAGNE; ; Pliego de condiciones de la denominación de origen controlada CHAMPAGNE conteniendo un anexo donde consta: las disposiciones particulares para la apelación de origen controlada CHAMPAGNE anexo al presente decreto homologado y Art. 2° Este pliego de condiciones puede ser modificado en las condiciones previstas en los artículos L 641-6 y L.641-7 del código rural y de pesca marítima firmado por el Primer Ministro De Francia François Fillon refrendado por el Ministro de Agricultura , Alimentación, Pesca, Rural y Ordenamiento Territorial Bruno Le Maire; El ministro de Economía , Finanzas e Industria Christine Lagarde; El ministro del presupuesto , Cuentas Publicas Función Publica y Reforma del Estado portavoz del Gobierno François Baroin; Contiene un anexo con el Nombre de la apelación o denominación; menciones complementarias; color y tipo de producto; áreas y zonas en las cuales diferentes operaciones son realizadas; las Reglas de empalizado; Mezcla; Levantamiento; procedencia de cepas; Manejo de Viñedo; cosecha , transporte y madurez de la uva; rendimientos- entrada en producción; transformación, elaboración, plantación crianza almacenamiento Vinculo con la Zona geográfica; medidas transitorias; obligaciones declarativas y Registro.





Resolución N° 001

**POR EL CUAL SE APRUEBA EL RECONOCIMIENTO PRELIMINAR DE LA DENOMINACION DE ORIGEN CHAMPAGNE PARA DISTINGUIR AL VINO ESPUMANTE O ESPUMOSO FRANCÉS.-----**

Que, la solicitud presentada reúne y cumple con todos los requisitos establecidos en el artículo 6° de la Ley 4.923/13 y el Dto. Reglamentario 1286/19 para la presentación de solicitud de Reconocimiento de la Denominación de origen CHAMPAGNE para el vino espumante o espumoso.-

Que, conforme a nuestra Legislación, en este caso se observa que todo el proceso de transformación del vino espumante o espumoso como producto final se realiza en la misma región de CHAMPAGNE, lo que indica que la denominación de origen cumple con la definición 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 de Reconocimientos de Denominaciones de Origen, como la presentada por Hugo Berkemeyer en representación del Comité Interperssonnel Du vin CHAMPAGNE, conforme al Artículo 4°, inc. A y L de la referida Ley y su Dto. Reglamentario N°460/13.-----

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** el RECONOCIMIENTO de la DENOMINACIÓN DE ORIGEN CHAMPAGNE del Comité Interpersonale Du Vin De CHAMPAGNE para los vinos espumantes tipo: CHAMPAGNE no dosificado (extra-brut') muy seco, CHAMPAGNE 'Brut'(seco), CHAMPAGNE éxtra-dry', CHAMPAGNE seco, CHAMPAGNE semiseco y CHAMPAGNE Dulce.-----
2. **DELIMITAR** la zona geográfica para la elaboración del producto, la cual se constituye en el territorio individualizado como CHAMPAGNE región de Francia, ubicada a unos 160 Kilómetros al nordeste de Paris en





Resolución N° 001

**POR EL CUAL SE APRUEBA EL RECONOCIMIENTO PRELIMINAR DE LA DENOMINACION DE ORIGEN CHAMPAGNE PARA DISTINGUIR AL VINO ESPUMANTE O ESPUMOSO FRANCES.**-----

los alrededores de las ciudades de Reims y Epernay, donde se encuentra un suelo blanquecino, pedregoso y donde el clima está sujeto a variaciones extremas de temperatura. Este territorio incluye pueblos situados en cinco departamentos del nordeste de Francia, a saber: Aisme, Aube, Marne, Haute-Marne y Seine-et-Marne. Los viñedos que producen vino de CHAMPAGNE se cultivan en un área que se extiende sobre más de 150 kilómetros de norte a sur, siendo esta zona el área más septentrional de la República Francesa.-----

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**

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

