



Resolución N° 002

POR EL CUAL SE APRUEBA EL RECONOCIMIENTO DE LA DENOMINACION DE ORIGEN MIEL NEGRA ARROYOS Y ESTEROS PARA DISTINGUIR LA MIEL DE CAÑA DE AZUCAR.-----

Asunción, 12 de octubre de 2021

VISTA: la solicitud de Reconocimiento de la Denominación de Origen MIEL NEGRA ARROYOS Y ESTEROS para la Miel de caña de azúcar, presentada el 19 de Marzo de 2021 ante la Dirección Nacional de la Propiedad Intelectual por Arsenio Manuel Orue Benegas, representante del Comité de Promoción, conformado por los integrantes de la Asociación de Productores de miel negra de Arroyos y Esteros, 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 Sr. Arsenio Manuel Orue Benegas, representante del Comité de Promoción, conformado por los integrantes de la Asociación de Productores de miel negra de Arroyos y Esteros, al presentar la solicitud de Reconocimiento, ha cumplido con el mandato que le fue conferido por dicho Comité para la Solicitud Preliminar del Reconocimiento de la Denominación de Origen Miel Negra Arroyos y Esteros para la Miel de caña de azúcar, constituido por Acta firmada en fecha 12 de noviembre del 2020. -----

Que, el Comité de promoción tiene el interés legítimo para solicitar el Reconocimiento de la Denominación de Origen Miel Negra Arroyo y Esteros para la Miel de caña de azúcar ya que dicha ciudad y los productores oriundos del lugar son reconocidos como los hacedores de la Miel Negra auténtica conforme se desprende de las resoluciones N° 093/2021 POR LA CUAL SE RECONOCE A LA COMISION DE PRODUCTORES DE MIEL DE CAÑA DEL DISTRITO DE ARROYOS Y ESTEROS" expedido por la Junta departamental de Cordillera; Así mismo por la Resolución J.M. N°88/2020 POR LA CUAL SE APRUEBA EL RECONOCIMIENTO DE LA COMISION DE PRODUCTORES DE LA MIEL DE CAÑA DE ARROYOS Y ESTEROS" de la Junta Municipalidad.-----



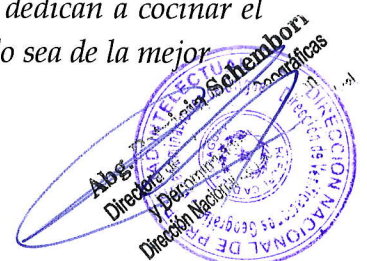


Resolución N° 002

POR EL CUAL SE APRUEBA EL RECONOCIMIENTO DE LA DENOMINACION DE ORIGEN MIEL NEGRA ARROYOS Y ESTEROS PARA DISTINGUIR LA MIEL DE CAÑA DE AZUCAR.-----

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: .. *“En el Distrito de Arroyos y Esteros, Cñia. San Antonio B° Santa Teresita; Dpto. de Cordillera a los un día de julio del año dos mil veinte, se reúnen grupo de personas todos integrantes de una Comisión de Productores de miel de caña en la casa particular del Sr. Pablo Isaac Rodríguez Y con la finalidad de recopilar memorias y comentarios de como se ha iniciado la fabricación de miel de caña a nivel casero, en donde las familias campesinas se ingeniaban para hacerlo de tal manera complementar su alimentación en esa época. Todos los comentarios efectuados por os presentes coincidían en que el inicio de esa noble tarea se desarrollaron más o menos a partir de los años 1910 de la mano de nuestros antepasado ya sean Padres, Abuelos, Bisabuelos y Tatarabuelos. Tenemos la información que en esos tiempos el más ingeniosos fabricaba el trapiche, hecho de madera dura, tales como lapacho o urundé ymi o alecrín cuyas maderas poseen la particularidad de tener los tejidos bien comprimidos. Esta herramienta contaba de 3 cilindros conectados entre si por un sistema de engranaje hecha de la misma madera. Este aparato de artesanía casera trabajaba en posición vertical, instalado sobre grandes y fuertes tablones en ambos extremos; a su vez todo este bloque iba sobre fuertes troncos que les servía de soporte elevado en gran parte bajo tierra. Este trapiche funcionaba girando a través de un brazo largo de madera estirado por bueyes o caballo dejando pasar la caña a través de un espacio cilindro y otro colectando el jugo en un recipiente y posteriormente cocinado en tachos de hierro hasta tener la consistencia de miel. A partir de la década del 50 se venía implementando por el trapiche de hierro traído de los EE.UU de la marca Chonche que funcionaba con caldera a vapor y luego se introdujo al motor industrial estacionario. Este procedimiento de trabajo sigue hasta hoy día ya que no disponemos de la posibilidad de utilizar la corriente eléctrica..”-----*

Que, el Proceso de elaboración de la Miel Negra se describe de forma detallada de la siguiente manera: *“La plantación de caña dulce sigue siendo una práctica iniciada por nuestros antepasados con algunas pequeñas modificaciones tecnológicas que se implementan hoy día poco a poco. Una vez transcurrido aprox.10 a 15 meses de desarrollo de la planta, se procede al corte de la caña con machete luego se transporta en carretas tirados por bueyes gasta la pista de trapiche y a continuación se procede al trapichado o extracción del jugo de la caña (mosto) que previo filtrado se traslada al recipiente de cocinado que viene a ser los tachos de hierro llamado paila generalmente dos, instalada convenientemente sobre un horno a fuego directo, utilizando como leña o combustible el bagazo de la misma caña previo secado al sol y acumulado en lugares apropiados. En el galpón de cocinado se emplea a dos personas que se dedican a cocinar el líquido, uno de ellos debe ser muy práctico para que el producto obtenido sea de la mejor*





Resolución N° 002

POR EL CUAL SE APRUEBA EL RECONOCIMIENTO DE LA DENOMINACION DE ORIGEN MIEL NEGRA ARROYOS Y ESTEROS PARA DISTINGUIR LA MIEL DE CAÑA DE AZUCAR.-----

calidad. Desarrollar la tarea del cocinado significa evaporar el agua del líquido (mosto) en un 80% aprox; durante todo este proceso que va de 3-5 horas se procede a la limpieza del líquido cocinado eliminando continuo y constantemente la borra o cachaza que se instala en la superficie del líquido hirviendo utilizando una herramienta casera llamado caso. Este líquido medio espumoso extraído se colecta para luego emplear como alimentos de algunos animales domésticos. La miel que se obtiene al final debe pasar un control de densidad a través de un graduador con escala, el mismo utilizado en jarabe (grado baume) en el caso de la miel de caña debe densar de 32-33° momento en que se debe retirar el fuego o eliminarlo para desaguar el tacho usando un recipiente especial llamado sacadera de ahí pasar en tambores de metal limpio y seco para ser transportados a mercados en salas de envasados. Decimos que todo este procedimiento duraba 3-5 horas; dependiendo esto de varios factores ya sea de la calidad de instalación variedad de caña, época de corte o de la cantidad de líquido a cocinar."-----

Que, ante la solicitud presentada el Departamento de Examen de Forma se ha pronunciado en fecha 17 de junio del 2021, en cuyo informe ha concluido que la solicitud 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 MIEL NEGRA ARROYOS Y ESTEROS para la Miel de Caña de dicha ciudad.-----

Que, de todo lo expuesto se infiere que la Miel Negra como bebida paraguaya, es realizada íntegramente en la ciudad de Arroyos y Esteros del Departamento de Cordillera, siendo su conocimiento o proceso parte de la tradición transmitida de generación en generación, proceso que empieza desde el cultivo de la caña de azúcar, la cosecha y su transformación en líquido y por último de la densidad a la Miel negra que será embazada también en dicha ciudad.-----

Que, conforme a nuestra Legislación, en este caso se observa que todo el proceso de transformación de la Miel de caña de azúcar como producto final se realiza en la misma ciudad de Arroyos y Esteros, 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 la señora Liliana Ecurra en representación del Comité de Promoción conformado por integrantes de la Asociación de Artesanos de Yataity, ello así, conforme al Artículo 4°, inc. A y L de la referida Ley y su Dto. Reglamentario N° 1286/19.-----





Resolución N° 009

POR EL CUAL SE APRUEBA EL RECONOCIMIENTO DE LA DENOMINACION DE ORIGEN MIEL NEGRA ARROYOS Y ESTEROS PARA DISTINGUIR LA MIEL DE CAÑA DE AZUCAR.-----

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 MIEL NEGRA ARROYOS Y ESTEROS para distinguir a los productos artesanales hechos con la miel de caña de azúcar elaborados íntegramente en la ciudad de Arroyos y Esteros del Departamento del Cordillera. -----
2. **DELIMITAR** la zona geográfica para la elaboración del producto, la cual se constituye en la ciudad de Arroyos y Esteros, del Departamento del Cordillera. La ciudad de Arroyos y Esteros limita: al Norte con el Departamento de San Pedro; al Oeste con el Departamento Central; al Suroeste con la ciudad de Emboscada; al Sur con Nueva Colombia, Loma Grandes, Altos, Atyra, Tobati; al Sureste Primero de Marzo y San José Obrero; y al Este con la ciudad de San José y Juan de Mena. -----
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 Schembri
Directora de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen
Dirección Nacional de Propiedad Intelectual - DINAPI

