



Resolución N° 003

POR EL CUAL SE APRUEBA LA SOLICITUD PRELIMINAR DE RECONOCIMIENTO DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA LICOR DE YEGROS PARA DISTINGUIR LA BEBIDA ESPIRITUOSA.

Asunción, 28 de septiembre de 2022

VISTA: la solicitud preliminar del Reconocimiento de la Indicación Geográfica Licor de Yegros para la bebida espirituosa que se elabora en la ciudad de Fulgencio Yegros del Departamento de Caazapá, presentada el 31 de agosto de 2022 ante la Dirección Nacional de la Propiedad Intelectual por las señoras Claudia Sosa de Dávalos y Virginia Dávalos de Morel, en representación del Comité de Promoción, conformado además por Alejandrina Giménez Báez, Marcia Lorena Espínola, María Cristina Rodríguez Toñañez 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, las señoras Claudia Sosa de Dávalos y Virginia Dávalos de Morel, 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 Licor de Yegros, constituido según el Acta de fecha 22 de agosto de 2022.--

Que, el Comité de Promoción probó su interés legítimo para solicitar el Reconocimiento preliminar de la Indicación Geográfica del Licor de Yegros, ya que en dicha ciudad son productoras oriundas y reconocidas como hacedoras del proceso de producción del licor de Yegros de gran reputación a nivel nacional, cuyo producto ha sido objeto de reconocimientos tales como Festival del Licor realizado año a año, promocionado en varios medios de comunicación de gran circulación, conforme se desprende de los documentos presentados al expediente, así como de proyecto de declaración de interés de la Honorable Cámara de Diputados, Declaración N° 137 POR A CUAL SE DECLARA DE INTERÉS TURÍSTICO NACIONAL EL EVENTO DENOMINADO FESTIVAL DEL LICOR 6TA EDICIÓN en el año 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: .. “*Fulgencio Yegros es un distrito del 6° Departamento de Caazapá entre los distritos de Moisés Santiago Bertoni y Yuty, conectados por la ruta 8 Blas Garay.*”





Resolución N° 003

POR EL CUAL SE APRUEBA LA SOLICITUD PRELIMINAR DE RECONOCIMIENTO DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA LICOR DE YEGROS PARA DISTINGUIR LA BEBIDA ESPIRITUOSA.

...//..CARACTERÍSTICAS: Clima: Los veranos son cálidos y los inviernos cortos y frescos, con una temperatura promedio de 12°C entre 32°C. los meses más cálidos son enero y febrero con una temperatura promedio de 38°C a 40°C y los meses más fríos son Julio y Agosto con Temperaturas muy variables en sus días. Fulgencio Yegros fue fundada el 17 de diciembre de 1891 durante el gobierno de Juan Gualberto González. Se caracteriza por ser tierra pujante de ganaderos, agricultores e industriales. Su población es identificada por una mezcla de razas y culturas de inmigrantes que llegaron de diferentes partes del mundo, la noticia de que había una nueva colonia hizo que estos europeos llegaran hasta estas tierras que tras la guerra partieron buscando una mejor vida, viniendo de un mundo sub desarrollado a un lugar que habría de empezar de la nada, tras una larga lucha por sobrevivir fueron mejorando el lugar, de ahí también que Fulgencio Yegros es la única ciudad planificada del país. Durante la época de la colonia estos inmigrantes Europeos trabajaron incansablemente aprovecharon al máximo el rico suelo guaraní y todo lo que encontraban en el monto y decidieron instalarse a la vera de la estación del ferrocarril donde notaron el rico suelo existente. Cuentan que allá por el año 1904 estas familias en su afán de socializarse, elaboraban vinos, cañas y licores y se reunían para compartir y degustar sus bebidas espirituosas. Cuentan que uno de los primeros licores era el de huevo, una experta gastronómica lo preparaba poniendo los huevos en un recipiente sobre los que exprimía limón que encontraban en el monte (limón sutil) cuyo jugo desintegraba toda la cascara de huevo después de una semana, al que luego le entregaba caña blanca y almíbar (azúcar hervida en agua al que le sacaba toda la cachaza filtrando finamente ante de agregar) una vez bien mezclada con unos batidores especiales dejaban estacionar el tiempo necesario y listo para la degustación en las reuniones de descanso. Tanto fue el agrado al paladar de los degustadores que fueron aprendiendo su valor, que además de ser una bebida espirituosa para socializar con las familias del lugar, también era un exquisito postre fuerte para facilitar la digestión, de tal manera que el arte culinario de las guapas amas de casa no quedarán atrás ya que usaban también para humectar los ricos biscochos y tortas que preparaban para las reuniones y acontecimientos sociales, todo eso les impulso a preparar artesanalmente otros sabores aprovechando lo que el rico monte les ofrecía. Cuentan que la minuciosa recolección de las flores de las plantas de naranjos era un trabajo hecho en familia por el delicado y cuidadoso proceso que merecía ya que solo se utilizaba los pétalos de la flor para evitar la acidez de la futura naranja del centro y así obtenían el "Licor de azahar", también hacían de otras hierbas como la menta, el anís, el café. Con el transcurrir de los años fueron aprovechando las frutas de la estación y a que su elaboración tenía su tiempo. El intercambio de degustación de sabores hicieron que las familias socialicen siempre y llevaran aún más allá de sus hogares para la comercialización. En la actualidad son incontables las iniciativas de elaboración de esta bebida, tanto en la comunidad como en varias otras localidades del país. Actualmente la elaboración de los licores de Fulgencio Yegros se realizan en forma artesanal e industrial,

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

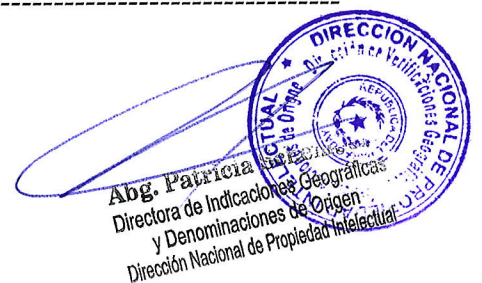


Resolución N° 003

POR EL CUAL SE APRUEBA LA SOLICITUD PRELIMINAR DE RECONOCIMIENTO DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA LICOR DE YEGROS PARA DISTINGUIR LA BEBIDA ESPIRITUOSA.

... la asociación cuenta con máquinas especiales para mejorar la calidad del producto, pero el hecho de la variación de la calidad en procesos y ingredientes hizo que el Licor Yegros vaya perdiendo su autenticidad ya que solo se trata de imitar su preparación en otros puntos del país. La constante imitación y utilización del lema "Licor de Yegros" en diferentes lugares constituye una preocupación por el peligro de la pérdida de su originalidad, es así que productores del "Lico de Yegros" y la intendente de la comuna, reunidos en la asociación hemos decidido realizar diligencias documentales que permitan proteger este producto para evitar desvirtuar sus nombres ingredientes, sin productos químicos, saborizantes, colorantes y conservantes y procedimientos originales de elaboración respetando la noble labor artesanal y cuya finalidad de socialización de nuestros antepasado. Respondiendo a las costumbres de nuestros antepasados en la comunidad, se realizar el renombrado "Festival del Licor", en la que las autoridades pertinentes ofrecen una fiesta familiar en la que se deleita los diferentes exquisiteces de los licores preparados artesanalmente durante el años (así también el deleite de la gastronomía popular e internacional, sin faltar el arte, la música y el baile), acontecimiento que convoca a miles de familias visitantes de todo el país. Es de vital importancia la protección de la receta original de cada sabor para garantizar a los consumidores que el producto a adquirir es el auténtico "lico de Yegros". Materia prima para diferenciar sabores: los más utilizados son las frutas de la estación propia de la zona, flores propias de nuestro suelo, así también el huevo de codorniz, de aves, leche y otras materias primas de transformación..."-----

Que, en el Dossier técnico el área geográfica se describe toda la ciudad de Fulgencio Yegros,..."situada en el sexto departamento del Paraguay, "Caazapá" ubicada a 283 Km de Asunción; tiene 872 Km², Conectada por la ruta n°8 Blas Garay. En la zona urbana se encuentran los 4 barrios; San Sinforiano, San Luis, Virgen de Caacupé, y Virgen de Fátima y su zona rural por 9 compañías: San Rafael, Costa Lima, Punta Guazú, Puesto Naranja, Pindoyu, Yvyra katu, Isla Sacá, Gral. Colman, Mbarigui. El trazado de la ciudad es única en el país: es una cuadrícula perfecta con dos diagonales, con una plaza central y cuatro plazas en los ángulos que convergen en el centro. Es la primera ciudad planificada del Paraguay, idea de los propios pobladores, de diversas nacionalidades, tiene el mismo diseño que la ciudad argentina de la Plata Durante la Primera Guerra Mundial, según los pobladores cuando Francia y Alemania estaban en conflicto los colonos oriundos de estos países, se dieron la mano en seña de confraternidad mutua., CLIMA: La temperatura media es de 21°C, la máxima en verano 37°C y la mínima en invierno, 1°C está situada en uno de los departamentos que registra mayor nivel de precipitaciones, por lo que la región es excelente para la explotación agropecuaria.-----





Resolución N° 003

POR EL CUAL SE APRUEBA LA SOLICITUD PRELIMINAR DE RECONOCIMIENTO DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA LICOR DE YEGROS PARA DISTINGUIR LA BEBIDA ESPIRITUOSA.

Que, el Proceso de elaboración del Licor de Yegros se describe de forma detallada de la siguiente manera: *"MATERIAS PRIMAS: - Caña blanca al 70%, -Azúcar,-Agua,-Huevo: huevo de codorniz, leche,-Semillas: anís, coco, café. Materia Prima de transformación, dulce de leche, leche condensada, chocolate, café. Hiervas: Menta, cedrón. Frutas y cascara de la estación: naranja, mandarina, cascara de mandarinas, limón, mburucuya, carambola, banana, yvaporu, ybapoó, acerola, frutilla, mora, mango, piña, uva, Kiwi, grosella, níspero, pacurí, aguái, fresa, frambuesa, guayaba. PROCESO DE PRODUCCIÓN: Para la preparación del Licor de Yegros se procede a juntar la fruta de la estación, en este caso tomaremos como ejemplo la naranja. Clasificar 4 naranjas grandes, lisas y sanas, lavarlas y con la ayuda de un chichillo muy filoso retirar finamente la cascara amarilla. En un frasco o botellón de vidrio bien limpio poner 1 litro de caña blanca al 70% y agregar la cascara extraída de las naranjas. Dejas macerar por 15 días en un lugar preferentemente oscuro, para extraer a esencia y olor. Pasado el tiempo de maceración, se prepara el almíbar (1kg de azúcar hervir en 1litro de agua) cuidad que el almíbar hierva muy bien y retirar toda la espuma o cachaza posible. Filtrar el macerado de la fruta y mezclar muy bien con el almíbar y dejar reposar 2 meses lo recomendado. El tiempo de reposo o estacionamiento es importante para que se pare y siente todas las impurezas que pueda tener el preparado. Finalmente filtrar con ayuda de algodón para separar toda la impureza posible. Cargar en botellas limpias y esterilizadas, tapar y etiquetar. Los productores elaboran los licores siguientes formulaciones y procedimientos necesarios acorde a la materia prima seleccionada transmitidos de generación en generación con el fin de contar con una bebida espirituosa y digestiva y socializar con las familias.*-----

Que, con respecto a las características físicas y químicas, el dossier describe de forma detallada de la siguiente manera: *CARATERISTICAS FISICAS: Posee una consistencia firma y viscosa al tacto, por lo general se presenta en botellas de vidrio de 350cc y el volteas de 750cc. El locro es una bebida espirituosa y su elaboración se realiza de forma artesanal como industrial y se comercializa una vez bien filtrado. En su elaboración no se usan aditivos como conservante, saborizantes ni colorantes. CARACTERISTICAS QUIMICAS: Dependiendo de la materia prima a utilizar para la elaboración de licor varia el PH. Normalmente el calor de PH comprendido entre 4,2 a 7. En caso de cítricos su PH es muy bajo por la que requiere más azúcar en el almíbar. Los nutrientes se pueden encontrar en los licores de leche, huevo. El licor de huevo de codorniz tiene mucha demanda por su valor nutritivo y afrodisiaco. El licor es licor es una bebida alcohólica que aporta suficiente carbohidratos y es bastante energética. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS Y ORGANOLEPTICAS. La maceración de las frutas en caña blanca garantiza su calidad sin desarrollo de bacterias, ya que la caña blanca es un conservante natural. Los frascos esterilizados bien tapados y acomodados en lugares oscuros y a temperatura ambiente facilita la extracción de la esencia y color de las frutas. Los valores superiores de PH pueden ocasionar desarrollo de bacterias alterantes durante el reposo o estacionamiento por lo que es importante aumentar en proporción la*





Resolución N° 003

POR EL CUAL SE APRUEBA LA SOLICITUD PRELIMINAR DE RECONOCIMIENTO DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA LICOR DE YEGROS PARA DISTINGUIR LA BEBIDA ESPIRITUOSA.

...caña blanca que es un buen conservante natural. Los licores de leche, huevo, dulce de leche, se deber usar leche pasteurizada y conservar a temperatura aproximada de 16°C. los licores son fuente importante de energía y aporta suficiente carbohidratos. COLOR Dependiendo de la materia prima a utilizar el proceso del macerado extrae el color propio de la fruta teniendo asi una gama de colores. OLOR El producto tienen un olor alcoholizado y ligeramente el aroma propio de la materia prima utilizada resultante del macerado, exento de cualquier elemento extraño. TEXTURA Dependiendo de la materia prima utilizada el licor es normalmente viscoso, pero el licor de huevo, de dulce de leche, de chocolate son más espesas. METODO DE PRODUCCION: Preparación de materia prima, Macerado tiempo necesario, preparación de almíbar, Mezcla, Reposo y estacionamiento, Filtrado, Embotellado, Etiquetado, Comercialización. TECNICAS DE ACONDICIONAMIENTO: Los licores terminados son acondicionados en lugares apropiados, visibles para mostrar el color y la fruta de procedencia. Las botellas decoradas y con empaque especiales como para obsequios, es una bebida para socializar respondiendo a las costumbre de nuestros antepasado. Los licores de frutas se mantienen a temperatura ambiente muestras que los de huevo y leche necesitan acondicionar a temperaturas más bajas de 16°C aproximadamente. ETAPAS DE PRODUCCION El proceso tradicional del licor de Yegros incluye las siguientes etapas: Macerado de la materia prima, Mezcla con el almíbar, Estacionamiento en lugares apropiados, Filtrado y envasado.-----

Que, ante la solicitud presentada, el Departamento de Examen de Forma se ha pronunciado en fecha 8 de setiembre del 2022, en cuyo informe se concluye que el expediente de solicitud preliminar de Reconocimiento de la Indicación Geográfica LICOR DE YEGROS cumplió con los requisitos establecidos en el artículo 6° de la Ley 4.923/13 de Indicación Geográfica Y Denominaciones De Origen.-----

Que en el mismo sentido, el Departamento de Examen de Fondo se ha pronunciado en fecha 12 de setiembre del 2022 en cuyo informe se concluye que se han cumplido con todos los requisitos establecidos en los Artículos 3°, 4°, 5°, 6° y 7° In fine de la Ley N° 4923/13 de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen.-----

Que, de todo lo expuesto se infiere que el Licor de Yegros es un producto paraguayo, cuyo origen se ha dado en la ciudad de Fulgencio Yegros del Departamento de Caazapá 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 la recolección de las frutas de estación, mezclado con caña blanca y luego el azúcar en almíbar, reposo o estacionamiento, filtrado con ayuda de algodón y finalmente cargado en botellas limpias y esterilizadas, todo este proceso realizado en la ciudad de Fulgencio Yegros por manos de hacedores de dicha ciudad.-----





Resolución N° 003

POR EL CUAL SE APRUEBA LA SOLICITUD PRELIMINAR DE RECONOCIMIENTO DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA LICOR DE YEGROS PARA DISTINGUIR LA BEBIDA ESPIRITUOSA.

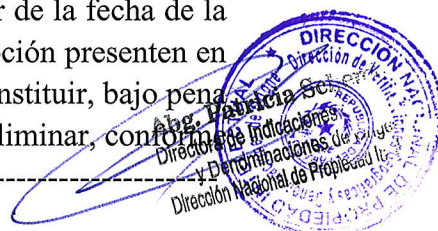
Que, conforme a nuestra Legislación, en este caso se observa que la mayor parte del proceso de producción del Licor de Yegros como producto terminado, se realiza en la misma ciudad de Fulgencio Yegros del Departamento de Caazapá, y por productores de dicha ciudad, quienes no solo los realizan artesanalmente sino también industrialmente, otorgándole la reputación con el nombre que deviene del origen mismo del producto hasta su envasado final, con materias primas, frutas en general, como la caña blanca producida en dicha ciudad y el azúcar 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 Licor de Yegros formada por Claudia Yolanda Sosa de Dávalos, María Cristina Rodríguez Toñañez, Alejandrina Giménez Báez, Marcia Lorena Espínola Falleau, Virginia Dávalos de More y Dalila Esther Peralta de Paiva, 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 “LICOR DE YEGROS”** para distinguir la bebida espirituosa hecha de manera artesanal e industrial en la ciudad de Fulgencio Yegros del Departamento de Caazapá, República del Paraguay.-----
2. **DELIMITAR** la zona geográfica para la elaboración del producto, la cual se constituye en la ciudad de Fulgencio Yegros del Departamento de Caazapá, ubicada a 283 Km de Asunción, con 872 Km² y conectada por la ruta N°8 Blas Garay: zona urbana en los barrios San Sinforiano, San Luis, Virgen de Caacupé, y Virgen de Fátima; zona rural en las compañías San Rafael, Costa Lima, Punta Guazú, Puesto Naranja, pindoyu, Yvyra katu, Isla Sacá, Gral. Colman, Mbarigui. Al Norte limita con la ciudad de Caazapá, al Noreste con la ciudad de Moisés Bertoni, al Sureste con Yuty, al Sur con el Departamento de Misiones, y al Oeste con el Departamento de Paraguari.-----
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.-----





Resolución N° 003

POR EL CUAL SE APRUEBA LA SOLICITUD PRELIMINAR DE RECONOCIMIENTO DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA LICOR DE YEGROS PARA DISTINGUIR LA BEBIDA ESPIRITUOSA.

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

