

**REPÚBLICA DE COLOMBIA**  
**SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

Resolución No. **№ 4 3 5 3 6**

**Por la cual se declara la protección de una Denominación de Origen**

Ref. Expediente No. 06-66348

**EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

**en ejercicio de sus facultades legales, en especial las que le confiere  
el Decreto 2153 de 1992, y**

**CONSIDERANDO**

**PRIMERO:** Que el DEPARTAMENTO DEL HUILA, por medio de su Representante Legal, Señor Gobernador del Departamento del Huila, Doctor Rodrigo Villalba Mosquera, presentó la solicitud de declaración de protección de la denominación de origen "CHOLUPA DEL HUILA", mediante escrito radicado en esta Superintendencia el 10 de julio de 2006.

**SEGUNDO:** Que efectuado el examen de forma en cuanto a los requisitos que debe llenar la solicitud y cumplidas las exigencias legales, se ordenó publicar el extracto de la solicitud, sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

**TERCERO:** Que con el fin de verificar el cumplimiento de los requisitos legales previstos para la protección de las denominaciones de origen, se ofició mediante oficio No. 3607 de 16 de marzo de 2007, al Instituto Colombiano Agropecuario ICA – Seccional Huila-, con base en el principio de colaboración establecido en el artículo 14 de la Ley 962 de 2005 modificadorio del artículo 16 del Decreto –Ley 2150 de 1995 relativo a la solicitud oficiosa por parte de las entidades públicas, con el fin de que designara los funcionarios con la competencia técnica requerida, para adelantar el estudio relativo a la verificación de las condiciones señaladas en la solicitud de protección de la denominación de origen CHOLUPA DEL HUILA.

**CUARTO:** Que mediante escrito radicado ante esta Superintendencia, el día 04 de junio de 2007, el Coordinador Seccional ICA Huila, Doctor Carlos Mario Rocha Baquero, dio respuesta al Oficio No. 3607 de 16 de marzo de 2007, por medio de un informe elaborado por los Ingenieros Agrónomos, M. Sc. Augusto Eugenio Gerrero Obando, Proyecto de Frutales ICA Seccional Huila y Abraham Suárez Gómez, Proyecto Semillas ICA Seccional Huila, en el cual se corrobora la información suministrada por la Gobernación del Huila en su solicitud y se establece que la denominación de origen solicitada, CHOLUPA DEL HUILA, sí cumple con los parámetros exigidos por la

Al contestar favor indique el número de radicación consignado en el sticker

Resolución No. **Nº 4 3 5 3 6**  
Ref. Expediente No.06-66348

---

Decisión 486 de la Comunidad Andina y, en consecuencia, señala:

*... "La perspectiva de exportaciones de Cholupa del Huila es real, por reunir características deseables como especie frutal única, y porque se cultiva sólo en el Huila, por lo tanto la solicitud de denominación de origen que hace la gobernación del departamento contribuirá positivamente para el desarrollo de este cultivo y cuyos beneficiarios directos serán los productores."...*

**QUINTO:** Que el Capítulo I del Título XII de la Decisión 486 de la Comunidad Andina, regula las Denominaciones de Origen, previendo los siguientes requisitos:

### Requisitos positivos

1. La indicación geográfica solicitada **debe estar constituida por la denominación de un país, de una región o de un lugar determinado**, o que sin ser la de un país, región, o lugar determinado, se refiere a una zona geográfica determinada, **utilizada para designar un producto originario de ellos**;
2. El producto debe tener **una calidad, reputación u otras características que se deban exclusiva o esencialmente al medio geográfico** en el que se produce, incluyendo los **factores naturales y humanos**;
3. Tratándose de una declaración de protección a solicitud de parte, los solicitantes deben tener un legítimo interés. Se entiende que **tienen un legítimo interés**, las personas naturales o jurídicas que directamente se dediquen a la extracción, producción o elaboración del producto o los productos que se pretendan amparar con la denominación, así como las asociaciones de productores. **Las autoridades estatales, departamentales, provinciales o municipales** también se considerarán interesadas, cuando se trate de denominaciones de origen de sus respectivas circunscripciones.

### Requisitos negativos

1. La denominación solicitada no puede constituir una indicación común o genérica para distinguir el producto de que se trate, entendiéndose por ello las consideradas como tales tanto por los concededores de la materia, como por el público en general;
2. La denominación solicitada no debe ser contraria a las buenas costumbres o al orden público;

Nº 4 3 5 3 6

Resolución No.  
Ref. Expediente No.06-66348

---

3. La denominación solicitada no debe inducir a error al público sobre la procedencia geográfica, la naturaleza, el modo de fabricación o la calidad o reputación u otras características de los respectivos productos.

**SEXTO:** Que la solicitud de protección de la denominación de origen CHOLUPA DEL HUILA, cumple con los requisitos positivos antes señalados, toda vez que:

- El primer requisito exigido por la Decisión 486 para el reconocimiento de reconocimiento de una Denominación de Origen, se refiere a que la Denominación coincida con el nombre de un país, región o lugar particular. En este caso concreto, la Denominación de Origen que se pretende coincide con la denominación de una región: El Huila.
- El segundo requisito establecido por la Decisión 486, referido a que el producto presente una calidad, reputación u otras características que se deban exclusiva o esencialmente al medio geográfico en el que se produce, incluyendo los factores naturales y humanos, se cumple a satisfacción, toda vez que la denominación "CHOLUPA DEL HUILA", pretende identificar la cholupa, como una fruta de la familia de las Pasifloráceas, la cual presenta una calidad y unas características que se deben esencialmente al medio geográfico en el que se produce y a sus demás factores naturales y humanos, por cuanto es una fruta cultivada en el Departamento del Huila, delimitada entre la latitud Norte 2° 06' a 3° 26', Longitud Oeste 74° 37' a 76 ° y altitud desde los 400 a 1.200 metros sobre el nivel del mar ( m.s.n.m.). El cumplimiento de este requisito se examinará con mayor detalle más adelante.
- Finalmente, el tercero y último de los requisitos positivos exigidos por la Norma Comunitaria en su artículo 203, es que la solicitud de la declaración de protección de una Denominación de Origen sea realizada por quien tenga un legítimo interés; es decir por aquellas personas naturales o jurídicas que directamente se dediquen a la extracción, producción o elaboración del producto o los productos que se pretendan amparar con la denominación, así como las asociaciones de productores, las autoridades estatales, departamentales, provinciales o municipales, cuando se trate de denominaciones de origen de sus respectivas circunscripciones.

La presente solicitud de declaración de la denominación de origen CHOLUPA DEL HUILA, fue realizada por el DEPARTAMENTO DEL HUILA, por medio de su Representante Legal, Señor Gobernador del Departamento del Huila, Doctor Rodrigo Villalba Mosquera, región de donde proviene la Cholupa, por lo cual, se colige que el DEPARTAMENTO DEL HUILA, sí tiene un interés legítimo en solicitar la declaración de protección de la denominación de origen CHOLUPA DEL HUILA.

Resolución No. Nº 43536  
Ref. Expediente No.06-66348

---

Ahora bien, a fin de tener una mayor claridad respecto del segundo requisito exigido por la Norma Comunitaria, referido a la calidad, reputación u otras características que debe tener el producto que se pretende amparar bajo la Denominación de Origen, es pertinente realizar un análisis pormenorizado de aquellos factores naturales y humanos que determinan las características de la "CHOLUPA DEL HUILA".

## I. FACTORES NATURALES:

### a) Factor de la localización y zona geográfica de Colombia

La zona cultivadora de Cholupa se encuentra localizada entre los 2° 06' a 3° 26' Latitud Norte, 74° 37' a 76° 01' Longitud Oeste, que incluye los municipios de Rivera, Palermo, Baraya; Colombia, Gigante y Neiva; altitud entre los 400 y 1.200 metros sobre el nivel del mar. A mayor altura, la corteza de la cáscara de la cholupa se hace más dura y es poco atractiva para el mercado de fruta fresca y de transformación, como también se prolonga más su periodo vegetativo con las posibles consecuencias de grado brix y poca producción.

La ubicación de Colombia en el trópico y la localización particular del Departamento del Huila en el Suroeste del país, donde cruzan las vertientes de la Cordillera Central y la Cordillera Oriental, permiten la presencia de una variedad de climas y condiciones que favorecen al cultivo de Cholupa.

Esta ubicación geográfica, donde el Departamento también forma parte de la Cuenca Hidrográfica del río Magdalena, asociada con las características del clima, suelos y relieves especiales hacen que la Cholupa del Huila tenga las condiciones físicas y organolépticas para su reconocimiento.

Adicionalmente, esta zona presenta las siguientes características<sup>1</sup>:

- ... "- Radiación: >4 horas /día,
- Temperatura: entre 20° C a 30°C,
- Precipitación: entre 1000 a 2000 mm.
- Humedad relativa: entre 50% a 70%,
- Pendientes: <25%,
- Zona de vida: bosque espinoso subtropical, bosque muy seco tropical y

---

<sup>1</sup> Guerrero Obando Augusto Eugenio y Suárez Gómez Abraham, INSTITUTO COLOMBIANO AGROPECUARIO ICA- SECCIONAL HUILA, Neiva, mayo 18 de 2007.

№ 4 3 5 3 6

Resolución No.  
Ref. Expediente No.06-66348

---

bosque seco tropical.

- Suelos: francos, franco-arenoso y francoarcillosos, profundos >50cm."

Finalmente, hay que señalar que el ICA- Seccional Huila, en su estudio revela que actualmente existe un área cultivada en cholupa de 96.5 hectáreas, de las cuales 57 hectáreas corresponden al municipio de Rivera, 13.5 hectáreas a Neiva, 11 hectáreas a Palermo, 6 hectáreas a Baraya, 6 hectáreas a Colombia y 2.5 hectáreas a Gigante.

b) Factores agro climáticos

El territorio Huilense al igual que todo el país, se encuentra ubicado geográficamente en la zona tropical, tiene su temperatura sujeta a la altitud y topografía de cada lugar, por eso cada una de las regiones del Huila tiene su clima particular o presenta microclimas.

En el Huila predomina el clima cálido, con temperatura promedio de 24° C. Estos factores otorgan unas condiciones especiales y óptimas para el cultivo de Cholupa, en cuanto a disponibilidad de agua, temperatura, radiación solar y régimen de vientos.

El territorio Huilense donde se cultiva la citada fruta, comprende suelos con buena capacidad agrológica, en los cuales se pueden implantar sistemas de riego y drenaje, caracterizados por un relieve de plano a moderadamente ondulado, con un profundidad efectiva de superficial a moderadamente profunda, sin erosión.

Por estar ubicado el Departamento del Huila en la zona sur del occidente del territorio colombiano, en la Región Andina, la tendencia es la de presentar dos periodos secos y dos lluviosos en el año –comportamiento bimodal- siendo desde abril a mayo y desde octubre a noviembre, los meses de mayores lluvias y el periodo seco, el comprendido desde diciembre hasta marzo y de julio a septiembre. Esta presentación de periodos secos y lluviosos intercalados anualmente, permite cosechar Cholupa durante todos los meses del año.

Respecto al sistema térmico, regulado por la altitud, las temperaturas medias oscilan favorablemente de 22° a 25° C, permitiendo cosechar la fruta permanentemente, evitando experimentar temperaturas muy altas.

Por estar enmarcado el Departamento, entre las cordilleras Central y Oriental impide la afluencia de vientos fuertes o las circulaciones locales valle-montaña-valle que puedan ocasionar perjuicios de importancia económica al cultivo.

Las anteriores situaciones favorables, conjuntamente con la clase de suelos y manejo eficiente del cultivo, permiten una producción continua durante todo el año de Cholupa.

c) Factores topográficos

5

Resolución No. **Nº 43536**  
Ref. Expediente No.06-66348

---

Debido a que el Departamento del Huila está en la zona andina, tiene una variada topografía, y por eso es fácil encontrar diferentes regímenes de lluvias, humedad ambiental y temperatura, que se reflejan en una variada vegetación y producción frutícola. También el Departamento presenta una variada gama de suelos debido a su relieve, características climáticas y su aporte de cenizas volcánicas.

Dado lo anterior, el cultivo de Cholupa se encuentra en suelos que varían de arenosos a pedregosos, en relieves desde planos a moderadamente ondulados, con pendientes menores del 30% y pH del 5.5 a 7.0.

La particularidad principal de los suelos de la zona productora de Cholupa del Huila, es que su gran mayoría son derivados de cenizas volcánicas, los cuales poseen un alto contenido de materia orgánica y óptimas características físicas. Por estas condiciones el fruto presenta un buen contenido de pulpa y por ende buen peso, además en la planta favorece el crecimiento del follaje y el desarrollo de los tallos lo que promueve la formación de frutos.

d) Factor del genotipo cholupa y reconocimiento de variedades o tipos cultivables

En el Departamento del Huila únicamente se cultiva la especie de Cholupa Passiflora maliformis L. Actualmente, por la nula investigación y poco reconocimiento comercial a nivel nacional no existe una identificación genética para el reconocimiento legal de sus variedades.

No obstante lo anterior, se han reconocido tres tipos cultivables de esta Pasiflora, mediante la coloración de sus frutos, donde predomina comercialmente y en orden prioritario, la Cholupa de color VERDE, después le sigue la Cholupa AMARILLA y por último la Cholupa MORADA.

Los anteriores frutos se han reconocido lógicamente, en las respectivas visitas y encuestas realizadas en los cultivos del Departamento.

A nivel general y por experiencia de los agricultores al sacar la semilla, cumpliendo los procesos de selección o clasificación, donde se escoge el fruto de color verde principalmente, de sus propios cultivos para realizar los almácigos, finalmente en la etapa de producción o cosecha se obtienen frutos en un alto porcentaje de color verde y bajo porcentaje frutos de color amarillo y morado.

Esta obtención o variabilidad de colores, por observación y práctica de los productores se debe a diversos factores entre ellos: la polinización, la deficiencia de nutrientes u otras variables edafoclimáticas.

**II. FACTORES HUMANOS:**

Resolución No. **Nº 43536**  
Ref. Expediente No.06-66348

---

Para obtener una óptima calidad del fruto de Cholupa, se tienen que unificar una serie de procesos humanos y de tradición ampliamente vinculados a la cultura del agricultor huilense. Esto ha conformado la tecnología actual de producción, en la cual sobresalen prácticas y labores culturales que el agricultor a través de la observación y experiencias ha ido implementando, las cuales son ya habituales como tecnología de producción, tales como las podas de formación y de mantenimiento, el corte de los zarcillos para evitar el ahorcamiento o estrangulamiento de los tallos, la cosecha oportuna tomando los frutos del suelo, lo cual ocurre cuando el fruto alcanza su madurez óptima, la fertilización orgánica y el manejo del riego, entre otras, lo que permite la producción de una fruta de excelente sabor y aroma característico.

a) Extracción de las semillas

La reproducción del cultivo se efectúa a través de semilla. Lo anterior debido a que, si bien la planta de la Cholupa se puede propagar por vía sexual y asexual, la forma más generalizada y fácil es usando la vía sexual, mediante el uso de semilla.

Los pasos a seguir para obtener las semillas son los siguientes:

- Selección del fruto: Se escogen frutos maduros, grandes y con buen peso.
- Una vez escogido el fruto, se procede a separar la cáscara de la pulpa, para efectuar la extracción de la semilla (promedio de semillas por fruto de 420).
- Ya extraídas las semillas, se lavan de tal manera que queden bien limpias, se colocan en un recipiente con agua para probar cuales son las aptas para germinar y cuales son vanas. Las aptas para germinar son aquellas que se asientan y las vanas son aquellas que flotan.
- Una vez realizado este proceso, las semillas se colocan a secar en la sombra con un tiempo de secado de 6 - 8 días.
- Después se aplica un fungicida, preferiblemente biológico (trichoderma), 80 gramos de fungicida por 500 gr. de semilla, para luego proceder a su almacenado o al sembrado.

b) La siembra

La siembra se puede realizar en forma directa, sembrando 2 semillas por bolsa a una profundidad de 2 veces el tamaño de la misma o colocando la semilla en un germinador a la misma profundidad, este puede ser construido en arena, en papel periódico etc. y luego de germinar se transplanta a la bolsa. El tiempo que dura en germinar la semilla

Resolución No. **Nº 43536**  
Ref. Expediente No.06-66348

---

es de 12 - 15 días aproximadamente.

A medida que broten malezas en el vivero se van eliminando manualmente, para que no compitan por luz y nutrientes.

Cumplidos los 2 meses de vivero y una vez las plántulas cumplan con las condiciones requeridas, esto es altura mínima de 20 Cm., grosor mínimo de 01 Cm. de diámetro y buen follaje, se procede al transplante al sitio definitivo.

c) Establecimiento del tutorado

Una vez concluida la siembra, se procede a establecer el tutorado con un máximo de intervalo de tiempo de 15 días. Se manejan sistemas de estructuras para el soporte del cultivo de Cholupa: Espaldera y Emparrado.

La experiencia en el manejo del cultivo ha permitido establecer que es preferible disminuir distancia entre surcos pero mantener una distancia constante entre plantas.

- La espaldera: utilizando postes de madera de 3 m de longitud enterrados por encima de 50 cm. y separados entre sí a 4 m. a lo largo del surco, soporta 2 hilos de alambre galvanizado número 12 o 14 fijados con grapas al poste o tutor, el primero a 1. m. del suelo y el restante paralelo a unos 50 cm. uno del otro. Este sistema permite manejar una mayor densidad de plantas por hectárea y por su disposición facilita el establecimiento de cultivos asociados durante los estados iniciales de su desarrollo

- El emparrado: es el sistema más utilizado en la actualidad por los buenos resultados de productividad y el fácil manejo de las labores culturales.

Se emplean postes de madera fina de 3 Mts. de largo: se requieren aproximadamente 281 postes, en lo posible que sean inmunizados (brea líquida y ACPM), principalmente en la parte que va enterrada.

Se colocan los postes de madera fina en la periferia o borde del lote cada 3 mt. En dirección de los surcos y cada 4 metros en los bordes opuestos, los cuales se entierran 80 cm. Los postes del borde van unidos por un doble hilo de alambre (púa Cal. 14 y liso Cal. 12), en la parte interna del lote se instalan en cada surco de la plantación postes de madera fina cada 20 mt., cepa de guadua cada 10 Mts. y tacos cada 2.5 Mts. superficialmente y estos se colocan cuando inicia producción.

El alambre liso calibre 12 se coloca horizontal y verticalmente sobre los postes finos. Para formar el emparrado o red se utiliza alambre calibre 16 entrecruzándolo a una distancia de 70 Cm. entre cada uno e instalando una cuerda en intermedio de los surcos.

d) Deschupone



Nº 4 3 5 3 6

Resolución No.  
Ref. Expediente No.06-66348

---

Una vez la plántula inicia su desarrollo, se procede a efectuar podas de formación o deschuponado cuando la planta lo requiera, lo cual consiste en la eliminación de los brotes que emergen de las axilas de las hojas cada ocho días, hasta que el tallo principal alcance el alambre superior, dejando un solo tallo por planta .

Mediante esta labor se busca lograr frutos de tamaño más grandes, de mejor calidad y menos área foliar dentro del cultivo.

e) Poda de formación

La poda de formación es aquella que se realiza en fases tempranas del desarrollo de la planta y busca determinar la altura de la copa, la ubicación y el número de ramas principales definitivas. De esta manera la planta no se enreda, se disminuye la humedad relativa dentro del cultivo y por consiguiente la proliferación de enfermedades.

f) Eliminación de zarcillos

El tallo principal de la Cholupa, en su periodo vegetativo desarrolla unas hojas profundamente modificadas o axilares, llamados zarcillos caulifolios, los cuales se enredan en el mismo tallo, produciendo su estrangulamiento o ahorcamiento. Por tanto se debe realizar el corte oportuno de este zarcillo, en las respectivas podas de formación o de mantenimiento del cultivo, evitando de esta manera la pérdida de la planta de Cholupa.

g) Poda de producción y mantenimiento

Consiste en eliminar las hojas y ramas secas para facilitar la aireación de la planta. Se realiza en las ramas terciarias y cuaternarias que están enfermas o delgadas, excluyendo las ramas que produjeron y se despuntan aquellas ramas que son muy largas y no producen, para estimular la floración. Se busca también con esta poda, facilitar un crecimiento ordenado de las ramas, lo cual facilitará las labores de control fitosanitario y la práctica de polinización dirigida.

Esta debe ser una labor permanente en el cultivo.

h) Fertilización y aplicación de materia orgánica

9

Al contestar favor indique el número de radicación consignado en el sticker

№ 4 3 5 3 6

Resolución No.  
Ref. Expediente No.06-66348

---

El desarrollo y fructificación de la Cholupa exigen un ritmo frecuente de fertilización orgánica.

Los agricultores, cada dos meses aplican de uno a dos kilogramos de materia orgánica por planta (estiércol de ganado, gallinaza, compost). Esta labor es de gran importancia en el desarrollo del cultivo, pues ayuda a la formación de un alto contenido de pulpa en el fruto y se propende por la producción de una agricultura limpia.

i) Manejo de malezas

La limpieza de malezas (arvenses) en las calles, se hace con machete o guadaña, cuando estas se encuentren en plena floración. La maleza o cobertura ("mulch"), que se retira, se distribuye en el lote, para ayudar a reducir el efecto del sol sobre el suelo y disminuir la pérdida de agua por evaporación.

j) Asociación de cultivos y su efecto en la calidad del fruto

Durante el establecimiento de cultivos perennes de cítricos, mango o guayaba, cacao, se puede intercalar Cholupa al momento de la siembra y durante los dos o tres primeros años.

También se puede intercalar en la calle, con cultivos anuales como frijol, hortalizas, cilantro o maíz, solamente en los primeros seis meses del cultivo. Se pueden sembrar leguminosas, como abono verde, fijador de nitrógeno.

Estos cultivos asociados, repercuten en la calidad de la Cholupa, como en la producción de un fruto lleno de pulpa, se multiplica la polinización biológica, se minimiza el ataque de plagas y enfermedades, produciendo una fruta sana y limpia.

k) El proceso de recolección

El fruto de la Cholupa no se recolecta directamente de la planta, sino que se recoge del suelo, situación que se da cuando el fruto llega a su óptima maduración. En éste proceso las frutas una vez maduras, caen al suelo de donde son recogidas manualmente. Este estado de madurez influye en las características finales del fruto, suministrando un agradable sabor y aroma altamente persistente y atractivo.

La recolección manual de la Cholupa, tradicional de los fruticultores Huilenses permite

Nº 4 3 5 3 6

Resolución No.  
Ref. Expediente No.06-66348

---

la selección de las frutas en buen estado de madurez y sanidad, obteniendo un excelente sabor y única aroma.

l) Limpieza y clasificación del fruto

Después de la recolección de la fruta se procede a su limpieza; se realiza generalmente mediante el proceso de lavado, donde se eliminan impurezas y residuos químicos que pueden afectar la calidad final de la Cholupa.

La fruta se clasifica de acuerdo a la calidad y tamaño; categoría extra, categoría I y II, actualmente los productores la clasifican en primera y segunda categoría.

Esta clasificación y empaçado se realiza tradicionalmente por los agricultores sobre estructuras de madera o guadua, denominadas empacaderos, construidos con materiales propios de la región huilense, elementos que permiten posteriormente un empaçado eficiente de acuerdo a las calidades de la fruta.

Estas pequeñas estructuras son idóneas para obtener una adecuada clasificación de la fruta, dado que esta tiene una corteza resistente o dura, permitiendo facilidad en el manejo del producto, en lo concerniente al almacenamiento y transporte.

m) Empaque

Las frutas se empaçan en canastillas de 20 Kg., cajas de cartón de 20 Kg., y en bolsas plásticas de 10 Kg. previa clasificación por tamaño, color y sanidad. Con un eficiente empaçado se le proporciona una nueva imagen a la fruta permitiendo una atractiva presentación y logrando un significativo proceso de comercialización.

### III. DESCRIPCIÓN DE LA PLANTA, EL FRUTO CHOLUPA Y SUS DERIVADOS

a) La planta

Es un bejuco o arbusto trepador de tallo glabro y voluble, ramificado cuando adquiere su mayor edad, al principio es delgado y de color ligeramente rojizo, el cual se torna blanquecino y consistente al llegar a su estado adulto, a la edad de cuatro (4) o mas años, puede alcanzar hasta seis (6) u ocho (8) centímetros de diámetro en su base, crece en cualquier dirección, aferrándose mediante zarcillos caulinifoliares, axilares, resultante de hojas profundamente modificadas.

Las raíces son fasciculadas, se extienden mas hacia los lados que hacia abajo, por cuya razón, pueden considerarse superficiales. Las raíces primarias se desarrollan en

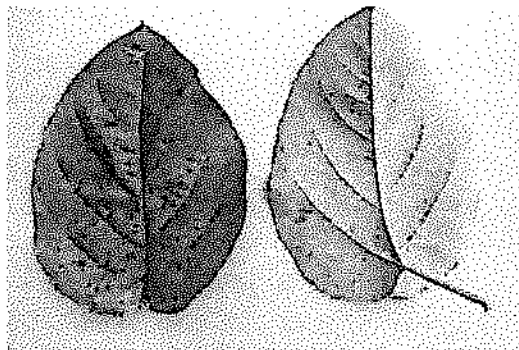
№ 4 3 5 3 6

Resolución No.  
 Ref. Expediente No.06-66348

una profundidad de 30 a 40 centímetros y una longitud de 1.70 metros, aproximadamente y de forma escalonada se desarrollan las secundarias y terciarias.

Sus hojas son alternas, pecioladas, sencillas o lobuladas. El peciolo es glabro o pubérulo, acanalado en la cara superior, de uno (1) a siete (7) centímetros con una o dos paredes de glándulas sésiles de forma circular, las hojas son alternas generalmente ovaladas, elípticas o anchamente elípticas casi siempre cortadas en la base que en veces es truncada o redondeada, con ápice agudo o acorazonado o abruptamente acuminado, de cuatro (4) a quince (15) centímetros de largo por dos punto cinco (2.5) a nueve (9) centímetros de ancho, glabras, a veces con nervaduras pubérulas con vellosidad especialmente en el envés, membranosas y apergaminadas, con bordes tenuamente ondeadas.

Las hojas se esparcen a lo largo del tallo y ramas en forma alterna, tanto el peciolo como la vena central y secundarias son ligeramente rosadas por el haz, mientras que por el envés lo son pronunciadas y de color verde pálido.



HAZ Y ENVES DE LA HOJA DE LA CHOLUPA

b) La flor

Lo mas interesante de esta planta lo constituyen sus flores que son de un hermoso color violeta y de las cuales derivan su nombre de Pasionarias. Botánicamente estas flores son actinomorfas, hermafroditas y con el receptáculo considerablemente desarrollado; cáliz y corola pentámeros; entre la corola y el andróceo se forma una especie de corona que arranca del receptáculo; posee cinco estambres, alternos, con cinco pétalos; los estambres surgen de la base floral y se insertan en un andróginoforo.

Las flores son pedunculadas, colgantes los pedúnculos son mayores que los peciolos, de cinco (5) a diez (10) centímetros de largo, cilíndricos, verdes, glabros. Posee tres (3) brácteas verdes mayores que la flor a la cual envuelven cuando esta en botón, ovaladas o elípticas, soldadas en la base redondeada u obtusa, con ápice agudo y recorridas por nervaduras de mas de cinco (5) centímetros de longitud por dos (2) a tres (3) centímetros de ancho, cáliz de cinco (5) sépalos soldados en la base, verdes por fuera y

№ 4 3 5 3 6

Resolución No.  
Ref. Expediente No.06-66348

---

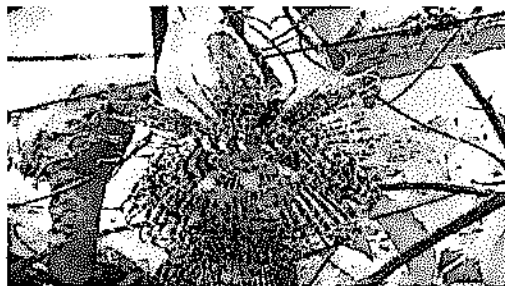
blancos por el haz que presenta puntos y rayas cortas de color rojo, la porción libre es oblonga, angostamente ovalada, con la cara inferior recorrida por una carima dorsal que termina en un apéndice filiforme de unos tres centímetros de largo por un (1) centímetro de ancho y alternan con los pétalos; estos algo menores que los sépalos y de forma semejante, blancos en la cara superior manchada de rojo.

La corona externa de la flor de la Cholupa tiene bases transversales de colores rojos y blancos, el ápice lila, las siguientes son filamentos y ligaduras y en el interior hay una serie de pequeñas tuberosidades.

Las flores son súper ováricas, uniloculares, con tres (3) o cinco (5) carpelos y con placentas parietales.

El androginóforo es glabro, en veces con escasos pelos, verdes con puntos rojos. Anteras amarillentas. Ovario elipsoide verde manchado de rojo, glabro, veloso en ocasiones. Estilos manchados de rojo o morado y estigmas verdes.

La polinización de las flores es entomófila, es decir que la realizan en un alto porcentaje los insectos, entre ellos principalmente los abejorros, las abejas, las avispas y algunas especies de coleópteros. Las flores permanecen receptivas entre las veinticuatro (24) y treinta (30) horas, de no ser polinizadas se desprenden y caen.



c) El fruto de Cholupa

El fruto es de forma redonda, ovoide, con cáscara cariácea, de unos cinco (5) a nueve (9) centímetros de diámetro y su peso oscila entre treinta (30) a cien (100) gramos, con arilo anaranjado, amarillo y matizado, el cual es dulce y comestible.

Los frutos son capsulares, de cáscara dura y consistencia correosa, en cuyo interior se localizan numerosas semillas, las cuales van envueltas en un mucílago viscoso y transparente que le da su sabor dulce o ácido, según el grado de madurez, constituyendo la parte comestible y por tanto, comercial de la planta, utilizada para la preparación de jugos, preferentemente.

La planta produce frutos de diferentes tonalidades (verde, amarillo y morado) que conservan su color desde su formación hasta cuando alcanzan su máximo grado de

№ 4 3 5 3 6

Resolución No.  
Ref. Expediente No.06-66348

---

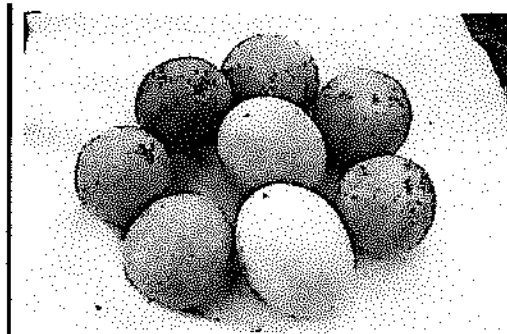
maduración, momento en el cual se desprenden de la planta para caer al suelo.

La mayoría de los frutos de *Passiflora maliformis* presentan forma esférica con una leve achatadura hacia el ápice y la base del pedúnculo.

Otro aspecto muy importante es la dureza de la corteza del fruto, que es precisamente la causante de que vulgarmente se le llame "granadilla de piedra" los frutos soportan una presión en promedio de 23.5 Lbs / pulg<sup>2</sup>., esta resistencia observada da pie para plantear inicialmente la facilidad en el manejo del producto en lo concerniente al almacenamiento, transporte, ataque de plagas y enfermedades.

En cuanto al peso total del fruto, este es oscilante. Esta variación se produce por la diferencia en tamaño y muy probablemente por el estado de maduración en que se encuentran los frutos.

Se observa que el aroma de la fruta es altamente persistente y atractivo.



El cultivo de Cholupa puede producir rendimientos entre 30 y 50 ton/ha.

El rendimiento de la producción por hectárea de Cholupa, en todo su ciclo productivo se distribuye de la siguiente manera:

PRIMER AÑO	—————>	7.2 Toneladas
SEGUNDO AÑO	—————>	20.4 Toneladas
TERCER AÑO	—————>	20.4 Toneladas

El ICA – Seccional Huila, señala en su estudio que el análisis bromatológico de la cholupa del Huila indica la siguiente composición:

- Humedad:	80.6%
- Grasa:	0.0%
- Fibra cruda:	0.04%

Nº 4 3 5 3 6

Resolución No.  
Ref. Expediente No.06-66348

---

- Proteína:	0.9%
- Cenizas:	0.78%
- Carbohidratos:	17.7%
- Vitamina C:	10 mg.
- Kilocalorías:	74
- °Brix:	16.6
- pH:	3.18
- Acidez (como ácido cítrico):	3.0%

d) Productos derivados de la cholupa

La Cholupa se consume principalmente en forma de jugo, obtenido de su pulpa.

De igual manera, se han realizado diferentes procesos de transformación tanto de la pulpa como de la cáscara de la Cholupa, de los cuales se obtienen los siguientes productos:

- Pulpa de cholupa.
- Concentrado de cholupa.
- Mermelada de cholupa.
- Compota de cholupa.
- Néctar de cholupa
- Vino de cholupa.

Cabe señalar que el estudio del ICA – Seccional Huila- concluye que: “la cholupa del Huila, tanto en fruta fresca como en las diferentes presentaciones de sus productos, mantiene sus característica organolépticas agradables y persistentes.”

**SEPTIMO:** Que la solicitud de protección de la denominación de origen “CHOLUPA DEL HUILA”, de acuerdo con los considerandos anteriores, cumple con todos y cada uno de los requisitos positivos exigidos por la Decisión 486 de la Comunidad Andina, y, además, no está incurso en las prohibiciones contenidas en los requisitos negativos previamente señalados, toda vez que la denominación de origen solicitada “CHOLUPA DEL HUILA”, no constituye una indicación común o genérica para distinguir el producto como tal; así como tampoco se trata de una denominación contraria a las buenas costumbres o al orden público y no induce a error al público consumidor sobre su procedencia geográfica, su naturaleza, su modo de fabricación o la calidad y reputación del producto.

9

Resolución No. **Nº 43536**  
Ref. Expediente No.06-66348

**RESUELVE**

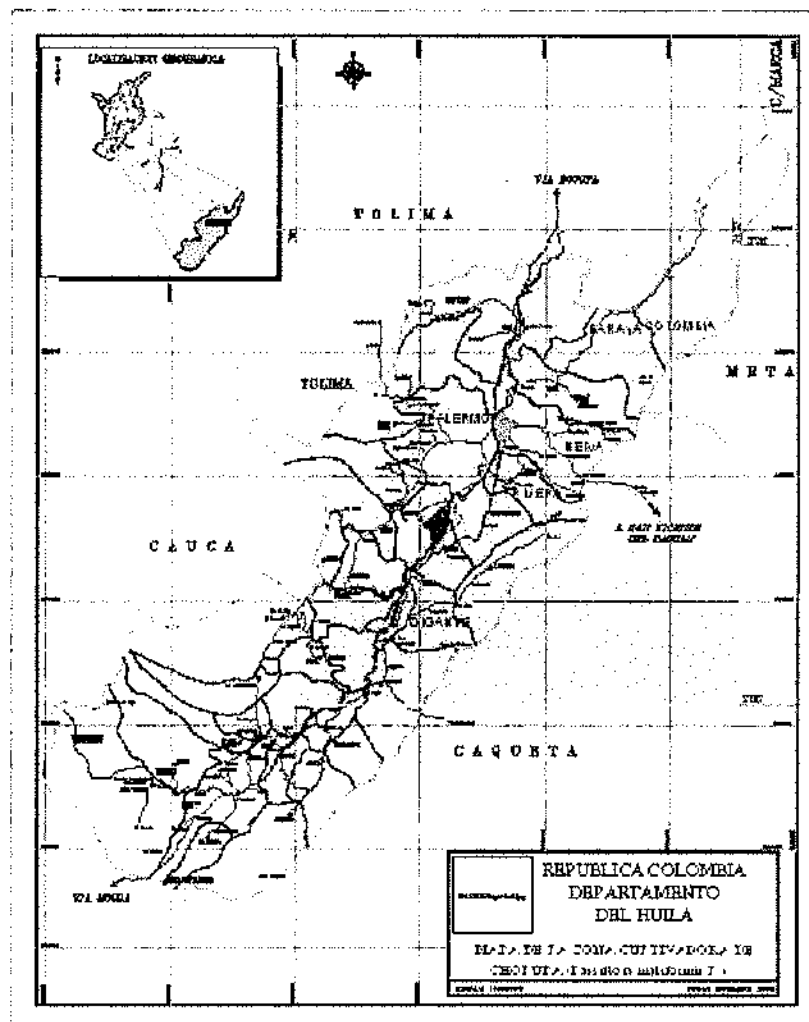
**ARTÍCULO PRIMERO:** Declarar la protección de:

**LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** CHOLUPA DEL HUILA

**PRODUCTO DISTINGUIDO:** CHOLUPA

**ZONA GEOGRÁFICA:** DELIMITACIÓN POLÍTICA: COLOMBIA

**DELIMITACIÓN GEOGRÁFICA:** DEPARTAMENTO DEL HUILA, EN LA ZONA LOCALIZADA ENTRE LOS 2° 06' A 3° 26' LATITUD NORTE, 74° 37' A 76° 01' LONGITUD OESTE, QUE INCLUYE LOS MUNICIPIOS DE RIVERA, PALERMO, BARAYA; COLOMBIA, GIGANTE Y NEIVA; ALTITUD ENTRE LOS 400 Y 1.200 METROS SOBRE EL NIVEL DEL MAR, CONFORMANDO EL MAPA QUE SE PRESENTA A CONTINUACIÓN:





Nº 43536

Resolución No.  
Ref. Expediente No.06-66348

**CARACTERÍSTICAS:** EL FRUTO ES DE FORMA REDONDA, OVOIDE, CON CÁSCARA CARIÁCEA, DE UNOS CINCO (5) A NUEVE (9) CENTÍMETROS DE DIÁMETRO Y SU PESO OSCILA ENTRE TREINTA (30) A CIEN (100) GRAMOS. EN SU INTERIOR SE LOCALIZAN NUMEROSAS SEMILLAS, LAS CUALES VAN ENVUELTAS EN UN MUCÍLAGO VISCOSO Y TRANSPARENTE QUE LE DA SU SABOR DULCE O ÁCIDO, SEGÚN EL GRADO DE MADUREZ, CONSTITUYENDO LA PARTE COMESTIBLE Y POR TANTO, COMERCIAL DE LA PLANTA, UTILIZADA PARA LA PREPARACIÓN DE JUGOS, PREFERIBLEMENTE. SE CARACTERIZA POR SU AROMA PERSISTENTE Y ATRACTIVO. LAS CARACTERÍSTICAS SE DEBEN A LOS FACTORES NATURALES DE LOCALIZACIÓN O GEOGRÁFICO, AGROCLIMÁTICO, TOPOGRÁFICO, DEL GENOTIPO, ASÍ COMO A LOS FACTORES HUMANOS DE SOMETIMIENTO AL PROCESO DE BENEFICIO HÚMEDO, DE RECOLECCIÓN SELECTIVA, CON UN ALTO COMPONENTE MANUAL, AL SER CULTIVADO POR CAMPESINOS DE TRADICIÓN Y CONOCIMIENTO, CON PROCESOS DE SELECCIÓN Y CLASIFICACIÓN ESMERADOS Y CONTROLADOS.


**ARTICULO SEGUNDO:** La vigencia de la declaración de protección de la denominación de origen estará determinada por la subsistencia de las condiciones que la motivaron y solo dejará de surtir efecto por otra declaración de la Superintendencia de Industria y Comercio en este sentido.

**ARTICULO TERCERO:** Notificar personalmente al doctor **Rodrigo Villalba Mosquera**, en su calidad de Gobernador y Representante Legal del DEPARTAMENTO DEL HUILA y/o a quien haga sus veces, el contenido de la presente resolución, entregándole copia de la misma, advirtiéndole que contra ella procede el recurso de reposición ante el Superintendente de Industria y Comercio al momento de notificarse o dentro de los cinco (05) días hábiles siguientes.

**NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE**

Dada en Bogotá D.C., a los **21** DIC 2007

**EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO,**

  
**GUSTAVO VALBUENA QUIÑONES**

MRVA