

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

Resolución N° 0068463

Por la cual se decide una solicitud de protección de una denominación de origen  
Expediente N° 07 28611

**EL SUPERINTENDENTE DELEGADO PARA LA PROPIEDAD INDUSTRIAL**  
en ejercicio de sus facultades legales y

**CONSIDERANDO**

**PRIMERO:** Que mediante escrito radicado en esta Superintendencia el 22 de marzo de 2007, el COMITÉ DEPARTAMENTAL DE GANADEROS DEL CAQUETA, actuando por medio de su representante legal, presentó solicitud de declaración de protección de la denominación de origen QUESO DEL CAQUETA.

**SEGUNDO:** Que efectuado el examen relativo a los requisitos formales que debe satisfacer la solicitud, y cumplidas las exigencias legales, se ordenó publicar el extracto en la Gaceta de la Propiedad Industrial número 576, sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

**TERCERO:** Que por medio de Oficio N° 06444 del 13 de abril de 2011 emanado de la Dirección de Signos Distintivos, se comunicó al solicitante de la protección de la denominación de origen que la documentación e información presentada eran insuficientes para proferir la declaración.

En el mencionado oficio se precisaron todos los aspectos de la solicitud que debían ser complementados.

El 14 de junio de 2011, contestó el requerimiento, Rafael Torrijos Rivera, representante legal del COMITÉ DEPARTAMENTAL DE GANADEROS DEL CAQUETA, mediante escrito de 128 folios presentado en esta entidad.

**CUARTO:** Que el Capítulo I del Título XII de la Decisión 486 de la Comunidad Andina, regula las denominaciones de origen, del cual resulta relevante transcribir los siguientes artículos:

*"Artículo 201. Se entenderá por denominación de origen, una indicación geográfica constituida por la denominación de un país, de una región o de un lugar determinado, o constituida por una denominación que sin ser la de un país, una región o un lugar determinado se refiere a una zona geográfica determinada, utilizada para designar un producto originario de ellos y cuya calidad, reputación u otras características se deban exclusiva o esencialmente al medio geográfico en el cual se produce, incluidos los factores naturales y humanos".*



*"Artículo 202. No podrán ser declaradas como denominaciones de origen, aquellas que:*

- a) no se ajusten a la definición contenida en el artículo 201;*
- b) sean indicaciones comunes o genéricas 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;*
- c) sean contrarias a las buenas costumbres o al orden público; o,*
- d) puedan inducir a error al público sobre la procedencia geográfica, la naturaleza, el modo de fabricación, o la calidad, reputación u otras características de los respectivos productos".*

*"Artículo 203. La declaración de protección de una denominación de origen se hará de oficio o a petición de 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 con la denominación de origen, 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".*

*"Artículo 204.- La solicitud de declaración de protección de una denominación de origen se hará por escrito ante la oficina nacional competente, debiendo indicar:*

- a) nombre, domicilio, residencia y nacionalidad del o los solicitantes, así como la demostración de su legítimo interés;*
- b) la denominación de origen objeto de la declaración;*
- c) la zona geográfica delimitada de producción, extracción o elaboración del producto que se designa con la denominación de origen;*
- d) los productos designados por la denominación de origen; y,*
- e) una reseña de las calidades, reputación u otras características esenciales de los productos designados por la denominación de origen".*

Los anteriores artículos de la Decisión Andina determinan que para declarar la protección de una denominación de origen, ésta debe cumplir requisitos que pueden clasificarse como positivos y, correlativamente, no puede estar incurso en las prohibiciones contenidas en la norma, que pueden denominarse criterios negativos. En orden a tales requisitos positivos y criterios negativos se realizará el presente estudio.

### **1. Cumplimiento de los criterios negativos**

**1.1. La denominación solicitada no puede constituir una indicación común o genérica para distinguir el producto de que se trate, entendiéndose por ello las así consideradas tanto por los concededores de la materia, como por el público en general.**

En este caso, la denominación QUESO DEL CAQUETA no resulta una indicación que sea o que se haya convertido en común o genérica para identificar QUESO.



Ref. Expediente No.07 28611

**1.2. La denominación solicitada no debe ser contraria a las buenas costumbres o al orden público.**

La denominación QUESO DEL CAQUETA no vulnera las buenas costumbres ni el orden público.

**1.3. 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.**

La denominación QUESO DEL CAQUETA no tiene la capacidad de inducir a error al consumidor sobre las mencionadas características, toda vez que busca identificar el producto proveniente de dicha región que cuente con unas características determinadas.

**2. Cumplimiento de los requisitos positivos**

**2.1. Identificación del solicitante y demostración de su legítimo interés.**

Como primera medida, la norma andina exige a los solicitantes la indicación de su nombre, domicilio, residencia y nacionalidad. En el presente caso, la solicitud fue realizada por el COMITE DEPARTAMENTAL DE GANADEROS DEL CAQUETA con domicilio en la CR 11 CL 19 ESQUINA-FLORENCIA/CAQUETA (COLOMBIA).

Adicionalmente, el solicitante debe demostrar su legítimo interés, entendiéndose por tales los descritos en el artículo 203 de la Decisión 486, esto es, 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 de origen, las asociaciones de productores y las autoridades estatales, departamentales, provinciales o municipales cuando se trate de denominaciones de origen de sus respectivas circunscripciones.

En la solicitud la entidad solicitante sostiene, en relación con el interés que le asiste para presentar la solicitud de protección de denominación de origen "QUESO DEL CAQUETA" lo siguiente:

El Comité Departamental de Ganaderos del Caquetá, es una organización regional de carácter gremial, de segundo grado, de derecho privado, sin ánimo de lucro con capacidad para ejercer derechos y contraer obligaciones civiles y ser representada judicial y extrajudicialmente, destinada a la representación de gremio ganadero caqueteño. La entidad, nacida en 1976, es reconocida legalmente el 7 de Julio de 1978 mediante la providencia administrativa No. 038 emanada del Ministerio de Agricultura. En la actualidad la Cámara de Comercio de Florencia le otorgó la Personería Jurídica No. xxx del 3 de Julio de 1996.

Hoy el Comité agremia a productores ganaderos, asociaciones subregionales de ganaderos y de productores de carne y leche, acopiadores y transformadores de leche, comercializadores de leche, carne y sus derivados y otras personas jurídicas relacionadas con la producción y transformación de los productos „ganaderos (carne, leche y sus derivados). „



Ref. Expediente No.07 28611

Al respecto se observa que la documentación presentada corrobora lo antes señalado, aportándose un certificado de la Cámara de Comercio de Caquetá donde consta que la entidad sin ánimo de lucro "COMITE DEPARTAMENTAL DE GANADEROS DEL CAQUETA" fue autorizada para funcionar por providencia administrativa 308 del 7 de julio de 1978 inscrita en la Cámara de Comercio el 4 de diciembre de 1997.

Asimismo de acuerdo con el objeto social al COMITÉ le corresponde, entre otras funciones, la de velar por los intereses gremiales del renglón ganadero del Departamento, defendiendo los intereses de los ganaderos y fomentado la entrada a nuevos mercados.

Finalmente, se observa que agrupa a los productores de leche y sus derivados, de manera que se infiere que representa a los productores del producto objeto de protección.

## **2.2. Indicación de la denominación de origen objeto de la declaración.**

De acuerdo con la norma andina, la denominación de origen solicitada debe estar constituida por la denominación de un país, de una región o de un lugar determinado, o por una que, sin ser la de un país, región, o lugar determinado, se refiera a una zona geográfica determinada.

En el presente caso, se solicita la denominación de origen QUESO DEL CAQUETA.

En primer término, respecto de la denominación QUESO DEL CAQUETA se cumple el requisito de consistir en la denominación de una zona geográfica determinada, ya que se indica la zona geográfica correspondiente al departamento del Caquetá designando el QUESO.

## **2.3. Indicación de la zona geográfica delimitada de producción y procesamiento del producto.**

Otro de los requisitos que deben estar presentes en una solicitud de protección de denominación de origen es el relacionado con la delimitación de la producción y procesamiento del producto. Es claro que en dicha zona deben estar presentes los factores naturales o humanos, a los cuales se atribuyen las características especiales del producto identificado con la denominación de origen.

En la solicitud presentada, se consigna sobre la zona geográfica delimitada correspondiente a la denominación de origen lo siguiente:



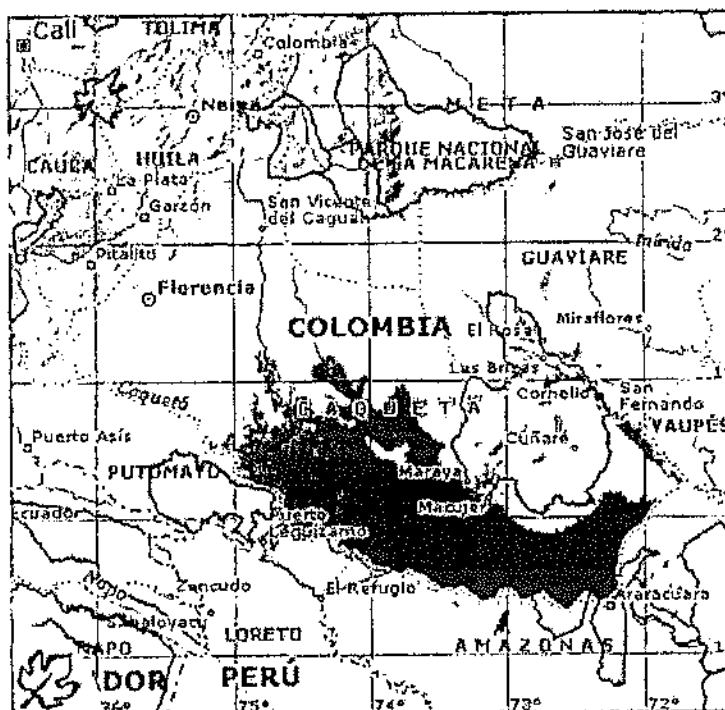
La zona geográfica se limita al Departamento del Caquetá, el cual está situado al sur del país en el noroeste de la región de la Amazonia; localizado entre los 00°42'17" de latitud sur y 02°04'13" de latitud norte y los 74°18'39" y 79°19'35" de longitud oeste. Cuenta con una superficie de 88.965 km<sup>2</sup> lo que representa el 7.79 % del territorio nacional. Limita por el Norte con los departamentos del Huila y Meta, por el Este con los departamentos del Guaviare y Vaupés, por el Sur con el río Caquetá que lo separa de los departamentos del Amazonas y Putumayo, y por el Oeste con los departamentos del Cauca y Huila<sup>1</sup>. Fue creado por la Ley 78 de 1981.

El área de la Amazonia colombiana intervenida es una zona que nace en el flanco Este de la Cordillera Oriental de Colombia, formada por un área montañosa, completada por un relieve de colinas o lomas suaves de aspecto ondulado y predominando finalmente un valle extenso; el cual, según la clasificación de Holdridge, 1978, corresponde a bosque húmedo tropical (Bht). El piedemonte es un área de intensa actividad humana y ha servido como antesala para la colonización de la selva<sup>2</sup>.

Así mismo se manifiesta en la documentación allegada, que la precipitación promedio anual se acerca a los 36000 mm, siendo el período más intenso de lluvias de abril a julio, decayendo gradualmente de diciembre a marzo, período más seco del año. La temperatura media es de 25.1°C con una humedad del aire comprimida entre 79.5% mínima y 88.6% máxima en junio (CORPOICA, 1997). ("CARACTERIZACIÓN DEL SISTEMA GANADERO DE DOBLE PROPÓSITO EN LA AMAZONIA INTERVENIDA DEL DEPARTAMENTO DEL CAQUETÁ EN EL MARCO DEL DESARROLLO SOSTENIBLE", Ramírez Pava Bertha, L.)

El mapa de la zona geográfica aportado se consigna a continuación:

Mapa 1. DEPARTAMENTO DEL CAQUETA





Se contemplan 16 municipios en el Caquetá: la Albania, San José del Fragua, Belén de los Andaquíes, Currillo, Solita, Valparaiso, Morelia, Florencia, Montañita, El Pajuil, Doncello, Puerto Rico, San Vicente del Caguán, Milán, Cartagena del Chaira y Solano.

En la información aportada se consigna que, considerando las condiciones geográficas ambientales, el territorio del Caquetá comprende del piedemonte andino hasta la serranía de Araracuara en la selva del Amazonas, distinguiendo 3 unidades definidas, el flanco oriental, el piedemonte y la llanura amazónica. La parte andina se indica que se ubica al noroccidente del departamento y se caracteriza por tener pendientes pronunciadas con elevaciones hasta 3.000 m sobre el nivel del mar, contando con bosque andino, y bosques combinados con pastos naturales en las partes bajas.

En la solicitud se detalla además la zona geográfica pertinente de la siguiente manera:

El piedemonte está conformado por abanicos, terrazas aluviales y colinas resultantes de materiales de acumulación, dando origen a relieves planos y ondulados e incluso quebrados, estos últimos sobre materiales sueltos disectados por las corrientes de agua. En la llanura amazónica, conformada por las altillanuras donde se encuentran mesetas que predominan en la parte oriental del territorio, como la meseta de Araracuara, las serranías y los montes aislados, que son afloramientos rocosos precámbricos; los procesos erosivos han modelado colinas y terrazas que se localizan en la parte oriental del territorio y a lo largo de los ríos Caquetá, Apaporis y algunos de sus afluentes; de igual forma, se presentan en las partes bajas y planas aluviones y terrazas, especialmente a lo largo de los ríos Caquetá, Apaporis, Yarí y Orteguzza.

El sistema hidrográfico del Caquetá es extenso y las corrientes corren en dirección noroeste - sureste al Amazonas por intermedio de los ríos Apaporis y Caquetá. además, se destacan los ríos Caguán, Orteguzza, Yarí, Camuya, Cuernani, Mesay, Peneya, Pescado y Sunciyas.

El comportamiento de las lluvias determina tres áreas pluviométricas de noroeste a sureste; la primera, la más lluviosa, comprende la parte cordillerana, situada por debajo de los 1.500 m de altura y el piedemonte donde las lluvias son superiores a 4.000 mm anuales, alcanzando un máximo en la precipitación de 5.000 mm entre los 1.000 y 1.300 m de altura sobre el nivel del mar. La segunda corresponde a la faja intermedia, con volúmenes comprendidos entre los 3.000 y 4.000 mm, y la tercera, la llanura amazónica con promedios inferiores a 3.000 mm.

El régimen de lluvias está condicionado por la Zona de Convergencia Intertropical (ZCIT) y los vientos alisios del sureste. La mayor pluviosidad ocurre en los meses de junio - julio y agosto. Las tierras, en su mayor extensión, están en el piso térmico cálido, y en menor proporción en los pisos térmicos templado y frío. ..

Se señala igualmente en la solicitud que los suelos amazónicos son pobres en nutrientes y con poca retención, en especial de calcio, potasio y sodio, los nutrientes se encuentran en el bosque. Según los investigadores lo anterior ocurre debido a las altas temperaturas o precipitaciones y a la geología de la región (cita



"Caquetá un milagro en la Amazonia" <http://caqueteños.com/general/caqueta-agrícola-y-ganadero-un-milagro-en-la-amazonia>).

No obstante lo anterior, se hace énfasis en que las especies de árboles de la Amazonia comprendidos en la zona geográfica delimitada se han adaptado a suelos altamente lavados y la concentración de raíces en la superficie del suelo permite capturar los nutrientes provenientes de la materia orgánica.

Se considera que los 16 municipios están involucrados en el proceso por cuanto pues todos tienen porción territorial en el piedemonte o en la altillanura amazónica.

El solicitante indica, citando a "Rivas y Holmann" Adopción temprana del *Arachis pitnoides* en el Trópico Húmedo: El Caso de los Sistemas Ganaderos de doble propósito en Caquetá Colombia", que el 83.6 % de los productores ganaderos en el Caquetá tienen finca de 0 a 100 Ha (Michelsen, 1990). La población Bovina es de 1.1 millones de cabezas, equivalente al 4.2 del inventario ganadero de Colombia (DANE, 1996).

En cuanto a los datos sobre la producción ganadera en el Caquetá, cita el solicitante los siguientes datos:

"

- En el 52.2% de las explotaciones encuestadas se seleccionan algunas de las crías hembras para constituir el grupo de reemplazo, siendo la producción lechera de la madre la principal característica para seleccionar los reemplazos.
- El 79.8% de los ganaderos no separan sus animales por grupos raciales (esta consideración es importante en el Caquetá, pues no obstante predominar el cruzamiento de la vacada cebú con toros Holstein y Pardo Suizo, se ha constituido el genotipo "siete colores", el cual resume los cruzamientos descritos y con otras razas europeas como el Simmental y el Jersey, pero se expresa con animales de capas diversas, con marcada adaptabilidad y producción lechera; ratificando así lo expresado en el estudio en mención).
- En promedio existen 1.8 reproductores por hato, siendo el cebú el grupo racial de mayor importancia, con un 41.4% de participación (y es de resaltar que los grupos cebuinos más difundidos en el Caquetá actualmente son el Gyr y el Guzarat —precisamente los de tendencia "lechera"). Últimamente se han difundido la inseminación artificial y la transferencia de embriones como métodos de mejoramiento genético.
- El 99.4% de los ganaderos deja que el ternero consuma calostro libremente.
- El 8.8% de los ganaderos desde el inicio de la lactancia y hasta el destete, sólo le dejan la leche residual para el consumo del ternero, mientras que el 75.5% le dejan un pezón durante toda la etapa de crianza.
- El 91.2% de las explotaciones curan el ombligo del recién nacido; el 98.8% vermifugan los animales jóvenes y el 96% los adultos.
- El 80.7% de las explotaciones aplican la vacuna contra el carbón sintomático y el 3.7% contra la peste boba.
- Las enfermedades más reportadas fueron: mastitis, carbón sintomático, abortos, parasitismo gastrointestinal.
- Se encontró que en el 35% de las explotaciones las vacas tienen más de 8 partos, considerando la edad como la principal causa para eliminarlas del hato.
- En el 48.9% de las ganaderías los terneros lactantes pastorean en praderas constituidas por pastos mejorados y el 54.5% de los ganaderos envían los terneros destetos a pastorear en praderas de pastos mejorados.

"



Es importante resaltar de los datos aportados la referencia que se hace a base forrajera de la industria ganadera donde se resalta la introducción de las gramíneas del género *Brachiaria* el Caquetá que los productores del Caquetá enfrentaban la baja productividad de los pastos existentes, constituidos sobre todo por puntero (*Hypparhenia rufha*), Saboya o Guínea, y Micay que compartían la mitad del área sembrada con las gramas nativas o griaderos. Sin embargo, se indica que ello produjo un desequilibrio ambiental porque la selva se praderizo lo cual ocasionó un alto precio a la ganadería ocasionándose plagas.

La solución fue la introducción de la *Brachiaria decumbens*, pasto oriundo del AFRICA resistente a las plagas y que se adapta a las condiciones climáticas del Caquetá. Se resalta en ese sentido, que de acuerdo con un estudio de la Universidad de la Amazonía el 55.5% del área en praderas dedicadas al doble propósito corresponde a la mencionada *Brachiaria decumbens*. El 43 % han sembrado leguminosas mejoradas en sus fincas. El 86.3 % de los productores utilizan el pastoreo rotacional con ocupación de entre 15 y 45 días (OCAÑA, H VARGAS, ESTUDIO DEL SISTEMA GANADERO DE DOBLE PROPOSITO EN EL DEPARTAMENTO DEL CAQUETA, 2000).

La importancia de lo anterior estriba en que la alimentación del ganado está directamente relacionada con la calidad de la leche, lo que sostiene el solicitante de la siguiente manera:

“

Los datos anteriores son muy importantes para determinar la calidad de los productos ganaderos del Caquetá, especialmente de los lácteos, pues para su producción, la alimentación del ganado depende exclusivamente del pastoreo y del consumo de especies forrajeras nativas naturalizadas (*Paspalum spp.*, *axonopus spp.*, *homolepis aturensis*, *andropogum spp.*, *imperata spp.*, etc.) e introducidas mejoradas establecidas (*Brachiana decumbens*, *B. humidicola*, *B. brizantha*, *Brachiaria – B. radicans* y *B. plantagynes*, *Hyparronia rufa*, *Axonopus scoparius*, *A. micay*, etc.); que no dependen de procesos industriales para su cultivo y cosecha y prescinden de laboreos intensivos con aplicación de agroinsumos tóxicos. En la gama de forrajes nativos también hay especies arbustivas que son consumidas por los bovinos y que no están estudiadas como tales, por considerarse malezas de hoja ancha. Son muy pocas o casi nulas las explotaciones ganaderas que practican el doble propósito en el Caquetá, que suplementan con alimentos concentrados a sus vacas o que aportan lactoreemplazadores a sus terneros.

El suplemento mineral utilizado es diverso en cuanto al tipo de sal, porcentaje de fósforo y al grupo de animales al cual se suministra. El 58.1 de los ganaderos suministran suplemento alimenticio a sus animales, siendo la melaza el de mayor utilización<sup>4</sup>.

Según la descripción anterior, la zona geográfica delimitada que comprendería la denominación de origen de los quesos del Caquetá, serían los 16 municipios que conforman el Departamento; de acuerdo con las consideraciones geográfico ambientales que los caracterizan y de sus habitantes, toda vez que el proceso de colonización y de dispersión de los asentamientos humanos han tenido las mismas características culturales y económicas. Además, el modelo de producción ganadera en sistemas de producción del doble propósito es común a toda la región.

“





**2.4. Indicación del producto designado con la denominación de origen.**

Se solicita la protección de la denominación de origen para los siguientes productos:

Quesillo, queso doble crema, queso Salado Picado Industrial

**2.5. Reseña de las calidades, reputación u otras características esenciales de los productos designados por la denominación de origen.**

Conforme al régimen andino de propiedad industrial, el producto que designe la denominación 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.

**2.5.1. Factores naturales**

**a) La leche**

En la documentación allegada se consigna que 9.500 de 13.500 predios ganaderos que hay en el Caquetá tiene vocación lechera (59%), lo que arroja una producción diaria de casi 1'200.000 litros que se movilizan en carretas de tracción animal, camión o chalupa hacia los acopiadores, para su transformación en queso doble crema, o es cuajada en la finca para la obtención de queso picado industrial caqueteño. A continuación los datos aportados para el 2011 sobre la leche transformada:

LECHE TRANSFORMADA EN EL CAQUETA, 2011

EMPRESA	MUNICIPIO	CANTIDAD	(%)	PRODUCTOS
Las Orquídeas	Cartagena del Chairá	1.000	0,12	Quesillo= crema-picado
Queseras	Cartagena del Chairá	72.000	8,36	Queso picado
Quesilleras del Chairá	Cartagena del Chairá	30.000	3,48	Quesillo= crema-picado
Lácteos Santa Cruz	Curillo	5.000	0,58	Quesillo= crema-picado
Cooaprolac	Varios Municipios	250.000	29,02	Quesillo= crema-picado
Queseros Paujil	El Paujil	24.000	2,79	Queso picado
Lácteos La Florida	Puerto Rico	80.000	9,29	Quesillo= crema-picado
Productores	Resto del departamento	120.000	13,93	Queso picado
Cooperativa Puerto Betania	San Vicente del Caguán	20.000	2,32	Queso picado
Lácteos del Caguán	San Vicente del Caguán	1.000	0,12	Quesillo= crema-picado
Queseras	San Vicente del Caguán	216.000	25,07	Queso picado
Quesilleras del Caguán	San Vicente del Caguán	40.000	4,64	Quesillo= crema-picado
Aprolac	Solita	2.500	0,29	Quesillo= crema-picado
TOTAL LECHE TRANSFORMADA EN EL CAQUETA		911.500	100	

Se observa que los productores rurales tienen la mayor participación en la elaboración artesanal diaria para un 52.47% de queso picado industrial caqueteño, resultado de la transformación de 452.000 litros

Quesecar es una entidad gremial con 45 afiliados con ánimo de lucro, que comercializa la producción de queso picado en Cartagena de Chairá. Quesesan a su vez es la entidad gremial con 50 afiliados constituida por comerciantes de queso picado industrial caqueteño de San Vicente del Cagúan.

Se trata entonces de una producción lechera importante en el departamento, el cual se utiliza para la producción de queso picado industrial caqueteño.

Se resalta dentro del proceso productivo lechero las microempresas locales transformadoras de leche destinada a la elaboración del quesillo, queso doble crema y queso picado industrial caqueteño.

La Cooperativa Agroindustrial Láctea del Caquetá Ltda Coogroiac, que cuenta con 1.030 campesinos proveedores en 13 municipios del departamento, es la entidad que se encarga de la elaboración de la mayor cantidad de quesillo, queso doble crema y queso picado con el 50.41 % (409.000 Li).

Como elementos que significan una ventaja de la leche producida en Caquetá se citan en la solicitud de protección los siguientes:

“ Para la producción de leche de excelente calidad, el Caquetá posee seis ventajas fundamentales que le hacen único dentro de Colombia: casi tres millones de hectáreas en praderas, suelos poco aptos para la agricultura comercial, pastos nativos y mejorados de excelente rendimiento y adaptación, mestizaje de razas Bos taurus (europeas) con Bos indicus (Cebú) en un cruzamiento ideal de adaptación a la zona, el sistema productivo del doble propósito, una institucionalidad que respalda al productor mediante una eficiente organización gremial en torno al Comité Departamental de Ganaderos del Caquetá y la raza bovina Criollo Caqueteño, que confiere en sus cruzamientos excelentes condiciones de adaptabilidad y productividad

Todos los municipios del Caquetá (16), desde San Vicente en el norte, hasta Solano al sur, producen leche. El desarrollo lechero caqueteño ha permitido incrementar la producción diaria por vaca, mediante la determinación del cruce de razas apropiado para la zona y adopción y aprovechamiento de la variedad de pastos para mejorar la nutrición del ganado.

En el departamento se ha profundizado en la comunidad ganadera, la cultura lechera. De hecho, las cifras de producción evidencian la importancia que adquirió este segmento productivo en la economía lícita del Caquetá.

Después de más 30 años de tecnificación en la producción de la leche que se recoge por medios sencillos e ingeniosos como carretas de tracción animal, camiones o canoas, alrededor de 9 500 ganaderos del Caquetá lograron consolidar uno de los distritos lecheros más prometedores del sur del país, el cual representa aproximadamente el 2% del total nacional: 114 millones de litros en cifras del 2004, del consolidado de 6.090 millones. No obstante, su importancia radica, como ya se mencionó, en que constituye la principal fuente de ingresos lícitos del departamento.

“

Se puede señalar entonces que la producción lechera en el Caquetá cuenta con condiciones especiales que determinan una buena calidad como los cruzamientos apropiados de las diferentes razas de animales resultando en la llamada bovino criollo caqueteño, que han originado animales adaptables y



productivos, follajes resistentes a las plagas y un gremio unido que aplica prácticas homogéneas de cultivo y producción y propende por los intereses del sector ganadero.

Se destaca como características de la calidad de la leche ya mencionada, que esta no contiene sustancias que inhiban la coagulación de la caseína y por su manejo natural son mínimas las impurezas en su contenido. Esto conlleva el rendimiento en el producto final.

Otra característica importante de la leche es su acidez, con positivos resultados en el cuajado ya que la leche caquetena está entre el rango de 16° a 23 ° Thorner, con un pH entre 6,3 y 6,65 apropiado para el proceso. Es significativo igualmente el ordeño extensivo y la baja densidad de producción como factores que contribuyen a las condiciones microbiológicas de la leche.

La leche caquetena es considerada de acuerdo a los datos suministrados por el solicitante como la de mejor calidad composicional del país junto con la leche de los Departamentos de la Costa Atlántica ya que posee las siguientes características: Grasa 3.91 %, Proteína 3.32 % y sólidos totales 12.57% (unidad de seguimiento de precios. MADR. En sector Lácteo en Colombia. PROEXPORT 2011)

#### **b) Características y calidades del queso de caquetá**

Las presentaciones del queso son quesillo, o queso doble crema, queso salado picado (industrial) y recientemente quesos maduros y semimaduros. Las características del queso del Caquetá contenidas en la solicitud son:

“

5.2.1. Tipo. Los quesos caquetenos son elaborados de leche fresca de vaca, clasificado por la FAO / OMS como un queso fresco, no ácido, alta salinidad, semiblando y semigraso, para el caso del queso salado picado, y como blando y graso para el caso del quesillo o doble crema

5.2.2. Forma y apariencia externa. El queso picado industrial caqueteno se presenta en bloques rectangulares generalmente de sección cuadrada. Su apariencia externa es de un queso blanco o de color crema dependiendo del tiempo de fabricación y el almacenamiento y con muy poco brillo. En condiciones estándares de producción el queso salado caqueteno se manufactura con las siguientes dimensiones: 35 cm. x 35 cm. x 40 a 45 cm. El peso correspondiente a ese volumen es de 35 a 40 kls.

El quesillo o doble crema se comercializa en variadas presentaciones: bloques rectangulares o cuadrados de 10, 5, 2 y 0,5 Kilogramos, e incluso en barras de 200 gramos. Su apariencia es llamativa, con color blanco brillante.

5.2.3. Apariencia interna. Al hacer un corte del queso picado industrial caqueteno se alcanzan a observar los cubos de aproximadamente 1 cm. de arista, dejando algunos espacios u ojos entre ellos. El color es más blanco que en el exterior y el brillo es mate. Para fincas de producciones de leche inferiores a 300 litros diarios es frecuente encontrar una apariencia interna diferenciada por capas igual al número de días de proceso para completar el volumen preestablecido

Al corte del quesillo o doble crema, se hacen evidentes las capas del hilado, con textura blanda, homogénea, suave y consistente. El color interno es homogéneo, con la capa externa.”



De otro lado al momento del consumo al tratarse de queso fresco el producto está en el mercado con 10 días de edad. En condiciones de clima cálido se puede consumir en 8 días más pero si se conserva en refrigerador el producto puede durar un mes.

**Sobre el sabor y aroma del queso** se destaca el alto contenido de sal y la acidez en algún grado variable (según calidad de productor) el tratamiento post-proceso y el tiempo después de su elaboración.

Para el caso del quesillo o doble crema el sabor es característico a leche fresca con penetrante aroma.

**La Composición química** de los quesos caquetefíos indicadas son:

CARÁCTER	Queso Picado Industrial	Quesillo o doble crema
PROTEINA	24 %	23 %
HUMEDAD	45 %	51 %
MATERIA GRASA	23 %	25 %
SAL	6 %	2 %
MATERIA GRASA EN MATERIA SECA	45 %	47 %
HUMEDAD DEL QUESO DESGRASADO	60 %	66 %
PH	5.0	5.5
ACIDEZ ( % ACIDO LACTICO)	0.5 %	0.75 %

### 2.5.2. Factores relacionados con el proceso de elaboración de los quesos

El proceso productivo incluye de acuerdo con el solicitante:

- **La filtración.** Paso de la leche por un colador en la tina de recibo
- **Estandarización de materia grasa.** La grasa está presente en la leche caquetefía en proporciones superiores al 4.1 % y es determinada por la raza criolla y condiciones climáticas y de pasturas.
- **Pasterización.** Para el quesillo o doble crema se usa como higienización de la leche
- **Ajuste de temperatura.** Debe estandarizarse a 32 ° la temperatura al adicionar el cuajo evitando gránulos.
- **Corte.** Se rompe la gran masa luego de agregar el cuajo. Se aumenta la superficie de la cuajada y se realiza en Caquetá con las manos
- **Agitación.** se deja reposar la cuajada durante 20 minutos para luego agita suavemente el contenido del tanque de cuajado
- **Desuerado y exprimido.** Se deja precipitar la cuajada para sacar el suero por el sistema de sifón o por cucharear con una jarra
- **Corte.** Para obtener cubos del tamaño de uno o dos milímetros



- **Salado.** Para queso picado industrial se prepara salmuera con la disolución de 30 kilos de sal en 100 lts de agua solución en la que se vierte la cuajada. Para este proceso se usa la sal marina con frecuencia en el Caquetá
- **Moldeado.** Es el proceso de darle forma al queso. Se coloca la cuajada dentro de un molde y por presión se extrae el suero que contiene para dejarlo con una humedad del 8 % permitiendo ligar cada uno de los cubos formados.
- **Empaque.** Se empacan en bolsas transparentes los quesos.

En relación con el proceso productivo mencionado se especifica en la solicitud que la elaboración del "QUESO DEL CAQUETA" en sus diversas etapas se realiza en su integridad en el CAQUETA:

"

Del proceso descrito para la elaboración del queso picado salado industrial caqueteño, todos los pasos se desarrollan en las fincas del productor, como sucede en todas y cada una de las subregiones ganaderas del Caquetá. No obstante, este mismo producto, en algunos casos, se elabora en queseras veredales como en el caso de la Cooperativa de Puerto Betania, ASOES, Lácteos del Caguán y Lácteos Las Orquídeas en el Caguán.

Asoquesan y Asoquecar, son los acopiadores y compradores del queso picado salado producido por los campesinos en San Vicente del Caguán y Cartagena del Chairá, respectivamente. Aprodac en Solita, y Lácteos Santa Cruz en Curito. De esta forma se colige que el proceso no es exclusivo de los productores, pues algunas empresas también lo elaboran para compensar ingresos.

En la Región Ganadera del Piedemonte Caqueteño, la leche es acopiada y transformada en Queso Doble Crema y Quesillo por microempresas afiliadas a Cooagrolac, Lácteos La Florida y otras empresas no mencionadas y de menor importancia. Nótese entonces, que en cuanto al proceso para la elaboración del quesillo y del queso doble crema, este corresponde exclusivamente a las empresas transformadoras con asiento en todas las sub-regiones.

"

Se puede concluir, de acuerdo al análisis efectuado a la solicitud de protección de la denominación de origen "QUESO DEL CAQUETA", que se cumplen todas las condiciones establecidas en la normativa andina para la protección solicitada.

En efecto, se delimitó apropiadamente la zona geográfica correspondiente a la denominación de origen; se establecieron características de suelos, climatológicas y de calidad de pastos que consume el ganado, que ocasionan que la leche del CAQUETA tenga una calidad especialmente buena. Esto a su vez ocasiona, junto con el proceso productivo del queso ya descrito, las características especiales del QUESO DEL CAQUETA, que van a ser asociadas por los consumidores con la zona geográfica delimitada.

En virtud de lo expuesto



---

**RESUELVE**

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

**La denominación de origen: QUESO DEL CAQUETA**

**Producto distinguido:** quesillo, queso doble crema y queso picado salado industrial, producido en la zona geográfica delimitada, proveniente de la leche ácida entre 16 y 23 grados thomer de 6,3 y 6,65 ph. Libre de sustancias que inhiban la coagulación de caseína. Con 3.91 % de grasa, 3.32% de proteína y 12.57% de sólidos totales propia del cruce de varias razas que ha resultado en la bovino criollo caquetefío de gran adaptabilidad y de los pastos correspondientes a especies nativas naturalizadas que no dependen de procesos industriales para su cultivo o cosecha

**Características:** Salado picado Queso fresco no ácido, de alta salinidad, semiblando y semigraso, de 10 días de edad. Cuya apariencia externa es en bloques rectangulares, de color blanco o crema y muy poco brillo de 35 cm x 35 cm x 40 a 45 cm cuyo peso en dicho volumen es de 35 a 40 y cuya apariencia interna es de cubos de aproximadamente 1 cm de arista dejando algunos espacios u ojos entre ellos, de mayor blancura que en el exterior y de brillo mate. Si el producto es derivado de producciones menores de 300 litros diarios de leche, la apariencia interna es diferenciada por capas iguales al número de días de proceso para completar volumen preestablecido.

Quesillo y doblecrema: no ácido, de alta salinidad, blando y graso, con sabor a leche fresca y aroma penetrante. Bloques rectangulares o cuadrados de 10, 5, 2 y 0,5 kls en barras de 200 gramos de color blanco brillante. La apariencia interna se caracteriza por las capas de hilado, con textura blanda, homogénea, suave y consistente y cuyo color es homogéneo con el externo.

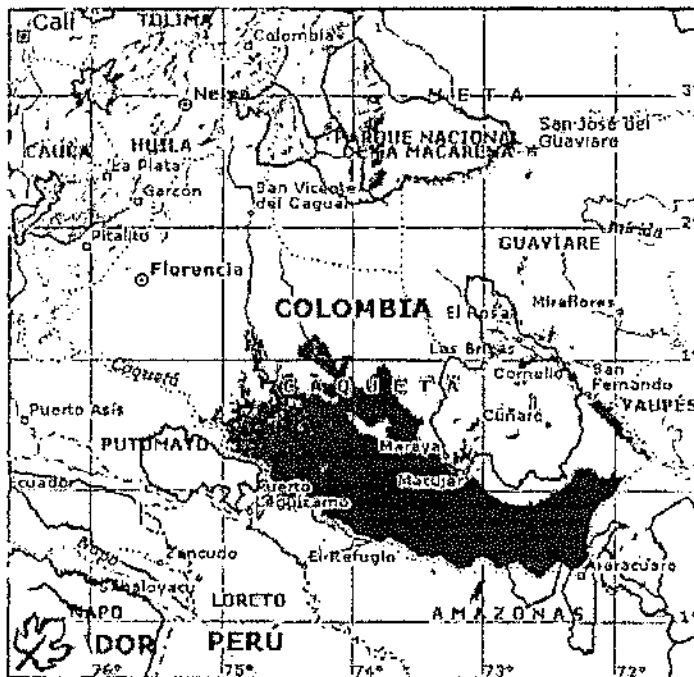
**Delimitación geográfica:**

La zona geográfica se limita al Departamento del Cáqueta, el cual está situado al sur del país en el noroeste de la región de la Amazonia; localizado entre los 00°42'17" de latitud sur y 02°04'13" de latitud norte y los 74°18'39" y 79°19'35" de longitud oeste



Limita por el Norte con los departamentos de Huila y Meta, por el Este con los departamentos de Guaviare y Vaupés, por el Sur con el río Caquetá que los separa de los departamentos de Amazonas y Putumayo, y por el Oeste con los departamentos de Cauca y Huila.

Mapa 1. DEPARTAMENTO DEL CAQUETA



**ARTÍCULO 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 sólo dejará de surtir efecto por otra declaración de la Superintendencia de Industria y Comercio en este sentido.

**ARTÍCULO TERCERO:** Notificar personalmente al doctor RAFAEL TORRIJOS RIVERA, representante legal del COMITÉ DEPARTAMENTAL DE GANADEROS DEL CAQUETA, o a quien haga sus veces, el contenido de la presente resolución, entregándole copia de la misma, informándole que contra ella proceden los recursos de reposición, ante el Superintendente Delegado para la Propiedad Industrial, y de apelación, ante el Superintendente de Industria y Comercio, interpuestos dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación de la misma.

30 NOV. 2011

**Notifíquese y Cúmplase**

Dado en Bogotá D.C., a los

*Jose Luis Londoño F.*  
JOSE LUIS LONDOÑO FERNÁNDEZ

Superintendente Delegado para la Propiedad Industrial

Elaboró: Ricardo Camacho  
Revisó: María José Lamus B.  
Aprobó: José Luis Londoño