

Honorable Juez

**GABRIEL RICARDO GUEVARA CARRILLO**

Juez Trece (13) Civil del Circuito de Bogotá, D.C.

E. S. D.

**Proceso:** ACCIÓN POPULAR

**Radicado No.** 20190049700

**Demandante:** ROBERTO RAMÍREZ OCAMPO

**Demandados:** PRODUCTOS LÁCTEOS COLFRANCE CPS EN REORGANIZACIÓN y otros

**Referencia:** Contestación de la demanda

**SHEILA AMAYA JIMÉNEZ** mayor y vecina de Bogotá D.C., identificada con Cédula de Ciudadanía No. 1.016.088.667 de Bogotá, abogada en ejercicio con Tarjeta Profesional No. 325.976 del Consejo Superior de la Judicatura, actuando en calidad de apoderada judicial de **PRODUCTOS LÁCTEOS COLFRANCE CPS EN REORGANIZACIÓN** (en adelante "**COLFRANCE**" o la "**Demandada**"), tal y como lo acredita la sustitución de poder que se adjunta a este memorial, en atención a lo dispuesto en el artículo 22<sup>1</sup> de la Ley 472 de 1998, por medio del presente escrito me permito **CONTESTAR LA DEMANDA** presentada por **ROBERTO RAMÍREZ OCAMPO** (en adelante el "**Demandante**"), en los siguientes términos.

## I. PRONUNCIAMIENTO FRENTE A LAS PRETENSIONES

De conformidad con lo establecido en el numeral 2 del artículo 96 del Código General del Proceso, manifiesto que rechazo y me opongo a todas y cada una de las pretensiones plasmadas en la demanda, así:

**PRETENSIÓN PRIMERA: LA RECHAZO Y ME OPONGO EN LO QUE RESPECTA A COLFRANCE.** Mi representada no adiciona la leche que produce y comercializa con lactosuero y, por consiguiente, la información que incluye en el empaque sobre la composición y características de su producto es suficiente, precisa, clara y veraz. Por consiguiente, COLFRANCE no ha violado los derechos e intereses colectivos relacionados con los derechos de los consumidores y usuarios, ni tampoco aquellos relacionados con la seguridad y salubridad pública.

**PRETENSIÓN SEGUNDA: LA RECHAZO Y ME OPONGO EN LO QUE RESPECTA A COLFRANCE.** Se trata de una pretensión consecencial de la pretensión primera que deberá negarse conforme a lo expuesto previamente. En todo caso, COLFRANCE no

<sup>1</sup> "En el auto admisorio de la demanda el juez ordenará su traslado al demandado por el término de diez (10) días para contestarla. (...)"



comercializa ni fabrica leche adicionada con lactosuero y, por ende, mal puede ordenársele que se abstenga de realizar una conducta que no ha llevado a cabo.

**PRETENSIÓN TERCERA: LA RECHAZO Y ME OPONGO EN LO QUE RESPECTA A COLFRANCE,** por tratarse de una pretensión de condena dependiente de las pretensiones primera y segunda. Adicionalmente y dado que COLFRANCE no ha producido y comercializado leche adicionada con lactosuero, no puede ordenársele retirar de los circuitos comerciales un producto que no corresponde a aquellos que produce y comercializa mi representada.

**PRETENSIÓN CUARTA: LA RECHAZO Y ME OPONGO EN LO QUE RESPECTA A COLFRANCE,** toda vez que corresponde a una pretensión de condena dependiente de las pretensiones primera y segunda, la cual deberá ser negada en atención a las consideraciones expuestas.

**PRETENSIÓN QUINTA: LA RECHAZO Y ME OPONGO EN LO QUE RESPECTA A COLFRANCE,** pues corresponde a una pretensión de condena dependiente de las pretensiones primera y segunda que deben negarse por las razones antes expuestas. De cualquier manera, COLFRANCE no ha causado perjuicios derivados de la supuesta vulneración de los derechos e intereses colectivos invocados por la parte actora en su demanda.

Todo lo contrario, en razón a la ausencia de fundamento de sus pretensiones, la demandante deberá ser condenada al pago de las costas y agencias en derecho, una vez sean denegadas las pretensiones de su demanda.

## II. PRONUNCIAMIENTO FRENTE A LOS HECHOS

En los términos del numeral 2 del artículo 96 del Código General del Proceso, procedo a pronunciar sobre los hechos de la demanda:

**Hecho 1:** Este hecho contiene varias aseveraciones que se contestan en los siguientes términos:

- **No me consta** que algunos empresarios del sector de los lácteos rindan la leche cruda con lactosuero líquido de quesería o lactosuero en polvo rehidratado. No obstante, se aclara que COLFRANCE no rinde la leche cruda con lactosuero líquido de quesería o lactosuero en polvo rehidratado, ni comercializa leche adulterada.
- La aseveración de la demandante en cuanto a que la práctica en comento es "totalmente reprochable" no corresponde a un hecho sino a una opinión o, lo que es lo mismo, a una calificación subjetiva realizada por la parte actora.

**Hecho 2:** Este hecho contiene varias aseveraciones que se contestan en los siguientes términos:

- **Es cierto** que el lactosuero de quesería es un producto líquido que se obtiene como consecuencia de la elaboración del queso.

- **Es cierto** que el lactosuero contiene principalmente agua, proteínas, lactosa, minerales, vitaminas y grasas.
- **Es cierto** que el lactosuero tiene unas características similares a las de la leche cruda.
- **No me consta** si el lactosuero es o no es un componente ideal para adulterar la leche, ya que mi representada no adultera la leche que produce y comercializa. En efecto, COLFRANCE no comercializa productos adicionados con lactosuero y los vende bajo la denominación de leche.

**Hecho 3: No me consta** que se adultere la leche con el fin de obtener mayores ganancias al obtener mayor rendimiento de la leche cruda como consecuencia de la adición de suero, ya que, como se ha reiterado anteriormente, mi representada no produce ni comercializa leche adicionada con lactosuero.

**Hecho 4: No me consta** que el precio del suero de la leche es inferior al precio de la leche cruda.

**Hecho 5: No me consta** que la adulteración de la leche en Colombia esté influenciada por la estacionalidad (clima), ya que, una vez más, COLFRANCE no produce ni comercializa leche adulterada.

**Hecho 6: Es cierto** que Colombia es un país tropical en donde el clima y sus temporadas inciden en la producción lechera de los hatos. No obstante, no se ve cuál es la relevancia de este hecho para el proceso. Por lo tanto, resulta impertinente.

**Hecho 7:** Este hecho contiene varias aseveraciones que se contestan en los siguientes términos:

- **No me consta** si los meses de febrero, marzo, abril, agosto y septiembre son temporadas de escasez de leche.
- **No me consta** si el precio de la leche cruda se incrementa durante los meses de febrero, marzo, abril, agosto y diciembre a un valor superior al definido por la Resolución 017 de 2012 del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural.

**Hecho 8:** Este hecho contiene varias aseveraciones que se contestan en los siguientes términos:

- **No me consta** si en las épocas de escasez de leche cruda es cuando se presentan mayores casos de adulteración en la leche, pues, se insiste, COLFRANCE no produce ni comercializa leche adulterada.
- **No me consta** que algunos productores mezclen la leche cruda con suero para bajar los costos de la materia prima y tener la disponibilidad para abastecer el mercado en época de escasez, pues como se mencionó anteriormente, mi representada no produce ni comercializa leche adicionada con lactosuero.

**Hecho 9: No me consta** si los procesos productivos de leche UHT “de manera general” incluyen las etapas que la demandante menciona en este hecho. COLFRANCE solo puede dar cuenta de las etapas que componen su proceso productivo de leche UHT y que son las siguientes:

ETAPA	DESCRIPCIÓN
<p><b>1. Solicitud a producción</b></p>	<p>En esta etapa el área de planeación hace la solicitud a producción mediante una orden de producción de acuerdo con el plan de producción, donde se solicita la materia prima y materiales, para la programación y cumplimiento del pedido.</p>
<p><b>1. Recepción de leche cruda</b></p>	<p>La leche cruda llega en carrotanque al área de recibo, donde se le realiza análisis fisicoquímicos para ver si cumple con los parámetros fisicoquímicos establecidos en la ficha técnica de la materia prima líquida.</p> <p>Los análisis elaborados por el laboratorio fisicoquímico en la recepción de la leche cruda son: temperatura, acidez, alcohol, pH, densidad, grasa, proteína, coacción, cloruros, neutralizantes, peroxidasa, índice crioscópico, % de agua, antibióticos, adulterantes, análisis organolépticos, identificación de adulterantes lactosueros (técnica OPERON).</p> <p>Los resultados son expresados como aceptado y rechazado en base a los parámetros establecidos); en caso de tener resultado rechazado la leche cruda se realiza reporte de rechazo (LAF-RE-025) por parte de laboratorio y será informado al área de fomento pecuario quien será el encargado de dar destino o realizar devolución al proveedor</p>

ETAPA	DESCRIPCIÓN
<p><b>2. Almacenamiento de leche cruda</b></p> <p><b>Temperatura: (4±2°C)</b></p>	<p>La leche cruda una vez liberada es descargada y almacenada en los silos número 5 y 6 (ubicados en el área de silos), a una temperatura 4±2°C, una vez el silo se llena se le realiza análisis fisicoquímico con el fin de verificar los parámetros fisicoquímicos de la leche cruda en silo.</p>
<p><b>3. Transferencia de leche cruda a pasteurización</b></p>	<p>La leche cruda una vez se verifican los parámetros fisicoquímicos es trasladada para el área de pasteurización.</p>
<p><b>3. Estandarización e higienización de leche cruda.</b></p> <p><b>Grasa:</b> <b>min 3,0% - máx. 3,5%</b></p> <p><b>Caudal:</b> <b>REDA (D):</b> <b>7000 -7900</b></p> <p><b>Descarga lodos:</b> <b>REDA D :30 min</b></p>	<p>La leche cruda enfriada pasa por una etapa de precalentamiento por el pasteurizador, cuando la leche alcanza una temperatura alrededor de (60 a 65°C) llegando al final de la etapa, sale por una línea e ingresa a la clarificadora-desnatadora, La clarificación y descremado se realiza simultáneamente, por medio de la acción centrípeta se separa la grasa de acuerdo con la graduación de la válvula de restricción de flujo, al tiempo que la acción centrífuga extrae las partículas más pesadas quedando a la periferia de los platos, y la leche ya clarificada sale por la parte superior de la clarificadora, el equipo descarga automáticamente los sedimentos para evitar la acumulación y realiza la limpieza del canal de descarga cada 30 minutos si se trabaja con la descremadora REDA.</p>
<p><b>4. Bactofugación</b></p> <p><b>RPM: 7100 - 7300</b></p>	<p>Se hace circular leche por la Bactofugador verificando que las R.P.M sean de 7100-7300 RPM y las frecuencias de descarga de lodos sean de 20 minutos.</p> <p>Este proceso elimina por fuerza centrífuga con una presión de 50 a 60 psi y 3.5 a 4.5 Bares, todas las partículas extrañas y macroscópicas</p>

ETAPA	DESCRIPCIÓN
<p><b>Descarga lodos: 20 min</b></p>	<p>diferentes a la leche y aproximadamente un 90% de las esporas presentes.</p>
<p><b>5. Termización</b></p> <p><b>Temperatura: 62-70°C</b> <b>Tiempo: 15 seg</b></p>	<p>Este proceso se realiza en el área de pasteurización en un circuito continuo de los equipos Pasteurizador REDA capacidad 10000 l/h y 15000 l/h, Clarificadora-Descremadora-Bactofugadora al mismo flujo Lts/hr. El proceso inicia con la caída de la leche cruda líquida al Tina de Balance, esta leche ingresa al Pasteurizador Reda a una primera etapa de regeneración de calor a una temperatura de 60 a 65°C para que pueda ingresar al proceso de clarificado-descremado- Bactofugado descrito anteriormente, consiste en que un extremo de la placa de acero inoxidable circula la leche entrante al circuito absorbiendo el calor generado por la etapa de Termización, teniendo en cuenta que el producto que viene ya termizado circula en contracorriente por el otro extremo de la placa, la temperatura de retención es de <b>62-70°C</b>, durante 15 segundos. En esta etapa se realiza la adición de estabilizante, previamente pesadas y empacadas por el auxiliar de Materias Primas y se le adiciona de acuerdo con el volumen en silo de acuerdo a la Dosis entre <b>0.05%-0.07%</b></p> <p>En esta etapa se realiza la adición en la tolva del equipo del estabilizante.</p>
<p><b>6.Almacenamiento en tanque leche termizada.</b></p> <p><b>Temperatura: 4±2°C.</b></p> <p><b>Entera:</b></p>	<p>Se realiza en silos de acero inoxidable, isotérmicos, provistos de un agitador, estos son utilizados únicamente para almacenar leche termizada, no leche cruda, para evitar contaminación cruzada con materia prima.</p> <p>El operario de pasteurización verifica el funcionamiento de los agitadores antes del llenado del silo, el Inspector de calidad a su vez da el visto bueno de limpieza y desinfección y libera el silo. Durante el llenado del silo, el operario de pasteurización controla que no exceda su capacidad de almacenamiento.</p>

ETAPA	DESCRIPCIÓN
<p><b>% MG: Mín. 3,0%</b></p>	<p>Llenado el silo el operario de pasteurización procede a informar a la analista de calidad Fisicoquímico para que se someta a liberación. Una vez realizado los análisis fisicoquímicos y sensoriales el analista de calidad fisicoquímico lo libera y entrega tiquete de liberación. En esta etapa se realiza la adición de las vitaminas de acuerdo con la referencia.</p>
<p><b>7.Homogenización</b></p> <p><b>Presión: 170-200 bar</b></p>	<p>La leche llega al Homogenizador a una temperatura de 65°C, y al aplicarle una presión de 170-200 Bar, es obligada a pasar por la válvula de homogeneización, donde son reducidos los glóbulos grasos en partículas muy pequeñas y homogéneas que evitan la separación de la grasa en el producto terminado. El operario del esterilizador verifica cada hora la presión del Homogenizador.</p>
<p><b>8.Esterilizacion y enfriamiento</b></p> <p><b>Temperatura: 140°C+- 5°C</b></p> <p><b>Tiempo: 2-4 seg</b></p>	<p>Cuando la leche sale del Homogenizador, llega a otra etapa de regeneración de calor a una temperatura de 70 -75°C, luego pasa a otra etapa de regeneración de calor, alcanzando una temperatura de 100-110°C, de este paso llega la etapa de esterilización donde alcanza su temperatura máxima de calentamiento <b>140°C+- 5°C</b>, pasando a la etapa de retención durante 2-4 segundos, de no alcanzar esta temperatura el equipo activa la alarma que indica una baja de temperatura de esterilización y pasa a la etapa de lavado normal. El operario del equipo esterilizador debe tomar registro de las variables de operación cada hora, y al encontrarse una desviación en la temperatura de esterilización debe registrarse en la casilla de medidas correctivas de <b>PCC</b>. El enfriamiento se lleva a cabo en un ciclo de regeneración donde el producto va de <b>140°C+- 5°C</b> a min 20°C para su respectivo envasado.</p>

ETAPA	DESCRIPCIÓN
<p><b>9. Envasado aséptico, control de peso y sellado</b></p>	<p><b>Para leche en bolsa:</b></p> <p>Se lleva a cabo en la etapa de atomización de peróxido 10 minutos, contacto y secado de 10 a 15 minutos y ciclo de esterilización con vapor por 40 minutos a temperatura Min de 130°C y por último 20 a 25 minutos de enfriamiento a 70°C, se retira el teflón del tubo de llenado de las máquinas de empaque y se realiza formación de tubo y se saca una bolsa para su alistamiento e inicio de producción. Se revisa la concentración de peróxido (35%), cantidad a adicionar. Se verifican las temperaturas de: peróxido (35 – 40°C), barreras de vapor (110-120°C) y aire estéril de cabina (42-48°C). Se retiran las trampas de vapor. y se da inicio de producción a través del PLC de las máquinas empacadoras. (Operación realizada una vez finalice el CIP de las máquinas empacadoras).</p> <p><b>Sistema de desinfección del polietileno:</b> La película de polietileno se empalma desde los porta-rollos, siendo el sentido del flujo de éste, ascendente hasta el tanque aéreo colector de peróxido de hidrógeno (el cual se encuentra contenido en la máquina empacadora. El film se sumerge en el medio desinfectante (en concentración al 35%, previa confirmación por parte de control de calidad El tiempo transcurrido entre el empalme del rollo y la salida por el sistema de dosificación es de 1.5 a 2 minutos. Seguido por el paso de los raspadores, los cuales efectúan el retiro de la sustancia impregnada sobre el film. Al ingresar a la cabina de dosificación del polietileno recibe: Exposición continua con luz ultravioleta (25 a 30 vatios) Corriente positiva de aire (micro filtrado y caliente) con el fin de evacuar las trazas de este agente.</p>

ETAPA	DESCRIPCIÓN
<p><b>Embolsadora UHT:</b></p> <p>Concentración peróxido: 35% - 40%</p> <p>T° peróxido: 35-40°C</p> <p>T° B Vapor 110-120°C</p> <p>T° Cabina: 42-48°C</p> <p><b>Envasadora tetra Pak:</b></p> <p>Concentración peróxido: 35% - 40%</p> <p>T° peróxido: 35-40°C</p> <p>T° B Vapor: 125-140°C</p> <p>T° Cabina: 90-94°C</p>	<p>El operario de empaque una vez bobina el polietileno en la máquina, instala los ganchos formadores en la boquilla, previo al inicio de producción se realiza revisión de las mordazas horizontales y verticales para comprobar buen sellado de la bolsa, se verifica deslizamiento del plástico y su termo fechado. Ajusta los fechadores según fecha de vencimiento, el operario debe asegurarse de que en la fecha lleve el día en números y el mes con las primeras tres letras; igualmente el lote del producto tomando esta información de las planillas de control producto almacenado en silos.</p> <p>Antes de iniciar el empaque el Supervisor de Turno revisa la fecha de vencimiento del producto y lote, se libera respecto, de cada boca, dando el visto bueno para iniciar el empaque a cada una de ellas, además del número correspondiente para la planta Colfrance CPS en C.</p> <p>Iniciando y durante todo el empaque se verifican los pesos de las bolsas según las tablas de pesos y volúmenes para esto se ajusta el dosificador de la máquina; el operario de embalaje descarta las unidades que no cumplan con este rango, separándolas.</p> <p>Permanentemente y en cada cambio de rollo, se revisa la impresión del fechado, el termo sellado tanto horizontal y vertical, el centrado de la bolsa y la impresión.</p> <p>Durante las inspecciones de empaque se descarta en cestillo a parte toda bolsa con mal pegue, con filtración, con fecha de vencimiento poco o no visible o peso fuera del parámetro.</p> <p>El operario de empaque toma dos muestras por cada evento (IP, CR, FP,) para los análisis de laboratorio, identificándose en cestillos provistos con bolsas.</p> <p>Durante todo el empaque se le realiza análisis fisicoquímico según el plan de muestreo para verificar que el producto no presente cambios en sus características fisicoquímicas, se guardan muestras para análisis de vida útil y para análisis microbiológico se toman muestra de inicio, mitad</p>

ETAPA	DESCRIPCIÓN
	<p>y final de la producción y se incuban a 55 y 35°C para el test de esterilidad comercial según el plan de muestreo microbiológico.</p> <p><b>Para leche en caja:</b></p> <p>Se revisa la concentración de peróxido (35%), cantidad a adicionar. Se verifica las temperaturas de: peróxido (35 – 40°C), barreras de vapor (125-140°C) y aire estéril de cabina (90-94°C y se da inicio de producción</p> <p>La bobina de material pregrafado se desenrolla pasando el material a una primera estación del formado y codificado. En la siguiente estación del proceso se produce un sellado longitudinal aplicado sobre el borde del material. Cuando el material llega a la parte superior del sistema se encuentra con un ambiente rico en peróxido de hidrógeno; el polvo y otros contaminantes son removidos de la parte interior del envase, paso anterior a la formación de un tubo que es llenado con el producto, y el envase es preparado para un sellado longitudinal, calentando el borde del material con un elemento calentado por aire esterilizado. El sellado longitudinal es terminado en el anillo formador. El tubo pasa entonces alrededor de un calentador que sube la temperatura hasta 132°C produciendo una etapa de esterilización y evapora los residuos de peróxido de hidrógeno.</p> <p>Todo el sistema debe estar continuamente con un flujo de aire caliente y estéril. El paso final se produce con un sellamiento horizontal, evitando que quede aire en el interior para evitar una posterior oxidación del producto. El nivel de producto es automáticamente controlado por la mordaza del llenador minimizando la espuma.</p> <p>El sellado horizontal es producido por unas mordazas alternantes y calor por inducción, además cuando una de las mordazas sostiene el tubo, se pasa una corriente eléctrica a la capa de</p>

ETAPA	DESCRIPCIÓN
	<p>foil de aluminio, produciendo un sellado sobre la capa de polietileno.</p> <p>Finalmente, unas cuchillas cortan el envase del tubo y los envases individuales son transportados al final de la estación donde los flaps de tapa y fondo son plegados y sellados al cartón, formando una especie de ladrillo (brik) lo que da nombre a este sistema.</p> <p>Durante todo el empaque se le realiza análisis fisicoquímico según el plan de muestreo para producto tetra Pak con el fin de verificar que el producto no presente cambios en sus características fisicoquímicas, se guardan muestras para análisis de vida útil y para análisis microbiológico se toman muestra de cada tres horas de la producción y se incuban a 55 y 35°C para el test de esterilidad comercial según el plan de muestreo microbiológico.</p>
<p><b>10.Embalaje</b></p>	<p>Leche ultra alta temperatura UAT (UHT) entera larga vida sale de la máquina empacadora y es llevada a través de una banda transportadora hasta la ventana de la sala de empaque aséptica, donde es empacada y dependiendo la presentación se realiza un multiempaque (Sixpack) o granel, posteriormente se realiza un embalaje final en cajas o canastillas posteriormente se estiban, son vinipeladas, identificadas y almacenada en el muelle de UHT y así ser transportado al área de logística.</p> <p>Las canastillas utilizadas son lavadas y desinfectadas de acuerdo al POES de lavado de canastillas y estibas, donde se describe paso a paso y luego enviada al área de UHT para su utilización en el embalaje.</p>

ETAPA	DESCRIPCIÓN
<p><b>1. Almacenamiento producto terminado</b></p>	<p>El área de UHT transporta el producto al área de logística en donde es almacenada y puesta en cuarentena.</p> <p>A los 10 días de incubación de las muestras a 35 y 55 °C se realiza análisis microbiológico y una vez obtenido los resultados se reportan para la liberación del producto y se emite certificado de calidad si el cliente lo solicita.</p>
<p><b>12.Despacho, distribución y venta</b></p>	<p>Una vez liberado el producto y según la solicitud del cliente se realiza el despacho, se debe tener cuenta el PEPS (primero en entrar, primero en salir), para tener buena rotación del producto, los carros transportadores de producto terminado se revisan antes de ser cargados, para evidenciar el cumplimiento de las normas estipuladas ver PG-LT-002 programa compra, cargue y despacho de producto.</p> <p>Se adjunta en la documentación el certificado de calidad si el cliente lo solicita.</p>

**Hecho 10: No me consta** que en la etapa en que se supuestamente adultera la leche cruda con lactosuero en polvo previamente rehidratado o lactosuero líquido de quesería es en la etapa de almacenamiento, en la medida que, como se advirtió, mi representada no adultera la leche que produce y comercializa en el mercado.

**Hecho 11: No me consta** que consumir proteína de suero de leche tenga algunos efectos adversos tales como desestabilizar la microbiota intestinal y provocar la aparición o el agravamiento del acné vulgar, pues se trata de un asunto de carácter médico y científico que escapa al conocimiento de COLFRANCE y que, en todo caso, deberá ser probado.

Sin perjuicio de lo anterior, **ES CIERTO** que el suero tiene calidades nutricionales inferiores a las de la leche cruda, cuestión que en si misma considerada no significa que aquél produzca efectos adversos en la salud como los que menciona la parte actora en este hecho. El lactosuero contiene principalmente lactosa, proteínas como sustancias de importante valor nutritivo, minerales, vitaminas y grasa, con base en su valor nutricional se han dado diferentes usos comerciales como bebidas fermentadas, concentrados, proteínas hidrolizadas etc.

**Hecho 12: No me consta** si GLORIA S.A. es un conglomerado industrial ni los países en los que tiene negocios, ni los sectores en los que realiza sus actividades, en la medida en que versa sobre circunstancias ajenas a COLFRANCE.

**Hecho 13: No me consta** si GLORIA S.A. adquirió a ALGARRA S.A. y, si lo hizo, en qué año lo hizo. Se trata de circunstancias ajenas a COLFRANCE.

**Hecho 14: No me consta** si GLORIA S.A. adquirió en 2014 las empresas colombianas que menciona en este hecho, una vez más, se trata de un hecho que versa sobre circunstancias ajenas a COLFRANCE.

**Hecho 15: No me consta** si GLORIA S.A. se ha visto envuelto en escándalos por adulterar leche o por no entregar al consumidor información suficiente, en los términos que menciona la parte actora. Se trata de un hecho que no concierne a COLFRANCE y cuyas circunstancias le son ajenas.

**Hecho 16: No me consta** si GLORIA S.A. produce una bebida identificada como "leche" y si lo hace o no bajo la marca Éxito. Lo afirmado por el demandante en este hecho versa sobre circunstancias ajenas a COLFRANCE.

**Hecho 17: No me constan** si de acuerdo con los resultados del laboratorio alemán Muva, la leche del Lote L75C de marca Éxito fue adulterada con lactosuero en un porcentaje de 7%. Se trata de una aseveración que no concierne a COLFRANCE.

**Hecho 18: No me consta** si en los empaques del producto que menciona la parte actora en este hecho, se utiliza de manera predominante la expresión "leche" y si se hace o no referencia a la adición de lactosuero al producto. Se trata de un hecho que es ajeno a mi representada.

**Hecho 19: No me consta** si GLORIA S.A. produce una bebida identificada como "leche" y si lo hace bajo la marca Carulla, pues es un hecho que no concierne a mi representada.

**Hecho 20: No me consta** si conforme a los resultados del laboratorio Muva, la leche entera UHT marca Carulla Lote L268C fue adulterada con lactosuero en un porcentaje del 3%. Una vez más, se trata de un hecho que no concierne a COLFRANCE.

**Hecho 21: No me consta** si en los empaques del producto al que hace referencia la parte actora en este hecho, se utiliza de manera predominante la expresión "leche" y si se hace o no referencia a la adición de lactosuero al producto. Se trata de un hecho que es ajeno a mi representada.

**Hecho 22: No me consta** si GLORIA S.A. produce una bebida identificada como "leche" y si lo hace bajo la marca Gloria. Se trata de un hecho que es por completo ajeno a COLFRANCE.

**Hecho 23: No me consta** si de conformidad con los resultados del laboratorio Muva, la leche entera UHT de marca Gloria Lote L3871C fue adicionada con lactosuero en un porcentaje del 6.9%. Es un hecho que no concierne a COLFRANCE.

**Hecho 24: No me consta** si en los empaques del producto al que hace referencia la parte actora en este hecho, se utiliza de manera predominante la expresión "leche" y si se hace o no referencia a la adición de lactosuero al producto. Se trata de un hecho que es ajeno a mi representada.

**Hecho 25: No me consta** si GLORIA S.A. produce una bebida identificada como "leche" bajo la marca Olímpica. Es una afirmación de la parte actora que es por completo ajena a COLFRANCE.

**Hecho 26: No me consta** si de conformidad con los resultados del laboratorio Muva, la leche entera UHT marca Olímpica Lote 186C fue adulterada con lactosuero en un porcentaje de 4.2%. Es un hecho que escapa al conocimiento de COLFRANCE.

**Hecho 27: No me consta** si en el empaque del producto que menciona la parte actora en este hecho se utiliza de manera predominante la expresión "leche" y si en él se hace referencia o no a la adición de lactosuero. Es una circunstancia que resulta por completo ajena a COLFRANCE.

**Hecho 28: No me consta** si LECHERA DE EL MORTIÑO S.A.S. tiene o no sede en Cagua y si se dedica a la fabricación de productos lácteos. Es un hecho que no concierne a COLFRANCE.

**Hecho 29: No me consta** si LECHERA DE EL MORTIÑO S.A.S. produce una bebida identificada como leche, ni si lo hace para Cencosud bajo la marca Máxima. Es un hecho que es por completo ajeno a COLFRANCE.

**Hecho 30: No me consta** si de conformidad con los resultados del Laboratorio Muva, la leche entera UHT marca Máxima Lote 025s3J fue adulterada con lactosuero en un porcentaje del 2.3%. Es una circunstancia que le es por completo ajena a COLFRANCE.

**Hecho 31: No me consta** si en los empaques del producto al que hace referencia la parte actora en este hecho, se utiliza de manera predominante la expresión "leche" ni si en él se hace referencia a la adición de lactosuero. Es un hecho que no concierne a COLFRANCE.

**Hecho 32: No me consta** si LÁCTEOS LA ESMERALDA S.A.S. se dedica en su mayoría al procesamiento de leche. Es un hecho que resulta por completo ajeno a COLFRANCE.

**Hecho 33: No me consta** si LÁCTEOS LA ESMERALDA S.A.S. procesa y comercializa bebidas lácteas, ni si lo hace bajo las marcas La Esmeralda, Leche superior, Cooralitro y Rancho Alto. Una vez más, se trata de una serie de aseveraciones que no guardan relación alguna con COLFRANCE.

**Hecho 34: No me consta** si LÁCTEOS LA ESMERALDA S.A.S. produce una bebida identificada como "leche" para Cooratiendas bajo la marca Cooralitro. Se reitera que se trata de hechos que son por completo ajenos a COLFRANCE.

**Hecho 35: No me consta** si de conformidad con los resultados del laboratorio Muva, la leche entera UHT marca Cooralitro Lote 156PE fue adicionada con lactosuero en un porcentaje de 4.8%. Se trata de un hecho que no concierne a COLFRANCE.

**Hecho 36: No me consta** si en los empaques del producto al que hace referencia la parte actora en este hecho, se utiliza de manera predominante la expresión "leche" ni si en él se hace referencia a la adición de lactosuero. Es un hecho que no concierne a COLFRANCE.

**Hecho 37: No me consta** si PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S. fue fundada en 1981 ni si se dedica a la fabricación de productos lácteos. Es un hecho que resulta por completo ajeno a COLFRANCE.

**Hecho 38: No me consta** si PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S. produce una bebida identificada como "leche" para Koba Colombia S.A.S bajo la marca Latti. Se trata de un hecho que no concierne a COLFRANCE.

**Hecho 39: No me consta** si de conformidad con los resultados del laboratorio Muva, la leche entera UHT marca Latti Lote 019 fue adicionada con lactosuero en un porcentaje de 2.8%. Es un hecho que no concierne a COLFRANCE.

**Hecho 40: No me consta** si en los empaques del producto al que hace referencia la parte actora en este hecho, se utiliza de manera predominante la expresión "leche" ni si en él se hace referencia a la adición de lactosuero. Es un hecho que no concierne a COLFRANCE.

**Hecho 41: No me consta** si la leche Latti se vende a precios bajos por debajo de los costos, ni si este hecho ha sido denunciado en distintos medios de comunicaciones por los productores de leche. Es un hecho que no se atribuye a COLFRANCE y que le resulta ajeno.

**Hecho 42: No me consta** si ALIVAL S.A. es una empresa que se dedica a la fabricación de leche, derivados lácteos, esparcibles y bebidas. Se trata de un hecho que no concierne a COLFRANCE.

**Hecho 43: No me consta** si ALIVAL S.A. produce una bebida identificada como "leche" bajo la marca San Fernando. Es una circunstancia que no concierne a COLFRANCE.

**Hecho 44: No me consta** si de conformidad con los resultados del laboratorio Muva, la leche entera UHT marca San Fernando Lote 060119 fue adicionada con lactosuero en un porcentaje de 2.4%. Es un hecho que no concierne a COLFRANCE.

**Hecho 45: No me consta** si en los empaques del producto al que hace referencia la parte actora en este hecho, se utiliza de manera predominante la expresión "leche" ni si en él se hace referencia a la adición de lactosuero. Es un hecho que no concierne a COLFRANCE.

**Hecho 46: No me consta** si DOÑA LECHE ALIMENTOS S.A.S. se encuentra domiciliada en Ubaté, ni si se dedica a la fabricación de productos fermentados, leche, quesos y otras bebidas. Es un hecho que versa sobre circunstancias ajenas a COLFRANCE.

**Hecho 47: No me consta** si DOÑA LECHE ALIMENTOS S.A.S. produce una bebida identificada como "leche" bajo la marca Doña Leche. Es un hecho que no concierne a COLFRANCE.

**Hecho 48: No me consta** si de acuerdo con los resultados del laboratorio Muva, la leche entera UHT marca Doña Leche Lote E 28 01 fue adicionada con lactosuero en un porcentaje de 11.1%. Es un hecho que no concierne a COLFRANCE.

**Hecho 49: No me consta** si en los empaques del producto al que hace referencia la parte actora en este hecho, se utiliza de manera predominante la expresión "leche" ni si en él se hace referencia a la adición de lactosuero. Es un hecho que no concierne a COLFRANCE.

**Hecho 50: No me consta** si PARMALAT COLOMBIA LTDA. se dedica a la fabricación de leche líquida, leche en polvo, refrigerados, quesos, crema de leche, leche condensada, gelatina u otros. Es un hecho que no concierne a COLFRANCE.

**Hecho 51: No me consta** si PARMALAT COLOMBIA LTDA. produce una bebida identificada como "leche" bajo la marca Parmalat. Es un hecho que no concierne a COLFRANCE.

**Hecho 52: No me consta** si de conformidad con los resultados del laboratorio Muva, la leche entera UHT marca Parmalat Lote 356-Z-E-7 fue adicionada con lactosuero en un porcentaje de 3.3%. Es un hecho que escapa al conocimiento de COLFRANCE y que no le concierne.

**Hecho 53: No me consta** si en los empaques del producto al que hace referencia la parte actora en este hecho, se utiliza de manera predominante la expresión "leche" ni si en él se hace referencia a la adición de lactosuero. Es un hecho que no concierne a COLFRANCE.

**Hecho 54: Es cierto** que mi representada se dedica a la fabricación de quesos maduros, quesos frescos, leche entera, saborizada, kumis, yogurt y arequipe, entre otros. Sin embargo, **No es cierto** que COLFRANCE produzca requesón.

**Hecho 55: Es cierto** que COLFRANCE elabora un producto que identifica como leche porque, justamente, corresponde a este producto. Entonces, no hay lugar a incluir las comillas en la palabra leche con el fin de generar suspicacias, como realiza el actor, pues

el producto que fabrica y comercializa mi representada se ajusta a la definición de leche, conforme a lo dispuesto en el artículo 3 del Decreto 616 de 2006.

Sin embargo, **No es cierto** que COLFRANCE produzca leche bajo la marca Mercadería. La leche que produce COLFRANCE para esa compañía, no se identifica con ninguna marca.

**Hecho 56: No es cierto** que la leche entera UHT Lote 03101 fuera adicionada con lactosuero en un porcentaje de 8,1% (suero en lácteo en polvo). Una vez más se señala que COLFRANCE no produce ni comercializa leche adicionada con lactosuero.

Ahora, en cuanto a las pruebas de laboratorio a las que hace referencia este hecho, se destaca que las mismas deberán ser desestimadas de plano por no ser representativas y haberse realizado a partir de muestras tomadas de forma irregular.

Así mismo, se probará en el proceso que ningún valor se le debe otorgar a las pruebas aportadas por la demandante, en lo que respecta a la supuesta adición de lactosuero a la leche de mi mandante, toda vez que no son fidedignas ni concluyentes, a tal punto que los mismos resultados indican que puede tratarse de un falso positivo.

En efecto, las pruebas indican expresamente que "**El resultado para el suero lácteo en polvo ha de considerarse como condicional.** No puede excluirse el hecho de que, durante el almacenamiento, las enzimas producidas por microorganismos psicotrópicos dividen la kappa-caseína, produciendo polipéptidos con tamaño similar al suero lácteo en polvo, **que pueden arrojar falsos positivos en los resultados.(...)**"<sup>2</sup> (Subrayado y negrilla fuera de texto.)

**Hecho 57: Es cierto** que en los empaques se utiliza de manera predominante la expresión leche, porque los productos de mi representada cumplen con la definición y los componentes nutricionales del Decreto 616 de 2006. En esa medida, **Es igualmente cierto** que en el empaque no se hace referencia a la adición de lactosuero en el producto, por la sencilla razón de que mi representada no comercializa productos adicionados con lactosuero e incluir tales aseveraciones induciría en error al consumidor sobre el producto que adquiere.

**Hecho 58: No me consta** si LAKTOLAND S.A.S. era antes del 25 de enero de 2019 CEUCO DE COLOMBIA S.A.S., ni si se dedica a la fabricación de productos lácteos. Es un hecho que no concierne a COLFRANCE.

**Hecho 59: No me consta** si LAKTOLAND S.A.S. produce una bebida identificada como "leche" bajo la marca Mercadería. Es un hecho que versa sobre circunstancias ajenas a COLFRANCE.

---

<sup>2</sup> Página 9 de la traducción oficial de los resultados del laboratorio MUVA, aportada por la demandante.

**Hecho 60: No me consta** si de conformidad con los resultados del laboratorio Muva, la leche entera UHT marca Mercadería Lote T-2 025-292B fue adicionada con lactosuero en un porcentaje de 6.5%. Se trata de un hecho que no concierne a COLFRANCE.

**Hecho 61: No me consta** si en los empaques del producto al que hace referencia la parte actora en este hecho, se utiliza de manera predominante la expresión "leche" ni si en él se hace referencia a la adición de lactosuero. Es un hecho que no concierne a COLFRANCE.

### III. EXCEPCIONES DE MÉRITO

En este acápite se expondrán las razones y los elementos de juicio que acreditan que mi representada no ha infringido los derechos e intereses colectivos relacionados con los derechos de los consumidores o usuarios, ni mucho menos aquellos relativos a la seguridad y salubridad pública, toda vez que la leche producida y comercializada por COLFRANCE (i) no es adicionada con lactosuero ni existe prueba válida que lo demuestre, (ii) incluye toda la información veraz, clara, precisa y suficiente en relación con sus componentes y características; y (iii) cumple con los requisitos nutricionales que exige la norma técnica, lo que implica que no se afecta la salud de los consumidores y en especial, consiste en un producto de calidades aptas para ser consumido por niños y cualquier otro público.

#### 3.1. No hay prueba de que COLFRANCE hubiera vulnerado los derechos e intereses colectivos relacionados con los consumidores y usuarios

##### 3.1.1. La supuesta violación de la Ley 472 de 1998, el Estatuto del Consumidor y la Circular Única de la SIC

De conformidad con lo expuesto en la demanda, el accionante alega que COLFRANCE supuestamente vulneró los derechos e intereses colectivos de los consumidores y usuarios, contemplados en el literal n) del artículo 4º de la Ley 472 de 1998, por cuanto incumplió lo dispuesto en las siguientes normas:

3.1.1.1. Numeral 2<sup>3</sup> del artículo 1 de la Ley 1480 de 2011 (Estatuto del Consumidor).

3.1.1.2. Numeral 1.3. <sup>4</sup> del Artículo 3 del Estatuto del Consumidor.

<sup>3</sup> **"ARTÍCULO 1o. PRINCIPIOS GENERALES.** Esta ley tiene como objetivos proteger, promover y garantizar la efectividad y el libre ejercicio de los derechos de los consumidores, así como amparar el respeto a su dignidad y a sus intereses económicos, en especial, lo referente a: (...) 2. El acceso de los consumidores a una información adecuada, de acuerdo con los términos de esta ley, que les permita hacer elecciones bien fundadas."

<sup>4</sup> **"ARTÍCULO 3o. DERECHOS Y DEBERES DE LOS CONSUMIDORES Y USUARIOS.** Se tendrán como derechos y deberes generales de los consumidores y usuarios, sin perjuicio de los que les reconozcan leyes especiales, los siguientes: (...) 1.3. Derecho a recibir información: Obtener información completa, veraz, transparente, oportuna, verificable, comprensible, precisa e idónea respecto de los productos que se ofrezcan

3.1.1.3. Artículo 23<sup>5</sup> del Estatuto del Consumidor.

3.1.1.4. Artículo 30<sup>6</sup> del Estatuto del Consumidor.

3.1.1.5. Numeral 2.12.<sup>7</sup> del Título II de la Circular Única de la Superintendencia de Industria y Comercio (en adelante, la "SIC").

Para sustentar lo anterior, el demandante sostuvo que mi representada supuestamente comercializa leche adicionada con lactosuero y no informa tal circunstancia a los consumidores, por lo que presuntamente incumple la definición establecida en el artículo 3 del Decreto 616 de 2006, que establece que leche es *"el producto de la secreción mamaria normal de animales bovinos, bufalinos y caprinos lecheros sanos, obtenida mediante uno o más ordeños completos, sin ningún tipo de adición, destinada al consumo en forma de leche líquida o a elaboración posterior"*.

También aduce la parte actora que con la conducta antes descrita, COLFRANCE infringe el numeral 1º del artículo 14 del Decreto 616 de 2006, a cuyo tenor *"Teniendo en cuenta que la leche es considerada alimento de mayor riesgo en salud pública, queda prohibido: 1. La adición de lactosueros a la leche en todas las etapas de la cadena productiva (...)"*

Así, señala el demandante que, en la medida en que los empaques de los productos fabricados y comercializados por mi poderdante denominan el producto como leche, según él, a pesar de estar adicionados con lactosuero (i) no se le entrega una información veraz y completa al consumidor, y (ii) tal circunstancia configuraría una publicidad engañosa.

Pese a lo anterior, como se pasa a explicar, los argumentos del demandante no están llamados a prosperar por la sencilla razón de que parten de una premisa falsa y carente de pruebas que la respalden.

---

*o se pongan en circulación, así como sobre los riesgos que puedan derivarse de su consumo o utilización, los mecanismos de protección de sus derechos y las formas de ejercerlos.*

<sup>5</sup> **"ARTÍCULO 23. INFORMACIÓN MÍNIMA Y RESPONSABILIDAD.** Los proveedores y productores deberán suministrar a los consumidores información, clara, veraz, suficiente, oportuna, verificable, comprensible, precisa e idónea sobre los productos que ofrezcan y, sin perjuicio de lo señalado para los productos defectuosos, serán responsables de todo daño que sea consecuencia de la inadecuada o insuficiente información. En todos los casos la información mínima debe estar en castellano. (...)"

<sup>6</sup> **"ARTÍCULO 30. PROHIBICIONES Y RESPONSABILIDAD.** Está prohibida la publicidad engañosa. El anunciante será responsable de los perjuicios que cause la publicidad engañosa. El medio de comunicación será responsable solidariamente solo si se comprueba dolo o culpa grave. En los casos en que el anunciante no cumpla con las condiciones objetivas anunciadas en la publicidad, sin perjuicio de las sanciones administrativas a que haya lugar, deberá responder frente al consumidor por los daños y perjuicios causados."

<sup>7</sup> "En consideración a las diferencias existentes entre la leche y aquellos productos elaborados a base de lactosueros rehidratados y otros compuestos similares, en especial respecto de su composición, calidad nutricional y precio, los comercializadores y expendedores de estos dos últimos tipos de productos deberán adoptar todas las medidas que sean necesarias para evitar que los consumidores los confundan (...)"

### 3.1.2. La información de la leche producida y comercializada por COLFRANCE es cierta, completa y suficiente

En primer lugar, se destaca que la Superintendencia de Industria y Comercio, en la Sentencia 1518 del 11 de febrero de 2019, se pronunció sobre el deber que tienen los empresarios de incluir información veraz y suficiente para indicar que "(...) *se pretende que el empresario suministre todos los elementos de juicio necesarios para garantizar que los consumidores puedan realizar elecciones bien fundadas entre la variedad de los bienes y servicios que se ofrecen en el mercado y, de esa manera, adoptar decisiones de consumo adecuadas.*"

Ahora bien, en relación con el engaño, el Estatuto del Consumidor establece que se entiende por publicidad engañosa "Aquella cuyo mensaje no corresponda a la realidad o sea insuficiente, de manera que induzca o pueda inducir a error, engaño o confusión."<sup>8</sup> Bajo ese contexto, la Superintendencia de Industria y Comercio ha manifestado que para que se predique la existencia de publicidad engañosa, se requiere:

"(...)

**Primer paso; determinar si el mensaje es objetivo.**

*Como se expresó anteriormente, el principio sobre el que se soporta la reglamentación de la publicidad engañosa, consiste en establecer que aquellas afirmaciones objetivas que contenga un anuncio, deben ser ciertas, verificables y suficientes. En tal sentido, para evaluar un mensaje comercial las afirmaciones o imágenes que en éste se hagan deben ser apreciadas dentro del contexto en que se desarrolla la campaña o el anuncio y no cada una individualmente.*

**(...) Segundo paso; determinar las características del bien o servicio anunciado, para enfrentarlas con el mensaje transmitido.**

**(...) Tercer paso; determinar si la información transmitida es suficiente para el consumidor.**

**(...) Cuarto paso; establecer cuál es la actitud y el entendimiento que el consumidor racional asume frente a la oferta presentada.**

*(...) Con base en lo anterior, se concluye que para saber si una pieza publicitaria es o no engañosa, **se debe partir por establecer si los elementos objetivos del mensaje concuerdan con la realidad del producto y si dicha información es suficiente para que un consumidor racional se forme una idea correcta del bien o servicio que se anuncia. (...)**"<sup>9</sup> (Subrayado y negrilla fuera de texto.)*

<sup>8</sup> Numeral 13 del Artículo 5 de la Ley 1480 de 2011.

<sup>9</sup> Superintendencia de Industria y Comercio. Concepto con Radicación: 18-142794-3. Trámite: 113. Refiriéndose a Jaeckel Kovacs Jorge, Publicidad Engañosa: Análisis Comparativo, Boletín Latinoamericano de Competencia, Tomo número 20, junio 2005, tomado de: [http://ec.europa.eu/competition/publications/blc/boletin\\_20\\_1\\_es.pdf](http://ec.europa.eu/competition/publications/blc/boletin_20_1_es.pdf), páginas 59 a 61.

De acuerdo con lo expuesto, para que pueda afirmarse que mi representada infringe los derechos de los consumidores a recibir información veraz y completa respecto de los productos puestos en el mercado y engaña a los consumidores, debió haberse probado que la información que COLFRANCE dio al consumidor respecto de las características y componentes del producto leche entera UHT, difería de aquellas que efectivamente tenía el producto y/u omitió alguna de las que ha debido incluir.

Pues bien, esa discrepancia entre lo anunciado y lo incluido en el producto no se ha acreditado en este caso, pues mi representada no produce ni comercializa leche adicionada con lactosuero y, por consiguiente, la información plasmada en los empaques de los productos de COLFRANCE, respecto a que se trata de leche, es veraz, completa, suficiente y responde a la definición de leche UHT contenida en el artículo 3° del Decreto 616 de 2006.

Se verá seguidamente que (i) las pruebas aportadas por el demandante no son concluyentes y su valor probatorio está comprometido, toda vez que existen vicios en la cadena de custodia de las muestras del producto analizado; (ii) el actor no cumplió con su carga de demostrar lo afirmado; y (iii) COLFRANCE cuenta con procedimientos para garantizar que la leche producida cumpla con las calidades y características exigidas por la ley.

### **3.1.3. Las pruebas de laboratorio y dictámenes aportados por la parte actora carecen de valor probatorio**

Al escrito de demanda, el señor RAMIREZ OCAMPO acompañó el resultado del análisis de laboratorio realizado por MUVA Kempten al contenido de una (1) muestra de leche producida por COLFRANCE que hacía parte del Lote No. 03101. Adicionalmente, allegó un dictamen pericial elaborado por el señor Valente Álvarez sobre, entre otros, los resultados obtenidos en la prueba de laboratorio mencionada, así como un dictamen rendido por el señor Alejandro Reyes sobre la forma en la que fueron tomadas las muestras de leche de COLFRANCE y se enviaron a Alemania al Laboratorio MUVA Kempten.

Al respecto, se pone de presente al Despacho que mi representada allegará un dictamen pericial dirigido a demostrar los yerros en los que incurren las pruebas periciales aportadas por la parte demandante, sin perjuicio de lo cual vale la pena destacar los siguientes aspectos que, de entrada, permiten colegir que las pruebas allegadas por el señor RAMIREZ OCAMPO no deben ser tenidas en cuenta:

1. Los resultados del Laboratorio MUVA Kempten, dirigidos a demostrar que la muestra de leche producida por COLFRANCE tenía lactosuero, no son concluyentes al punto que en ellos se indica expresamente que "**El resultado para el suero lácteo en polvo ha de considerarse como condicional.** No puede excluirse el hecho de que, durante el almacenamiento, las enzimas producidas por microorganismos psicotrópicos dividen la kappa-caseína,

*produciendo polipéptidos con tamaño similar al suero lácteo en polvo, **que pueden arrojar falsos positivos en los resultados (...)***<sup>10</sup> (Subrayado y negrilla fuera de texto.)

2. Según se indica en los resultados del Laboratorio MUVA Kempten, la leche entera UHT de COLFRANCE se sometió al método de Cromatografía Líquida de Alta Eficacia o HPLC (por sus siglas en inglés), procedimiento que permite determinar los niveles de GMP que tiene la leche objeto de análisis y establecer si, conforme al rango utilizado como referencia, existe adición de lactosuero en el producto.

Pues bien, es menester poner de presente al Despacho que los resultados obtenidos en tales pruebas no son confiables, pues utilizan como rango de referencia el europeo que no corresponde ni es análogo al nacional. Se destaca que para establecer estos rangos es necesario realizar un muestreo de toda la leche producida en una zona determinada y establecer un promedio de contenido de GMP, para luego contrastar con la leche analizada, y tal muestreo apenas inició y se extendió durante el 2020 y lo corrido de 2021.

En efecto, la leche que se utilizó como punto 0 fue suero lácteo en polvo (mediante Caseinomacropéptido A) y según el informe de prueba del laboratorio MUVA aportada por el demandante "**"% de suero lácteo en polvo" se refiere a leche en polvo desnatada estándar con un nivel conocido de suero lácteo en polvo.**" (Subrayado y negrilla fuera del texto.)

Por lo tanto, el elemento medular para concluir que la leche de mi representada supuestamente tenía lactosuero no sólo no es preciso, sino que es sumamente incierto dado que los niveles de GMP en la leche pueden variar por condiciones de clima, raza del animal, o incluso altura a la que se encuentre la vaca, ya que, por factores como la lluvia, el pasto del que se alimenta puede tener composiciones moleculares absolutamente distintas, las cuales correlativamente podrían alterar los niveles de GMP.

Así, extrapolar los parámetros de la leche producida en Europa a la leche colombiana, sin duda alguna puede llevar a conclusiones absolutamente erradas, como efectivamente ocurrió en el caso de COLFRANCE. Razón por la cual tales pruebas no son fidedignas ni confiables.

3. La falta de valor probatorio de los resultados del laboratorio MUVA Kempten es tan evidente que se aprecia simplemente con leer el aparte de la traducción oficial en donde consta, como "Observaciones" de esos resultados, que "**No es posible calcular la cantidad de caseinomacropéptido A directamente con el método utilizado.**" (Subrayado y negrilla fuera del texto.)

---

<sup>10</sup> Página 9 de la traducción oficial de los resultados del laboratorio MUVA, aportada por la demandante.

En ese orden de ideas, cabe preguntarse, si como lo afirma el demandante, la cantidad de caseinomacropéptido o GMP es la que determina la supuesta adición de lactosuero ¿qué valor y credibilidad ofrecen los resultados si estos indican que *"no es posible calcular la cantidad de caseinomacropéptido A directamente con el método utilizado"*? La respuesta es: ninguna.

4. Finalmente, se destaca que el resultado del análisis del laboratorio MUVA Kempten en lo que a COLFRANCE concierne, se obtuvo luego de analizar una (1) muestra correspondiente a una bolsa de leche, del total de seis (6) muestras tomadas por el señor Reyes Cárdenas, lo que de ninguna manera puede considerarse como una toma representativa de un lote de producto.

En razón de lo expuesto anteriormente, las pruebas allegadas por el demandante carecen de todo rigor, se basan en parámetros no aplicables, y obtienen resultados que no son confiables, fidedignos, representativos ni concluyentes, por lo que corresponde desecharlas de plano.

### 3.1.4. El demandante no cumplió con la carga de la prueba

Como se demostró en el punto anterior, las pruebas allegadas por el demandante para afirmar que COLFRANCE supuestamente produce y comercializa leche adulterada con lactosuero carecen de todo valor probatorio y deberán ser desestimadas. A falta de éstas, se destaca que no existen otros medios de prueba que den cuenta de la supuesta violación de derechos colectivos atribuida a mi representada y esto es de vital importancia para el caso bajo estudio, pues las acciones populares exigen la acreditación de una amenaza real, concreta e inminente de los derechos colectivos.

En efecto, el artículo 30 de la Ley 472 de 1998 dispone que en materia de acciones populares la carga de la prueba la tiene el actor, así: "(...) **La carga de la prueba corresponderá al demandante.** Sin embargo, si por razones de orden económico o técnico, si dicha carga no pudiere ser cumplida, el juez impartirá las órdenes necesarias para suplir la deficiencia y obtener los elementos probatorios indispensables para proferir un fallo de mérito, solicitando dichos experticios probatorios a la entidad pública cuyo objeto esté referido al tema materia de debate y con cargo a ella. (...)" (Subrayado y negrilla fuera de texto.)

Sobre este asunto se ha pronunciado el Consejo de Estado, reiterando que quién, en ejercicio de una acción popular, alegue la violación de un derecho colectivo, tiene la carga de probar la real y concreta afectación de tales derechos. En sentido, ha dicho que (...) *la acción popular tiene un papel preventivo y/o remedial de protección de derechos e intereses colectivos, cuando quiera que éstos se ven amenazados o están siendo vulnerados, pero en uno y otro evento, tanto la amenaza como la vulneración, según el caso, **deben ser reales y no hipotéticas, directas, inminentes, concretas y actuales**, de manera tal que en realidad se perciba la potencialidad de violación del derecho colectivo o la verificación del mismo, aspectos todos que deben ser debidamente demostrados por el actor popular, quien conforme a lo dispuesto en el artículo 30 de la*

*Ley 472 de 1998, tiene la carga de la prueba. (...)”<sup>11</sup> (Subrayado y negrilla fuera de texto)*

Por consiguiente, la mera indicación de los hechos que supuestamente quebrantan los derechos e intereses colectivos no es suficiente para acreditar su afectación o vulneración. De ahí que el demandante tenga la carga procesal de demostrar los supuestos fácticos de sus alegaciones<sup>12</sup>.

### **3.1.5. La parte actora no acreditó que la leche entera UHT producida por COLFRANCE no cumple con las calidades nutricionales exigidas en la normativa aplicable**

Durante el proceso de producción y comercialización de la leche de COLFRANCE se adelantan una serie de medidas y pruebas, con el fin de garantizar que el producto final cumpla con la calidad, características, composición y contenido nutricional exigida en el país para la leche entera UHT. Pese a ello, la parte demandante aseveró que la leche entera UHT de COLFRANCE no cumple con la normativa aplicable, pero se abstuvo de demostrar tal afirmación aun cuando, conforme a lo previsto en el artículo 30 de la Ley 472 de 1998, la carga de la prueba es suya.

Sin perjuicio de lo anterior, no está de más anotar que los departamentos de control de calidad y producción de COLFRANCE están conformados por profesionales, técnicos y tecnólogos cuya tarea es la de verificar y asegurar el cumplimiento de los estándares de cantidad y calidad en el proceso productivo de la compañía, desde el punto de vista microbiológico, fisicoquímico y organoléptico, los cuales se verifican durante todo el proceso de fabricación del producto, a saber: buenas prácticas ganaderas, recolección, recepción de leche, almacenamiento en tanque, preparación de mezclas y de productos en crudo, tratamientos térmicos, empaque y almacenamiento.

Realizados los análisis y verificaciones mencionados, en el evento en el que se presenten desviaciones o no cumplimiento en alguna de las etapas de fabricación, no se continúa con la siguiente, de manera que el producto que se libera y se entrega en el mercado cumpla con los requisitos establecidos en la normativa aplicable.

### **3.2. No se acreditó que COLFRANCE hubiera violado los derechos colectivos relacionados con la seguridad y salubridad pública**

El demandante sostuvo que la presunta adición de lactosuero a la leche de mi representada implica “*consecuentes efectos perjudiciales para la salud, y con una notable reducción en los niveles de proteínas y minerales.*”<sup>13</sup> Para el actor, tal conducta comporta una infracción a los derechos colectivos relacionados con la seguridad y salud pública, contemplados en el literal g) del artículo 4 de la Ley 472 de 1998.

<sup>11</sup> Consejo de Estado, Sección Tercera, exp. AP-1499 de 2005.

<sup>12</sup> Consejo de Estado, Sección Primera. Radicación número: 50001-23-31-000-2004-00640-01(AP). 30 de junio de 2011. Hoja N°. 20. MP: Marco Antonio Velilla Moreno.

<sup>13</sup> Página 33 de la demanda.

Sea lo primero señalar que el demandante no acreditó sus afirmaciones, según las cuales, la leche producida y comercializada por mi representada tendría componentes nutricionales inferiores a los exigidos para la leche, circunstancia que implica que los cargos deben desestimarse de plano.

Ahora bien, a lo largo del texto de la demanda el actor insiste en que el consumo del lactosuero tiene efectos nocivos para la salud. Sin perjuicio de que el lactosuero no es equiparable a la leche, es menester advertir que ello no significa que sea un producto prohibido o nocivo para la salud como pretende hacerlo ver el accionante. Todo lo contrario, es un alimento apto para consumo humano e incluso su comercialización está regulada en Colombia.

En efecto, el artículo 3º del Decreto 2997 de 2007 define el lacto suero líquido dulce (o de quesería) como el *“producto lácteo líquido separado de la cuajada tras coagulación enzimática de la leche, crema, leche desnatada o descremada obtenido del proceso de elaboración de quesos”*, y al lacto suero dulce en polvo (lactosuero en polvo rehidratado) como el *“producto obtenido a través del secado del lactosuero líquido dulce, previamente pasteurizado, sin adición alguna de conservantes. Contiene todos los constituyentes del lactosuero líquido dulce, en la misma proporción relativa, excepto la humedad.”*

En línea con lo anterior, la Resolución No. 2997 de 2007 establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los lactosueros en polvo, como materia prima de alimentos para consumo humano, con el fin de proteger la salud y la seguridad humana.

Sin embargo, el demandante no allegó ninguna evidencia técnica o científica que demuestre que la presencia de GMP o de lactosuero en la leche entera UHT genere efectos en la salud de la población que consuma bebidas lácteas u otros productos que lo contienen. Por consiguiente, la afirmación del actor carece de fundamento.

Por el contrario, con este escrito de contestación de la demanda se allegan las pruebas que dan cuenta de que la leche entera UHT que COLFRANCE vende a los almacenes Justo & Bueno, cumple con la composición nutricional exigida por la ley y con los demás requisitos exigidos en la normativa vigente.

### **3.3. Excepción Genérica**

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 282 del Código General del Proceso, invoco en favor de COLFRANCE cualquier otro hecho que resulte probado en el curso del proceso y que desvirtúe las pretensiones consignadas en la demanda y los argumentos en los que éstas se sustentan.

## **IV. PRUEBAS**

De conformidad con los artículos 164 a 277 del Código General del Proceso, solicito al Despacho se sirva decretar las siguientes pruebas:

## A. DOCUMENTALES

En atención a lo previsto en los artículos 243, 244, 245, 246, 247, y 251 siguientes del Código General del Proceso, solicito que se tengan como pruebas documentales las que a continuación se citan (podrán descargarse en el link de WeTransfer <https://we.tl/t-IihpibEbgH>).

1. Documento "Proyecto de Caracterización de la leche cruda. Identificación de la presencia del Glicomacropéptido de Caseína c-GMP" elaborado por Colombia Productiva en el año 2020.
2. .
3. Documento titulado "Estado del Arte. Análisis y caracterización de la leche que es procesada en empresas con CIUU 1040 -Elaboración de productos lácteos, con el propósito de mejorar los estándares de acopio, procesamiento y distribución relevantes para asegurar la calidad e inocuidad del producto final" elaborado en conjunto por (i) el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, (ii) Colombia Productiva, y (iii) el Consorcio Consultoría PTP integrado por RG Asesorías S.A.S. y BIO TRENDS Laboratorios S.A.S.
4. Presentación realizada por Colombia Productiva en relación con, entre otros, los desafíos del sector lácteo y el Proyecto de caracterización de leche cruda identificando la presencia de Glicomacropéptido de caseína c-GMP, así como sus resultados y la utilidad de los mismos para el sector.
5. Documento sobre el concepto de inocuidad de los alimentos de octubre de 2013 preparado por la Dirección de Promoción y Prevención de Salud Nutricional Alimentos y Bebidas del Ministerio de Salud y Protección Social. Este documento puede ser consultado también en el vínculo <https://www.minsalud.gov.co/Documents/Archivos-temporal-jd/alimentos-temporal.pdf>
6. Reglamento de Ejecución (UE) 2018/150 de la Comisión Europea de 30 de enero de 2018 *"por el cual se modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2016/1240 en lo que se refiere a los métodos para el análisis y la evaluación de la calidad de la leche y de los productos lácteos que pueden optar a la intervención pública y a la ayuda para el almacenamiento privado"*.
7. Documento titulado "Salud Pública. Calidad e inocuidad de alimentos" elaborado en octubre de 2013 por la Dirección de Promoción y Prevención de Salud Nutricional Alimentos y Bebidas del Ministerio de Salud y de la Protección Social, y que puede consultarse en <https://www.minsalud.gov.co/salud/Documents/general-temp-jd/SISTEMA%20DE%20MEDIDAS%20SANITARIAS%20Y%20FITOSANITARIAS%20-%20MSF.pdf>
8. Flujograma del Proceso de Elaboración de Leche UHT entera de COLFRANCE.
9. PROGRAMA DE CONTROL DE PROVEEDORES DE LECHE CRUDA
10. INSTRUCTIVO DE TOMA DE MUESTRAS PARA ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICO DE LECHE CRUDA, CÓDIGO: ICDLF-002-024
11. PROCESO DE PRODUCCION (OP)ELABORACIÓN DE LECHE UHT LARGA VIDA COLFRANCE CPS EN C., CÓDIGO: PC-PUH-001

12. PROCEDIMIENTO DE ANALISIS FISICOQUIMICO (RECEPCION DE LECHE, PRODUCTO EN PROCESO Y PRODUCTO TERMINADO, LIBERACION) DE LECHE UHT LARGA VIDA COLFRANCE CPS EN C., CÓDIGO: PC-CDLF-001-001
13. PROCEDIMIENTO DE ANALISIS MICROBIOLOGICO (RECEPCION DE LECHE, PRODUCTO EN PROCESO Y PRODUCTO TERMINADO, LIBERACION) DE LECHE UHT LARGA VIDA COLFRANCE CPS EN C., CÓDIGO: PC-CDLM-008-001.
14. PLAN DE MUESTREO MICROBIOLOGICO DE PROVEEDORS DE LECHE CRUDA, CODIGO P-CDLM-01-002
15. PLAN DE MUESTREO FISICOQIMICO PROUDCTO UHT CODIGO PMCDLF-008-001
16. PROCEDIMIENTO DE ANALISIS Y LIBERACION FISICOQUIMICO DE LECHE UHT LARGA VIDA, CODIGO PC-CDLF-001-001
17. PLAN DE MUESTREO MICROBIOLOGICO DE PRODUCTO EN BOLSA UHT LARGA VIDA CODIGO P-CDLM-012-002, (FORMATO DE VERIFICACIÓN.
18. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION EN LA ELABORACION DE LECHE UHT LARGA VIDA COLFRANCE CPS EN C. /DESDE RECEPCIO DE LECHE CRUDA HASTA LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VEHICULOS DE TRASNPORTE TERMINADO

## B. INTERROGATORIO DE PARTE

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 198 y siguientes del Código General del Proceso, comedidamente solicito al Señor Juez se sirva señalar fecha y hora para la práctica de diligencia de interrogatorio de parte del demandante, el cual formularé oralmente dentro de la audiencia o allegaré en sobre cerrado antes de la celebración de la misma y que versará sobre los hechos de la demanda, su contestación y excepciones.

Para tal efecto, el señor ROBERTO RAMÍREZ OCAMPO podrá ser citado en la Calle 12 no. 5-32, Oficina 1104, en la ciudad de Bogotá y en los correos electrónicos [jparraq@cable.net.co](mailto:jparraq@cable.net.co) y [granitosas@gmail.com](mailto:granitosas@gmail.com)

## C. TESTIMONIALES

En atención a lo dispuesto en los artículos 208 a 221 del Código General del Proceso, solicito al señor juez se sirva señalar fecha y hora para la recepción del testimonio de las personas que adelanto relaciono, todas ellas mayores, quienes depondrán lo que les conste acerca de los hechos de la demanda, su contestación y excepciones y en especial sobre:

1. Al señor CAMILO FERNÁNDEZ DE SOTO en su condición de Presidente de Colombia Productiva para la fecha en la que se ejecutó el Proyecto de Caracterización de la leche cruda para la identificación de la presencia de c-GMP, con el propósito de que declare acerca de las razones por las cuales se ejecutó y llevó a cabo ese proyecto, sobre la problemática relacionada con la adulteración de la leche con lactosuero en el país, las conclusiones de los estudios realizados en el marco del Proyecto antes mencionado, las diferencias entre este estudio y los efectuados por el INVIMA (si existiesen).

El señor Fernández de Soto podrá ser citado en [camilo.fds@colombiaproductiva.com](mailto:camilo.fds@colombiaproductiva.com)

2. Al señor STEFAN CARRILLO, Gerente de Producción de COLFRANCE para que declare acerca del proceso productivo de leche entera UHT al interior de COLFRANCE y los distintos procedimientos que durante ese proceso sigue la compañía, con el objeto de asegurar que el producto final cumpla con los requerimientos y parámetros legales aplicables, así como sobre las muestras que se toman durante las diferentes etapas del procesamiento de la leche entera UHT.

El testigo podrá ser citado en Capellania km 2 via chiquinquirá fuquene – Cundinamarca y en el correo electrónico [scarrillo@colfrance.com.co](mailto:scarrillo@colfrance.com.co)

#### **D. DICTÁMENES PERICIALES**

Con el fin de desvirtuar las conclusiones contenidas en las pruebas periciales elaboradas por los señores ALEJANDRO REYES CÁRDENAS y VALENTE ÁLVAREZ y controvertir tales pruebas aportadas con la demanda, conforme a lo dispuesto en los artículos 226 y 227 del Código General del Proceso, solicito me sea concedido un término de 10 días hábiles para allegar un dictamen pericial con el objeto antes mencionado.

#### **E. INTERROGATORIO DE PERITOS CON FINES DE CONTRADICCIÓN**

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 228 del Código General del Proceso, y sin perjuicio de que se aporta el dictamen pericial indicado el numeral 3. del subacápite anterior, con el fin de controvertir los dictámenes periciales aportados por la demandante, solicito se sirva señalar fecha y hora para la práctica de diligencia de interrogatorio de las siguientes personas, en relación su idoneidad, imparcialidad, y sobre el contenido del dictamen rendido por cada una de ellas:

1. ALEJANDRO REYES CÁRDENAS.

Para este fin, el señor REYES CÁRDENAS podrá ser citado en la calle 126 no. 51-12. Apto 410, en la ciudad de Bogotá.

2. VALENTE ÁLVAREZ

Para este fin, el señor ÁLVAREZ podrá ser citado en la siguiente dirección: Wilbur A. Gould Food Industries Center. The Ohio State University Center. 2015 Fyffe Road, Columbus, OH 43210, Estados Unidos de América.

#### **V. ANEXOS**

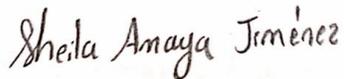
Se anexan los siguientes documentos:

1. Las pruebas documentales enunciadas en el acápite IV, subacápite A de esta contestación. Los documentos en comento podrán ser descargados en el Link de WeTransfer <https://we.tl/t-IihpibEbgh>
2. La sustitución de poder otorgada a la suscrita por Ana Lucía Parra Vera.

## VI. NOTIFICACIONES

La suscrito y mi mandante las recibiremos en mi oficina de abogado en la Calle 98 No. 9A - 41 Oficina 309, Edificio AB Proyectos, de la ciudad de Bogotá D.C. Teléfono 2360880. Correo electrónico [samaya@ibarra.legal](mailto:samaya@ibarra.legal) y [mcastiblanco@ibarra.legal](mailto:mcastiblanco@ibarra.legal) o en la Secretaría del Despacho.

Del Honorable Juez,



**SHEILA AMAYA JIMÉNEZ**

C.C. No. 1.016.088.667 de Bogotá

T.P. No. 325.976 del C.S. de la J.

Honorable Juez

**GABRIEL RICARDO GUEVARA CARRILLO**

Juez Trece (13) Civil del Circuito de Bogotá D.C.  
E. S. D.

<b>Proceso</b>	Acción Popular
<b>Radicado No.</b>	110013103013201900497-00
<b>Demandante</b>	Roberto Ramírez Ocampo
<b>Demandado</b>	PRODUCTOS LÁCTEOS COLFRANCE CPS EN REORGANIZACIÓN y otros
<b>Referencia</b>	Sustitución de poder

**ANA LUCÍA PARRA VERA**, mayor de edad y vecina de la ciudad de Bogotá, identificada con la cédula de ciudadanía No. 63.555.828 de Bucaramanga, abogada en ejercicio, portadora de la tarjeta profesional No. 167.552 del Consejo Superior de la Judicatura, con correo electrónico [notificaciones2@ibarra.legal](mailto:notificaciones2@ibarra.legal) debidamente inscrito en el Registro Nacional de Abogados, actuando en mi calidad de apoderada especial de **PRODUCTOS LÁCTEOS COLFRANCE CPS EN REORGANIZACIÓN**, como consta en el poder que obra en el expediente, por medio del presente escrito manifiesto que **SUSTITUYO** el poder que me fuera otorgado a **SHEILA AMAYA JIMÉNEZ**, mayor de edad, identificada con cédula de ciudadanía No. 1.016.088.667 de Bogotá, abogada en ejercicio, portadora de la tarjeta profesional No. 325.976 del Consejo Superior de la Judicatura, y con correo electrónico [samaya@ibarra.legal](mailto:samaya@ibarra.legal) debidamente inscrito en el Registro Nacional de Abogados, para que represente los intereses de PRODUCTOS LÁCTEOS COLFRANCE CPS EN REORGANIZACIÓN en el proceso de la referencia.

Este poder se sustituye en los mismos términos y con las mismas facultades que me fueran otorgadas.

Atentamente,



**ANA LUCÍA PARRA VERA**

C.C. No. 63.555.828 de Bucaramanga  
T.P. No. 167.552 del C. S. de la J.

Acepto,

**SHEILA AMAYA JIMÉNEZ**

C.C. No. 1.016.088.667 de Bogotá  
T.P. No. 325.976 del C.S. de la J.



DERECHO DE LA COMPETENCIA  
COMERCIO EXTERIOR Y DERECHO ADUANERO  
DERECHO CORPORATIVO  
RESOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS  
PROPIEDAD INTELECTUAL

Sustitución de poder - Acción Popular promovida por Roberto Ramírez Ocampo contra PRODUCTOS LÁCTEOS COLFRANCE CPS EN REORGANIZACIÓN. Radicado No. 201900497

Notificaciones Judiciales2 <notificaciones2@ibarra.legal>

Mié 1/09/2021 9:55 AM

Para: Sheila Amaya Jiménez <samaya@ibarra.legal>

📎 1 archivos adjuntos (190 KB)

01.09.2021. Sustitucion Poder COLFRANCE - Accion Popular.pdf;

Estimada Dra. Sheila Amaya Jiménez,

Reciba un cordial saludo,

Envío adjunto la sustitución de poder de **PRODUCTOS LÁCTEOS COLFRANCE CPS EN REORGANIZACIÓN** efectuada a su favor, dentro del proceso acción de popular con radicado No. 201900497 que cursa en el Juzgado Trece (13) Civil del Circuito de Bogotá.

Lo anterior para los fines legales pertinentes, de conformidad con lo previsto en el Decreto Legislativo 806 de 2020.

Saludos Cordiales,



**Ana Lucía Parra**

Socia



[www.ibarra.legal](http://www.ibarra.legal)



Oficina Principal  
Calle 98 No. 9A 41  
Oficina 309  
PBX. (571) 2360880  
Bogotá, Colombia

DERECHO DE LA COMPETENCIA  
COMERCIO EXTERIOR Y DERECHO ADUANERO  
DERECHO CORPORATIVO  
RESOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS  
PROPIEDAD INTELECTUAL



IBARRA ABOGADOS  
RECOGNIZED BY  
**Best Lawyers**  
2020