

Honorable Juez

GABRIEL RICARDO GUEVARA CARRILLO

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

E. S. D.

Proceso: ACCIÓN POPULAR

Radicado No. 120190049700

Demandante: ROBERTO RAMÍREZ OCAMPO

Demandados: LAKTOLAND S.A.S. y otros

Referencia: Contestación de la demanda

GABRIEL IBARRA PARDO, mayor y vecino de Bogotá D.C., identificado con Cédula de Ciudadanía No. 3.181.441 de Suba., abogado en ejercicio con Tarjeta Profesional No. 36.691 del Consejo Superior de la Judicatura, actuando en calidad de apoderado judicial de **LAKTOLAND S.A.S.** (en adelante "**LAKTOLAND**" o la "**Demandada**"), tal y como lo acredita el poder especial que reposa en el expediente, en atención a lo dispuesto en el artículo 22¹ 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

En los términos del 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 LAKTOLAND, por cuanto, como se demostrará en el curso del proceso, (i) mi representada no produce ni comercializa leche adulterada con lactosuero; (ii) la leche que produce y comercializa mi representada incluye toda la información suficiente, precisa, clara y veraz de aquella y de sus características; y (iii) por lo anterior, mi mandante no ha violado los derechos e intereses colectivos relacionados con los derechos de los consumidores y usuarios; (iv) ni tampoco aquellos relacionados con la seguridad y salubridad pública.

PRETENSIÓN SEGUNDA: LA RECHAZO Y ME OPONGO EN LO QUE RESPECTA A LAKTOLAND, toda vez que (i) corresponde a una pretensión de condena dependiente de la Pretensión Primera, la cual deberá ser negada en atención a las consideraciones

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



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

expuestas; y (ii) es improcedente en la medida que no es posible ordenarle a mi representada que cese una conducta que no ha realizado.

PRETENSIÓN TERCERA: LA RECHAZO Y ME OPONGO EN LO QUE RESPECTA A LAKTOLAND, toda vez que (i) corresponde a una pretensión de condena dependiente de las Pretensiones Primera y Segunda, la cual deberá ser negada en atención a las consideraciones expuestas; y, en cualquier caso, (ii) mi representada no ha comercializado leche adulterada o que no cuente con información adecuada y suficiente para los consumidores, respecto de la supuesta adulteración.

PRETENSIÓN CUARTA: LA RECHAZO Y ME OPONGO EN LO QUE RESPECTA A LAKTOLAND, 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 LAKTOLAND, toda vez que (i) corresponde a una pretensión de condena dependiente de las Pretensiones Primera y Segunda, la cual deberá ser negada en atención a las consideraciones expuestas; y (ii) en todo caso, mi representada no ha causado perjuicio alguno derivado de la producción y comercialización de leche, ni mucho menos ningún perjuicio atribuible a una supuesta vulneración de los derechos e intereses colectivos relacionados con los consumidores y usuarios, ni con la seguridad y salubridad pública.

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 pronunciarme sobre los hechos de la demanda:

Hecho 1. NO ME CONSTA que actualmente exista una práctica entre algunos empresarios del sector de los lácteos consistente en que algunos de ellos rinden la leche cruda con lactosuero, líquido de quesería o lactosuero en polvo rehidratado. Se trata de una afirmación que deberá ser debidamente demostrada por la parte demandante. Sin perjuicio de lo anterior, se aclara que **NO ES CIERTO** que LAKTOLAND adicione o rinda la leche larga vida UHT (en adelante Leche UHT) que procesa con lactosuero líquido de quesería ni con lactosuero en polvo rehidratado.

No obstante, vale la pena precisar que en Colombia la comercialización de productos que incluyen lactosuero y leche es permitida, siempre que se le brinde una información clara, veraz y suficiente al consumidor.

Hecho 2. Este hecho contiene varios supuestos fácticos que procedo a contestar de la siguiente manera:

- **ES CIERTO** que el lactosuero es un subproducto líquido de quesería que se obtiene de elaborar queso y que tiene principalmente los componentes que indica el demandante.
- **ES CIERTO** que el lactosuero tiene unas características similares a las de la leche cruda y forma parte de la leche cruda.
- **NO ME CONSTA** que el lactosuero sea un "componente ideal" para adulterar la leche. Se trata de una afirmación que el demandante deberá acreditar debidamente. Se reitera que en la cadena de producción y comercialización de Leche UHT de LAKTOLAND no se adiciona ni se utiliza lactosuero líquido de quesería ni lactosuero en polvo rehidratado.

Hecho 3. NO ME CONSTA que la adulteración de la leche se realice con el fin de obtener mayores ganancias ni que el rendimiento de la leche cruda sea mayor por la adición de suero de quesería, pues, como se advirtió, LAKTOLAND no adiciona ni utiliza de ninguna manera lactosuero ni suero de quesería en la cadena de producción y comercialización de Leche UHT.

Hecho 4. ES CIERTO. No obstante, se aclara que mi representada no adquiere lactosuero de terceros ni lo produce, por lo que desconoce el precio específico al que este producto es comercializado en el mercado y en esta medida, me atengo a lo que resulte probado en el proceso en relación con este aspecto.

Hecho 5. Este hecho contiene varios supuestos fácticos que procedo a contestar de la siguiente manera:

- **ES CIERTO** que la producción de leche cruda en Colombia se ve "*altamente influenciada por la estacionalidad (clima)*". Sin embargo, se aclara que la variación en los niveles de producción de leche cruda no incide en la calidad de la leche producida y comercializada por LAKTOLAND.
- **NO ME CONSTA** la existencia en Colombia de una práctica de adulteración de leche, pues, se reitera LAKTOLAND no adultera su Leche UHT, independientemente de la estacionalidad o la oferta de leche cruda que exista en el mercado.

Hecho 6. ES CIERTO.

Hecho 7. Este hecho contiene varios supuestos fácticos que procedo a contestar de la siguiente manera:

- **ES CIERTO** que en épocas de verano la producción de leche cruda disminuye entre un 9% y un 17% por finca por la baja oferta de pasto verde.
- **NO ME CONSTA** que el precio de la leche cruda se incremente 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. Se aclara que LAKTOLAND paga a sus proveedores de leche cruda el precio según lo establecido en las normas nacionales que regulan la materia y lo determinado por el Ministerio de Agricultura.

Hecho 8. NO ME CONSTA (i) que se presenten casos de adulteración de leche cruda, ni (ii) que en los meses de escasez se incrementen esos supuestos casos de adulteración, ni tampoco (iii) que algunos productores mezclen la leche cruda con suero para bajar los costos de la materia prima, pues se reitera que LAKTOLAND no mezcla la leche cruda con suero en ningún punto de su cadena de producción y comercialización de Leche UHT.

Adicionalmente, LAKTOLAND realiza los análisis físico-químicos y microbiológicos técnica y legalmente previstos sobre muestras de leche cruda antes de hacer una oferta para su compra, asegurándose que ésta cumpla con los parámetros establecidos en la ley.

Hecho 9. NO ME CONSTA que, de manera general, las etapas mencionadas por el demandante en este hecho sean las que se incluyen en los procesos productivos de Leche UHT. Se trata de una circunstancia que deberá probar el demandante.

En lo que a LAKTOLAND concierne, su proceso de producción y comercialización de Leche UHT sigue las siguientes etapas: (i) Recepción de materia prima y leche cruda; (ii) Análisis físico químico y microbiológico de leche cruda y materias primas; (iii) Filtración, clarificación, estandarización y almacenamiento en silos; (iv) Termización; (v) Almacenamiento en silos; (vi) Esterilización; (vii) Envasado aséptico; (viii) Embalaje; (ix) Almacenamiento en bodega a temperatura ambiente; (x) cuarentena; (xi) Liberación de producto, y (xii) Despacho.

Hecho 10. NO ME CONSTA que en la etapa de almacenamiento supuestamente se adultere la leche cruda con lactosuero en polvo previamente rehidratado o lactosuero líquido de quesería, pues, se reitera, mi representada no adultera la leche UHT en ninguna etapa de su proceso de producción y comercialización.

Hecho 11. Este hecho contiene varias afirmaciones que procedo a contestar así:

- **NO ME CONSTA** si el consumo de proteína de suero de leche tiene los efectos adversos que menciona la parte actora en este hecho. Tal aseveración deberá ser probada por la parte demandante. LAKTOLAND es una compañía que se dedica al procesamiento de leche cruda para la producción de leche UHT y su venta en el mercado nacional, por lo que desconoce y no cuenta con el conocimiento técnico ni científico para aseverar si la proteína de suero de leche tiene efectos adversos.

Sin embargo, es importante mencionar que la proteína de suero de leche se encuentra incorporada en productos tales como queso, yogures, complementos de proteínas, entre otros, que se comercializan en el mercado nacional, por lo que se desconoce si lo que la demandante pretende afirmar es que tales

productos son nocivos y generan efectos adversos como la desestabilización de la microbiota intestinal y el agravamiento del acné vulgar. De hecho, el pie de página al que la demandante remite en este hecho, corresponde a una página web en inglés que hace referencia al consumo y uso de suplementos de proteína de suero.

- **NO ES CIERTO** que el suero de leche tenga propiedades nutricionales muy inferiores a las de la leche cruda. Se trata de productos diferentes que, por lo mismo, tienen propiedades nutricionales diferentes.

Hecho 12. NO ME CONSTA ya que es un hecho completamente ajeno a LAKTOLAND.

Hecho 13. NO ME CONSTA ya que es un hecho completamente ajeno a LAKTOLAND.

Hecho 14. NO ME CONSTA ya que es un hecho completamente ajeno a LAKTOLAND.

Hecho 15. NO ME CONSTA ya que es un hecho completamente ajeno a LAKTOLAND.

Hecho 16. NO ME CONSTA ya que es un hecho completamente ajeno a LAKTOLAND.

Hecho 17. NO ME CONSTA ya que es un hecho completamente ajeno a LAKTOLAND.

Hecho 18. ES CIERTO que en las fotografías de los empaques que la demandante acompaña en el hecho 16 de la demanda, se utiliza la expresión "leche" y no se observa que se mencione que el producto tenga una adición de lactosuero. De cualquier manera, ese hecho es irrelevante en lo que a LAKTOLAND concierne.

Hecho 19. NO ME CONSTA ya que es un hecho completamente ajeno a LAKTOLAND.

Hecho 20. NO ME CONSTA ya que es un hecho completamente ajeno a LAKTOLAND.

Hecho 21. ES CIERTO que en las fotografías de los empaques que la demandante acompaña en el hecho 19 de la demanda, se utiliza la expresión "leche" y no se observa que se mencione que el producto tenga una adición de lactosuero. De cualquier manera, ese hecho es irrelevante en lo que a LAKTOLAND concierne.

Hecho 22. NO ME CONSTA ya que es un hecho completamente ajeno a LAKTOLAND.

Hecho 23. NO ME CONSTA ya que es un hecho completamente ajeno a LAKTOLAND.

Hecho 24. ES CIERTO que en las fotografías de los empaques que la demandante acompaña en el hecho 22 de la demanda, se utiliza la expresión "leche" y no se observa que se mencione que el producto tenga una adición de lactosuero. De cualquier manera, ese hecho es irrelevante en lo que a LAKTOLAND concierne.

Hecho 25. NO ME CONSTA ya que es un hecho completamente ajeno a LAKTOLAND.

Hecho 26. NO ME CONSTA ya que es un hecho completamente ajeno a LAKTOLAND.

Hecho 27. ES CIERTO que en las fotografías de los empaques que la demandante acompaña en el hecho 25 de la demanda, se utiliza la expresión "leche" y no se observa que se mencione que el producto tenga una adición de lactosuero. De cualquier manera, ese hecho es irrelevante en lo que a LAKTOLAND concierne.

Hecho 28. NO ME CONSTA ya que es un hecho completamente ajeno a LAKTOLAND.

Hecho 29. NO ME CONSTA ya que es un hecho completamente ajeno a LAKTOLAND.

Hecho 30. NO ME CONSTA ya que es un hecho completamente ajeno a LAKTOLAND.

Hecho 31. ES CIERTO que en las fotografías de los empaques que la demandante acompaña en el hecho 29 de la demanda, se utiliza la expresión "leche" y no se observa que se mencione que el producto tenga una adición de lactosuero. De cualquier manera, ese hecho es irrelevante en lo que a LAKTOLAND concierne.

Hecho 32. NO ME CONSTA ya que es un hecho completamente ajeno a LAKTOLAND.

Hecho 33. NO ME CONSTA ya que es un hecho completamente ajeno a LAKTOLAND.

Hecho 34. NO ME CONSTA ya que es un hecho completamente ajeno a LAKTOLAND.

Hecho 35. NO ME CONSTA ya que es un hecho completamente ajeno a LAKTOLAND.

Hecho 36. ES CIERTO que en las fotografías de los empaques que la demandante acompaña en el hecho 34 de la demanda, se utiliza la expresión "leche" y no se observa que se mencione que el producto tenga una adición de lactosuero. De cualquier manera, ese hecho es irrelevante en lo que a LAKTOLAND concierne.

Hecho 37. NO ME CONSTA ya que es un hecho completamente ajeno a LAKTOLAND.

Hecho 38. NO ME CONSTA ya que es un hecho completamente ajeno a LAKTOLAND.

Hecho 39. NO ME CONSTA ya que es un hecho completamente ajeno a LAKTOLAND.

Hecho 40. ES CIERTO que en las fotografías de los empaques que la demandante acompaña en el hecho 38 de la demanda, se utiliza la expresión "leche" y no se observa que se mencione que el producto tenga una adición de lactosuero. De cualquier manera, ese hecho es irrelevante en lo que a LAKTOLAND concierne.

Hecho 41. NO ME CONSTA ya que es un hecho completamente ajeno a LAKTOLAND.

Hecho 42. NO ME CONSTA ya que es un hecho completamente ajeno a LAKTOLAND.

Hecho 43. NO ME CONSTA ya que es un hecho completamente ajeno a LAKTOLAND.

Hecho 44. NO ME CONSTA ya que es un hecho completamente ajeno a LAKTOLAND.

Hecho 45. ES CIERTO que en las fotografías de los empaques que la demandante acompaña en el hecho 43 de la demanda, se utiliza la expresión "leche" y no se observa que se mencione que el producto tenga una adición de lactosuero. De cualquier manera, ese hecho es irrelevante en lo que a LAKTOLAND concierne.

Hecho 46. NO ME CONSTA ya que es un hecho completamente ajeno a LAKTOLAND.

Hecho 47. NO ME CONSTA ya que es un hecho completamente ajeno a LAKTOLAND.

Hecho 48. NO ME CONSTA ya que es un hecho completamente ajeno a LAKTOLAND.

Hecho 49. ES CIERTO que en las fotografías de los empaques que la demandante acompaña en el hecho 47 de la demanda, se utiliza la expresión "leche" y no se observa que se mencione que el producto tenga una adición de lactosuero. De cualquier manera, ese hecho es irrelevante en lo que a LAKTOLAND concierne.

Hecho 50. NO ME CONSTA ya que es un hecho completamente ajeno a LAKTOLAND.

Hecho 51. NO ME CONSTA ya que es un hecho completamente ajeno a LAKTOLAND.

Hecho 52. NO ME CONSTA ya que es un hecho completamente ajeno a LAKTOLAND.

Hecho 53. ES CIERTO que en las fotografías de los empaques que la demandante acompaña en el hecho 51 de la demanda, se utiliza la expresión "leche" y no se observa que se mencione que el producto tenga una adición de lactosuero. De cualquier manera, ese hecho es irrelevante en lo que a LAKTOLAND concierne.

Hecho 54. NO ME CONSTA ya que es un hecho completamente ajeno a LAKTOLAND.

Hecho 55. NO ME CONSTA ya que es un hecho completamente ajeno a LAKTOLAND.

Hecho 55. NO ME CONSTA ya que es un hecho completamente ajeno a LAKTOLAND.

Hecho 56. NO ME CONSTA ya que es un hecho completamente ajeno a LAKTOLAND.

Hecho 57. ES CIERTO que en las fotografías de los empaques que la demandante acompaña en el hecho 55 de la demanda, se utiliza la expresión "leche" y no se observa que se mencione que el producto tenga una adición de lactosuero. De cualquier manera, ese hecho es irrelevante en lo que a LAKTOLAND concierne.

Hecho 58. ES CIERTO.

Hecho 59. Tiene varias aseveraciones que procedo a contestar así:

- **ES CIERTO** que mi representada produce “una bebida identificada como «leche» (...)”.

En efecto, LAKTOLAND produce y comercializa Leche UHT que cumple con los estándares de ley respecto de la leche para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercialice, expendi, importe o exporte en el país. Por tal motivo, el producto en cuestión se identifica como leche, y no resultan de recibo las suspicacias que pretende generar el accionante con el uso de las comillas en la palabra leche.

- **NO ES CIERTO** que mi poderdante produzca o comercialice su producto bajo la marca Mercadería. El producto que procesa y comercializa LAKTOLAND no está identificado con marca alguna. Cuestión diferente es que la Leche UHT producida por mi poderdante se comercialice en las tiendas MERCADERÍA JUSTO & BUENO.

Hecho 60. Contiene varias afirmaciones que procedo a contestar en los términos que se exponen seguidamente:

- **NO ME CONSTA** si el laboratorio alemán Muva es o no reconocido y, si lo es, no menciona el demandante en qué área, sector o país sería reconocido el laboratorio que menciona. Se trata de un hecho que es por completo ajeno a mi representada.

Se aclara, en todo caso, que la parte actora no expone en este hecho ni en ningún otro de la demanda si el Laboratorio Muva esté avalado para realizar pruebas o analizar muestras de leche procesada en Colombia, ni tampoco precisa ni acredita si los parámetros y la metodología utilizada en tales análisis cumplen con la legislación y regulación colombianas o son equiparables y corresponden con aquellos que deben realizarse en el país.

- **NO ES CIERTO** que el Lote T-2 025-292B correspondiente a leche entera UHT procesada por LAKTOLAND sea de marca Mercadería. Como ya se expuso, la leche UHT que produce mi representada no se identifica con ninguna marca en el mercado.
- **NO ES CIERTO** que LAKTOLAND haya adicionado lactosuero a la leche entera UHT del Lote T-2 025-292 B en un porcentaje del 6.5% (ni en ningún otro), se trata de una aseveración que la parte actora pretende infructuosamente sustentar en el resultado de un laboratorio que expresamente menciona 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(...)”**² (Subrayado y negrilla fuera de texto.)

² Página 11 de la traducción oficial de los resultados del laboratorio MUVA, aportada por la demandante.

Es inadmisibles que la demandante haya pretendido sustentar sus acusaciones en contra de LAKTOLAND en una prueba de laboratorio cuyos resultados **no son concluyentes ni representativos** y deben **considerarse condicionales**. Tanto más, si se tiene en cuenta que el análisis realizado por el laboratorio Muva se llevó a cabo sobre un producto respecto del cual no es posible establecer con certeza la cadena de trazabilidad que siguió una vez fue adquirido en las tiendas de MERCADERÍA JUSTO & BUENO y hasta su llegada y análisis en Alemania, en el laboratorio Muva.

Se observa en el escrito de demanda, y sus anexos, que las muestras de leche del Lote T-2 025-292 B fueron compradas el 5 de febrero de 2019, siendo procesadas más de un mes después entre el 11 y el 15 de marzo del mismo año y, sin dejar de lado, que el señor Alejandro Reyes en el documento titulado "INFORME DE TOMA DE MUESTRAS DE LECHE ENTERA Y ENVÍO PARA ANÁLISIS QUÍMICO", deja claro que "(...) *Durante el procedimiento, las muestras fueron debidamente rotuladas, cumpliendo los requisitos de Cadena de Custodia, garantizando la autenticidad, preservación e integridad, así como la seguridad durante el tiempo que estuvo bajo mi custodia*"

Al margen de que, además de las fotografías en las que se muestra el rotulado de la leche comprada por el señor Reyes para enviar como muestra al laboratorio Muva, no existe evidencia sobre el cumplimiento de los requisitos de cadena de custodia, se destaca que, según afirma el señor Reyes, las muestras tomadas fueron posteriormente entregadas por él a TSI INTERNACIONAL S.A., momento a partir del cual no existe constancia ni mención alguna sobre el mantenimiento de la cadena de custodia. De hecho, no se prueba siquiera que efectivamente hayan sido entregadas a TSI INTERNACIONAL S.A., menos todavía qué ocurrió con las muestras desde el momento de su entrega a esa compañía y la fecha en la que el laboratorio Muva realizó sus análisis en Alemania.

Como se ha destacado a lo largo de este documento, **LAKTOLAND no adiciona lactosuero ni utiliza** suero de leche, líquido de quesería, lactosuero en polvo rehidratado ni ningún otro componente que sea prohibido por la norma técnica, los lineamientos determinados por el Ministerio de Agricultura o las demás leyes aplicables a su leche entera UHT, en ningún punto de su cadena de producción y comercialización.

De cualquier manera, los resultados del laboratorio Muva no permiten concluir que LAKTOLAND sea responsable de adicionar lactosuero a la leche entera UHT del Lote T-2 025-292B.

Hecho 61. ES CIERTO y se aclara que precisamente porque la leche UHT producida por mi poderdante no contiene lactosuero, es que no se incluye información de ese tipo. No es procedente indicar que los productos de mi representada están adicionados con lactosuero, porque ello sería contrario a la realidad.

III. EXCEPCIONES

A continuación, se expondrán las razones y fundamentos que acreditan que la demanda en contra de mi representada carece de mérito, por cuanto no es cierto que LAKTOLAND haya 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.

Para este fin, se dejará claro que (i) no solo no existen pruebas que sustenten la tesis del demandante según la cual LAKTOLAND produce leche UHT adicionada con lactosuero; (ii) sino que el empaque de la leche producida y comercializada por mi representada incluye información veraz, clara, precisa y suficiente en relación con sus componentes y características; y (iii) que aquélla cumple con los requisitos nutricionales, fisicoquímicos, sanitarios y fitosanitarios exigidos por la Ley.

3.1. Mi poderdante NO ha vulnerado los derechos e intereses colectivos de los consumidores y usuarios

3.1.1. La supuesta violación atribuida a mi representada

El accionante sostiene que LAKTOLAND 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 presuntamente habría incumplido lo dispuesto en (i) el numeral 2º del artículo 1, el numeral 1.3. ⁴ del artículo 3, el artículo 23⁵ y el artículo 30⁶ de la Ley 1480 de 2011 (Estatuto del Consumidor); y (ii) el

³ **"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."

⁴ **"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 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."

⁵ **"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. (...)"

⁶ **"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."

Numeral 2.12.⁷ del Título II de la Circular Única de la Superintendencia de Industria y Comercio (en adelante, la "SIC").

Como fundamento de lo anterior, el actor señaló que LAKTOLAND comercializa presuntamente leche adicionada con lactosuero y no informa tal circunstancia a los consumidores, lo que iría en contravía de la definición establecida en el artículo 3 del Decreto 616 de 2006, según la cual la 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"*, y a la par, encuadraría en la prohibición contemplada en el numeral 1 del artículo 14 del mismo Decreto, relativa a *"la adición de lactosueros a la leche en todas las etapas de la cadena productiva."*

En este orden de ideas, señala el demandante que, en la medida que los empaques de los productos fabricados y comercializados por quien represento incluyen la denominación leche, (i) no se le entrega una información veraz y completa al consumidor respecto al producto y sus características, y (ii) tal circunstancia supuestamente consistiría en publicidad engañosa.

Así las cosas, las aseveraciones de la parte actora en lo concerniente a este punto se limitan a que, en su criterio, LAKTOLAND adiciona la Leche UHT con lactosuero y que, por ende, no puede denominar ese producto como leche, porque tal denominación solo puede emplearse para identificar 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 (...)"*.

3.1.2. La leche producida y comercializada por LAKTOLAND no es adicionada con lactosuero

En primer lugar, para que pudiera afirmarse que se infringen los derechos de los consumidores a recibir información veraz y completa respecto de los productos puestos en el mercado y que se incurre en un engaño al consumidor, hubiera sido menester acreditar que (i) el productor o proveedor comercializa un producto en el mercado y anuncia cuáles son sus características y componentes, y (ii) que la información respecto a las características y componentes de tal producto difiere de aquellas que efectivamente tiene y/u omite alguna que ha debido incluir.

En efecto, la Superintendencia de Industria y Comercio, en la Sentencia 1518 del 11 de febrero de 2019, respecto a la información completa y veraz, señaló lo siguiente:

"(...) 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

⁷ "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 (...)"

se ofrecen en el mercado y, de esa manera, adoptar decisiones de consumo adecuadas.

(...)

evaluar la veracidad y suficiencia de la información que determinó la intención de compra en un determinado caso, constituye el punto central de la protección a los derechos de los consumidores en el marco de la acción jurisdiccional de protección al consumidor, por cuanto únicamente bajo el cumplimiento de dichas condiciones es que se logra la efectividad de la prerrogativa a la elección razonada; situación que debe ser evaluada por el operador jurídico con todo rigor, puesto que se trata de garantías a las que el Estatuto del Consumidor les otorgó un lugar privilegiado dentro de sus preceptos al reconocerles el carácter de principios generales.”

Ahora bien, en relación con el engaño, el mismo 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.”⁸

En línea con lo anterior, la Superintendencia de Industria y Comercio ha reiterado la tesis de la Doctrina sobre los supuestos que deben acreditarse para que se predique la existencia de publicidad engañosa, los cuales son consonantes con los arriba enunciados, en los siguientes términos:

“La doctrina ha establecido una serie de pasos a aplicar con el fin de evaluar si una publicidad resulta engañosa:

“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**

⁸ Numeral 13 del Artículo 5 de la Ley 1480 de 2011.

consumidor racional se forme una idea correcta del bien o servicio que se anuncia. (...)”⁹ (Subrayado y negrilla fuera de texto.)

Esa discrepancia entre lo anunciado y la realidad del producto es precisamente la que no se presenta en el caso bajo estudio, pues, como se expuso ampliamente en el acápite correspondiente al pronunciamiento sobre los hechos de la demanda, la leche producida y comercializada por mi representada no es adicionada con lactosuero.

Por lo tanto, la información plasmada en los empaques de los productos de LAKTOLAND, respecto a que se trata de leche entera UHT es veraz, completa y suficiente, pues el producto reúne las características a las que alude el artículo 3º del Decreto 616 de 2006, en el que se define la *leche ultra alta temperatura UAT (UHT) leche larga vida* como “(...) el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche cruda o termizada a una temperatura entre 135oC a 150oC y tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente.”

La parte actora pretende justificar su aseveración según la cual (i) LAKTOLAND no produce ni comercializa Leche UHT porque su producto está adicionado con lactosuero y (ii) mi representada tampoco cumple con el deber de información que tiene para con los consumidores, en los siguientes elementos cuyo valor probatorio es absolutamente cuestionable:

- En los resultados del Laboratorio Muva Kempten respecto de unas muestras de leche compradas en Colombia y, presuntamente remitidas a ese laboratorio por parte del señor Alejandro Reyes Cárdenas.
- En el documento “INFORME DE TOMA DE MUESTRAS DE LECHE ENTERA Y ENVÍO PARA ANÁLISIS QUÍMICO” elaborado por el señor Alejandro Reyes Cárdenas a solicitud de la parte demandante.
- El documento “Leche y la adulteración de la leche” elaborado por Valente B. Álvarez en el que se responden algunos interrogantes respecto de la leche, su adulteración, las pruebas para detección de lactosuero y los resultados de los análisis llevados a cabo por el Laboratorio Muva Kempten y por otro laboratorio ubicado en Ecuador.

Seguidamente se expondrá por qué los elementos que acompaña la parte actora en su demanda, no permiten colegir que LAKTOLAND haya incurrido en la vulneración de los

⁹ 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, páginas 59 a 61.

derechos e intereses colectivos a los que se refieren los literales g) y n) del artículo 4º de la Ley 472 de 1998.

a) La muestra del Laboratorio Muva y los dictámenes periciales rendidos en relación con ella carecen de mérito probatorio

Las pruebas del Laboratorio MUVA Kempton tendientes a determinar si la muestra de leche entera UHT producida por LAKTOLAND tenía lactosuero, no solo arrojaron resultados que fueron calificados por el mismo laboratorio como no concluyentes, sino que, además, expresan tal resultado como un "(...) % de suero lácteo en polvo" que "(...) se refiere a **leche en polvo desnatada estándar** con un nivel conocido de suero lácteo en polvo" (subrayado y resaltado fuera del texto original) desconociendo inexplicablemente que la muestra analizada no correspondía de manera alguna a leche en polvo sino a leche líquida entera UHT.

En efecto, en lo que a LAKTOLAND concierne, las conclusiones del análisis del laboratorio MUVA son la siguientes:

"(...)

Código de muestra: 1386454

Muestra(s) recibida(s) en: 19/02/2019

Denominación de muestra: ID de la muestra: 2019PO3364-10 Leche UHT

Descripción de la muestra: PA DEMOGAN

10 A – Fabricado por: CEUCO de Colombia S.A.

Marca: Mercadería

Leche Entera UHT

Ven. 25/05/2019

LOTE T2 025-292B

Empaque original

Duración de la prueba: 11/03/2019 a 15/03/2019

Muestreo: por el solicitante o en su representación

Análisis químico

Análisis	Resultado	Unidad	Método
Suero lácteo en polvo (mediante Caseinomacropéptido A)	Detectado	%	MUVA-MET028 según Reg. (EU) No. 2018/150: 2018-01 Anexo III

Observación:

Se detectó una cantidad significativa de suero lácteo en polvo en la muestra puesta a prueba.

El resultado calculado que se expresa como "% de suero lácteo en polvo" se refiere a leche en polvo desnatada estándar con un nivel conocido de suero lácteo en polvo.

No es posible calcular la cantidad de caseinomacropéptido A directamente con el método utilizado

Cantidad calculada en esta muestra: 6.5% de suero lácteo en polvo

Anotación:

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.

(...)"

(La negrilla y subrayados son del texto original)

En línea con lo anterior, lo primero que debe anotarse es que los resultados obtenidos en tales pruebas utilizan como referencia la establecida en el Anexo III del "Reglamento de Ejecución (UE) 2018/150 de la Comisión Europea" (lo que en el informe se lee en la casilla "Método" de la tabla de análisis como "Reg. (EU) No. 2018/150: 2018-01 Anexo III"), anexo que hace referencia a la "Determinación de los sólidos de suero de cuajo en la leche desnatada en polvo" y que en su numeral 4º señala como Principio del Método que "Las muestras se analizan para detectar la presencia de caseinomacropéptido A por el procedimiento de cromatografía de líquidos de alto rendimiento en fase inversa (procedimiento HPLC). El resultado se evalúa por comparación con muestras patrón constituidas por leche desnatada en polvo con y sin

un porcentaje conocido de suero en polvo. Un resultado superior al 1% (m/m) indica la presencia de sólidos de suero de cuajo”.

La descripción antes mencionada, tomada de la reglamentación europea con base en la cual se llevó a cabo el análisis por parte del Laboratorio Muva Kempton, da cuenta de que la metodología aplicada fue diseñada para la detección de GMP en un producto con características diferentes de aquél que fue objeto de análisis, pues la leche entera UHT del Lote T2 025-292B de LAKTOLAND, no corresponde a leche desnatada en polvo.

En efecto, al revisar la Norma Técnica Colombia (NTC) No. 6349 del 27 de agosto de 2019 (fecha posterior a la de presentación de la demanda) referida a la “Determinación de la adulteración de leche líquida con lactosuero. Método de cromatografía líquida de alta eficacia HPLC” se contempla como principio del método el siguiente: *“Se recolecta la muestra de leche líquida. Se eliminan la materia grasa y las proteínas por precipitación con ácido tricloroacético, se centrifuga y se filtra el sobrenadante. Se determina el Glicomacropéptido de caseína (c-GMP) presente en el sobrenadante por cromatografía líquida de alta eficacia. Finalmente se evalúa el resultado y se compara con la curva de calibración obtenida de muestras testigos constituidas por leche cruda exentas o con adición de porcentajes conocidos de lactosuero”.*

Con independencia de lo anterior y según se desprende del Estudio de caracterización de la leche cruda realizado por Colombia Productiva en el año 2020, en Colombia el primer dato público de referencia de presencia de GMP (Glicomacropéptido de caseína) en la leche cruda en estado natural (como punto de partida para la construcción de datos de referencia en el país), arrojó un promedio de GMP por litro de leche cruda de 40.5 mg y un dato máximo de GMP por litro de leche cruda de 63.1mg. La referida caracterización fue realizada, dado que en Colombia *“(…) respecto del lactosuero como factor contaminante o adulterante de la leche, no existen [sic] límites definidos a través de los cuales se pueda detectar o controlar (...) Países como Brasil, Ecuador y España concuerdan en que el método para realizar la búsqueda de GMP en leche es la cromatografía líquida de alta eficiencia (HPLC), sin embargo para establecer los criterios de adulteración debe conocerse la concentración basal de la molécula en la leche, la cual podría depender de diferentes factores tales como ubicación geográfica (no hay estudios concluyentes al respecto); por lo que se hace indispensable calcular el estado basal de GMP de la leche en el país (...)”*¹⁰

Se concluye entonces que la prueba elaborada por el Laboratorio MUVA Kempton con base en la regulación y los parámetros de referencia europeos establecidos, además, respecto de un producto distinto del que fue sometido a análisis, permiten colegir que las conclusiones allí plasmadas ciertamente no son concluyentes y que no puede acusarse a LAKTOLAND de producir y comercializar Leche Entera UHT adicionada con lactosuero, menos todavía cuando en nuestro país el desarrollo de la metodología y la determinación de los valores de referencia (máximos o mínimos) que permitan

¹⁰ Documento titulado “ESTADO DEL ARTE, análisis y caracterización de la leche que es procesada en empresas con el CHU 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” (pág. 60) elaborado por el Ministerio de Comercio Industria y Turismo, Colombia Productiva y el Consorcio Consultoría PTP RG Asesorías SAS y BioTrends Laboratorios SAS.

establecer si la leche ha sido o no adicionada con lactosuero, se encuentran en construcción, justamente porque no pueden extrapolarse los valores de referencia de un país a otro.

No en vano, en marzo de 2021 el INVIMA realizó una visita en las instalaciones de la planta de LAKTOLAND cuyo objetivo fue *"Tomar muestras para definir línea base para el caseinomacropéptido (CMP) en leche bovina colombiana"* y también entregó a mi representada los resultados de laboratorio tomados de muestras de leche cruda (antes de su procesamiento por parte de LAKTOLAND) en los que esa autoridad incluye la observación de que *"El nivel de CMP endógeno está en estudio. **Por esta razón no es posible determinar aun si la muestra analizada ha sido adicionada con lactosuero**"*, circunstancia que refuerza que no es cierto que pueda afirmarse que mi poderdante ha adicionado o ha comercializado leche entera UHT adicionada con lactosuero, a partir de un análisis químico realizado en el exterior que, por si fuera poco, advierte de manera expresa que sus resultados pueden responder a un falso positivo.

b) El documento "INFORME DE TOMA DE MUESTRAS DE LECHE ENTERA Y ENVÍO PARA ANÁLISIS QUÍMICO"

Según indica el documento en cuestión, su objeto es poner en conocimiento de la Asociación Colombiana de Ganaderos por la Democracia -DEMOGAN- que quien lo suscribe, esto es, el señor Alejandro Reyes Cárdenas, se desplazó el día 5 de febrero de 2019 a diferentes puntos de la ciudad, con el fin de recolectar muestras de leche entera UHT que, posteriormente, serían enviadas al laboratorio MUVA Kempten. Asegura el señor Reyes que las muestras fueron *"(...) debidamente rotuladas, cumpliendo con los requisitos de Cadena de Custodia, garantizando la autenticidad, preservación e integridad, así como la seguridad durante el tiempo que estuvo bajo mi custodia"*.

En lo que tiene que ver con LAKTOLAND el documento en cuestión menciona que la muestra recolectada es identificada como "Muestra No. 10" la cual consiste en 6 muestras de leche entera de 1000 ml con número de Lote L:t2 025-292B (rotuladas desde la muestra 10A a 10F) y fecha de vencimiento del 25 de mayo de 2019, las cuales fueron adquiridas por el señor Reyes en los almacenes Justo & Bueno ubicados en la Avenida La Esperanza No. 48 -50 de la ciudad de Bogotá.

Seguidamente, el señor Reyes sostiene que la muestra rotulada como "Muestra No. 10A" fue la empacada y entregada a TSI INTERNACIONAL S.A. para su envío al laboratorio MUVA ubicado en Alemania, mientras que las muestras 10B, 10C, 10D, 10E y 10F fueron empacadas, rotuladas y guardadas como contramuestra y reposan bajo custodia del señor Reyes.

Pues bien, salta a la vista que aparte de las simples aseveraciones del señor Reyes, según las cuales, las muestras habrían sido rotuladas y de que se habrían cumplido los requisitos de custodia, no se allega ninguna descripción ni explicación en relación con disposiciones o la metodología que se habrían aplicado para tal efecto, y por consiguiente no es posible determinar si esta metodología es la aceptada en Colombia

para la toma de muestras de alimentos y bebidas. Tampoco se puede determinar cómo se garantizó la autenticidad, preservación e integridad de las muestras de leche entera UHT de LAKTOLAND, ni menos aún se sabe qué ocurrió con la autenticidad, preservación, integridad y seguridad de aquellas una vez dejaron de estar la custodia del señor Reyes.

De cualquier manera, el registro fotográfico que se acompaña al documento "INFORME DE TOMA DE MUESTRAS DE LECHE ENTERA Y ENVÍO PARA ANÁLISIS QUÍMICO", tampoco permite conocer si efectivamente la "Muestra No. 10A" fue la que se envió al laboratorio MUVA (más allá de la afirmación que en ese sentido realiza el señor Reyes), así como también se echa de menos que en lo que tiene que ver con las contramuestras (Muestras Nos. 10B a 10F) no se haya indicado dónde y bajo qué condiciones permanecen almacenadas.

Únicamente a manera de referencia, vale la pena advertir que de acuerdo con el artículo 67 del Decreto 616 de 2006 *"El número de unidades de las que consta una muestra para control oficial es de siete unidades (7) y deben corresponder a un mismo lote de producción. Se distribuirán así: tres (3) para análisis microbiológico, dos (2) para análisis físico-químico, una (1) para contramuestra oficial debidamente rotulada y sellada y una (1) como muestra para el interesado para ser analizada en su laboratorio de control de calidad (...)"* y que en Colombia existe la norma GTC 263 de 2016 que proporciona las directrices sobre los métodos de muestreo de leche y productos lácteos para análisis microbiológico, fisicoquímico y sensorial.

Sin embargo, sobre la metodología seguida para la toma de muestras de leche entera UHT procesada por LAKTOLAND, a duras penas se menciona en el documento, de manera muy escueta y carente de un mínimo de rigor, que *"La metodología utilizada consistió en tomar muestras al azar tal como se haría en cualquier otro procedimiento en donde sea necesario recolectar muestras que sean representativas de una población y a las cuales se deba mantener cadena de custodia (...) La metodología utilizada fue la recolección de muestras de manera aleatoria de igual forma como se toman muestras al azar para otros tipos de análisis de interés forense. Se tomaron 6 muestras de cada una de las marcas con el fin de que las muestras fueran representativas"*.

Empero, solo por mencionar la supuesta representatividad de las muestras tomadas, vale anotar que actualmente cada lote de leche que se produce en LAKTOLAND es de aproximadamente 60.000 litros y que, en particular, el Lote de leche entera UHT de mi representada al cual se hace referencia en la presente acción comprendió 17.946 unidades envasadas, de donde se sigue que muestra analizada en el laboratorio MUVA -una caja de 1.000 ml (un litro)-, no puede considerarse representativa del mismo.

c) El documento "Cuestionario: Leche y adulteración de la leche"

Sea lo primero advertir que el documento aborda diferentes cuestionamientos, varios de los cuales se responden haciendo referencia a disposiciones normativas de otros países o regiones que devienen impertinentes para efectos del presente proceso y que, en lo que tiene que ver con la remisión a las normas legales, reglamentarias o

regulatorias colombianas, el documento en cuestión no puede ser valorado como un dictamen pericial a la luz de lo previsto en el inciso 3° del artículo 226 del CGP a cuyo tenor "(...) *no serán admisibles dictámenes periciales que versen sobre puntos de derecho, sin perjuicio de lo dispuesto en los artículos 177 y 179 para la prueba de la ley y de la costumbre extranjera*".

Por otra parte, y en lo concerniente a la mención que en este documento se hace de los resultados del laboratorio PROTAL (en Ecuador), es menester anotar que no se entiende con qué propósito esta información es traída a colación, pues ni en la acción popular ni en sus anexos se hace alusión alguna a resultados de análisis del laboratorio PROTAL.

Sin perjuicio de lo anterior, los vacíos de los que adolece el documento denominado por la parte actora como "*Resultados del reconocido laboratorio alemán MUVA en donde se evidencia la adulteración de la leche*", no pueden ser corregidos o subsanados con la opinión o posición de una persona que, al margen del "*expertise*" que pueda o no tener sobre la materia, no participó en la realización de las pruebas y análisis realizados por MUVA, y tampoco ha acreditado ser parte de los mencionados laboratorios o estar autorizada para pronunciarse en su representación.

3.1.3. El demandante no cumplió con su carga de demostrar una afectación real y concreta a un derecho colectivo

En la medida que las pruebas utilizadas por el demandante para afirmar que LAKTOLAND supuestamente produce y comercializa leche adulterada con lactosuero deben ser desestimadas, no se acompañaron otros medios de prueba que dieran cuenta de la supuesta violación de derechos colectivos atribuida a mi representada.

Lo anterior es de vital importancia para el caso bajo estudio, ya que las acciones populares exigen que se acredite una amenaza real, concreta e inminente de los derechos colectivos, lo que no se encuentra probado en la demanda incoada por el señor ROBERTO RAMÍREZ OCAMPO.

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:

*"ARTICULO 30. CARGA DE LA PRUEBA. **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.)*

Al respecto, el Consejo de Estado ha reiterado de forma uniforme que el demandante que, en ejercicio de una acción popular, denuncie la violación de un derecho colectivo, tiene la carga de probar la real y concreta afectación de tales derechos. Véase:

"...la Sala considera importante anotar, que la acción popular no está diseñada para acudir a ella ante cualquier violación de la ley, irregularidad o disfunción que se presente ya sea en el ámbito público o privado. Por el contrario, como se indicó al inicio de estas consideraciones, 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.

(...)

"Dado que los actores no demostraron de ninguna manera el supuesto hecho que generaba la violación de los derechos colectivos (...) confirmará la Sala la sentencia proferida por el tribunal de instancia."¹ (resaltado fuera de texto).¹¹ (Subrayado y negrilla fuera de texto.)

En consecuencia, no es suficiente que la acción popular se base en elucubraciones y pruebas sin rigor alguno sobre una supuesta violación a los derechos e intereses colectivos. El demandante tiene la carga procesal de demostrar los supuestos fácticos de sus alegaciones¹².

Ahora bien, es del caso resaltar igualmente en este punto que la autoridad competente en Colombia para establecer si un producto alimenticio para consumo humano ha sido o no adulterado, y si cumple o no con las disposiciones aplicables (para el caso el Decreto 616 de 2006) es el INVIMA y esa entidad solo hasta el pasado 24 de junio de 2021 publicó en su página web la nota "Colombia ya cuenta con línea base de concentración de caseinomacropéptido -CMP (lactosuero) en leche cruda bovina" en el que informó:

*"El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos- Invima, a través de la Dirección de Alimentos y Bebidas, informa que después de un arduo trabajo de fortalecimiento de las acciones de vigilancia y control, implementó, validó y acreditó ante el Organismo Nacional de Acreditación de Colombia (ONAC), **una metodología analítica para identificar de manera***

¹¹ Consejo de Estado, Sección Tercera, exp. AP-1499 de 2005.

¹² Consejo de Estado, Sección Primera. Radicación número: 50001-23-31-000-2004-00640-01(AP). 30 de junio de 2011. Hoja Nº. 20. MP: Marco Antonio Velilla Moreno.

precisa y confiable, la presencia de lactosuero en la leche para consumo humano, a través de la cuantificación de caseinomacropéptido – CMP, lo que permitirá identificar actividades fraudulentas en el uso de lactosuero.

(...) (se subraya)

Los resultados del estudio, se han venido socializando a todos los actores de la cadena productiva del sector lácteo, tales como procesadores, gremios, el Consejo Nacional Lácteo, entre otros, para hacer frente a la problemática de la presunta adición de lactosuero en la leche procesada para consumo humano.

Los avances del Invima demuestran la relevancia que tiene este tema para el Gobierno Nacional, como quiera que el uso indebido de lactosuero en leche para consumo humano ha sido objeto de denuncias y cuestionamientos por diferentes sectores, desde hace varios años.

Invima continúa adelantando acciones de inspección, vigilancia y control de establecimientos procesadores de leche e importadores, enfocados en el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente. De igual manera, continuará con los muestreos en la cadena productiva láctea, para que sea analizada la concentración de CMP acorde con el parámetro determinado de hasta 24 microgramos por mililitro.

Así mismo, es de resaltar que para avanzar en la regulación sobre este asunto y a partir de los resultados obtenidos por el Invima, se está trabajando de manera articulada con el Ministerio de Salud y Protección Social – Minsalud, para la expedición de una norma que respalde y defina la aplicación de medidas sanitarias y demás acciones a las que haya lugar, en caso de identificar malas prácticas con el uso de lactosuero.”¹³

Esta situación fue destacada por varios medios tales como Contexto Ganadero¹⁴ en la que se mencionó:

*"Según **Carlos Alberto Robles**, director de Alimentos y Bebidas del Invima, la diferenciación entre las moléculas de CMP y pseudo-CMP era un estudio inédito en nuestro país y que se hizo a partir de la metodología aplicada por la entidad sanitaria nacional Lanagro en Brasil.*

(...)

¹³ Tomado de la página web <https://www.invima.gov.co/colombia-ya-cuenta-con-linea-base-de-concentracion-de-caseinomacropéptido-cmp-lactosuero-en-leche-cruda-bovina> el día 26 de agosto de 2021.

¹⁴ <https://www.contextoganadero.com/economia/invima-determina-parametro-para-identificar-leche-las-que-se-estaria-adicionando-lactosuero> el día 26 de agosto de 2021

*Esto es importante porque **las metodologías tradicionales no distinguen "si es pseudo-CMP o el verdadero CMP, que está presente en el lactosuero como subproducto industrial"**.*

De hecho, un estudio adelantado previamente en Colombia empleó una de estas técnicas, por lo cual los valores de referencia que arrojaron son distintos a los del Invima. En cambio, el método usado por la entidad sanitaria se refiere únicamente al CMP o GMP (como también se conoce).

*Así pues, el Invima encontró que para el **95 %** de las muestras de leche cruda obtenidas en finca, el valor promedio de CMP es de **24 µg/ml (microgramos por mililitro), o de 24 mg/L**. Este dato es menor al del estudio de Colombia Productiva, que arrojó un valor promedio de 40,5 mg/L.*

(...)”

Pero es el mismo demandante quién publicó igualmente una columna en el periódico La Silla Vacía¹⁵ en la que, al destacar el avance del INVIMA en junio de 2021 cuestiona a esa autoridad así: “¿Por qué si estaba vigente un decreto desde el 2006, donde se prohibía la inclusión de lactosueros, **hasta ahora tiene el país el procedimiento adecuado para su detección**? ¿Estamos seguros que 24 microgramos de contenido de caseinomacropéptido es la cantidad aceptable para la línea base? (...) Aún no llegamos a la meta, pues según el doctor Robles, **falta que el Ministerio de Salud se manifieste (...)**” (Subrayado fuera del texto adicional).

Lo anterior muestra con contundencia que en Colombia la regulación sobre este punto no estaba implementada y que, por ende, no existían (y aún faltan por definirse de manera integral) las herramientas técnicas y legales para establecer si la leche cruda y/o procesada había sido o no adicionada con lactosuero, y que solo en Junio de 2021 el INVIMA logró certificar ante la ONAC “(...) la metodología analítica para identificar de manera precisa y confiable, la presencia de lactosuero en la leche para consumo humano (...)”.

3.1.4. El proceso de producción y comercialización de la leche de LAKTOLAND comprende varias etapas de control tendientes a identificar que la leche cumpla lo exigido por la norma técnica

Finalmente, es menester destacar que en el proceso de producción y comercialización de la leche entera UHT de LAKTOLAND, se adelantan una serie de pruebas con el fin de garantizar que el producto final cumpla con los requisitos de calidad, componentes fisicoquímicos, requisitos nutricionales, y medidas sanitarias y fitosanitarias. Al presente documento, se acompañan como pruebas el Plan de Calidad de LAKTOLAND y los procedimientos para la realización de las diferentes pruebas de control de calidad que realiza mi representada durante su proceso productivo y desde la recepción de la leche cruda para su procesamiento.

¹⁵ <https://www.lasillavacia.com/historias/historias-silla-llena/el-informe-del-invima-sobre-lactosueros/>

Para la producción de leche UHT, mi poderdante se rige por los estándares de calidad previstos en (i) la Resolución 2674 de 2013 que establece los requisitos y condiciones para las plantas procesadoras de alimentos, (ii) el Decreto 616 de 2006 que contiene el reglamento técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercialice, expendia, importe o exporte en Colombia, (iii) la Resolución 5109 de 2005 que contiene el reglamento técnicos de rotulado y etiquetado de alimentos envasados para el consumo humano; (iv) y la Resolución 333 de 2011 por medio de la cual se expide el reglamento técnico para el rotulado y etiquetado nutricional de los alimentos envasados para consumo humano.

En lo concerniente a la calidad, en la planta de LAKTOLAND se efectúan los análisis correspondientes en cada una de las etapas del proceso productivo de forma independiente y se llevan a cabo tanto pruebas de control en proceso, como pruebas de liberación para las etapas sucesivas, hasta llegar a la prueba de esterilidad comercial que permite su liberación para despacho al cliente. Tales procedimientos son realizados en el área de control de calidad de la planta, y comprenden análisis físico químicos y microbiológicos, con sus respectivos soportes documentales.

Para la toma de muestras (que comprende muestreo aleatorio¹⁶ y muestreo dirigido¹⁷) se sigue un procedimiento que incluye muestras tomadas en las instalaciones del proveedor de leche cruda, a la entrada de las rutas con leche cruda a la planta de procesamiento, en la etapa de silo termizado y en el de envasado de producto. Así, en las tablas 1 y 2 que se presentan a continuación se indica la frecuencia y cantidades para muestreo aleatorio y dirigido.

¹⁶ Por medio de este, se definen las frecuencias y cantidades de muestras que se deben tomar para el control de calidad en laboratorio de las propiedades fisicoquímicas de cada referencia y la esterilidad del producto

¹⁷ Con este método se busca verificar que no se presenten desviaciones o novedades de calidad por los eventos que ocurren en cada lote de producción. Los eventos son: Inicio de la producción, empalme de un nuevo rollo de envase primario, empalme de tira longitudinal. empalme de polietileno. empalme de aluminio, reinicios por paradas programadas (ej. lavado intermedio y/o principal), reinicios por paradas no programadas (ej. fallas de equipos de la línea de producción, cortes del fluido eléctrico, entre otros), y fin de la producción.

Tabla 1: Frecuencias y cantidades para muestreo aleatorio

MUESTREO ALEATORIO	
Frecuencia	No. Unidades
Inicio de Lote	13
Inicio de Lote y cada 40 minutos hasta terminar el lote	5
Mitad del lote procesado	2
Final de Lote	13
Inicio de Turno* (deslaminación)	2
En cualquier momento (este punto aplica solo para la producción de cada lote de leche deslactosada)	2

* El muestreo no se realiza en cada lote, únicamente una vez por turno

Tabla 2: Eventos y cantidades para muestreo dirigido

MUESTREO DIRIGIDO (microbiología)			MUESTREO DIRIGIDO (sellados operador)	
Frecuencia	Abreviaciones	No. Unidades	Frecuencia	No. Unidades
Inicio de Lote	Ini	2	Inicio de Lote	4
Fin de lote	Fin	2	Fin de lote	4
Reinicio por paradas	RP	2	Reinicio por paradas	4
Empalme de rollo	R	2	Empalme de rollo	4
Empalme tira longitudinal	TL	2	Empalme tira longitudinal	4
Empalme polietileno	P	2	Empalme polietileno	4
Empalme aluminio	A	2	Empalme aluminio	4

En su momento, LAKTOLAND igualmente implementó un Procedimiento para la detección de lactosuero empleando el kit cGMP comercializado por OPERON consistente en un test inmunocromatográfico para la detección cualitativa de GMP en leche. Este procedimiento fue diseñado para realizarse a las rutas transportadoras de leche cruda con destino a la planta de mi representada, sin perjuicio de lo cual es de advertir que, conforme ya se ha dicho, esta prueba no corresponde con la metodología prevista por la autoridad competente para determinar si la leche cruda ha sido o no adicionada con lactosuero y se implementó en su momento ante la ausencia de otros mecanismos que permitieran realizar algún tipo de análisis sobre la presencia de lactosuero en la leche.

3.2. Inexistencia de violación a los derechos colectivos relacionados con la seguridad y salubridad pública

Aunado a los reclamos del accionante sobre que la leche de mi representada supuestamente no incluye la información veraz y completa de sus componentes por estar adicionada con lactosuero los que, como ya se vio, son infundados, el demandante sostuvo que esa presunta adulteración del producto además implica *"consecuentes efectos perjudiciales para la salud, y con una notable reducción en los niveles de proteínas y minerales."*¹⁸ En línea con lo anterior, el actor señaló que, de no accederse a las pretensiones formuladas por él *"los menores van a continuar consumiendo la leche adulterada con los graves efectos que tiene para la salud."*¹⁹

3.2.1. Imposibilidad de atribuir los supuestos efectos nocivos del lactosuero a un producto que no lo incluye

Sea lo primero señalar que la tesis del demandante según la cual la leche producida y comercializada por mi representada tendría componentes nutricionales inferiores a los exigidos para la leche es, de entrada, falsa, pues como se ha reiterado a lo largo de este documento, LAKTOLAND no produce ni comercializa leche adulterada con lactosuero y la parte actora no ha aportado a este expediente prueba de lo contrario. Luego, a falta de adición alguna de lactosuero a la leche de LAKTOLAND, por sustracción de materia, los argumentos expuestos por el actor en lo que respecta a este cargo deben desestimarse de plano.

Sin perjuicio de lo anterior, corresponde aclarar al Despacho que, en cualquier caso, y aun **en el supuesto negado** de que la leche de mi poderdante contuviera lactosuero, tal circunstancia por sí sola no permitiría colegir, de ninguna manera, que ello genera graves efectos perjudiciales para la salud como lo afirma el accionante, ni que el derecho colectivo a la seguridad y salubridad públicas haya sido afectado o se encuentre amenazado.

En efecto, en materia de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas, el Ministerio de Salud y Protección Social es la autoridad competente para establecer los requisitos sanitarios que deben cumplirse para obtener el correspondiente registro sanitario tendiente a garantizar la protección de la vida y la salud de las personas (Resolución 2674 de 2013).

Es claro, en este sentido, que los alimentos deben ceñirse rigurosamente a los criterios determinados por las autoridades competentes para garantizar su inocuidad. La inocuidad de los alimentos consiste en la *"garantía de que estos no causaran daño al*

¹⁸ Página 33 de la demanda.

¹⁹ Página 34 de la demanda.

consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destinan.”²⁰

El Ministerio de Salud define este concepto como *“el conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de los alimentos para asegurar que, una vez ingeridos no representen un riesgo apreciable para la salud”* y recalca *“(…) no se puede prescindir de la inocuidad de un alimento al examinar la calidad, dado que la inocuidad es un aspecto de la calidad.”²¹*

En esta medida, los productores de alimentos, en aras de garantizar su inocuidad son responsables de aplicar y cumplir las directrices dadas por los organismos de control/gubernamentales directrices que comprenden un Sistema de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias- MSF, integrado por las reglas básicas para la normativa sobre inocuidad de los alimentos y salud de los animales y preservación de los vegetales. En nuestro país, se han establecido normas y reglamentaciones fundadas en principios científicos y, que se aplican en la medida necesaria para proteger la salud y la vida de las personas.²²

En el caso de la Leche, el Ministerio de Salud y Protección Social, mediante el Decreto 616 de 2006, estableció el reglamento técnico y las medidas sanitarias y fitosanitarias que deben cumplir los productores y comercializadores para garantizar la protección de la salud de los consumidores.

En concreto, respecto a la Leche ultra-alta-temperatura UAT (UHT) leche larga vida, que es la que produce y comercializa mi representada, ésta debe tener las siguientes características:

“Es el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche cruda o termizada a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente.”²³

De igual forma, la leche debe cumplir con las características fisicoquímicas que dispone el artículo 18 del Decreto 616 de 2006, y con los requisitos establecidos en la Norma

²⁰ Ministerio de Salud y Protección Social. ABECÉ de la inocuidad de alimentos. Disponible en: <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SNA/abc-inocuidad.pdf>

²¹ Ministerio de Salud y Protección Social. “Archivos-temporal-jd/alimentos-temporal.pdf” Disponible en: <https://www.minsalud.gov.co/Documents/Archivos-temporal-jd/alimentos-temporal.pdf>

²² Ministerio de Salud y Protección Social. Salud pública. Calidad e inocuidad de alimentos. Disponible en: <https://www.minsalud.gov.co/salud/Documents/general-temp-jd/SISTEMA%20DE%20MEDIDAS%20SANITARIAS%20Y%20FITOSANITARIAS%20-%20MSF.pdf>

²³ Artículo 3 del Decreto 616 de 2006.

Técnica Colombiana – NTC 3856 y en la NTC 4433. Lo anterior, sumado a los tramites sanitarios necesarios para poder comercializar el producto, conforme a lo dispuesto en la Resolución 2674/2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.²⁴

Pues bien, LAKTOLAND cumple con la totalidad de los reglamentos y normas técnicas aplicables al producto que produce y comercializa en el mercado para garantizar su composición nutricional y su inocuidad, pero de cualquier modo la parte actora no allega prueba técnica y científica alguna de la que pueda colegirse que aun si fuera cierto, que no lo es, que la leche producida por mi poderdante registrara la presencia de cGMP en el porcentaje que infundadamente le atribuye la parte actora al producto de mi representada, ello generara efectos y, además, graves, en la salud de los niños y/o adultos.

Bien ha dicho la jurisprudencia²⁵ que la acción popular demanda la existencia de una relación de causalidad entre la acción u omisión que se atribuye a la parte demandada, y la afectación (daño real, demostrable y cuantificable) de los derechos e intereses colectivos que se invocan y, en este caso, tal presupuesto no fue acreditado por el señor RAMÍREZ OCAMPO, elemento que se echa de menos teniendo en consideración, además, que el lactosuero es un componente de otros productos alimenticios que se comercializan legalmente en el mercado nacional y que hacen parte de la dieta diaria de menores y adultos, sin que existan elementos para concluir que su consumo pone en riesgo la salud y seguridad públicas.

3.3. Excepción genérica

En los términos del artículo 282 del Código General del Proceso, comedidamente solicito al Juez que tenga en favor de LAKTOLAND cualquier otro hecho que resulte demostrado en el curso de la presente actuación y que permita desvirtuar las aseveraciones y pretensiones contenidas en el escrito de demanda.

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 se tengan como pruebas documentales las que a

²⁴ Instituto Colombiano de Bienestar Familiar – ICBF. PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN. FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS. GRUPO LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Página 28. Disponible en: https://www.icbf.gov.co/sites/default/files/procesos/a27.q6.pp_fichas_tecnicas_grupo_leche_y_productos_la_cleos_v1.pdf

²⁵ CONSEJO DE ESTADO SALA DE LO CONTENCIOSO ADMINISTRATIVO SECCION PRIMERA Consejero ponente: MARCO ANTONIO VELILLA MORENO. Sentencia de 19 de noviembre de 2009, Exp. 05001-23-31-000-2004-05274-01(AP)

continuación se citan (y que podrán ser descargadas del link <https://we.tl/t-gdEtHJ1Mcf>):

1. Documento titulado "Estado del Arte. Análisis y caracterización de la leche que es procesada en empresas con CIIU 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.
2. 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.
3. Oficio Comisorio No. 4000-041-21 de 5 de marzo de 2021 expedido por el Director de Alimentos y Bebidas del INVIMA, en el que se comisiona a dos funcionarios de la entidad para realizar una visita de inspección, vigilancia y control en las instalaciones de LAKTOLAND.
4. Archivo Excel que contiene el Plan de Calidad de la Leche de LAKTOLAND S.A.S.
5. NTC 6349 de 27 de agosto de 2019 sobre la Determinación de la adulteración de leche líquida en lactosuero. Método de cromatografía líquida de alta eficacia HPLC, expedida por ICONTEC.
6. Documento sobre el concepto de inocuidad de los alimentos de octubre de 2013m 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-ld/alimentos-temporal.pdf>
7. 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"*.
8. Procedimiento para la detección de lactosuero en leche de LAKTOLAND S.A.S., mediante el KIT cGMP comercializado por OPERON.
9. "Revisión Bibliográfica sobre situación actual de lactosuero en algunos países del mundo" elaborado por Orlando Bernal, Olga Lucía Ávila y Fernando Murcia de BIO TRENDS LABORATORIOS S.A.S., que incluye la revisión del Reporte de resultados 3348776 de MUVA KEMPTEN GMBH. Se adjuntan igualmente las credenciales de los autores.
10. Acta de Visita – Diligencia de Inspección, Vigilancia y Control realizada por el INVIMA en las instalaciones de LAKTOLAND el 8 de marzo de 2021.
11. Informe No. 20202564 de 23 de septiembre de 2020 expedido por el Laboratorio Físicoquímico de Alimentos y Bebidas del INVIMA respecto de una muestra de leche cruda tomada el 30 de julio de 2020, con el objeto de analizar la presencia de CMP en la leche.
12. 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>

13. Informe No. 20202948 de 23 de septiembre de 2020 expedido por el Laboratorio Físicoquímico de Alimentos y Bebidas del INVIMA respecto de una muestra de leche cruda tomada el 13 de agosto de 2020.
14. Acta de toma de muestra de leche cruda en ruta y de leche termizada de 8 de marzo de 2021, en el marco de los análisis realizados por el INVIMA para establecer la línea base de caseinomacropéptido (CMP) en leche.
15. Acta de toma de muestra de leche UHT semidescremada y deslactosada de 8 de marzo de 2021, en el marco de los análisis realizados por el INVIMA para establecer la línea de base caseinomacropéptido (CMP) en leche.
16. Artículo titulado "Colombia ya cuenta con línea base de concentración de caseinomacropéptido – CMP (lactosuero) en leche cruda bovina" publicado el 24 de junio de 2021 en la página oficial del INVIMA, específicamente en <https://www.invima.gov.co/colombia-ya-cuenta-con-linea-base-de-concentracion-de-caseinomacropéptido-cmp-lactosuero-en-leche-cruda-bovina>
17. Artículo titulado "Invima determina parámetro para identificar leche a las que se estaría adicionando lactosuero" publicado el 11 de junio de 2021 en el portal web CONTEXTOGANADERO, específicamente en <https://www.contextoganadero.com/economia/invima-determina-parametro-para-identificar-leche-las-que-se-estaria-adicionando-lactosuero>
18. Artículo "El informe del INVIMA sobre lactosueros" de Roberto Ramírez Ocampo publicado en el portal web de La Silla Vacía el 8 de julio de 2021, específicamente en <https://www.lasillavacia.com/historias/historias-silla-llena/el-informe-del-invima-sobre-lactosueros/>
19. Certificación expedida por el área de calidad de LAKTOLAND S.A.S. en el que se indica cuántos litros de leche componían el Lote identificado T-2 025-292B, correspondiente a leche entera UHT del que fue tomada la muestra analizada por el Laboratorio Muva Kempten en Alemania.
20. Etiquetado y empaque de la leche entera UHT producida por LAKTOLAND S.A.S que contiene la información nutricional del producto y sus características.

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. Correo electrónico: jparrag@cable.net.co y 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. A la señora NORMA LISETH BLANDÓN ARÉVALO identificada con cédula de ciudadanía No. 35.415.042 y quien se desempeña como Directora de Calidad de LAKTOLAND S.A.S., para que declare acerca de los procedimientos y planes que sigue la compañía en comento para asegurar que la leche que procesa y produce en sus plantas cumpla con la normatividad vigente en materia de leche para consumo humano, así como sobre las muestras que se toman durante las diferentes etapas del procesamiento de la leche, los controles que efectúa LAKTOLAND y esas etapas.

La testigo podrá ser citada en la Carrea 15 No. 10 – 14 de Zipaquirá (Cundinamarca) o en el correo electrónico norma.blandon@laktland.co

2. Al señor FERNANDO MURCIA y quien trabaja en el Laboratorio BIO TRENDS LABORATORIOS S.A.S., para que declare acerca de la participación ese laboratorio en el Consorcio Consultoría PTP integrado con R&G Asesorías S.A.S. y el rol de éste en el Proyecto de caracterización de la leche cruda para la identificación de Glicomacropéptido c-GMP, y sobre el análisis llevado a cabo por BIO TRENDS LABORATORIOS S.A.S., frente a los resultados del Laboratorio Muva Kempton aportados como prueba en esta demanda.

El testigo podrá ser citado en la Av Boyaca #64F 68 de la ciudad de Bogotá o en el correo fernando.murcia@biotrendslab.com

3. Al señor CARLOS ROBLES COCUYAME en su condición de Director de Bebidas y Alimentos del INVIMA, para que declare acerca de las gestiones y actividades realizadas por esa entidad dirigidas a establecer la metodología, parámetros, líneas base y valores de referencia para la detección del lactosuero en la leche en los diferentes eslabones de la cadena, las fechas en las que se realizaron esas gestiones y los resultados del Laboratorio Muva Kempton que sirven de fundamento a la presente acción popular.

El señor Robles Couyame podrá ser citado en la Carrera 10 No. 64 – 28 de la ciudad de Bogotá, Colombia o en el correo electrónico croblesc@invima.gov.co

D. INTERROGATORIO DE PERITOS CON FINES DE CONTRADICCIÓN

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 228 del Código General del Proceso, 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 con 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. Pruebas documentales enunciadas en el acápite IV, subacápite A de esta contestación. Los anexos en cuestión podrán ser descargados en el link de WeTransfer <https://we.tl/t-gdEtHJ1Mcf>

VI. NOTIFICACIONES

El 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. Correos electrónicos notificaciones1@ibarra.legal y mcastiblanco@ibarra.legal o en la Secretaría del Despacho.

Del Honorable Juez,



GABRIEL IBARRA PARDO

C.C. 3.181.441 de Suba

T.P. 36.691 del C. S. de la J.