

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Expediente N° 09 148871 Resolución N° **0070802**

Por la cual se decide una solicitud de protección de una denominación de origen
EL SUPERINTENDENTE DELEGADO PARA LA PROPIEDAD INDUSTRIAL
en ejercicio de sus facultades legales y

CONSIDERANDO

PRIMERO: Que mediante escrito radicado en esta Superintendencia el 30 de diciembre de 2009, el doctor Ricardo Ballesteros Valencia, actuando por medio de apoderado de la ALCALDIA DEL MUNICIPIO DE PAIPA, presentó la solicitud de declaración de protección de la denominación de origen "QUESO PAIPA".

SEGUNDO: Que efectuado el examen relativo a los requisitos formales que debe satisfacer la solicitud, y cumplidas las exigencias legales, se ordenó publicar el extracto en la Gaceta de la Propiedad Industrial número 613 del 19 de febrero de 2010, sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

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

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

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

- a) no se ajusten a la definición contenida en el artículo 201;*
- b) sean indicaciones comunes o genéricas para distinguir el producto de que se trate, entendiéndose por ello las consideradas como tales tanto por los conocedores de la materia como por el público en general;*
- c) sean contrarias a las buenas costumbres o al orden público; o,*
- d) puedan inducir a error al público sobre la procedencia geográfica, la naturaleza, el modo de fabricación, o la calidad, reputación u otras características de los respectivos productos".*

"Artículo 203. La declaración de protección de una denominación de origen se hará de oficio o a petición de quienes demuestren tener legítimo interés, entendiéndose por tales, las personas naturales o jurídicas que

Resolución No.

Ref. Expediente No 09 148871

directamente se dediquen a la extracción, producción o elaboración del producto o los productos que se pretendan amparar con la denominación de origen, así como las asociaciones de productores. Las autoridades estatales, departamentales, provinciales o municipales también se considerarán interesadas, cuando se trate de denominaciones de origen de sus respectivas circunscripciones".

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

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

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

1. Cumplimiento de los criterios negativos

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

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

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

La denominación QUESO PAIPA no vulnera de ninguna forma las buenas costumbres ni el orden público.

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

La denominación de origen QUESO PAIPA no tiene la capacidad de inducir a error al consumidor sobre las mencionadas características, toda vez que busca

Resolución No. 0070802

Ref. Expediente No 09 148871

identificar el producto proveniente de dicha región que cuente con unas características determinadas.

2. Cumplimiento de los requisitos positivos

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

Como primera medida, la norma andina exige a los solicitantes la indicación de su nombre, domicilio, residencia y nacionalidad. En el presente caso, la solicitud fue realizada por la ALCALDIA MUNICIPIO DE PAIPA con domicilio en Paipa-Boyacá con dirección en la carrera 22 N° 25-14 de ese Municipio.

Adicionalmente, el solicitante debe demostrar su legítimo interés, entendiéndose por tales los descritos en el artículo 203 de la Decisión 486, esto es, las personas naturales o jurídicas que directamente se dediquen a la extracción, producción o elaboración del producto o los productos que se pretendan amparar con la denominación de origen, las asociaciones de productores y las autoridades estatales, departamentales, provinciales o municipales cuando se trate de denominaciones de origen de sus respectivas circunscripciones.

En la presente actuación administrativa la solicitante de la protección de denominación de origen es la ALCALDIA MUNICIPAL DE PAIPA, por lo cual se entiende que hay legítimo interés, al corresponder a una denominación de origen de su circunscripción, como lo establece la norma ya mencionada.

Lo anterior se corrobora con la documentación aportada que contiene el poder para presentar la solicitud, otorgado por JORGE ALBERTO HERRERA JAIME como Alcalde del Municipio de Paipa, calidad que acredita con copia del acta de posesión.

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

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

En el presente caso, se solicita la denominación de origen QUESO PAIPA por lo que se cumple el requisito de consistir la denominación en una zona geográfica determinada, ya que corresponde a un Municipio del Departamento de Boyacá.

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

Otro de los requisitos que deben estar presentes en una solicitud de protección de denominación de origen es el relacionado con la delimitación de la zona de producción y procesamiento del producto. Es claro que en dicha zona deben



Resolución No. 0070802

Ref. Expediente No 09 148871

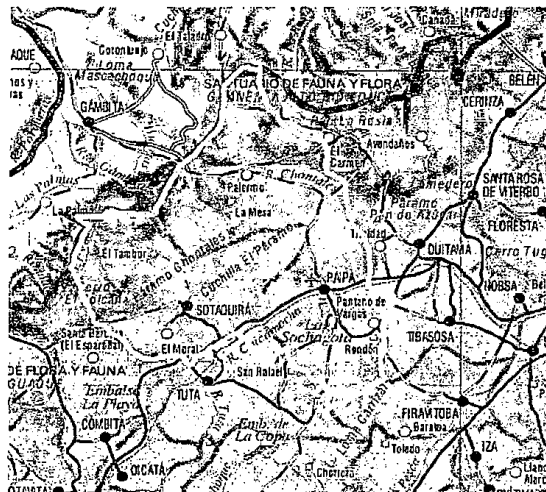
cumplirse los factores naturales o humanos, a los cuales se atribuyen las características especiales del producto identificado con la denominación de origen.

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

El queso Paipa se produce en la región noroccidental del departamento de Boyacá y en la parte centro oriental de Colombia, a unos 2525 msnm en promedio. La región se localiza entre los 5°68' y 5°97' de latitud norte y los 73°00' y 73°33' de longitud oeste del meridiano de Greenwich.

En la región comprendida en las coordenadas señaladas se encuentra la población de PAIPA con aproximadamente 30.592,41 hectáreas, ubicada en el Valle de Sogamoso en la parte noroccidental del departamento de Boyacá. El Municipio está localizado a los 5°75' de latitud norte y 73°24' de longitud oeste del meridiano de Greenwich. Igualmente comprende el Municipio de Sotaquirá con superficie aproximada a 28.865 hectáreas, ubicado en el departamento de Boyacá, en las coordenadas 5° 46' 52" de latitud Norte, 73°15' de longitud oeste del meridiano Greenwich y 0°49'25" de Longitud con relación al meridiano de Bogotá.

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



Es claro, de acuerdo con lo anterior, que se aportó una delimitación de la zona geográfica correspondiente a la denominación de origen cuya protección se solicita.

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



Resolución No. **№ 0 0 7 0 8 0 2**

Ref. Expediente No 09 148871

Se solicita la protección de la denominación de origen para el siguiente producto:
QUESO.

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

Conforme al régimen andino de propiedad industrial, el producto que designe la denominación debe tener una calidad, reputación u otras características que se deban exclusiva o esencialmente al medio geográfico en el que se produce, incluyendo los factores naturales y humanos.

2.5.1. Factores naturales que inciden en la calidad del producto

a) Zona Geográfica

En la documentación allegada se consigna que la zona geográfica correspondiente a la denominación se localiza en la parte oriental de Colombia, en la que se presentan rocas sedimentarias de origen marino y continental y cuerpos ígneos intrusivos, con una temperatura promedio de 14°C, con una precipitación media anual: 944 mm.

En la zona están las cuencas hidrográficas de los ríos Chicamocha, Chontales y Tolotá. Paipa se asienta en el Valle de Chicamocha, en una región de aguas termales. Sotaquirá se ubica en una meseta y cuenta con tierras ideales para establecer unidades agropastoriles (fuente Instituto Geográfico Agustín Codazzi).

El solicitante relaciona a continuación los factores naturales de la zona geográfica con elementos trascendentes relacionados con el QUESO PAIPA de la siguiente manera:

- a) **Clima.** En la zona hay variaciones climatológicas con dos épocas de lluvias y temperaturas bajas y dos épocas soleadas con alta temperatura. En la época cálida la maduración del queso es menor y se regula la temperatura ventilando el lugar de maduración.
- b) **Suelos.** En los pisos térmicos cálidos y medios de alturas entre los 0 y los 2000 msnm y terrenos muy húmedos y temperaturas superiores a los 18°C por el alto grado de percolación del agua, las aguas solubles se disuelven y son transportadas en el agua de infiltración. Estas condiciones son aptas para la ganadería extensiva debido a la poca profundidad y variedad de relieves.
- c) **Pastos.** Los pastos como kikuyo (*penisetum Clandestinum*) y Carretón Rojo en mayoría, Trébol, Rye Grass, Pasto Azul, o archoro (*Dactyis Glomerata*) y flores nativas de la pradera que están en la zona geográfica influyen que la leche sea la apropiada para la producción del queso. Pero dependiendo de la época se le da suplemento alimenticio al ganado.

Resolución No. № 0 0 7 0 8 0 2

Ref. Expediente No 09 148871

b) La leche que se emplea en la elaboración del queso

Resalta el solicitante de protección de la denominación de origen, que las características propias del queso PAIPA se originan en las condiciones medio ambientales y la leche utilizada. La leche proviene de ganado sano y ordeñado con higiene, de las razas Normando, Holstein, Jersey y sus cruces.

Sobre las características de la leche debido a su importancia en el proceso productivo del queso en la solicitud de protección se manifiesta:

“
La leche se caracteriza, en un principio, por presentar una flora variada⁷, que intervienen en las características organolépticas pero que, durante el proceso de maduración del queso y debido a las condiciones adversas para estos microorganismos, desaparecen. Además este queso contiene bacterias de origen probiótico que benefician a los consumidores, como: *Lac. casei*, *Lac. Plantarum*, *Lac. mesenteroides* *Lac. acidophyllus* y *Lac. helveticus*⁸.”

Los datos anteriores los toma el solicitante de los estudios de “Evaluación del Queso Paipa: Calidad, Comercialización y Producción”. Universidad de la Salle. Facultad de Zotecnia. Bogotá 2004, y el “Estudio de Aislamiento, identificación, conservación, y caracterización molecular de bacterias lácticas nativas, a partir de Queso Paipa y leche cruda para obtener fermentos que favorezcan el mejoramiento de la calidad de su producción” investigadora. Esperanza Neira Bermúdez y Javier Hernández, Bogotá, mayo 6 de 2008.

En cuanto a las características de la leche elaborada antes de la manufactura del QUESO PAIPA se indica que tiene acidez en porcentaje de ácido láctico de 0,16 %, contenido de materia grasa 3,0, sólidos totales >11.4 %, Proteína > 3.0 % y PH 6.5, mesófilos UFC/ml** < 700.000, células somáticas/ml < 300.000 (Instituto de ciencia y Tecnología de alimentos, ICTA, UNAL adaptadas por estudios regionales).

2.5.2 Factores humanos que interviene en el proceso productivo

a) Prácticas artesanales

Como un elemento primordial en la elaboración del QUESO PAIPA se resalta la tradición artesanal. En la elaboración del queso intervienen procesos artesanales en los que se incluye el tiempo de amasado, el pre prensado, y el punto de cuajo es establecido por personas con experiencia.

En cuanto al amasado, el proceso es artesanal por cuanto el productor con sus manos integra la sal con la cuajada, lo que produce en la masa la característica consistente en una textura semifina.



Resolución No.

Ref. Expediente No 09 148871

El pre prensado, en el que se utilizan las manos, codos y puños, es la etapa de elaboración del queso donde más incide la experiencia humana.

Es también importante de acuerdo con el solicitante la labor del artesano durante la maduración del QUESO PAIPA, por cuanto durante las 3 semanas de maduración debe voltearlo mínimo una vez al día para lograr una maduración uniforme que le posibilite llegar a las características propias de textura, color, corteza y sabor.

Los productores queseros que elaboran el queso están ubicados en Sotaquirá y Paipa.

b) Factores relacionados con el proceso de elaboración de los quesos

El solicitante de la protección de denominación de origen QUESO PAIPA resalta que el producto tiene un proceso de producción particular en el que se considera la calidad de la leche con que se elabora, la cual tiene un alto nivel de proteínas.

Las etapas de la producción del queso que se describen en la solicitud son:

- **Recolección de la Leche**
Los productores de queso utilizan la leche de la región. Esta leche debe cumplir con unas características básicas que permitan la elaboración de un queso de optimas condiciones; entre ellas están: raza del animal (Normando, Holstein, Jersey y sus cruces), la alimentación del animal con pastos y forrajes de la zona, buenas prácticas de ordeño, vacas saludables, su entorno y medio ambiente tranquilos, leche cruda y fresca, libre de aditivos, antibióticos y sustancias extrañas.
- **Reposo**
Este paso opcional depende de condiciones externas como la hora de ordeño del animal, consisten en dejar reposar la leche a temperatura ambiente alrededor de unas 2 horas en un lugar fresco y seco, para lograr una acidez básica por la reproducción de bacterias propias de la leche, característica para la producción del queso.
- **Filtración de la Leche**
Generalmente los productores realizan el filtrado de la leche con telas de nylon, plástico o lienzos, para disminuir impurezas y evitar que pasen materiales extraños a la leche y que más adelante puedan contaminar el queso.
- **Descremado**
Este paso opcional se realiza para disminuir la crema de la leche, se extrae entre 0 y 30% dependiendo de la raza utilizada. Se extrae la crema por medio de descremadora o por "Cuchareo".
- **Calentamiento**
Se calienta la leche con el fin de llevarla a una temperatura óptima para el cuajado. Se debe calentar entre 32 - 36°C en una marmita o una olla, agitando constantemente el producto para mantener una temperatura homogénea y evitar su ahumado.
- **Cuajado**
Con este paso se logra el objetivo de la coagulación, precipitando las proteínas de la leche, se utiliza cuajo en forma sólida (polvo o pastillas) o líquida. Tiene una duración de 40 minutos aproximadamente.

Resolución No.

Ref. Expediente No 09 148871

- **Corte**
Se realiza un corte fino de la leche ya cuajada, manual o con liras, para lograr un desuerado más rápido.
- **Agitación**
Normalmente se agita con una pala o remo de forma lenta durante 15 a 20 minutos, que permite una mejor separación del suero y de la cuajada.
- **Sentado**
Terminada la agitación se deja reposar la mezcla para que la cuajada se asiente en el fondo del recipiente. Artesanalmente se ayuda comprimiendo la cuajada con las manos.
- **Desuerado**
El suero se retira de la cuajada de las siguientes maneras:
 - a) Utilizando un balde.
 - b) Abriendo la salida del fondo de la marmita, colocando un tamiz para colar el suero impidiendo la pérdida de la cuajada.
 - c) Retirando la cuajada con ayuda de la manos o con un lienzo.
- **Amasado o Molido y Salado**
Después del desuerado se realiza el amasado o molido de la cuajada en una mesa de trabajo o en la marmita. El amasado o molido permite integrar la sal con la cuajada y también lograr una masa mas fina. Este proceso se realiza tradicionalmente con las manos. La duración de esta etapa depende de la cantidad de cuajada.
- **Moldeado y Pre prensado**
Se dobla un lienzo en forma tubular, se recoge su parte inferior y se introduce en moldes de madera (antiguamente), plástico (permitido para alimentos) o acero inoxidable. Se llena el lienzo con el queso amasado y se realiza el pre prensado manual (con manos, codos o puños). El calor de estos facilita sacar más suero.

Después, se dobla el lienzo encima del queso sin dejar arrugas, se voltea el molde, se abre el lienzo por el otro lado y se llena nuevamente hasta alcanzar el tamaño deseado, se realiza nuevamente el pre prensado.

Esta técnica con su consiguiente enfriamiento, le confiere al Queso Paipa un cuerpo con ojos mecánicos (cavidades) pequeños e irregulares característicos.
- **Prensado**
La acción del prensado imparte al queso su forma característica y su textura compacta, ya que saca la mayor parte del suero restante y une el queso. Toma de 8 a 10 horas y consiste en colocar un peso sobre el queso dentro del molde con ayuda de pesas y palancas.
- **Maduración**
El Queso Paipa se deja madurar una vez desmoldado sobre madera dispuesta de tal forma que permita la ventilación del queso y evite la presencia de microorganismos contaminante. La madera utilizada no puede producir olor, color y sabor. Generalmente los tipos de madera utilizado son pino o cedro macho.

El mueble empleado se denomina zaranda (exclusivo para la maduración del queso Paipa) y la maduración se realiza durante un período mínimo de 3 semanas, en un cuarto a temperaturas entre 15 – 20°C y humedades relativas entre 65-70% naturales de la región.



Resolución No.

Ref. Expediente No 09 148871

Este proceso es influenciado por los siguientes factores:

a) **Medio Ambiente:** La región de este altiplano presenta *temperaturas* extremas que fluctúan durante el día y la noche, las cuales regulan el desarrollo microbiano y la actividad de las enzimas.

La *humedad* favorece el desarrollo microbiano, las pastas húmedas (Blandas) se afinan rápidamente; mientras que las pastas desuereadas, se afinan lentamente. La humedad relativa del medio regula el agua libre que es necesaria para el desarrollo de gérmenes.

b) **Contenido de sal:** la cantidad de sal regula parcialmente el agua en la pasta, contribuyendo a la selección de los microorganismos.

c) **El pH (acidez):** Controla la multiplicación de gérmenes y sus actividades bioquímicas. Favorece el desarrollo de bacterias lácticas pero no los mohos y levaduras que no se desarrollan por el pH mayor a 5.

El queso se voltea mínimo una vez al día durante toda la maduración. Si se desea una maduración más rápida se voltea más veces en el día.

• **Lavado**

Durante el proceso de maduración y con el fin de evitar el crecimiento de hongos o de otros organismos indeseables sobre la corteza, el queso es lavado con suero fresco, agua hervida o tibia con sal y secado al ambiente.

• **Almacenamiento**

El queso, puede ser conservado a temperatura ambiente fuera de la nevera por su característica de maduración además esto ayuda a que el queso presente una consistencia aun más dura y un sabor más ácido. Puede ser almacenado en nevera (4° - 10°C si su consumo va a tomar mas tiempo; todo depende del gusto del consumidor final.

Se observa que el proceso descrito está apoyado en documentación aportada como el MANUAL DE ELABORACIÓN DEL QUESO PAIPA de la Universidad Nacional de Colombia Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos ICTA y la Cartilla "preparación de Queso Paipa" del Servicio Nacional de Aprendizaje (1987).

2.5.3 Características y calidades del QUESO PAIPA

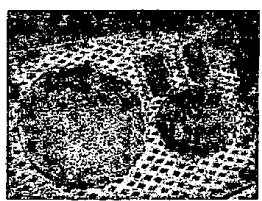
En cuanto a las características del QUESO PAIPA, se destacan en la solicitud las incluidas en el "Manual de Elaboración del Queso Paipa" del ICTA (Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos (páginas 3 y 4)) (y se cita el "Análisis sensorial del Queso Paipa" el que se atribuye al ingeniero de alimentos Luis Fernando Sánchez). Las mencionadas características se presentan en la solicitud de la siguiente manera:

"

Resolución No. N° 0 0 7 0 8 0 2

Ref. Expediente No 09 148871

- **Sabor y aroma**
El sabor predominante es el ácido en intensidad moderada, y le sigue en importancia el amargo suave. Se caracteriza además por presentar un aroma entre rancio fuerte y rancio moderado.
- **Apariencia externa**
Al final del tiempo de maduración, el Queso Paipa se presenta como un producto de color amarillo pálido, levemente brillante, con corteza algo corrugada que puede medir hasta 5 mm de espesor. La forma tradicional es cilíndrica de 25 lb.; pero también se encuentra rectangular de 6 lb. y cilíndricas pequeñas de 1, 2, 4 y 10 lb.



Presentación	Peso Aprox.
Cilíndrica	25 lb.
Cilíndrica	10 lb.
Rectangular	6 lb.
Cilíndrica	4 lb.
Cilíndrica	2 lb.
Cilíndrica	1 lb.

En cuanto a la Apariencia Interna del queso se destaca que presenta una textura semidura, seca, ligeramente friable (que no se deshace fácilmente al frotarse entre los dedos), no es arenoso, su superficie no es liza, con ojos que pueden ser de tipo mecánico, de levaduras o de coliformes (pequeños e irregulares).

Ahora bien, en cuanto a la composición fisicoquímica del QUESO PAIPA se indica:

- La composición fisicoquímica promedio del Queso Paipa es la siguiente

Característica	Valor promedio
Contenido de grasa	21.81%
Grasa en materia seca	40.82 %
Humedad	47.43%
Humedad del queso	
desengrasado	60.39%
Sólidos totales	52.57%
Proteína	24.30%
Proteína en base seca	46.22%
Contenido de sal	2.10%
Acidez (como ácido láctico)	1.10%
pH	5.21

“ *Tablas 1. Composición promedio del Queso Paipa. ”

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

Resolución No. 0070802

Ref. Expediente No 09 148871

En efecto, se delimitó apropiadamente la zona geográfica correspondiente a la denominación de origen; se establecieron las condiciones climatológicas especiales existentes en la región para el proceso de maduración del queso; igualmente se acreditaron las características especiales de la leche con que se fabrica el QUESO PAIPA y que determina sus características organolépticas; y, finalmente, se especificaron los factores humanos y de producción que son importantes en la fabricación del producto.

En virtud de lo expuesto

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: Declarar la protección de:

La denominación de origen : QUESO PAIPA

Producto distinguido : QUESO

Características : Predomina el sabor ácido de intensidad moderada y le sigue en importancia el amargo suave. Presenta un aroma entre rancio fuerte y rancio moderado. Presenta una textura semidura, seca, no se deshace fácilmente cuando se frota entre los dedos, sin arenosidad, no presenta una superficie liza, con ojos que pueden ser de tipo mecánico, de levaduras o de coliformes (pequeños e irregulares).

El Queso Paipa presenta un contenido promedio de grasa en materia seca de 40.8% y de humedad en el queso desengrasado de 60.4%

Se presenta de color amarillo pálido, levemente brillante, con corteza corrugada que puede medir hasta 5 mm de espesor. La forma tradicional es cilíndrica de 25 lb, y también se encuentra rectangular de 6 lb y cilíndricas pequeñas de 1, 2, 4 y 10 lb.

Proveniente de leche con acidez en grados Thormer 17.8, materia grasa 3.28 %, sólidos totales 11.54 %, proteína 3.12 %, pH 6.52, células somáticas 1.2x10⁵, reductasa (horas) 1.1 propio de ganado Normando, Holstein, Jersey y sus cruces

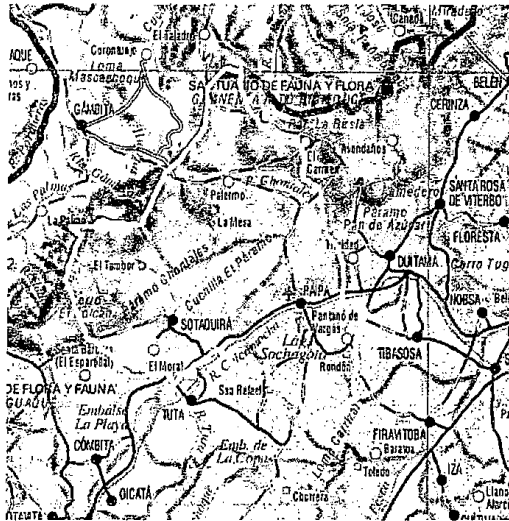


0070802

Resolución No.

Ref. Expediente No 09 148871

Delimitación Geográfica : El queso Paipa se produce en la región noroccidental del departamento de Boyacá y en la parte centro oriental de Colombia, a unos 2525 msnm en promedio. La región se localiza entre los 5°68' y 5°97' de latitud norte y los 73°00' y 73°33' de longitud oeste del meridiano de Greenwich



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

ARTÍCULO TERCERO: Notificar personalmente al doctor RICARDO BALLESTEROS VALENCIA, apoderado de la ALCALDÍA MUNICIPAL DE PAIPA, o a quien haga sus veces, el contenido de la presente resolución, entregándole copia de la misma, informándole que contra ella proceden los recursos de reposición, ante el Superintendente Delegado para la Propiedad Industrial, y de apelación, ante el Superintendente de Industria y Comercio, interpuestos dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación de la misma.

Notifíquese y Cúmplase
Dado en Bogotá D.C., a los

06 DIC. 2011

Jose Luis Londoño F.
JOSE LUIS LONDOÑO FERNÁNDEZ

Superintendente Delegado para la Propiedad Industrial

Elaboró: R C
Aprobó: José Luis Londoño