

**REPUBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

RESOLUCIÓN 42050

Por la cual se niega una patente de invención

Rad. N° 01060481

LA SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO (E)
en ejercicio de sus facultades legales, en especial de las que se confirieron en el
artículo 4, numeral 5 del decreto 2153 de 1992, y

CONSIDERANDO

PRIMERO: Que mediante escrito radicado en esta Superintendencia el 25 de julio de 2001, bajo el número 01060481, se presentó la solicitud de patente de invención titulada "UN PRODUCTO DE DULCE DE LECHE EN POLVO, PROCEDIMIENTOS PARA SU ELABORACIÓN Y USOS DEL MISMO".

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

TERCERO: Que realizado el examen de patentabilidad se encontró que la invención no es patentable. En consecuencia, con fundamento en lo dispuesto en los artículos 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, se requirió al peticionario para que se pronunciara sobre las objeciones efectuadas a la solicitud.

CUARTO: Que mediante escrito radicado el 3 de agosto de 2007, el solicitante atendió oportunamente el requerimiento formulado y presentó aclaraciones. Así mismo, allegó un nuevo capítulo reivindicatorio, el cual se ajusta a las prescripciones del artículo 34 de la Decisión 486.

QUINTO: Que según lo dispuesto en el artículo 14 de la Decisión 486 expedida por la Comisión de la Comunidad Andina se otorgarán patentes "...para las invenciones, sean de producto o de procedimiento, en todos los campos de la tecnología, siempre que sean nuevas, tengan nivel inventivo y sean susceptibles de aplicación industrial".

SEXTO: Que las nuevas reivindicaciones 1 a 11, contenidas en los folios 79 y 80, no cumplen con el requisito de nivel inventivo, de acuerdo con las siguientes consideraciones:

1. Objeto de la invención

La invención propone en las reivindicaciones 1 y 2 un producto de dulce de leche en polvo, caracterizado porque contiene por lo menos un polisacárido de alto peso molecular seleccionado del grupo que comprende almidón, almidón modificado, maltodextrina de dextrosa, goma arábiga y combinaciones de los mismos; el producto contiene por lo menos un aditivo.

42050

REPUBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCION 42050

Por la cual se niega una patente de invención

Rad. N° 01060481

Por su parte, en las reivindicaciones 3 a 11 se propone un procedimiento para la elaboración de un dulce de leche en polvo, caracterizado porque comprende por lo menos las etapas de: a) preparar una mezcla básica de dulce de leche, b) pasteurizar la mezcla obtenida, c) homogenizar la mezcla pasteurizada, d) adicionar polisacáridos de alto peso molecular, y e) secar y aglomerar la mezcla hasta obtener un dulce de leche en polvo que contenga entre 1 y 7% en peso de agua.

Se observa, entonces, que la presente invención se refiere a un producto de dulce de leche en polvo, procedimientos para su reelaboración y usos del mismo. Más específicamente, la invención comprende un dulce de leche en polvo que contiene polisacáridos de alto peso molecular como las maltodextrinas en una cantidad de entre 3 a un 40% en peso respecto del peso de los sólidos totales y entre un 1 a y un 7% de humedad. El producto de dulce de leche en polvo puede ser utilizado directamente reconstituyéndolo con agua y/o con otros ingredientes y/o aditivos para preparar productos de leche para diferentes aplicaciones en la industria alimenticia

2. Determinación del estado de la técnica

2.1 Fecha determinante para el análisis comparativo

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 29 de diciembre de 2000, que corresponde a la fecha de la prioridad invocada respecto de la solicitud argentina N° P000107033. La prioridad fue tenida en cuenta para el estudio de patentabilidad, según obra en el folio 87 del expediente en estudio.

2.2 Documentos del estado de la técnica

Consultadas las fuentes de información con que se cuenta se encontraron los siguientes documentos, anteriores a la fecha de la prioridad invocada y relacionados con la materia de la presente solicitud:

N°	Documento	Título	Fecha de publicación
D1	US 4,759,940	Method of producing bars composed of milk and simple and complex sugars.	1988-07-26
D2	ES 485445	Método continuo para la elaboración de dulce de leche.	1980-06-16

REPUBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCION 42050

Por la cual se niega una patente de invención

Rad. N° 01060481

3. Nivel inventivo

Según lo dispuesto en el artículo 18 de la misma Decisión 486, "se considerará que una invención tiene nivel inventivo, si para una persona del oficio normalmente versada en la materia técnica correspondiente, esa invención no hubiese resultado obvia ni se hubiese derivado de manera evidente del estado de la técnica".

El estado de la técnica, al tenor de lo dispuesto en el artículo 16 de la misma Decisión, comprende "todo lo que haya sido accesible al público, por una descripción escrita u oral, utilización, comercialización o cualquier otro medio antes de la fecha de presentación de la solicitud de patente o, en su caso, de la prioridad reconocida".

Al respecto, resulta pertinente traer a colación un aparte del siguiente fallo interpretativo, relacionado con el requisito del nivel inventivo, en el cual el Tribunal Andino de Justicia sostuvo que:

"El artículo 4 de la Decisión 344, al referirse al nivel inventivo manifiesta, que éste se considera que existe "si para una persona del oficio normalmente versada en la materia técnica correspondiente, esa invención no hubiese resultado obvia ni se hubiese derivado de manera evidente del estado de la técnica".

"Según el tratadista José Antonio Gómez Segade, el inventor debe acreditar los méritos que le tornen al invento susceptible de ser amparado por una patente; en tal sentido, sólo si la invención fruto de su investigación y desarrollo creativo constituye "un salto cualitativo en la elaboración de la regla técnica", actividad intelectual mínima que le permitirá que su invención no sea evidente (no obvia) del estado de la técnica, le posibilitará alcanzar tal propósito. Es decir que, con el requisito del nivel inventivo, lo que se pretende es dotarle al examinador técnico de un elemento que le permita concluir que a la invención objeto de estudio no se habría podido llegar a partir de los conocimientos técnicos existentes en ese momento dentro del estado de la técnica, con lo cual la invención se constituye en un "paso" más allá de lo existente.

"En consecuencia, el nivel inventivo se configura en consideración de dos elementos:

"a) el estado de la técnica y,

"b) la persona experta en la técnica incorporada en el invento cuya protección se solicita, quien, mediante el examen integral que lleve a cabo de la respectiva descripción, debe determinar si dicha innovación es o no susceptible de ser legalmente patentada.

"Sobre este tema Daniel Zuccherino ha sostenido que:

"El estado de la técnica es el conjunto de elementos técnicos que se han hecho públicos antes de la fecha de presentación de la patente,

REPUBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCION¹ 42050

Por la cual se niega una patente de invención

Rad. N° 01060481

"El experto en la técnica es una figura ficticia a la que se recurre con el propósito de obtener un parámetro objetivo que permita distinguir la actividad verdaderamente inventiva de la que no lo es. Se tratará de una persona normalmente versada en el ámbito tecnológico a que se refiere el pretendido invento. Su nivel de conocimientos es más elevado en comparación con el nivel de conocimientos del público en general, pero no excede lo que puede esperarse de una persona debidamente calificada. Se busca la figura de un técnico de conocimientos medios, pero no especializados".

"El mismo autor ha dicho:

"Se reconoce que hay invento cuando se utilizan medios ya conocidos, pero combinados por primera vez en forma tal, que de su combinación deriva un resultado distinto del dado por cada uno de los medios, o por otras combinaciones conocidas... También existe la posibilidad de que el resultado sea conocido, pero se llegue a él a través de nuevos medios. El titular de una patente no tiene el derecho de evitar que un tercero obtenga el mismo resultado por medios distintos"¹.

Ahora bien, en el presente caso la invención no constituye "un salto cualitativo en la elaboración de la regla técnica", actividad intelectual mínima que le permitirá no ser evidente (no obvia) del estado de la técnica.

En efecto, el estado de la técnica, según lo demuestra la anterioridad D2, presenta un procedimiento para la elaboración de un dulce de leche en polvo, partiendo de la preparación de una mezcla que contiene leche, sacarosa, azúcar invertido y glucosa. Esta mezcla básica es tratada en un tanque mezclador hasta lograr la total disolución de los componentes y luego se realiza la pasteurización de la misma a una temperatura de 85 C. Y, por último, se realiza una concentración del producto en evaporadores al vacío hasta lograr que el contenido de sólidos llegue al 70%; previo a este paso se realiza una etapa de homogenización.

Como se puede observar, los pasos del procedimiento para la obtención del dulce de leche de la anterioridad corresponden a las etapas a), b) y c) del procedimiento reclamado en la solicitud en estudio. Ahora bien, luego de la pasteurización se adicionan polisacáridos de alto peso molecular, etapa del proceso que es conocida en la industria de alimentos, ya que este tipo de compuestos (tales como maltodextrinas o gomas) facilitan el secado particularmente por medio de aspersión flash para la cual es necesario, ya que estos compuestos se utilizan como soportes y encapsulan compuestos volátiles, por ello estos aditivos permiten conservar las características organolépticas ideales de los compuestos. Por lo demás, cabe señalar que en la industria de alimentos también se ha considerado ampliamente el uso de maltodextrinas para el secado de productos que contienen azúcares, ya que evitan la alta higroscopicidad que estos compuestos presentan

¹ TRIBUNAL ANDINO DE JUSTICIA. Interpretación prejudicial emitida el 14 de abril del 2005. PROCESO 49-IP-2005.

REPUBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCION^e 42050

Por la cual se niega una patente de invención

Rad. N° 01060481

facilitando el secado de los mismos (para mayor información ver extracto del Primer Seminario de Tecnologías y alternativas artesanales, el cual obra en los folios 91 y 92 del expediente en estudio).

Por otra parte, dulces de leche en forma seca son reportados en la anterioridad D1, la cual se encuentra presentando una mezcla en seco de azúcares, leche en polvo y maltodextrinas, de tal manera que la disponibilidad de un producto seco que contenga los componentes principales del dulce de leche también es conocido en el arte previo.

Así las cosas, si se consideran las anterioridades D1 y D2 en conjunto es posible, para una persona versada en el campo de la fabricación de alimentos, derivar un producto seco a partir de un dulce de leche, cuya fabricación también es conocida y por ende la etapa del secado del dulce de leche.

Como se observa, el objeto de esta solicitud resulta obvio para un experto medio del oficio y derivado de manera evidente del estado de la técnica.

Ahora bien, sobre la respuesta del solicitante a la notificación de fondo, cabe resaltar que él afirma que la reivindicación 5 no debe dar condiciones específicas del proceso, ya que tales condiciones se presentan en las reivindicaciones dependientes relacionadas con la reivindicación independiente que presenta el proceso.

Al respecto conviene puntualizar, que tal afirmación es válida cuando en el contenido de las reivindicaciones independientes se encuentren los elementos técnicos que permitan diferenciar el procedimiento solicitado con respecto a lo reportado en el arte previo. Pero, si se presenta un proceso de una forma muy general, todo documento que incluya las etapas del proceso que se solicita podrían afectar la patentabilidad de la solicitud, de ahí la sugerencia que se realizó al solicitante por parte del Examinador de patentes, con el propósito de obtener una solicitud lo suficientemente explícita con respecto a la materia que se desea patentar, de manera que se revelaran las ventajas técnicas del proceso descrito, las cuales, a su vez lo van a diferenciar de procesos similares que se encuentren reportados en el arte previo.

Atendiendo lo anterior y retomando todos los argumentos expuestos, es claro concluir que *un experto medio en el oficio* perfectamente habría podido llegar al objeto reclamado en las reivindicaciones 1 a 11, a partir de los conocimientos técnicos existentes en ese momento dentro del estado de la técnica, con lo cual la invención definitivamente no se constituye en un 'paso más allá de lo existente'.

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Negar el privilegio de patente de invención a la creación

REPUBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCION 42050
Por la cual se niega una patente de invención

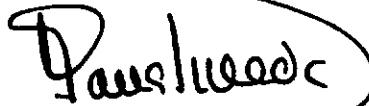
Rad. N° 01060481

denominada: "UN PRODUCTO DE DULCE DE LECHE EN POLVO, PROCEDIMIENTOS PARA SU ELABORACIÓN Y USOS DEL MISMO".

ARTICULO SEGUNDO: Notificar personalmente al doctor Juan Pablo Cadena Sarmiento, en su calidad de apoderado de la sociedad Sancor Cooperativas Unidas Limitada, o a quien haga sus veces, el contenido de la presente resolución, entregándole copia de la misma, advirtiéndole que contra ella procede el recurso de reposición ante el Superintendente de Industria y Comercio al momento de notificarse o dentro de los 5 días hábiles siguientes.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE 14 DIC. 2007
Dada en Bogotá D.C., a los

LA SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO (E),



MARIA TERESA PINEDA BUENAVENTURA

Doctor
JUAN PABLO CADENA SARMIENTO
Carrera 7 N° 71 – 21, Torre B, Of. 402
Bogotá D.C.