

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN 10311

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. 01 060481

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

en ejercicio de sus facultades legales, especialmente de las que se confirieron en el artículo 4, numeral 5 del decreto 2153 de 1992, y

CONSIDERANDO

PRIMERO: Que mediante Resolución 42050 de 14 de diciembre de 2007, la Superintendencia de Industria y Comercio negó el privilegio de patente de invención a la creación denominada "UN PRODUCTO DE DULCE DE LECHE EN POLVO, PROCEDIMIENTOS PARA SU ELABORACION Y USOS DEL MISMO"

SEGUNDO: Que mediante escrito radicado ante esta entidad el 16 de enero de 2008 bajo el número 01-060481 – 00009-0000, el doctor Juan Pablo Cadena Sarmiento, en su calidad de apoderado de la sociedad Sanco Cooperativas Unidas Ltda, interpuso recurso de reposición contra la decisión contenida en la citada resolución, con el objeto de que "se revoque en su totalidad, y en su lugar se ordene la continuación del trámite de la solicitud."

TERCERO: Que el recurso a que hace referencia el ordinal anterior se fundamentó, en síntesis, de la siguiente manera:

Manifiesta el recurrente que: "El señor examinador insiste en argumentar que las anterioridades US 4, 759,940 (D1) y ES 485,445 (D2) afectan la altura inventiva de la presente invención porque en combinación permitirían a un experto medio en la materia obtener dulce de leche. Para desvirtuar lo anterior solamente es necesario remitirse a la anterioridad (D2); al leerla con algo de detenimiento sería inmediatamente evidente que en ella en ningún momento se menciona ni se sugiere la elaboración del nuevo dulce de leche en polvo revelado en la presente solicitud, sino se reivindica un proceso industrializado y continuo de elaboración de dulce de leche convencional. Dicho lo anterior, es evidente que el examinador erróneamente insiste que la anterioridad D2 presenta un procedimiento para la elaboración de un dulce de leche en polvo, siendo que nunca en dicha anterioridad se contempla la posibilidad de producir el dulce de leche en su forma seca.

"Ya desvirtuada la falta de inventiva frente a la anterioridad D2, la patente de Estados Unidos US 4,759,940 denominada D1 describe un método para producir barras compactas que contienen leche o suero o una combinación de los mismos y azúcar.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN 10311

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. 01 060481

Es indispensable señalar aquí que el objeto de dicho documento está enfocado en producir barras compactas y en ningún momento se reivindican las características del proceso de producción del dulce de leche en su forma seca de la presente solicitud.

"Ni la anterioridad D1 ni la anterioridad D2 enseñan o sugieren un proceso que transforme el dulce de leche allí divulgado en dulce de leche en polvo de la presente solicitud. Por lo tanto, no es procedente argumentar que la presente solicitud sería una derivación obvia de una combinación de lo divulgado en las anterioridades citadas e insistimos que la presente solicitud es inventiva por sobre lo divulgado por cualquiera de dichas anterioridades."

CUARTO: Que para atender lo señalado en el artículo 59 del Código Contencioso Administrativo es preciso resolver todas las cuestiones que hayan sido planteadas y las que aparezcan con motivo del recurso, en los siguientes términos:

NORMA APLICABLE

El artículo 14 de la Decisión 486 expedida por la Comisión de la Comunidad Andina establece que: "Los Países Miembros 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.

Por su parte, el artículo 18 de la Decisión 486 señala: "Se considerara 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 CASO EN ESTUDIO

Examinadas nuevamente las actuaciones administrativas que cursan en el presente expediente se encuentra que la solicitud se relaciona, con "UN PRODUCTO DE DULCE DE LECHE EN POLVO, PROCEDIMIENTOS PARA SU ELABORACION Y USOS DEL MISMO".

El objeto de la presente solicitud se refiere a 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 y un

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN 10311

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. 01 060481

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 dulce de leche para diferentes aplicaciones en la industria alimenticia".

El solicitante presentó como materia a patentar un producto de leche en polvo el cual esta constituido principalmente por un polisacárido de alto peso molecular en una cantidad entre 3 y 40% en peso respecto al peso de los sólidos totales y entre 1 y 7% de humedad. Adicionalmente, el producto comprende al menos un aditivo. De otra parte, se presentó el procedimiento para la elaboración del dulce de leche en polvo cuyas etapas principales comprenden: Preparación de la mezcla básica, pasteurización de la mezcla, homogenización de la mezcla, adición de polisacáridos de alto peso molecular y por último el secado y aglomerado de la mezcla.

Se realizó una afectación por el requisito de patentabilidad correspondiente a Nivel Inventivo ya que en los documentos presentados como anterioridades se encontró lo siguiente: en la anterioridad D1 se presenta un método para la producción de pastillas o tabletas de leche en polvo con azúcares simples o complejos. El método consiste en la mezcla homogénea de leche en polvo con azúcar; la composición puede también incluir uno o más carbohidratos seleccionados de un grupo que incluye glucosa, fructosa, maltosa, sucrosa, maltodextrinas y maltitol. En una forma particular de la invención, se realizó una mezcla de leche descremada en polvo, glucosa y maltodextrinas, se homogeniza en seco la mezcla y luego se comprime para formar tabletas.

Por su parte en la anterioridad D2, se presenta un procedimiento para la elaboración de un dulce de leche partiendo de una preparación de una mezcla que contiene leche, sacarosa, azúcar invertido y glucosa; esta mezcla 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, por último se realiza una concentración del producto en evaporadores al vacío hasta lograr que el contenido de los sólidos llegue al 70%; previo a este paso se realiza una etapa de homogenización. Las etapas anteriormente descritas corresponden a las etapas (a), (b) y (c) que se presentan en la solicitud.

Teniendo en cuenta los principales aspectos que se presentan en las anterioridades es posible establecer que para una persona medianamente versada en la materia es posible encontrar por medio de la anterioridad D1 los productos de leche en forma seca y por su parte, en la anterioridad D2 se sugiere el proceso para obtener un dulce de leche a partir de leche líquida a la cual se le adiciona sacarosa, azúcar

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN 10311

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. 01 060481

invertido y glucosa. Por lo tanto, al conocer productos a base de leche en polvo que contienen azúcares simples o complejos reportados por D1 y conocer el procedimiento para la fabricación de un producto de dulce de leche líquido (presentado por D2), es fácilmente deducible que para convertir un dulce de leche líquido a un dulce de leche sólido solamente se realiza una etapa de secado, ya que las composiciones son las mismas.

Tal como se encuentra presentado en la solicitud el secado se realiza por cualquier técnica conocida como es aspersión, liofilización o secado por dispositivos de rodillos el cual hace más eficiente por medio de la adición de maltodextrinas. Por tanto, esta etapa tampoco le estaría confiriendo algún elemento inventivo al procedimiento de esta forma los aspectos técnicos considerados en las anterioridades D1 y D2 indiscutiblemente afectan el Nivel Inventivo de la solicitud.

De esta manera, tanto el procedimiento como el producto es posible derivarlos del estado de la técnica más cercano así como de los conocimientos que una persona medianamente versada en la materia puede implementar para la producción de un producto de las características que presenta el producto de la solicitud.

Por lo anteriormente expuesto se reitera que el objeto de la solicitud en estudio no cumple con los requisitos de patentabilidad; en consecuencia no se halla merito para revocar la decisión impugnada.

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Confirmar la decisión contenida en la Resolución 42050 de 14 de diciembre de 2007 por medio de la cual se negó un patente de invención.

ARTICULO SEGUNDO: Notificar personalmente el contenido de la presente resolución al doctor Juan Pablo Cadena Sarmiento, en su calidad de apoderado de la sociedad Sanco Cooperativas Unidas Ltda, o a quien haga sus veces, el contenido

de la presente resolución, entregándole copia de la misma, advirtiéndole que contra

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN 10311
Por la cual se resuelve un recurso de reposición

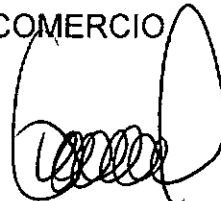
Rad. 01 060481

ella no procede recurso alguno por encontrarse agotada la vía gubernativa.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dada en Bogotá, D. C., a los **31 MAR. 2008**

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO



GUSTAVO VALBUENA QUIÑONES

Doctor
JUAN PABLO CADENA SARMIENTO
Carrera 7 No 71-21 Torre B, Of. 402
Bogotá D. C.

202066
6