

AS: 85.272

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 01-060481- -00009-0000

Fecha: 2008-01-16 16:37:15 Dep. 2020 NUECREACION
Tra. 2 PATENTES Eve: 1 REGDEPOSITO
Act. 412 REPOSPRESRECU Folios: 4

Señor

SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

E. S D.

REF: Expediente No. 01 060.481 - Solicitud de Patente de Invención a favor de SANCOR COOPERATIVAS UNIDAS LTDA.

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

JUAN PABLO CADENA SARMIENTO, portador de la tarjeta profesional No. 57.492 del C.S.J., obrando en calidad de apoderado de la Sociedad SANCOR COOPERATIVAS UNIDAS LTDA, domiciliada en la Provincia de Santa Fé, República Argentina según lo acredita el documento de poder presentado en esa división, manifiesto a usted que debidamente notificado de la Resolución No. 42050 del 14 de diciembre de 2007, interpongo contra ella en debido término, RECURSO DE REPOSICIÓN, para que sea revocada en su totalidad, y en su lugar se ordene la continuación del trámite de la solicitud en referencia.

Respaldo el RECURSO en los siguientes

HECHOS:

1. La Resolución arriba citada 42050 negó el privilegio de patente la solicitud de Patente de Invención titulada: "UN PRODUCTO DE DULCE DE LECHE EN POLVO, PROCESO PARA SU ELABORACIÓN Y USOS DEL MISMO", considerando que:

"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:

No.	Documento	Título	Fecha de publicación
D1	US 4,759,940	Méthod 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

NIVEL INVENTIVO

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.

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 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."

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Negar el privilegio de patente de invención a la creación denominada "UN PRODUCTO DE DULCE DE LECHE EN POLVO, PROCESO PARA SU ELABORACIÓN Y USOS DEL MISMO".

FUNDAMENTOS



El señor examinador insiste injustificadamente en argumentar que las anterioridades US 4,759,940 (D1) y ES 485,445 (D2) afectan la altura inventiva de la presente invención por que 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 azucar. 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 el 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.

DERECHO:

1. Artículo 14 de la Decisión 486 de la Comunidad Andina, el cual, a la letra dice:
"Artículo 14: 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."
2. El Artículo 48 del mismo estatuto que establece:

COLOMBIA
ARIA
1998
CIRCULO
BOGOTA
ARGIA

"Artículo 48: Si el examen definitivo fuere favorable, se otorgará el título de la patente. Si fuere parcialmente favorable, se otorgará el título solamente para las reivindicaciones aceptadas. Si fuere desfavorable se denegará".

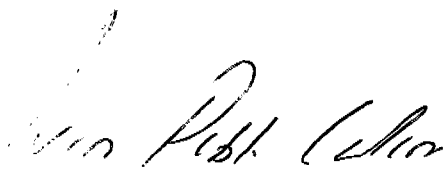
Por las razones anteriormente expuestas, solicito a ese despacho REPONER la decisión tomada mediante Resolución No. 42050 del 14 de diciembre del 2008 y tendiente a obtener la concesión del Privilegio de Patente de conformidad con el Artículo 48 de la Decisión 486 de la Comunidad Andina, arriba citado.

NOTIFICACIONES

Recibiré notificaciones en la Secretaría General de la Superintendencia de Industria y Comercio, o en su defecto, en mi Oficina de Abogado, situada en la Carrera 7 No. 71-21, Torre B, Of. 402 de esta ciudad de Bogotá.

Del Señor Superintendente,

Atentamente,


JUAN PABLO CADENA SARMIENTO
T.P. No. 57.492 del C.S.J.
C.C. 80.410.337 de Usaquén
Carrera 7 No. 71-21, Torre B, Of. 402

Bogotá, 16 de enero de 2008

JCN/CHR

RECEIVED
JAN 17 2008
SANTAFÉ DE BOGOTÁ

COMPARECENCIA PERSONAL Y AUTENTICACION DE FIRMA

La Notaria Dieciséis (16) de Bogotá, da fe que el anterior escrito dirigido a: Superintendencia y Capital fue presentado personalmente por: Juan Pablo Cadena Salazar

quien exhibió la C.C. No. 8040337 de Usaquén y T.P. No. 54492 y manifestó que la firma que aparece en el presente documento es suya, y que acepta el contenido del mismo.

16 ENE 2008

FIRMA

BEATRIZ VARGAS NAVARRO
NOTARIA



**SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
DIVISIÓN DE NUEVAS CREACIONES**

**CONCEPTO MEDIANTE EL CUAL SE RESUELVE UN RECURSO DE
REPOSICIÓN**

Radicación N° 01-60481

Una vez recibido y estudiado el recurso de reposición presentado por el interesado, contra lo que dicta la Resolución N° 42050 de donde se niega el otorgamiento de Patente de Invención, se emite el siguiente concepto:

1. Documentos estudiados:

1.1. Descripción: Folios: 2 a 23

1.2. Reivindicaciones: Folio: 24 capítulo reivindicatorio original.

Folio: 112 capítulo reivindicatorio modificado

1.3. Prioridad: Folios: 34 a 53 (22 de Diciembre de 1999, Alemania, No. Solicitud 19962147.0)

2. Objeto de invención:

Titulo de la solicitud: " Un producto de leche en polvo, procedimientos para su elaboración 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 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 objeto de la solicitud definido anteriormente se clasificó en la IPC A 23 C 23/00

3. Fundamentos del Recurso

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, en la solicitud también 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 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 se 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.

Teniendo en cuenta lo anterior y debido a que los argumentos presentados en el Recurso de Reposición no desvirtúan lo que dicta la Resolución N° 42050 donde se niega el otorgamiento de la Patente de Invención, se recomienda ratificar dicha Resolución donde se niega el Privilegio solicitado para las reivindicaciones 1 a 11 (folios:79 y 80).

Lo anterior para los efectos legales a que haya lugar.

Bogotá, D.C., 3 de Marzo del 2008.

CONCEPTO TÉCNICO No. 0867	EXAMINADOR TÉCNICO Código No. 202064
--	---

106

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

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 aspersion, 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 mérito 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