



Dr. Sergio Cabrera Manríquez
Dr. Sergio Cabrera Torres
Dra. María Claudia de Cabrera

CORRESPONSABLES EN:

ECUADOR
PERÚ
VENEZUELA
BOLIVIA
CHILE
ARGENTINA
BRASIL
PARAGUAY
URUGUAY
PANAMÁ
COSTA RICA
GUATEMALA
ARUBA

HONDURAS
NICARAGUA
SALVADOR
MEXICO
ESTADOS UNIDOS
CANADA
REPÚBLICA DOMINICANA
PUERTO RICO
CUBA
ESPAÑA
ALEMANIA
DINAMARCA
FRANCIA

INGLATERRA
IRLANDA
ITALIA
SUECIA
LUXEMBURGO
GRAN BRETAÑA
AUSTRIA
GRECIA
BÉLGICA
PORTUGAL
FINLANDIA
HOLANDA
JAPÓN

40
46

Santiago de Cali, Julio 10 de 2.007.

SEÑORES

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
ATT: DRA. ALIX CARMENZA CESPEDES DE VERGEL.
JEFE DE LA DIVISION DE NUEVAS CREACIONES
BOGOTA D.C.

PERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



Nº 01-046095- -00006-0000

FECHA: 07-13 09:31:03 Dep. 2020 NUECREACIONE
PATENTES Eve: 1 REGDEPOSITO
RESPUESTAREQUE Folios: 3

**REFERENCIA: PROCESO GUBERNATIVO DE CONCESIÓN Y REGISTRO DE LA
PATENTE DE INVENCION: " COMPOSICION EDULCORANTE PARA USO
INDUSTRIAL Y SU PROCESO DE OBTENCION ".**

**SOLICITANTE: INCAUCA ALIMENTOS Y REFRESCOS S.A. ALIRESA S.A.
APODERADO: SERGIO ROLANDO CABRERA MANRIQUEZ Y/O SERGIO
ROBERTO CABRERA TORRES; Y/O MARIA CLAUDIA GORDILLO BERMEO.**

EXPEDIENTE: 01 46095

SERGIO ROLANDO CABRERA MANRIQUEZ, mayor de edad, vecino de la Ciudad de Cali, identificado con la Cédula de Extranjería No. 205.990 de Bogotá, con Tarjeta Profesional No. 30.396 del Ministerio de Justicia, actuando como Apoderado de la Sociedad INCAUCA ALIMENTOS Y REFRESCOS S.A. ALIRESA S.A., Sociedad con Domicilio en la Ciudad de El Ortigal- Miranda, Departamento del Cauca, en el proceso de la referencia, por medio del presente escrito, damos respuesta al Oficio No. 4584 del 19 de Abril de 2.007, que contiene el Concepto Técnico No. 0599, de la siguiente manera, y dando cumplimiento al Artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina:

PRIMERO.- La presente Patente de Invención " **COMPOSICION
EDULCORANTE PARA USO INDUSTRIAL Y SU PROCESO DE OBTENCION** "; se

CALI: AVENIDA 5 NORTE No. 25N - 48 BARRIO VERSALLES

TELÉFONOS: 667 6708 - 667 8039 - 667 6232 - 667 6507 - 660 5911 - 660 5913 FAX: 660 5914 - 660 5859

BOGOTÁ: AVENIDA JIMÉNEZ No. 4 - 03 EDIFICIO LERNER OFICINA 806 TEL. 283 36 11 - 283 36 00 FAX: 282 39 92 1

E-mail: scabrerass@telesat.com.co



Dr. Sergio Cabrera Manríquez
Dr. Sergio Cabrera Torres
Dra. María Claudia de Cabrera

CORRESPONSALES EN:

ECUADOR
PERÚ
VENEZUELA
BOLIVIA
CHILE
ARGENTINA
BRASIL
PARAGUAY
URUGUAY
PANAMÁ
COSTA RICA
GUATEMALA
ARUBA

HONDURAS
NICARAGUA
SALVADOR
MEXICO
ESTADOS UNIDOS
CANADA
REPÚBLICA DOMINICANA
PUERTO RICO
CUBA
ESPAÑA
ALEMANIA
DINAMARCA
FRANCIA

INGLATERRA
IRLANDA
ITALIA
SUECIA
LUXEMBURGO
GRAN BRETAÑA
AUSTRIA
GRECIA
BÉLGICA
PORTUGAL
FINLANDIA
HOLANDA
JAPÓN

41

refiere a un edulcorante para uso industrial y para uso doméstico con aporte calórico y sabor metálico reducidos, consistiendo en una mezcla de sacarosa y Aspartame y el proceso para la obtención del mismo el cual comprende una etapa de premezcla del edulcorante y parte del azúcar y posteriormente una mezcla de la premezcla con el resto de los componentes, y se lleva a cabo de acuerdo con las características que se reivindican en el Expediente.

SEGUNDO.- Revisado el Concepto Técnico No 0599 del 19 de Abril de 2.007, por parte del Examinador Técnico (CODIGO 202064); nos encontramos con las siguientes diferencias con los documentos encontrados y que enuncia la División de Nuevas Creaciones Documento No US 5,902,624:

Las proporciones en las cuales se usan los componentes en nuestro proceso son:

Para uso industrial.

Azúcar 99.83% +/-0.03%
Aspartame 0.166% +/-0.03%
Agua 0.075%

Para uso doméstico.

Azúcar 99.5% +/-0.03%
Aspartame 0.5% +/-0.03%
Agua 0.075%

Los Tamaños de partículas empleados de los diferentes ingredientes son:

Azúcar 0.5 a 0.7 mm
Aspartame 50 a 100 micras
Acelsufame K 50 a 100 micras

Los tamaños de partículas empleados de los diferentes ingredientes son:

Azúcar 0.5 a 0.7 mm
Aspartame 50 a 100 micras



Dr. Sergio Cabrera Manríquez
Dr. Sergio Cabrera Torres
Dra. María Claudia de Cabrera

CORRESPONSALES EN:

ECUADOR
PERÚ
VENEZUELA
BOLIVIA
CHILE
ARGENTINA
BRASIL
PARAGUAY
URUGUAY
PANAMÁ
COSTA RICA
GUATEMALA
ARUBA

HONDURAS
NICARAGUA
SALVADOR
MEXICO
ESTADOS UNIDOS
CANADA
REPÚBLICA DOMINICANA
PUERTO RICO
CUBA
ESPAÑA
ALEMANIA
DINAMARCA
FRANCIA

INGLATERRA
IRLANDA
ITALIA
SUECIA
LUXEMBURGO
GRAN BRETAÑA
AUSTRIA
GRECIA
BÉLGICA
PORTUGAL
FINLANDIA
HOLANDA
JAPÓN

42
42

TERCERO.- La diferencia de nuestra patente de Invención que pretendemos registrar, con los documentos que platea la Superintendencia de Industria y Comercio, (D1,US 5,902,624 Method for depositing on an edible suport, Fecha de Publicación 1999-05-11) es que el proceso esencialmente de la Patente de Invención COMPOSICION EDULCORANTE PARA USO INDUSTRIAL Y SU PROCESO DE OBTENCION, es que el proceso es humidificado, se adiciona un porcentaje de agua en spray a la mezcla para garantizar la homogeneidad y la adherencia. Además se especifican dos proporciones diferentes dependiendo del uso de la mezcla ya sea industrial o doméstica.

CUARTO.- Podemos concluir que la Patente de Invención COMPOSICION EDULCORANTE PARA USO INDUSTRIAL Y SU PROCESO DE OBTENCION, es una composición nueva, que presenta diferencias con la composición presentada con anterioridad, no es la misma en cuanto a sus componentes, y de acuerdo a las diferencias antes planteadas, concluimos que la PATENTE DE INVENCION, es nueva, tiene nivel inventivo y aplicación industrial, que permite su acceso al registro, porque presenta ratificamos una novedad diferenciadora con los documentos que mencionan en el concepto técnico, donde se puede apreciar efectivamente que son composiciones edulcorantes, pero a simple vista se puede llegar a la conclusión de que existen diferencias entre ellos, de manera que la Patente de Invención de mi representada representa una innovación respecto de lo que ya existe en el estado de la técnica.

De la División atentamente:

SERGIO CABRERA MANRIQUEZ.
C.E. No 205.990 DE BOGOTA.
T.P. No 52.140 DEL MINJUSTICIA.

CALI: AVENIDA 5 NORTE No. 25N - 48 BARRIO VERSALLES

TELÉFONOS: 667 6708 - 667 8039 - 667 6232 - 667 6507 - 660 5911 - 660 5913 FAX: 660 5914 - 660 5859

BOGOTÁ: AVENIDA JIMÉNEZ No. 4 - 03 EDIFICIO LERNER OFICINA 806 TEL. 283 36 11 - 283 36 00 FAX: 282 39 92 3

E-mail: scabrerass@telesat.com.co

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

Radicación No. 01-46095

Clasificación Internacional (IPC): A23L 1/236

Concepto Técnico No. 1325

Como resultado del examen definitivo, realizado con fundamento en el artículo 48 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, se le comunica:

1. Documentos estudiados

- 1.1. Descripción: Folios: 4 a 6
- 1.2. Reivindicaciones: Folios 6 a 7
- 1.3. Rta. del Solicitante: Folios: 40 a 42
- 1.4. Prioridad: La solicitud no reivindica prioridad.

2. Objeto de la invención

- Título de la solicitud: "Composición edulcorante para uso industrial y su proceso de obtención".

El objeto de la presente solicitud de patente de invención consiste en un edulcorante para uso industrial y para uso doméstico con aporte calórico y sabor metálico reducido, consistiendo en una mezcla de sacarosa y aspartame y el proceso para la obtención del mismo el cual comprende una etapa de premezcla del edulcorante y parte del azúcar y posteriormente una mezcla de la premezcla con el resto de los componentes.

Reivindicación 1: Proceso para la preparación de composición edulcorante para uso industrial o para la composición de uso doméstico.

Reivindicación 2: Composición edulcorante para uso industrial caracterizada porque comprende: azúcar 99.83+/-0.03% y aspartame 0.166+/-0.03%.

Reivindicación 3: Composición edulcorante para uso doméstico caracterizada porque comprende: azúcar 99.5+/-0.03% y aspartame 0.5 +/-0.03%.

3. Determinación del Estado de la Técnica

Considerando que la fecha de presentación de la solicitud es 11 de junio de 2001 se buscaron documentos del estado de la técnica relacionados, con fecha de publicación anterior a esta. Los documentos encontrados se presentan a continuación:

Nº	Documento	Título	Fecha de Publicación
D1	US 5,902,624	Method for depositing aspartame on an edible support	1999-05-11

4. Análisis de patentabilidad (según requisito) (artículo 14 D486)

4.1. Nivel inventivo (artículo 18 D486)

La anterioridad D1 se encuentra presentando composiciones de aspartame con alguno de los siguientes azúcares monosacáridos: glucosa, fructosa o disacáridos como sacarosa. Estas composiciones presentan contenidos de aspartame en un

rango comprendido entre 0.5 a 5% en peso. En la solicitud se reclaman dos composiciones que contienen aspartame y sacarosa; una de ellas presenta un contenido de aspartame de 0.5+/-0.03% y azúcar 99.5 +/-0.03%; los contenidos en porcentaje de esta composición se encuentran dentro del rango de los contenidos presentados en la anterioridad. La segunda composición presenta un contenido inferior al 0.5% de aspartame, el cual es posible derivarlo del documento presentado. De otra parte, en la solicitud; no se evidencian las características técnicas que puedan presentar las composiciones reivindicadas con respecto a las presentadas por la anterioridad.

5. Conclusión:

Los requisitos de patentabilidad de la presente solicitud se encuentran afectados así:

Nº	Documento Nº	Reivindicaciones Afectadas	Requisito que Afecta
D1	US 5,902,624	2 y 3	NIVEL INVENTIVO

6. Respuesta a los argumentos del solicitante:

6.1 Del proceso.

El solicitante argumenta que el proceso presentado es humidificado garantizando, de esta forma, la homogeneidad y adherencia del material; según lo que se presenta en el documento más cercano del arte previo y en procesos de mezcla convencionales, esta oficina reconoce que dicho proceso cumple con los requisitos esenciales para conceder la protección a la materia presentada en la reivindicación 1 de la presente solicitud.

6.2 De las composiciones.

En el documento más cercano al arte previo se presentan composiciones que contienen aspartame (APM) el cual se encuentra a un tamaño de partícula adecuado para ser combinado con materiales de soporte tales como monosacáridos o disacáridos como la sacarosa; por lo tanto para una persona versada en la materia técnica los componentes y las proporciones en las cuales se encuentran tales componentes, son posibles derivarlos del documento presentado como anterioridad.

De otra parte, en la solicitud no se presenta ninguna evidencia de las ventajas técnicas, tales como mayor poder edulcorante; que estas composiciones presenten con respecto a las de la anterioridad. Por lo tanto las composiciones presentadas carecen de nivel inventivo; siendo este uno de los principales requisitos para que la materia reclamada tenga el privilegio de ser protegida. Se hace énfasis, al solicitante, que las reivindicaciones referidas a las composiciones están siendo afectadas por Nivel Inventivo.

En consecuencia y por todo lo expuesto anteriormente, se recomienda **Conceder** el privilegio solicitado para la reivindicación 1 (folio 6 y 7) y **Negar** las reivindicaciones: 2 a 3 (folio: 7).

Por lo tanto el nuevo título para solicitud sería: "Proceso para la preparación de composiciones edulcorantes".

Bogotá, D.C., 10 de Agosto 2007.

CONCEPTO TECNICO No. 1325	EXAMINADOR TECNICO Código No.202064
-------------------------------------	---