



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

164

Santiago de Cali, Julio 10 de 2.007.

SEÑORES

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

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 02-030511-00006-0000

Fecha: 2007-07-13 09:32:58 Dep. 2020 NUECREACIONES
Paiz: COLOMBIA Eje: 1 REGDEPOSITO
Asunto: RESPUESTA A REQUERIMIENTO Folios: 3

REFERENCIA: PROCESO GUBERNATIVO DE CONCESIÓN Y REGISTRO DE LA PATENTE DE INVENCION: " COMPOSICION EDULCORANTE PARA USO INDUSTRIAL Y SU PROCESO DE OBTENCION " (AZUCAR, ASPARTAME Y ACELSUFAME K ".

**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: 02 030511

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. 4586 del 19 de Abril de 2.007, que contiene el Concepto Técnico No. 0555, de la siguiente manera, y dando cumplimiento al Artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina:

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 39 921

E-mail: scabreras@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

165

PRIMERO.- La presente Patente de Invención "**COMPOSICION EDULCORANTE PARA USO INDUSTRIAL Y SU PROCESO DE OBTENCION**"; se refiere a un edulcorante para uso industrial consistente en una mezcla de azúcar, Aspartame y Acelsufame K, con reducido sabor metálico y mayor poder edulcorante que el azúcar obtenido mediante un proceso que 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 0555 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 WO 99/38390:

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

Azúcar 97.8% a 99.76%
Aspartame 0.02% a 1%
Acelsufame K 0.02% a 1%
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

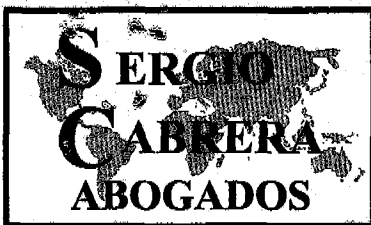
TERCERO.- La diferencia de nuestra patente de Invención que pretendemos registrar, con los documentos que plantea la Superintendencia de Industria y Comercio, es esencialmente que la Patente de Invención **COMPOSICION EDULCORANTE PARA USO INDUSTRIAL Y SU PROCESO DE OBTENCION**, es que el proceso es humidificado, 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

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

166

adiciona un porcentaje de agua en spray a la mezcla para garantizar la homogeneidad y la adherencia.

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 BOGOTÁ.
T.P. No 52.140 DEL MINJUSTICIA.

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

Radicación No. 02-30511

Clasificación Internacional (IPC): A23L 1/236

Concepto Técnico No. 1996

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: 6 a 8
- 1.2. Reivindicaciones: Folios 8 a 9
- 1.3. Rta. del Solicitante: Folios: 164 a 166
- 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".

La presente invención proporciona un edulcorante para uso industrial consistente en una mezcla de azúcar, aspartame y acesulfame K; con reducido sabor metálico y mayor poder edulcorante que el azúcar obtenido mediante un proceso que 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 caracterizado porque dicho proceso se lleva a cabo en las siguientes etapas: a) selección de la materia prima consistente en azúcar tradicional y edulcorantes tales como aspartame y acesulfame K. b) Elaboración de una premezcla entre los componentes indicados, para ello se realiza una premezcla con una pequeña parte del azúcar con los dos edulcorantes y luego en el mezclador se adiciona la premezcla con la mitad del azúcar y se mezcla durante 10 min. C) el producto se humidifica mediante un sistema de aspersión hasta agregar 1.5 litros de agua, para adherir el aspartame y acesulfame K al azúcar. D) Se carga al mezclador la mitad de la cantidad total del azúcar, se adiciona la premezcla y luego se adiciona el azúcar restante. El tiempo de mezcla es de 20 a 40 min hasta que el producto tenga un porcentaje de humedad no mayor a 0.04. por último el producto es empacado.

Reivindicación 2: Composición edulcorante para uso industrial caracterizada porque comprende: azúcar 97.8% a 99.76%; aspartame 0.02% a 1% y acesulfame K 0.02 a 1%.

3. Determinación del Estado de la Técnica

Considerando que la fecha de presentación de la solicitud es 10 de abril de 2002 se buscaron documentos del estado de la técnica relacionados, con fecha de publicación anterior a esta. Los documentos encontrados se presentan a continuación:

N°	Documento	Título	Fecha de Publicación
D1	WO 99/38390	Sweetening Agent	1999-08-05

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

4.1. Nivel inventivo (artículo 18 D486)

El documento D1 presenta una composición de uso en varios alimentos y bebidas instantáneos. La composición contiene: 1. Entre 90 a 99.5% de sucrosa, fructosa, lactosa, glucosa o cualquier mezcla de ellos; 2. Entre 0.001 a 5% de Aspartame y 3. Entre 0.001 a 5% de accesulfame K. Una ventaja de la composición es la reducción de sólidos en las bebidas preparadas con dicha composición.

Como se puede observar la composición presentada en la anterioridad es la misma en cuanto a los componentes presentados ya que esta contiene azúcar que puede estar en forma de glucosa además de aspartame y accesulfame K; en el rango contemplado, en la anterioridad, para las proporciones de los ingredientes se encuentran las proporciones que se presentan para esos mismos ingredientes en la solicitud, por lo tanto esta composición es derivable del estado de la técnica. De esta manera la reivindicación 2 de la solicitud carece de Nivel Inventivo.

5. Conclusión:

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

N°	Documento N°	Reivindicaciones Afectadas	Requisito que Afecta
D1	WO 99/38390	2	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 azúcar en un rango de 90% al 99.5%, aspartame 0.001% a 5% y acesulfame K 0.001% a 5%; la solicitud presenta composiciones con los mismos ingredientes y los rangos en los cuales se encuentran dichos componentes caben dentro del rango establecido para la composición solicitada.

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 8 y 9) y **Negar** la reivindicación 2 (folio: 9).

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

Bogotá, D.C., 19 Octubre 2007.

CONCEPTO TECNICO No. 1996	EXAMINADOR TECNICO Código No.202064
--	---