

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N°  2.3603

Por la cual se niega una patente de invención

Rad. N° 04-95475

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO (E)

en ejercicio de sus facultades legales, en especial de las que se confirieron en el numeral 30 del artículo 3° del decreto 3523 de 2009, y

CONSIDERANDO

PRIMERO: Que mediante escrito radicado en esta Superintendencia el 24 de septiembre de 2004, bajo el número 04 95475, se presentó la solicitud de patente de invención titulada: "AZUCAR SABORIZADA", contenida en el expediente de la referencia.

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.

TERCERO: Que el doctor Darío Cárdenas Navas en su calidad de apoderado de la sociedad RIOPAILA S.A., mediante escrito radicado el 10 de febrero de 2006, presentó oposición fundamentada, la cual cumplió los requisitos formales previstos por la normativa andina, según obra a folio 36 del expediente en estudio.

CUARTO: Que el solicitante mediante escrito radicado el 22 de junio de 2006, dio respuesta a la oposición referenciados en los considerandos precedentes.

QUINTO: Que realizado el examen de patentabilidad se encontró que la invención no cumple con los requisitos establecidos. En consecuencia, con fundamento en lo dispuesto en el artículo 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.

SEXTO: Que el solicitante mediante escrito radicado el 15 de febrero de 2008, atendió oportunamente al requerimiento formulado presentando aclaraciones.

SEPTIMO: 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."

OCTAVO: Que las reivindicaciones 1 a 2, contenidas en el folio 7 del expediente en estudio, no divulga de manera clara y completa la descripción, no cumple con los requisitos de sustento de las reivindicaciones y nivel inventivo. Lo anterior, de acuerdo con las siguientes consideraciones:

23603

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 236 03'
Por la cual se niega una patente de invención

Rad. N° 04-95475

1. Objeto de la invención

La presente solicitud de patente de invención, reclama una mezcla homogénea de azúcar con sabores o esencias (líquidas y/o en polvo) de características naturales y/o idénticas al natural y/o artificiales de nuez, vainilla, moka, "bailys" (sic), "irish crem" (sic), amaretto, whisky, avellana, almendra, chocolate, naranja, frambuesa, melocotón, manzana, capucino, fresa en cantidad que varía de 0,1 a 10% y anticompactante (fosfato tricálcico) en proporción de 0,1 al 1%, y a un procedimiento para elaborar la mezcla. Es así, como la solicitud bajo estudio va dirigida a producir azúcar de sabores.

2. Análisis de las oposiciones presentadas

De acuerdo con lo establecido en el artículo 42 de la Decisión 486, "dentro del plazo de sesenta días siguientes a la fecha de la publicación, quien tenga legítimo interés, podrá presentar por una sola vez, oposición fundamentada que pueda desvirtuar la patentabilidad de la invención."

Argumentando legítimo interés, la sociedad INGENIO RIOPAILA S.A., presentó oposición a la solicitud de la patente en estudio, para demostrar la ausencia de nivel inventivo de la solicitud, basándose en los siguientes argumentos técnicos:

La opositora señala que: "...el producto no contiene un elemento de novedad ya que productos tales como los refrescos en polvo, clasificados arancelariamente en la partida 210690, y el azúcar aromatizada y coloreada partida arancelaria 170191, entrarían en la misma categoría"

Frente a ello, el solicitante argumenta que en tales partidas arancelarias no se especifica la cantidad de sabores o esencias en un rango de 0,1 a 10% y un anticompactante (fosfato tricálcico) en proporción de 0,1 a 1%. De esta manera el solicitante está especificando que el objeto de su solicitud se caracteriza por las cantidades de la esencia o saborizante y por la cantidad de anticompactante.

El argumento del solicitante no tiene mayor sustento, ya que una persona medianamente versada en el oficio conoce por buenas prácticas de manufactura del azúcar cuáles son las cantidades de anticompactante y de saborizante que deben añadirse al azúcar aromatizada y coloreada con partida arancelaria 170191.

Así mismo, el argumento del solicitante sobre el "hecho de que las partidas arancelarias citadas por el observante nada tienen que ver con el régimen de propiedad industrial y la legislación vigente bajo la cual se realiza el análisis de patentabilidad de una invención determinada", no tiene sustento, ya que el artículo 16 de la Decisión 486 señala que "una invención se considerará nueva cuando no

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° ^{Nº} 236 03
Por la cual se niega una patente de invención

Rad. N° 04-95475

está comprendida en el estado de la técnica. El estado de la técnica comprenderá 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."

Obviamente, las partidas arancelarias eran accesibles al público y se encuentran en el estado de la técnica, por lo tanto pueden afectar la patentabilidad de una solicitud.

Argumenta el solicitante que "nuestro producto no se comercializa como un refresco", esta observación solo aplica a la partida arancelaria 210690, pero no a la 170191 que sí trata de azúcar.

Por lo tanto, el argumento de la opositora tiene validez en cuanto a que el producto reivindicado no se diferencia de lo encontrado en el estado del arte sino por las cantidades específicas de los saborizantes, pero dichas cantidades se encuentran caso por caso según la esencia saborizante usada.

Señala la opositora que: "el proceso de producción de azúcar saborizada no tiene ninguna característica técnica nueva que no se conozca a nivel industrial. La operación de mezclado es la tecnología de unión de componentes y tiene como objetivo lograr la distribución más homogénea posible de los componentes en la totalidad de la masa de un producto final, sin que estas materias primas cambien sus propiedades, físicas o químicas. Así la puesta en movimiento de las partículas a través de un equipo denominado mezclador es la base para iniciar el proceso de homogenización de la mezcla. Los tiempos de mezclado son muy variados dependiendo del tipo de mezcla y de la formulación y generalmente oscilan entre 5 y 20 minutos."

Frente a este argumento, la respuesta del solicitante se centra en que un proceso puede tener etapas conocidas, pero en conjunto ser nuevo permitiendo la consecución de un resultado desconocido en el estado de la técnica.

Esta Superintendencia considera que en teoría es correcta la argumentación de la solicitante, pero aplicada al proceso de su solicitud, en donde la única etapa del proceso es mezclar usando un equipo del estado de la técnica, resulta inadecuada. En realidad, si el producto no era nuevo o no tenía nivel inventivo, el acto de mezclar azúcar con saborizantes y anticompactantes tampoco resulta nuevo ni inventivo. Efectivamente, en la segunda reivindicación la solicitante caracteriza el proceso más por el funcionamiento mismo del mezclador que por alguna característica de proceso que lo diferencie de lo ya establecido en el estado de la técnica. En este proceso no participa ningún reactivo porque no tiene lugar reacción química alguna, solo se presenta una simple mezcla.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 236.03
Por la cual se niega una patente de invención

Rad. N° 04-95475

Ahora bien, este Despacho determinó que la oposición presentada es ilustrada por la opositora en su argumento No. 3, folio 24 del expediente bajo estudio, en el cual, indica información de las prácticas de manufacturación del azúcar, conocidas por cualquier persona medianamente versada en el oficio, concluyendo que “el mezclador gemelo tipo V, mencionado para la fabricación del azúcar saborizada, está a disposición de cualquier empresa o persona”.

A este respecto la solicitante responde aduciendo que las reivindicaciones deben analizarse como un todo. Indica la solicitante que el hecho de que las etapas de mezclado sean conocidas así como los diferentes equipos mezcladores no constituye argumento relevante que pueda desvirtuar la novedad del proceso reivindicado.

Para esta Oficina es importante analizar en qué consiste el proceso reivindicado: “procedimiento para preparar una mezcla homogénea de azúcar con sabores o esencias consistente en cargar el azúcar y los ingredientes menores en un mezclador tipo gemelo el cual es considerado de precisión para mezclas sólido – sólido o sólido líquido con distintos pesos específicos, por su forma característica en V y por el sistema intensificador con aspas se crea (sic) en su interior unas corrientes axiales que dan como resultado una mezcla rápida y homogénea con dispersión eficaz de pequeñas dosis por tiempos que varían de 5 a 20 minutos según el sabor.” (Resaltado fuera del texto). Nótese bien que el procedimiento como tal consiste en “cargar el azúcar y los ingredientes menores en un mezclador.” El resto de la reivindicación se limita a describir el tipo de mezclador y el mecanismo de su funcionamiento.

El solicitante admite que el mezclador ya era conocido, luego caracterizar el proceso por la manera que funciona el mezclador no es novedoso ni inventivo.

Así mismo, cargar azúcar con ingredientes menores tampoco tiene nada de inventivo ni de novedoso, ya que no se menciona el anticompactante, como un todo. El proceso tampoco es nuevo ni inventivo, ya que cargar azúcar con “ingredientes menores” y hacer una mezcla homogénea de azúcar con “ingredientes menores” no es nuevo ni inventivo.

En su cuarto argumento afirma la opositora que “las sustancias adicionales o aditivos utilizados para la producción de azúcar saborizada tales como: azúcar, sabores, colorantes, anticompactantes, acidulantes, conservantes, bases, reguladores, etc. están a disposición de cualquier empresa y son utilizados actualmente por todas las empresas que emplean procesos de mezclado de productos azucarados.”

A este respecto, contestó la solicitante que el objeto de su solicitud no se trataba

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 23603
Por la cual se niega una patente de invención

Rad. N° 04-95475

de una simple adición de aditivos conocidos.

Este Despacho considera que como están reivindicados el producto y el proceso, en la solicitud bajo estudio, no se alcanza a entender que se trate de algo más que una simple adición.

Añade la solicitante que “el sabor está concebido como una formulación que nos proporciona un perfil de saborizante, tales como mocka, crema de whisky, vainilla, Amaretto, etc.” “El experto debe saber que el desarrollo de la formulación requiere de una previa evaluación de los saborizantes seleccionados y de un ajuste de la formulación, de acuerdo a análisis sensoriales, realizado con personal idóneo para tal fin. La formulación final está definida por la dosificación de los diferentes componentes que conforman el producto, el cual es el resultado del análisis organolépticos y fisicoquímicos”.

De esta respuesta de la solicitante, se entiende que se afirma que el experto podía derivar la formulación previa evaluación de los saborizantes y ajuste de la formulación, es decir, que el producto podía derivarse del estado de la técnica, o bien, que la evaluación de los saborizantes seleccionados y el ajuste de la formulación no se derivan evidentemente del estado de la técnica pero no se reveló en la solicitud en estudio.

Cabe añadir que en apoyo a lo afirmado por la opositora sobre la producción de azúcar con sabor, existen normas nacionales en las que se reglamenta el contenido de los azúcares que contienen saborizantes, estas son de dominio público y habían sido publicadas mucho antes que la solicitante presentara su solicitud de patente.

De acuerdo a lo anterior, se puede determinar que la oposición es válida en cuanto a que aporta argumentos razonables sobre la improcedencia de la patentabilidad del objeto reivindicado.

En consecuencia, las observaciones presentadas por el opositor se tendrán en cuenta para efectos de la presente decisión, ya que resultan pertinentes para ello.

3. No se cumple con el artículo 28

El artículo 28 de la Decisión 486 consagra que “la descripción deberá divulgar la invención de manera suficientemente clara y completa para su comprensión y para que una persona capacitada en la materia técnica correspondiente pueda ejecutarla.”

De acuerdo a ello, la descripción de la solicitud bajo estudio no cumple con el artículo antedicho ya que no incluyó: “b) la tecnología anterior conocida por el

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 23603
Por la cual se niega una patente de invención

Rad. N° 04-95475

solicitante que fuese útil para la comprensión y el examen de la invención, y las referencias a los documentos y publicaciones anteriores relativas a dicha tecnología"; ni "e) una descripción de la mejor manera conocida por el solicitante para ejecutar o llevar a la práctica la invención, utilizando ejemplos y referencias a los dibujos, de ser éstos pertinentes."

La descripción de la solicitud bajo estudio, parece resaltar más la presentación comercial, los empaques, los aspectos de control de calidad, las ventajas económicas, que el efecto técnico que se busca y las características propias del producto o del proceso de preparación del producto.

Es así como en la descripción dada por el solicitante, no se ilustra cuál es el problema técnico que se pretende resolver con el proceso de mezclar el azúcar con las esencias.

En consecuencia, la descripción presentada no divulga la invención de manera suficientemente clara y completa para su comprensión, en consecuencia no cumple con lo consignado en el artículo 28 de la Decisión 486.

4. No se cumple el artículo 30

El artículo 30 de la Decisión 486 señala que "las reivindicaciones definirán la materia que se desea proteger mediante la patente. Deben ser claras y concisas y estar enteramente sustentadas por la descripción."

En el oficio No. 12497, se había advertido al solicitante que las reivindicaciones presentadas inicialmente no cumplían con los requisitos exigidos por el artículo 30, ya que en ellas se hace mención de esencias de nuez, avellana, almendra, etcétera, que no se habían mencionado en la descripción, esto es, las reivindicaciones presentadas no cuentan con el entero sustento en la descripción.

En conclusión, las reivindicaciones presentadas por el solicitante no cumplen con el requisito señalado por el artículo 30 de la Decisión 486.

5. Determinación del Estado de la Técnica

5.1. Fecha determinante para el análisis comparativo

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 24 de septiembre de 2004, que corresponde a la fecha de presentación de la solicitud bajo estudio. La fecha de presentación fue tomada en cuenta para el estudio de patentabilidad, según obra a folio 75 del expediente en estudio.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° ^{NU} 23603
Por la cual se niega una patente de invención

Rad. N° 04-95475

5.2. Documentos del estado de la técnica

Consultadas las bases de datos y los archivos con que se cuenta, se encontró el siguiente documento, anterior a la fecha de presentación y relacionado con la materia de la solicitud en estudio:

N°	Documento	Título	Fecha de Publicación
D1	GB 4,170,868	Drink mixes based o puffed sugar	1969-11-19

6. Nivel Inventivo

Según lo dispuesto en el artículo 18 de la 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."

A su vez, sobre este requisito el Tribunal de Justicia de la Comunidad Andina recientemente ha dicho:

"Con el requisito del nivel inventivo, lo que se pretende es dotar al examinador técnico de un elemento que le permita afirmar o no si a la invención objeto de estudio no se habría podido llegar a partir de los conocimientos técnicos que existían en ese momento dentro del estado de la técnica (...). En este punto conviene advertir que uno es el examen que realiza el técnico medio respecto de la novedad y otro el que se efectúa con respecto al nivel inventivo; si bien en uno y otro se utiliza como parámetro de referencia el 'estado de la técnica', en el primero, se coteja la invención con las 'anterioridades' existentes dentro de aquella, cada uno (sic) por separado, mientras que en el segundo (nivel inventivo) se exige que el técnico medio que realiza el examen debe partir del conocimiento general que él tiene sobre el estado de la técnica y realizar el cotejo comparativo con su apreciación de conjunto, determinado si con tales conocimientos técnicos existentes ha podido o no producirse tal invención."¹

¹ Proceso 192 IP 2005.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 236.03

Por la cual se niega una patente de invención

Rad. N° 04-95475

Teniendo en cuenta lo anterior, y considerando el documento encontrado en el estado de la técnica, las reivindicaciones presentadas por el solicitante carecen de nivel inventivo, por las razones que se exponen a continuación:

La anterioridad GB4,170,868 (llamado D1 de aquí en adelante) ya había divulgado azúcar hinchado con diferentes sabores como por ejemplo, fruta, vainilla, cocoa, frutas, menta.

Así mismo, en D1 se había revelado un producto de mezcla de azúcar con saborizantes que puede verterse al contenedor en donde se va a mezclar con un líquido para formar una bebida saborizada; también, se indica en D1 que los ingredientes básicos usados para la manufactura de la mezcla son azúcar y saborizante y que puede usarse cualquier azúcar aunque se prefiere sacarosa.

Este Despacho considera, que para una persona medianamente versada en la materia, las cantidades de saborizante se encuentran siempre en dependencia del producto comercial disponible, de la intensidad de su sabor, de su concentración, etc. y, por lo tanto, las cantidades son ajustables por dicho técnico versado en el oficio. De allí que, si bien en D1 no se citan ejemplos concretos en los que los saborizantes se empleen en las mismas cantidades usadas por el solicitante, dichas cantidades de saborizantes, naturales o artificiales, son derivables por la persona medianamente versada en la materia a partir de sus conocimientos profesionales.

Con respecto al uso de anticompactantes, dicho uso es conocido en la materia técnica, en cualquier preparación de azúcar e incluso se encuentra normalizado en normas técnicas nacionales.

Ahora bien, el proceso reivindicado por el solicitante, consiste en cargar el azúcar y los ingredientes menores en un mezclador tipo gemelo el cual es considerado de precisión para mezclas sólido – sólido o sólido líquido con distintos pesos específicos, por su forma característica en V y por el sistema intensificador con aspas se crean en su interior unas corrientes axiales que dan como resultado una mezcla rápida y homogénea con dispersión eficaz de pequeñas dosis por tiempos que varían de 5 a 20 minutos según el sabor.

La única etapa del proceso es cargar los ingredientes de la mezcla al mezclador y dejarlo funcionar entre 5 a 20 minutos, dicho proceso, tal como se indicó en el análisis de la oposición, no es más que la mezcla de azúcar con un par de ingredientes sin definir plenamente (ingredientes menores) en un mezclador comercialmente conocido por un tiempo ajustable de manera obvia por una persona versada en la materia.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° ^W 2 36 0 3'
Por la cual se niega una patente de invención

Rad. N° 04-95475

De acuerdo a lo anterior, se concluye que la solicitud bajo estudio no reúne los requisitos de patentabilidad exigidos para acceder al privilegio solicitado.

7. Respuesta a los argumentos del solicitante

Afirma el solicitante frente a la descripción de la solicitud bajo estudio que:

"En efecto, la descripción de la presente solicitud ubica al lector en el campo de los productos aromatizados y señala que el problema técnico que se pretende resolver corresponde a la baja calidad y costos elevados en el enmascaramiento del sabor de algunos productos que así lo requieren. En este sentido, la descripción señala como antecedentes el hecho de que es bien conocido en el estado de la técnica el propósito de los aromas para potenciar o enmascarar el gusto de los productos en que se aplican, por ejemplo, bebidas, refrescos o cafés. Siguiendo las enseñanzas de la descripción se hace referencia a antecedentes cuando se establece que en el mercado existen azúcares avainillados así como procedimientos caseros para preparar azúcares cítricos que se preparan añadiendo tiras de cáscara de naranja, limón o lima en un recipiente con azúcar. (Folios 60 y 61)

(...)

Sobre este particular, resulta pertinente reiterar al señor Examinador que la presente invención sí establece cual es el problema técnico que se pretende resolver, como ya se ha demostrado previamente. Los productos y procedimientos convencionales para el enmascaramiento de sabores de algunos productos, particularmente aquellos de azúcar, exhiben desventajas con el uso de algunas materias primas, el incremento de costos y la afectación de la higiene de los productos." (Folios 62 y 63)

Frente a lo anterior, es preciso señalar que este Despacho, revisó una vez más la descripción y no encontró ninguna referencia a lo afirmado por el solicitante en su respuesta que tuviera que ver con costos o calidades. Lo más parecido a una indicación de un problema técnico es aquella parte de la descripción en donde se afirma que "estos azúcares y productos tienen desventajas en su utilización, como tener que recortar las cáscaras" y esta afirmación no tiene relación con costos y calidades.

Además, el planteamiento de tal problema no se refiere a los azúcares avainillados que ya existían según la propia solicitante, es decir, la solicitante nunca planteó en que consistía el problema técnico de los azúcares avainillados existentes en el mercado y en el estado de la técnica.

Por lo tanto, en la descripción no se hace mención alguna referente a costos y calidades superior demostrada frente al estado de la técnica existente, de hecho,

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 23603

Por la cual se niega una patente de invención

Rad. N° 04-95475

el producto de la solicitud no fue ensayado ni demostrada ninguna ventaja frente a lo ya conocido en el estado de la técnica.

Ahora bien, la ventajas señaladas en el folio 7 del expediente bajo estudio parten del hecho de que no se conocía nada sobre azúcares saborizados, lo cual a todas luces no es cierto, ya que cualquier manual de elaboración de azúcar contiene menciones al uso de saborizantes.

Igualmente, el solicitante se limita a indicar que el estado de la técnica incluye cafés aromatizados, azúcares avainillados y procedimientos caseros para preparar azúcar añadiendo tiras de cáscaras de naranja, limón o lima y no citó normas técnicas que de hecho existen sobre los azúcares saborizados, tampoco citó documentos sobre los azúcares, en general, los cuales abundan en la literatura técnica y científica.

El solicitante señala a favor de la novedad de la solicitud bajo estudio lo siguiente: "...me permito recordar al señor examinador que la novedad de una invención se debe juzgar con fundamento en la existencia de documentos del estado de la técnica que revelen de manera anticipada la invención, no con base en la presencia o el conocimiento convencional de una de las materias primas empleadas en el producto reivindicado." (Folio 64)

Es preciso aclarar, que el objeto de la solicitud es azúcar en un intervalo de cantidades de hasta un 99,8% que tiene de 0,1 a 10% de un saborizante de vainilla, entre otros, y un anti-compactante, como es sabido, el azúcar es ampliamente conocido desde muchos años antes de la prioridad reclamada y la solicitante reclama en sus reivindicaciones azúcar con saborizante de vainilla.

De acuerdo a ello, lo único novedoso sería la adición de anti-compactante, no obstante, una persona medianamente versada en la materia sabe que los anticompactantes son un aditivo obligatorio por norma técnica para el azúcar.

Agrega el solicitante que "... Si la argumentación se fundamenta en la existencia de azúcares avainillados, mencionada por el solicitante en sus antecedentes, es claro que dicha argumentación también carece de validez, puesto que estas azúcares avainilladas no corresponden de ninguna manera con la mezcla homogénea reivindicada que involucra aspectos adicionales a la presencia del elemento de vainilla."

Frente a lo anterior, es preciso señalar que lo que pretende el solicitante es distinguir un azúcar avainillado de un azúcar con sabor a vainilla, natural o artificial, cuando para cualquier persona medianamente versada en la materia es lo mismo, aún más, la presencia del anticompactante es usual en cualquier producto de azúcar en polvo o cristalino.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° ^{Nº} 23603
Por la cual se niega una patente de invención

Rad. N° 04-95475

Por lo tanto, la solicitud bajo estudio no tiene novedad, bajo el argumento del solicitante de que los azúcares avainillados ya existían y porque la invención consiste hasta en un 99,8% de azúcar y solo se pretende reivindicar el uso de un saborizante de vainilla.

Frente al nivel inventivo, señala el solicitante que: "...el producto propuesto en la presente invención emplea componentes específicos en proporciones determinadas".

Se advierte al solicitante que el producto reivindicado no es más que azúcar hasta en un 99,8%, al cual, se le adicionó saborizante natural o artificial y un anticompactante.

En el documento D1 ya se había divulgado la posibilidad de adicionar un saborizante natural o artificial, así mismo, las cantidades de saborizante varían en un rango que es evidentemente derivable por una persona medianamente versada en el oficio.

Afirma el solicitante que los propósitos de uso del azúcar hinchado de D1 son diferentes de los propósitos del azúcar reivindicado en la solicitud estudiada, frente a ello es preciso aclarar que independientemente de para qué fuera a emplearse, el azúcar de sabores ya se conocía y era evidente que una persona del oficio derivaría en qué cantidades usar los saborizantes y los propósitos de uso. Además, la solicitante pretende en su argumentación que se proteja un uso específico para un producto, lo cual no es procedente según la Decisión 486.

Finalmente, el solicitante cita el Manual Andino de Patentes, frente a lo cual este Despacho se permite aclarar que, el Manual Andino de Patentes no es un marco normativo de referencia para el estudio y análisis de patentabilidad de una solicitud en trámite, como quiera que se trata de una guía práctica para la realización del examen de las solicitudes de patentes, dirigida principalmente a los examinadores de las oficinas nacionales de los Países miembros de la Comunidad Andina. Por lo demás la regulación vigente en materia de propiedad industrial en Colombia es la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina.

Visto lo anterior, se advierte que la invención en estudio no cumple el requisito de nivel inventivo, toda vez que para *un experto medio en la materia*, y de conformidad con *el estado de la técnica* que existía en ese momento, resulta obvia y a ella se hubiese podido llegar de manera evidente.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° ^{NU} 23603

Por la cual se niega una patente de invención

Rad. N° 04-95475

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Negar el privilegio de patente de invención a la creación denominada: "AZUCAR SABORIZADA".

ARTICULO SEGUNDO: Notificar personalmente al doctor Ernesto Cavelier Franco, en su calidad de apoderado de la sociedad Ingenio Risaralda S.A., al doctor Dario Cárdenas Navas, en su calidad de apoderado de la sociedad Ingenio Riopaila S.A., 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 Delegado para la Propiedad Industrial al momento de notificarse o dentro de los 5 días hábiles siguientes.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dada en Bogotá D.C., a los

30 ABR. 2010

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO (E),


GIANCARLO MARCENARO JIMENEZ

Doctor
Ernesto Cavelier Franco
Carrera 9 No. 74-08, oficina 504
Bogotá D. C.

Doctor.
Dario Cárdenas Navas
Carrera 7 No. 71-52, torre B, piso 9
Bogotá D.C.

202069