

PARRA, RODRIGUEZ & CAVELIER

Bogotá, D.C., 22 de Junio de 2006.

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
Rad: 04-095475- -00004-0000
Fec: 2006-06-22 18:58:16 Dep. 2020 NUECREACIONES
Tm. 2 PATENTES
Eve: 1 REGDEPOSITO
Act 449 RESPUESOPOSICI Folios: 7

Señora Jefe
División de Nuevas Creaciones
Superintendencia de Industria y Comercio
E. S. D.

Ref.: Expediente: 04 095.475
Título: AZUCAR SABORIZADA
Solicitante: INGENIO RISARALDA S.A.

RESPUESTA A OPOSICION

Ernesto Cavelier Franco, mayor y vecino de esta ciudad, identificado como aparece al pie de mi firma, actuando como apoderado de la sociedad INGENIO RISARALDA S.A., según poder que obra en el expediente, me permito dar respuesta a la oposición presentada por la sociedad INGENIO RIOPAILA S.A.

Comendidamente solicito a esa División tomar en consideración lo siguiente:

1. La compañía Ingenio Riopaila S.A., presento observaciones contra la solicitud de patente de mi solicitante, con fundamento en el hecho de que la invención reivindicada en el expediente 04.095.475 no cumple con los preceptos de los artículos 14, 16 y 18 de la Decisión 486.

Las normas en comento establecen lo siguiente:

"Artículo 14

Los Paises 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."

"Artículo 16.

Una invención se considerará nueva cuando no 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.

40

Sólo para el efecto de la determinación de la novedad, también se considerará dentro del estado de la técnica, el contenido de una solicitud de patente en trámite ante la oficina nacional competente, cuya fecha de presentación o de prioridad fuese anterior a la fecha de presentación o de prioridad de la solicitud de patente que se estuviese examinando, siempre que dicho contenido esté incluido en la solicitud de fecha anterior cuando ella se publique o hubiese transcurrido el plazo previsto en el artículo 40.

“Artículo 18.

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.”

2. Ahora bien, las Observaciones presentadas se pueden resumir como sigue:

2.1 En opinión del Observante, el producto reivindicado no contiene ningún elemento de novedad, dado que los refrescos en polvo y el azúcar aromatizada y coloreada entran en la misma categoría.

Sobre este particular, atentamente me permito manifestar que esta argumentación del Observante es meramente especulativa y no resulta contundente para desvirtuar la novedad de la presente invención, toda vez que los productos relacionados por el Observante **NO CORRESPONDEN** de ninguna manera al producto reivindicado. En efecto, la presente invención está dirigida a proteger específicamente una mezcla homogénea de azúcar con sabores o esencias de características naturales y/o idénticas al natural y/o artificiales en una cantidad que varían de 0.1 a 10% y un anticompactante (fosfato tricalcico) en proporción de 0.1 a 1%, lo cual no es revelado por ninguna de las partidas arancelarias citadas por el Observante. De hecho, sobre este particular argumento del Observante, atentamente me permito llamar la atención del señor Examinador al 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.

Además, el producto de la presente invención es nuevo y sin precedentes a nivel de ese tipo de aplicaciones, ya que difiere sustancialmente de productos tales como refrescos en polvo y otros tipos de azúcares, como los mencionados por el Observante. En efecto, nuestro producto no se está comercializando como un refresco (producto con el que hace la comparación errónea el Observante), los cuales son aplicados por el consumidor final para elaborar refrescos líquidos, proporcionando una nueva tendencia en el uso del azúcar. Lo novedoso en el producto de la presente invención radica en el **concepto sobre el cual se desarrollo el producto**, el mercado objetivo y la novedosa alternativa que se presenta a los consumidores ó clientes para degustar una serie de alimentos tales como, un café, un chocolate, bebidas tanto calientes como frías, productos

de repostería como galletas, tortas, postres, granizados u otro tipo de producto con un valor agregado, facilitando el manejo de las formulaciones del consumidor final, adicionalmente sus saborizantes son termoresistentes. En este sentido, resulta pertinente llamar la atención del señor examinador al hecho de que el desarrollo e investigación de nuevos productos en la actualidad esta demarcado, por las condiciones y exigencias de los consumidores, los cuales buscan como alternativa permanente a nivel de alimentos obtener productos que le proporcionen características diferentes a las convencionales, tales como los sabores y los aromas.

En consecuencia, este argumento del Observante resulta totalmente irrelevante para desvirtuar la novedad de la presente invención. De hecho, no se entiende como el Observante alega que la presente invención no contiene un elemento novedoso, cuando su análisis se aleja completamente de la realidad y se enfoca en aspectos, como las partidas arancelarias, que nada tienen que ver con propiedad industrial y su legislación. Es claro que el Observante no ha entendido cuales son los aspectos claves del producto de la presente invención que lo hacen novedoso sobre los productos convencionales.

- 2.2. En opinión del Observante, el proceso de producción de azúcar saborizada no tiene ningún aspecto técnico novedoso que no sea conocido a nivel industrial. En conexión con este aspecto, el Observante hace alusión a ciertas operaciones unitarias y su funcionalidad y ventajas en la producción de azúcar.

Sobre este particular, atentamente me permito manifestar al señor Examinador que esta argumentación tampoco resulta relevante para desvirtuar la novedad del procedimiento reivindicado en la presente invención. De hecho, el Observante no demuestra con pruebas fehacientes, el hecho de que el proceso reivindicado ya ha sido revelado en el estado de la técnica, como así lo requiere el artículo 16 de la Decisión 486. Por el contrario, el Observante se limita únicamente a fraccionar el proceso de la invención en sus etapas características para desvirtuarlas una a una, lo cual es a todas luces un análisis incorrecto. En efecto, la invención reivindicada debe considerarse como un todo, esto es, el conjunto de elementos que lleva a la obtención de un resultado deseado. En el presente caso, es la disposición específica de las etapas señaladas en la reivindicación 2 de la presente invención, que no era conocido hasta el momento en el estado de la técnica.

Entonces, si en el estado de la técnica son conocidas etapas como la de mezclado, esto no constituye un argumento relevante para desvirtuar la patentabilidad de la invención reivindicada que logra un resultado, desconocido hasta el momento, con la disposición específica de una etapa de mezclado, reactivos y condiciones de mezclado, que no habían sido experimentadas nunca en el estado de la técnica. Sobre este particular, resulta interesante llamar la atención del Observante al hecho de que en el ámbito de la propiedad industrial es bien sabido que en reivindicaciones de proceso se puede hacer uso de etapas convencionales y muy conocidas, pero que resultan patentables en la medida en que su disposición específica o el empleo de reactivos o condiciones de reacción específicas

permiten la consecución de un resultado desconocido en el estado de la técnica. Es ilógico pensar que para que un proceso sea novedoso o patentable tenga que hacer uso de etapas completamente desconocidas y, por ende, al inventor le queda prohibido el uso de etapas convencionales. De ser así, no existirían ni serían patentables muchos de los procesos novedosos que hoy en día se conocen.

De hecho, sobre este particular, resulta importante notar que el producto de la presente invención, *como tal*, no se conocía en el estado de la técnica. Es decir, no se había diseñado el proceso específico que permitiera la obtención de tal producto. Un producto no surge de la nada; requiere de un procedimiento

En consecuencia, tampoco es de recibo esta argumentación del Observante, toda vez que el solicitante puede hacer uso de etapas convencionales como herramientas para llegar a un resultado que era totalmente desconocido en el estado de la técnica, como es el caso del producto reivindicado.

- 2.3. A renglón seguido, el Observante dedica todos sus esfuerzos en demostrar en qué consisten los procesos con sólidos, los equipos se emplean convencionalmente, las Compañías que los utilizan, y detalles técnicos del proceso, etc.

Sobre este particular, nuevamente me permito reiterar mis argumentos anteriores en la medida en que tales suposiciones del Observante no resultan en lo absoluto válidas para restarle los méritos de patentabilidad al objeto de la presente invención. El hecho de que sean conocidas etapas de mezclado y los diferentes equipos mezcladores o las Compañías que hacen uso de ellos, NO CONSTITUYEN argumentos relevantes que puedan desvirtuar la novedad del proceso reivindicado específicamente a la presente invención. Nuevamente me permito resaltar el hecho de que el inventor no se puede ver restringido en su creatividad a no emplear etapas o equipos conocidos en el estado de la técnica, cuando quiere obtener un resultado nuevo. Es en este aspecto en el que falla el análisis del Observante, porque en el campo de las invenciones se debe determinar cual es el problema del estado de la técnica que se desea superar, analizar lo que se conoce en el estado de la técnica y las posibles soluciones dadas, determinar la solución dada por la invención reivindicada, "como un todo", y evaluar el nivel de novedad e inventividad de dicha invención. Siguiendo esta serie de pasos, es claro que la presente invención si cumple con el objetivo de superar un problema latente en el campo de los alimentos, particularmente el de los azúcares, y esta solución constituye un resultado que es completamente novedoso sobre lo conocido en el estado de la técnica.

Entonces, es claro que esta argumentación del Observante solamente constituye meras especulaciones que de ninguna manera resultan contundentes para desvirtuar la patentabilidad de la presente invención. Más aún, lo anterior se corrobora, si se tiene en cuenta que el Observante no ha proporcionado un solo documento del estado de la técnica que pueda revelar los objetos reivindicados en la presente invención. Particularmente, el Observante no ha proporcionado un solo documento

que enseñe de manera directa nada ambigua, el proceso reivindicado específicamente con sus etapas, reactivos y condiciones características. De hecho, es evidente que no existe tal documento, porque el proceso es completamente novedoso.

Por consiguiente, respetuosamente solicito al señor Examinador que desestime estas argumentaciones del Observante por carecer de fundamento técnico contundente que pueda desvirtuar la novedad del procedimiento de la presente invención.

- 2.4. De otra parte, el Observante hace alusión a la obviedad de emplear aditivos en la industria de alimentos para la producción de azúcares saborizadas; y cita algunas de las propiedades que deben cumplir los aditivos.

Con esta argumentación del Observante, se puede colegir su interés en desvirtuar la patentabilidad de la presente invención a como de lugar, sin presentar argumentos técnicos relevantes que puedan sustentar su posición equivocada. En efecto, aunque es cierto que los aditivos son sustancias conocidas en la industria de alimentos, y particular en la producción de azúcares saborizadas, también es cierto que para concebir su posible adición en un producto alimenticio se deben tener en cuenta ciertas consideraciones técnicas, que por supuesto el Observante no ha tenido la precaución de intuir en su análisis equivocado. En otras palabras, el Observante simplemente se ha limitado a citar la adición de aditivos en la producción de azúcares saborizadas como un hecho aleatorio que no tiene ningún tipo de implicaciones trascendentales en el producto final. De hecho, si la argumentación del Observante fuera válida por un momento, entonces cabe el interrogante ¿por qué no había sido posible obtener el producto reivindicado con anterioridad, si simplemente se trataba de la adición de aditivos conocidos mediante etapas conocidas? Es claro que ni el mismo solicitante puede responder este cuestionamiento. Y la respuesta al mismo la encontraremos única y exclusivamente en todo el trabajo investigativo y capacidad inventiva desarrollada por el solicitante de la presente invención para llegar a ese novedoso resultado. Es decir, no se trataba de una simple adición de aditivos conocidos, como lo asume erróneamente el Observante.

Sobre este particular, atentamente me permito llamar la atención del señor Examinador al hecho de que el azúcar saborizado, como producto, requiere el desarrollo de formulaciones, que están basadas en el perfil de los saborizantes, porque como bien es sabido por los expertos en este campo, de un mismo sabor existen diferentes perfiles, como es el caso de la vainilla, que cuenta con más de 500 referencias de la misma; y desde este punto de vista es que se debe buscar el saborizante más adecuado para cada desarrollo, el cual debe satisfacer las expectativas y necesidades de los consumidores. En otras palabras, el sabor esta concebido como una formulación que nos proporciona un perfil de saborizante, tales como Mocka, Crema de Whisky, Vainilla, Amaretto, etc., y no como una simple mezcla. Además, 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 esta definida por la dosificación de los diferentes componentes que conforman el producto, el cual es el resultado del análisis organolépticos y fisicoquímicos. Más aún, es claro que el producto de la presente invención aunque fue diseñado y confeccionado inicialmente para dirigirlo directamente al consumidor, podría tener un potencial para aplicaciones industriales, p, ej., en panificación, repostería y otros productos del ramo que se puedan desarrollar partiendo de este tipo de azúcar; facilitando al consumidor estandarización de formulaciones, y manejo de inventarios, dado que en un solo producto va tener la posibilidad de manejar varios insumos.

Por consiguiente, queda completamente desvirtuada esta argumentación del Observante porque también carece de fundamentos técnicos contundentes que puedan desvirtuar la patentabilidad de la presente invención con base en la adición de los aditivos.

- 2.5. Finalmente, el Observante intenta señalar que la presente invención carece de nivel inventivo, dado que cualquier persona versada puede llevar a cabo el proceso reivindicado con base en procesos conocidos convencionalmente, para lo cual cita algunas compañías de alimentos

Para esta argumentación del observante, resultan aplicables los mismos argumentos esgrimidos anteriormente. Si en opinión del Observante, la presente invención, particularmente el proceso reivindicado, carece de nivel inventivo, primero debe demostrar con pruebas, al menos un documento que demuestre o al menos sugiera la posibilidad de llegar al proceso reivindicado. Es claro que tal documento no existe y el mismo Observante no ha proporcionado ninguno. Sin este documento, es claro que la persona versada en la materia no estaría motivada a llegar a las enseñanzas de la presente invención. Es claro que en el ámbito de la propiedad intelectual, la persona versada en la materia tiene que estar motivada por una enseñanza para poder llegar a un resultado reivindicado.. En el presente caso no lo hay. Solamente existen especulaciones ambiguas del Observante que no resultan en lo absoluto relevantes para desvirtuar el nivel inventivo del procedimiento de la presente invención.

En efecto, el proceso reivindicado en la presente invención exhibe etapas, reactivos y condiciones específicas que nos son sugeridos en ningún documento del estado de la técnica, y mucho menos en las argumentaciones del Observante.

Sobre este particular, es claro que los conceptos aquí citados por el Observante nuevamente carecen de rigor técnico, porque son subjetivos. La obviedad o no de la creación de un producto no se puede medir, la obviedad de un concepto es algo que depende del sujeto. De hecho, como podría resultar obvio el producto de "*azúcar saborizado*" reivindicado en la presente invención, el cual es un producto con características específicas que no había sido creado ni comercializado por otro productor de azúcar en el país con anterioridad.

Por consiguiente, nuevamente me permito solicitar al señor Examinador se sirva desestimar estas argumentaciones del Observante, toda vez que no ha sido posible demostrar con pruebas contundentes que el proceso

PARRA, RODRIGUEZ & CAVELIER

reivindicado habría podido ser derivado de manera obvia de las enseñanzas del estado de la técnica, como así lo requiere el artículo 18 de la Decisión 486, máxime cuando el mismo Observante no cito ningún documento del estado de la técnica.

- 2.6. Adicionalmente, el Observante intenta desviar la atención del examinador hacia los contenidos de la Interpretación Prejudicial 151-IP-2005 del tribunal Andino de Justicia. Sin embargo, es claro que los argumentos esgrimidos por el Observante con base en los contenidos de esta jurisprudencia son acomodaticios a las pretensiones del Observante y nada tienen que ver con los aspectos técnicos que revisten los objetos de la presente invención. Si el análisis se enfoca primero en la realidad de los aspectos técnicos, el señor Examinador encontrará que la misma Interpretación citada por el Observante se ajusta perfectamente a la patentabilidad de la presente invención.
- 2.7. En consecuencia, atentamente solicito a ese Despacho que declare infundadas las Observaciones impugnadas por carecer de contundencia y pruebas para demostrar que, efectivamente, la presente invención carece de los requisitos de patentabilidad de los artículos 14, 16 y 18 de la decisión 486. En efecto, ninguna de las argumentaciones del solicitante fue contundente en demostrar que la presente invención carece de novedad porque ya haya sido revelada en al menos un documento del estado de la técnica; adicionalmente, el observante no ha podido demostrar con un solo argumento contundente que los objetos revelados en la presente invención podrían ser derivados por la persona versada en la materia a partir de las enseñanzas del estado de la técnica. De hecho, sobre este aspecto del nivel inventivo, el señor Examinador puede notar que el Observante no ha proporcionado un solo documento del estado de la técnica que sugiera al menos un aspecto inventivo de los objetos reivindicados en la presente invención. Sin estas enseñanzas, es claro que la persona versada en la materia no tendría motivación alguna para llegar de manera evidente a los objetos reivindicados.

SOLICITUD

Por los argumentos anteriores, solicito a ese Despacho que:

1. Se declare infundada la oposición presentada por la sociedad INGENIO RIOPAILA S.A.
2. Se conceda la patente denominada AZUCAR SABORIZADA Expediente No. 04 095.475 a nombre del INGENIO RISARALDA S.A.

De la Señora Jefe,



Ernesto Cavelier Franco
C.C. 19.081.620 de Bogotá.
T.P. 11519