PARRA, RODRIGUEZ & CAVELIER

Bogotá, D.C., 15 de Febrero de 2008

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
No. 04-095475- -00008-0000
Fecha: 2008-02-15 14:57:18 Dep: 2020 NUECREACIONI
Tra: 2 PATENTES Eve: 1 REGDEPOSITO
Act: 444 RESPUESTAREQUE Folios: 12

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

Patente: **AZUCAR SABORIZADA**

Solicitante: **INGENIO RISARALDA S.A.**

Expediente: **04.095.475**

Me refiero al Oficio notificado por fijación en lista de 4 de Octubre de 2007 y a mi solicitud de término adicional para dar respuesta al mismo.

El señor Examinador objeta la claridad de la presente solicitud, con base en los siguientes argumentos:

CLARIDAD DE LA SOLICITUD

1. El señor Examinador objeta la claridad de la descripción de la presente solicitud argumentando que no incluye los antecedentes o relación de la tecnología anterior que permitan determinar cual es el problema técnico resuelto por la presente invención, y que, por el contrario, la descripción está más encaminada a resaltar aspectos comerciales del producto.

Sobre este particular, atentamente me permito manifestar al señor Examinador que el solicitante no puede estar de acuerdo con esta afirmación, dado que una revisión de la página 1 de la descripción de la presente solicitud muestra claramente cuales son los antecedentes y el problema técnico que pretende resolver el producto de la presente invención.

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. Este aparte ubica al lector en el campo de la tecnología sobre el cual se pretende desarrollar la invención y corresponde con antecedentes de la invención. Sobre este particular, no se debe confundir lo que se está mencionando como conocido en el estado de la técnica, esto es, azucares avainillados, con el objeto real de la presente invención.

A continuación, la descripción señala "***Estos azucares y productos tienen desventajas en su utilización, como tener que recortar las cáscaras, lo que toma tiempo y es poco práctico e higiénico, se requiere tener gran inventario para poder ofrecer variedad de sabores, es decir, una botella o paquete de cada sabor***", lo cuál corresponde sin lugar a dudas al problema técnico existente con los productos y procedimientos convencionales para el enmascaramiento de sabores. Y más aún, este aparte de la descripción ya constituye una guía para el lector de la solución que pretende plantear el solicitante mediante la invención y es el hecho de superar tales desventajas en cuanto uso de materias primas, incremento de costos, etc.

Así las cosas, de manera contraria a lo que indica el Examinador, la presente solicitud si es completamente clara y se ajusta a los requerimientos de la legislación Andina porque establece los antecedentes de la invención en conexión con el problema técnico que se pretende resolver. La persona versada en la materia no tendrá ningún inconveniente en ubicar el campo tecnológico en el que se desarrolla la presente invención, el problema técnico que se plantea y la solución propuesta por los inventores en lo que tiene que ver con el enmascaramiento de productos de azúcar.

Ahora bien, respetuosamente me permito llamar la atención del señor Examinador al hecho de que, aunque la solicitud no indique de manera

específica documentos de patente o literatura, esto no implica que se está omitiendo el acápite de antecedentes. Los antecedentes de una solicitud de invención no siempre tienen que estar representados por números o referencias bibliográficas específicas. En el caso de la presente invención, la página 1 de la descripción es suficiente para indicar cuales son los antecedentes de la presente invención que permiten a la persona versada ubicar sin mayor dificultad, el problema que se pretende resolver y la solución propuesta.

Adicionalmente, la página 2 de la descripción señala de manera clara cuál es la forma más sencilla para que una persona versada en la materia pueda ejecutar la invención y llegar al producto reivindicado. De hecho, tal forma de ejecutar la presente invención se encuentra también reivindicada en la reivindicación 2. Con esta información, la persona versada en la materia entenderá que la presente invención efectivamente soluciona el problema existente en el estado de la técnica, planteado en la reivindicación 1. Así las cosas, la persona versada en la materia encontraría la manera más simple como se puede reproducir la invención para obtener los resultados esperados; las ventajas técnicas del producto saborizado reivindicado con respecto a los productos convencionales. Y de esta manera, la persona versada en la materia no tendrá complicación alguna en entender el objeto de la invención, la solución propuesta a los problemas existentes en el estado de la técnica y sus inesperadas ventajas.

Por consiguiente, atentamente me permito solicitar al Examinador se sirva aceptar la descripción, tal como se encuentra presentada, dado que si incluye los antecedentes requerido por el artículo 28 de la Decisión 486.

(ii) Adicionalmente, el Examinador alega que la presente solicitud está incluyendo dentro de las reivindicaciones el aspecto relacionado con azucares avainillados conocido en el estado de la técnica, sin indicar el problema técnico, y por ende, el solicitante estaría afectando la novedad de la invención.

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.

Ahora bien, es importante aclarar al señor Examinador que no existe ninguna contradicción o aspecto ilógico entre lo establecido en la descripción y el objeto protegido, puesto que la referencia a azucares avainillados es, como ya se explico anteriormente, información ilustrativa de los antecedentes relacionados con la invención con respecto a la existencia y conocimiento de productos de azúcar avainillados. Sin embargo, se debe tener cuidado en la interpretación del objeto que se reivindica en la presente invención, el cuál es totalmente diferente a los azúcares avainillados a los cuales se hace referencia en los antecedentes. En efecto, si el Examinador analiza nuevamente el contenido de la reivindicación 1, que refleja uno de los objetos de la invención, podrá notar que se hace referencia, de manera general, a una mezcla homogénea de azúcar refinado de grano fino con sabores o esencias, entre los que se encuentra el de vainilla, en proporciones específicas de 0,1 a 10% y un anticompactante (fosfato tricalcico) en una proporción de 0.1 a 1%. Este objeto no corresponde de ninguna manera a las azucares avainilladas mencionadas por el solicitante en la descripción. Este producto específico NO CORRESPONDE a las azucares avainilladas existentes en el estado de la técnica.

En este orden de ideas, es claro que el Examinador está incurriendo en una interpretación errónea de lo que se establece en los antecedentes con el objeto protegido y reivindicado. Ya corresponde al señor Examinador identificar aquellos documentos que revelan los azucares avainillados y determinar si son idénticos al producto que se reivindica en la presente invención, lo cuál no es posible dado que el producto de la presente invención no existía en el estado de la técnica. Más aún, el mismo Examinador lo reconoce cuando cita documentos que de ninguna manera pueden afectar la novedad de la presente invención porque tales documentos no revelan el objeto de la presente invención. Por consiguiente, es claro que el Examinador no puede tomar fuera de contexto lo establecido en los antecedentes de la descripción, para posteriormente realizar una mala interpretación con el objeto real del producto reivindicado que "como un todo" exhibe varios aspectos característicos diferentes al elemento vainilla. El hecho de que se emplee la esencia de vainilla como una de las materias primas no es razón de peso para que se afecte la novedad de la invención,

máxime cuando es claro que no existe en ningún documento del estado de la técnica.

Así las cosas, es completamente claro que cuando se hacer referencia a la existencia de "azucares avainillados" dentro de los antecedentes, no se está haciendo referencia a la existencia del producto de la presente invención. Y, cuando en la presente solicitud se hace referencia a la presencia de vainilla no se está indicando que el producto reivindicado corresponde a los azucares avainillados relacionados en los antecedentes.

Más aún, sobre este particular, 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. Así las cosas, su argumentación de falta de novedad del producto de la presente invención porque se emplea la esencia de vainilla dado que ya existe en el estado de la técnica es completamente inválida. Y si la argumentación se fundamenta en la existencia de azucares avainilladas, mencionada por el solicitante en sus antecedentes, es claro que dicha argumentación también carece de validez, puesto que estas azucares avainilladas no corresponden de ninguna manera con la mezcla homogénea reivindicada que involucra aspectos adicionales a la presencia del elemento vainilla.

Por consiguiente, es claro que la presente invención es novedosa porque no existe ningún documento del estado de la técnica que revela de manera directa y nada ambigua el producto y el procedimiento reivindicados. El argumento del Examinador de acuerdo con el cuál se menciona el elemento vainilla dentro del producto afecta la novedad de la invención, es totalmente inválido y no sigue los lineamientos de análisis de novedad de lo requerido en el artículo 16 de la decisión 486. No existe contradicción alguna entre lo señalado en la descripción y el producto que se quiere proteger.

(ii) De otra parte, el Examinador señala que las reivindicaciones no cumplen con el artículo 30 de la Decisión 486, dado que no existe mención ni soporte alguno para las diferentes esencias de nuez, avellana, almendra, etc.

Sobre este particular, me permito manifestar al señor examinador que la descripción en sus últimos parrafos señala varios aspectos de las esencias requeridas para el producto de la presente invención, entre los que se resalta la naturaleza de dichas esencias útiles para los propósitos del producto de la presente invención. Por ejemplo, se indica que las esencias que se pueden emplear pueden ser aquellas de características naturales, idénticas al natural o artificiales. Dentro del contexto de lo establecido en estos parrafos, es claro que se puede inferir que las esencias mencionadas en las reivindicación 1 están perfectamente amparadas por las categorias genéricas señaladas en la página 1 de la descripción. Una persona versada en el área de los productos alimenticios entenderá claramente que las esencias relacionadas en la reivindicación 1 corresponden a esencias de tipo natural, similares a ellas o artificiales, tal y como se encuentra señalado en la reivindicación 1.

Por consiguiente, respetuosamente me permito solicitar al señor Examinador se sirva aceptar la reivindicaciones presentadas, dado que cumplen cabalmente con los requerimientos del artículo 30 de la Decisión 486 al tener el soporte adecuado dentro de la descripción.

3. De otra parte, el Examinador objeta la novedad de la presente invención con base en el hecho de que la reivindicaciones de la presente solicitud contienen un aspecto que ya existe en el estado de la técnica, como es la existencia de las azucares avainilladas.

Sobre este particular, me permito resaltar al señor examinador los aspectos discutidos previamente que demuestran que su análisis de novedad es completamente incorrecto, puesto que la existencia de azúcares avainillados no constituye prueba contundente de la falta de novedad. Es claro que el Examinador confunde la existencia de azúcares avainillados con el empleo de la esencia de vainilla en el producto de la presente invención. En este sentido, el señor Examinador debe notar que este elemento vainilla es apenas una materia prima empleada para el producto de la presente invención que puede contener otras esencias y que además contiene un anticompactante.

Además, para el análisis de novedad de una invención, el Examinador debe indicar cuales son los documentos del estado de la técnica que revelan de manera directa el objeto reivindicado. No es válido que una simple afirmación ilustrativa se a contundente para desvirtuar la novedad de la invención.

4. Finalmente, el Examinador objeta el nivel inventivo de la presente invención con base en la existencia de dos documentos, esto es, GB 4.170.868 (**D1**), y WO 86/06747 (**D2**). Sin embargo, un análisis objetivo y cuidadoso de las enseñanzas de estos documentos y las enseñanzas del objeto de la presente invención, demuestra claramente que ninguno de dichos documentos es relevante para desvirtuar el nivel inventivo de la presente invención, como me permito demostrarlo a continuación.

En la memoria descriptiva de la presente invención se indicó claramente el enfoque problema-solución, que había motivado al solicitante a concebir la presente invención. En efecto, el solicitante señala que en el estado de la técnica es ampliamente conocido el propósito de los aromas para potenciar o enmascarar el gusto de los productos en que se aplican, por ejemplo, bebidas, refrescos o cafés. En el mercado existen, por ejemplo, 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.

De esta manera, es bien sabido que algunos productos, como las bebidas de café son aromatizadas empleando sabores líquidos, café soluble con aromas o licores. Sin embargo, estos azucares y productos tienen desventajas en su utilización, como tener que recortar las cáscaras, lo que toma tiempo y es poco práctico e higiénico, se requiere tener gran inventario para poder ofrecer variedad de sabores, es decir, una botella o paquete de cada sabor.

En vista de los múltiples problemas técnicos existentes para la aromatización de diversas bebidas, particularmente de los productos de café, la presente invención suministra una novedosa alternativa que satisface las necesidades del consumidor y el fabricante. Y son muchas las ventajas y beneficios que exhiben tanto el producto como el procedimiento reivindicados.

En efecto, el producto propuesto en la presente invención emplea componentes específicos en proporciones determinadas y dispuestos de manera tal que permiten la obtención de un producto novedoso para potenciar la aromatización de diversas bebidas de manera sencilla, rápida y con posibilidades para el consumidor. En cuanto al procedimiento reivindicado, no solamente permite la obtención del novedoso producto, sino que además resulta efectivo en costos, altamente higiénico y sencillo.

Ahora bien, el nivel inventivo de la presente invención se debe analizar desde la perspectiva de si la misma habría podido ser obvia o evidente para la persona versada en la materia con base en las enseñanzas de los documentos citados. Y es sobre esta perspectiva que se debe realizar su análisis. Un análisis objetivo demuestra de manera contundente que ninguno de los documentos citados por el Examinador, ya sea solos o en combinación, podrían conducir a una persona versada en la materia de manera evidente al objeto de la presente invención.

(i) De una parte, el Examinador cita el documento GB 1.170.868 (denominado en adelante como **D1**) como relevante para desvirtuar el nivel inventivo de la presente invención, dado que, en su opinión, dicho documento ya había divulgado azúcar hinchado con diferentes sabores.

Sin embargo, me permito manifestar al Examinador que el solicitante no puede estar de acuerdo con esta apreciación, si se tiene en cuenta que este documento no revela o sugiere de alguna manera los objetos reivindicados en la presente invención. De hecho, éste documento citado por el Examinador está enfocado a un objeto totalmente diferente como lo es la obtención de una mezcla para bebidas adaptada para ser combinada con un líquido potable apropiado para formar una bebida láctea de tipo agitable que comprende cuerpos hinchados de azúcar, en donde dichos cuerpos comprenden un agente espesante y un agente quelante.

Es claro que este objeto no tiene nada que ver con el enmascaramiento de sabores y en el endulzamiento para bebidas como el café. Y esto es evidente si se tiene en cuenta que el producto de la presente invención exhibe características y proporciones específicas que no son revelados en el producto

de este documento D1. El objeto de este documento está enfocado principalmente en la obtención específica de la bebida láctea con sabores. Aunque dicho documento revela la presencia de cuerpos de azúcar con sabores, es claro también que este aspecto técnico no es suficiente para desvirtuar el nivel inventivo de la presente invención.

En efecto, los cuerpos hinchados de azúcar revelados en este documento exhiben características técnicas específicas, tales como densidad de volumen, forma esférica, componentes específicos como saborizantes, un agente espesante y un agente quelante en proporciones específicas. Sin embargo, la presente invención requiere para el producto reivindicado una mezcla homogénea de azúcar refinado de grano fino con sabores o esencias líquidas en una proporción de 0.1 a 1% y un anticompactante (fosfato tricálcico) en una proporción de 0.1 a 1%, y en donde el producto final exhibe una humedad de 0.1 a 1.2% para mantener baja la actividad de agua e impedir el crecimiento microbiano. La persona versada en la materia que quisiera llegar de manera evidente al producto reivindicado en la presente invención con sus sorprendentes características tendría que realizar varias modificaciones en los componentes y las propiedades de los cuerpos hinchados de azúcar allí revelados, lo cuál contradice significativamente el concepto de "obviedad" definitivo para un análisis de nivel inventivo. No puede hablarse entonces de "obviedad" o "evidente" cuando para llegar a una cosa a partir de otra se requieren de múltiples y significativas modificaciones, como es el caso del documento D1 citado por el Examinador.

Así las cosas, tanto la naturaleza de los productos como sus propósitos son completamente diferentes, pero más importante aún resulta el hecho de que el producto revelado en este documento D1 no podría sugerir en lo más mínimo las características especificas y el propósito deseado del producto reivindicado en la presente invención. Sobra resaltar que este documento tampoco revela el novedoso procedimiento reivindicado en la presente invención. Y esto es evidente si se tiene en cuenta que el procedimiento reivindicado es específico para la obtención del novedoso producto de la reivindicación 1 de la presente invención, y como se ha demostrado, este documento D1 ni siquiera sugiere la manera de llegar evidentemente a la obtención de dicho producto con sus propiedades ventajosas para la saborización de bebidas.

Por consiguiente, sin estas enseñanzas específicas, es claro que una persona versada en la materia no estaría motivada de ninguna manera a emplear las enseñanzas de D1 para lograra los resultados prácticos de la presente invención.

(ii) De otra parte, el Examinador cita el documento WO 86/06747 (de aquí en adelante denominado documento **D2**) como relevante para desvirtuar el nivel inventivo de la presente invención con fundamento en el hecho de que dicho documento revela un método para incorporar al azúcar cualquier sustancia que tenga propiedades físico-químicas similares.

Una comparación detallada de D2 y la presente solicitud permite colegir que este documento D2 tampoco resulta en lo absoluto relevante para afectar el nivel inventivo de la presente invención, dado que sus enseñanzas no son suficientes para conducir de manera obvia a la persona versada a la presente invención.

De hecho, existen claras diferencias técnicas entre el procedimiento revelado en documento D2 y el procedimiento reivindicado en la presente invención, que no fueron consideradas por el Examinador, pero que son determinantes para demostrar que la presente invención no podría ser obvia de las enseñanzas de D2. En efecto, el método revelado en D2 contempla la formación de una suspensión de una sustancia como aspartame en un jarabe concentrado de azúcar, y el mezclado de ésta premezcla con el producto alimenticio cristalizado del tipo azúcar y su posterior moldeo. De manera contraria, el proceso de la presente invención contempla la mezcla de azúcar y otros ingredientes menores dentro de n mezclador de tipo gemelo para generar la mezcla homogénea de características específicas. Es decir, tanto las etapas como los componentes, sus proporciones y los equipos empleados son completamente diferentes. Más importante aún resulta la naturaleza de los reactivos empleados, los cuales son completamente diferentes. Entonces, es claro que no existe forma de que el procedimiento revelado en D2 pueda conducir de manera obvia o evidente a la persona versada en la materia a diseñar el procedimiento específico revelado en la presente invención. De ser así, el documento D2 sugeriría a la persona versada en la materia modificaciones drásticas en la naturaleza de los reactivos

empleados, sus proporciones, los equipos empleados y las etapas dispuestas de manera específica. Sin estas sugerencias no se puede hablar de "obviedad".

Así las cosas, no existen elementos técnicos que motivaran a la persona versada en la materia a realizar modificaciones sobre los objetos revelados en dichos documentos D1 y D2 para lograr el producto y el proceso específico reivindicados en la presente invención con sus ventajas mejoradas.

Se ha demostrado de manera contundente que la persona versada en la materia tendría que acudir a un trabajo experimental continuo y arduo, más que a la simple combinación mental de documentos como la señalada por el señor Examinador. En efecto, el señor Examinador puede notar que la presente invención no se trata de una simple combinación de componentes o la mera incorporación de saborizantes en el azúcar, sino que va mucho más allá en la búsqueda de una solución urgente a los problemas existentes en este campo de la tecnología. El aspecto inventivo de la presente invención surgió del esfuerzo intelectual realizado por el inventor, dirigido a superar los inconvenientes de los productos y los procesos convencionales para la producción de productos de azúcar con saborizantes. En este sentido, todos los esfuerzos del solicitante se enfocaron en encontrar la solución a dichos inconvenientes que no había sido sugerida hasta el momento por ningún documento de la técnica.

(iii) En vista de lo anterior, es claro que el análisis de la altura inventiva realizado por el señor Examinador **no se enfoca en el problema técnico resuelto, ni en los aspectos técnicos sobre los cuales recae el nivel inventivo de la invención**. Ninguno de los argumentos del señor Examinador demuestra en verdad como la invención habría podido llegar a ser obvia o evidente para una persona con conocimientos medios en la técnica que tuviera a su disposición los documentos citados y sus conocimientos generales.

De hecho, este aspecto también es considerado por el Manual Andino de Patentes, el cual en su acápite *"Método para la evaluación del nivel inventivo"*, establece lo siguiente: "*Se debe tener en cuenta que la búsqueda de anterioridades se efectúa a posteriori, tomando como punto de partida la misma invención. Por lo tanto,* ***el Examinador debe realizar el esfuerzo intelectual de colocarse en la situación que ha tenido que afrontar el técnico***

***con conocimientos medios en la materia en un momento en que la invención no era conocida**, es decir antes de la invención*[1]" (resaltado fuera de texto).

De acuerdo con los anteriores argumentos presentados, es claro que el Examinador no hace su análisis partiendo del problema mismo que existía en el estado de la técnica en el momento en que **el solicitante dirige todos sus esfuerzos para encontrar una solución, sino que enfoca su análisis en el momento en que el problema ya ha sido resuelto**. En efecto, para el Examinador puede resultar obvia la presente invención, si limita su análisis al hecho de que ya existen en el estado de la técnica procedimientos o productos de azúcar con sabores. Sin embargo, el Examinador tampoco puede desconocer que la disposición de tales elementos para lograr un resultado que no había sido posible hasta el momento resulta completamente novedosa e inventiva. De hecho, nunca se había sugerido la obtención de una mezcla homogénea de azúcar con saborizantes y un agente compactante, como si lo sugiere la presente invención. Sin estas sugerencias, es claro que la presente invención si constituye un salto cualitativo a la regla técnica.

En consecuencia, es claro que la presente invención cumple con el requisito de NIVEL INVENTIVO requerido sobre las enseñanzas de las referencias citadas, toda vez que ninguno de dichos documentos permitiría a una persona versada en la materia llegar de manera evidente a la materia objeto reivindicado en la presente solicitud, con las características técnicas esenciales que brindan una solución efectiva al problema técnico propuesto.

En vista de los argumentos expuestos anteriormente, ruego a usted tomar atenta nota y proceder a conceder el privilegio solicitado.

De la Señora Jefe,

Ernesto Cavelier

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

[1]Comunidad Andina. Secretaría General. "Manual para el examen de solicitudes de Patentes de invención en las oficinas de propiedad industrial de los países de la Comunidad Andina", Quito, Ecuador, 2004, pagina 78.

72

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

Radicación No. 04-95475
Clasificación Internacional (IPC): C13F3/00
Concepto Técnico No. 783

Patente de Invención ■ Patente de Modelo de Utilidad ☐
Vía Nacional ■
Vía PCT (fase nacional) ☐ Cap.I ☐ Cap. II ☐
No. solicitud internacional No aplica
Fecha de Presentación internacional No aplica

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
Descripción: folios 4 a 7 (como se radicó inicialmente)
Reivindicaciones (2): folio 7 (como se radicó inicialmente)
Respuesta del solicitante: folios 60 a 71
No se reivindicó prioridad.
Oposición: folios 23 a 27
Respuesta a la oposición por el solicitante: 39 a 45

2. Objeto de la invención
Título de la solicitud: Azúcar saborizada
Las reivindicaciones 1 y 2 de la solicitud en estudio se refieren a 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.
La invención va dirigida a producir azúcar de sabores.
Según la Clasificación Internacional de Patentes, la codificación para esta solicitud corresponde a C13F3/00 y A23L1/09

3. De la solicitud de Patente (según el caso)
Descripción *(artículo 28 D. 486)*
La descripción de la solicitud de patente no cumplió con el artículo 28 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina de Naciones porque no incluyó "b) la tecnología anterior conocida por el 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 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. En realidad no se ilustra cuál es el problema técnico que se pretende resolver con el proceso de mezclar el azúcar con las esencias. En general, una invención se entiende como la solución no evidente a un problema técnico. La solicitud, tal como se presentó, parece más una propuesta comercial que una invención.

Reivindicaciones *(artículo 30 D 486)*

Esta oficina requirió al solicitante informándole que las reivindicaciones no cumplían con el artículo 30 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina de Naciones porque en ellas se hace mención de esencias de nuez, avellana, almendra, etc. que no se habían mencionado en la descripción. Es decir, las reivindicaciones no cuentan con el entero sustento en la descripción.

4. Análisis de la oposición: *(artículo 43 D. 486)*:
La opositora presentó los siguientes argumentos técnicos frente a la patentabilidad de la solicitud en estudio:
"1) 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"
La solicitante responde a este argumento 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 la 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. Esto no tiene mayor sustento porque cualquier 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.

El argumento de la 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 el menor sustento, ya que el artículo 16 de la decisión 486 señala que "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." Obviamente, las partidas arancelarias eran accesibles al público y se encuentran en el estado de la técnica y por lo tanto pueden afectar la patentabilidad de una solicitud. Añade la solicitante que "nuestro producto no se comercializa como un refresco". Esta observación aplica solo 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.

El segundo argumento de la opositora es
"2) 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."
La respuesta de la 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 oficina 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.

Esta posición es ilustrada por la opositora en su argumento No. 3, folio 24 del expediente, 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. Como la misma solicitante admite, el mezclador ya era conocido, luego caracterizar el proceso por la manera que funciona el mezclador no tiene nada de novedoso ni de inventivo. Cargar azúcar con ingredientes menores tampoco tiene nada de inventivo ni de novedoso, ya que ni siquiera 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 tiene nada de 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 de una simple adición de aditivos conocidos. Esta oficina considera que tal y como se presentó la solicitud, tal como están reivindicados el producto y el proceso, no se alcanza a entender que se trate de algo más que una simple adición. O sea que sí se trata de 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". Con esta respuesta de la solicitante, esta oficina entiende que la solicitante 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. Tal como se requirió a la solicitante, la descripción es muy escueta, solo ocupa dos folios y un cuarto, y está más enfocada a la presentación comercial del producto que a la evaluación de los saborizantes seleccionados y al ajuste de la formulación.

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.

En su quinto y sexto argumentos, la opositora cita los requisitos legales de patentabilidad de una invención y expone en teoría algunas fuentes bibliográficas sobre el análisis de nivel inventivo pero no se pronuncia en concreto sobre el objeto de la presente solicitud en estudio.

En conclusión, la oposición es válida en cuanto a que aporta argumentos razonables sobre la improcedencia de la patentabilidad del objeto reivindicado.

5. Determinación del Estado de la Técnica

De acuerdo con lo que establece el artículo 16 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina de Naciones, se consultaron las bases de datos y los archivos con que cuenta la entidad, especialmente bajo las clasificaciones C13F3/00 y A23L1/09 y las más cercanas a ellas, y se encontró que antes del 2004-09-24 habían sido publicados los siguientes documentos

Nº	Documento	Título	Fecha de Publicación
D1	GB 4,170,868	Drink mixes based o puffed sugar	1969-11-19

6. Análisis de patentabilidad

Nivel inventivo.

El documento D1 ya había divulgado azúcar hinchado con diferentes sabores tales como, por ejemplo, fruta, vainilla, cocoa, frutas, menta. 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. En D1 se indica 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. Esta oficina 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 muy conocido en la materia técnica, en cualquier preparación de azúcar e incluso se encuentra normalizado en normas técnicas nacionales.

El proceso reivindicado 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.

Por estas razones, se considera que el objeto reivindicado no tiene nivel inventivo.

7. Respuesta a los argumentos del solicitante:

Apunta en su respuesta la solicitante que la descripción de su solicitud ubica al lector en el campo de los productos aromatizados y 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. Esta oficina 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". Esto no tiene nada que ver con costos y calidad.

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 menciona nada sobre costos ni sobre una calidad superior demostrada sobre ningún producto que existiera antes en el estado de la técnica. De hecho, el producto de la solicitud no fue ensayado y no fue demostrada ninguna ventaja **frente a lo ya conocido**. Las ventajas enunciadas en el folio 7 del expediente 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.

En el artículo 28 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina de Naciones se establece que una descripción de solicitud de patente debe incluir "b) la tecnología anterior conocida por el 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". La 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. La solicitante no citó normas técnicas que de hecho existen sobre los azúcares saborizados, no citó documentos sobre los azúcares, en general, los cuales abundan en la literatura técnica y científica. La solicitante ignoró toda la tecnología existente sobre azúcares con sabores "que fuese útil para el examen de la invención". Indica la solicitante que en la descripción se hace referencia a antecedentes cuando se establece que en el mercado existen azúcares avainillados. Esta oficina indicó al solicitante en el requerimiento que si los azúcares avainillados ya existían, no era claro cuál era la novedad del producto

reivindicado frente a tales productos. No obstante, la solicitante no corrigió esta falencia.

Afirma la solicitante que los antecedentes de una solicitud de invención no siempre tienen que estar representados por números o referencias bibliográficas pero no aduce ninguna razón técnica ni científica ni de ninguna otra naturaleza que sustente tal afirmación y por lo tanto es tan solo su opinión. Por lo contrario, esta oficina sostiene que la única manera para cumplir con el artículo 28, literal b, de la decisión 486 es incluyendo "las referencias a los documentos y publicaciones anteriores relativas a dicha tecnología", como muy claramente se establece en la legislación.

Afirma la solicitante que "los productos y procedimientos convencionales para el enmascaramiento de sabores de algunos productos, particularmente de azúcar, exhiben desventajas con el uso de materias primas, el incremento de costos y la afectación de la higiene de los productos". Como ya se afirmó, en la descripción no hay referencia alguna a costos ni tampoco a la higiene de los productos. Mucho menos hay una descripción medianamente detallada de cuáles son esos procedimientos convencionales, aparte de añadir cáscaras de frutas. La solicitante expresa en mayúsculas que "este producto específico NO CORRESPONDE a los azúcares avainillados existentes en el estado de la técnica" sin aportar para tal afirmación ningún sustento, ninguna prueba, ninguna indicación bibliográfica o experimental sobre la diferencia de los azúcares "avainillados" existentes en el estado de la técnica y el objeto de la solicitud estudiada. Continúa la solicitante indicando que "corresponde al señor examinador identificar aquellos documentos que revelan los azúcares avainillados" con lo cual yerra totalmente porque el examinador no debe complementar una solicitud y le da la razón a esta oficina en cuanto a que la descripción no cumple con el requisito establecido en el artículo 28 que establece que dicha descripción debe incluir la tecnología anterior conocida por el 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. Esta oficina hizo un requerimiento formal al respecto y la solicitante se negó de la manera ya trascrita.

Más adelante afirma la solicitante que "la novedad 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". Esta oficina se permite recordar 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. El azúcar es conocido unos miles de años (aproximadamente 5000 años). La solicitante reivindica azúcar con saborizante de vainilla. Lo único novedoso sería la adición de anti-compactante, pero cualquier persona del oficio sabe que los anticompactantes son un aditivo obligatorio por norma técnica para el azúcar. Además, esta oficina se permite recordar nuevamente al solicitante que "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." Por lo tanto, no es cierto que deba necesariamente encontrarse solamente en un documento, sino accesible al público por descripción oral, utilización, comercialización, etc.

Con respecto al incumplimiento del artículo 30 de la decisión 486, afirma la solicitante que "la descripción en sus últimos párrafos señala varios aspectos de

las esencias requeridas para el producto... entre los que se resalta la naturaleza de dichas esencias útiles para los propósitos del producto de la invención. Por ejemplo, se indica que las esencias que se pueden emplear pueden ser aquellas de características naturales, idénticas al natural o artificiales." Dicho argumento no sirve de sustento para justificar por qué se reivindica la presencia de una materia prima en un producto y que ni siquiera se haya mencionado en la descripción con su nombre propio. Estrictamente, no solo debía haberse mencionado en la descripción sino haberse ilustrado la formulación mediante un ejemplo concreto de elaboración y de aplicación según los propósitos de la invención.

Con respecto a la novedad del azúcar al 99,8% de la solicitud, afirma la solicitante que "la existencia de azúcares avainillados no constituye prueba contundente de la falta de novedad. Es claro que el examinador confunde la existencia de azúcares avainillados con el empleo de la esencia de vainilla en el producto de la presente invención. En este sentido, el examinador debe notar que este elemento vainilla es apenas una materia prima empleada para el producto de la presente invención". La solicitante quiere decir con esto que su invención es tan solo el empleo de la esencia de vainilla. También pretende la solicitante 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. La presencia del anticompactante es usual en cualquier producto de azúcar en polvo o cristalino. Por lo tanto, la invención no tiene novedad porque el mismo solicitante afirma que no la tiene bajo el argumento 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 soterrado de un saborizante de vainilla.

Con respecto al nivel inventivo afirma la solicitante que "el producto propuesto en la presente invención emplea componentes específicos en proporciones determinadas". 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. Las cantidades de saborizante varían en un rango que es evidentemente derivable por una persona del oficio. La presencia de anticompactante está normalizada.

La solicitante afirma que los propósitos de uso del azúcar hinchado de D1 son diferentes de los propósitos del azúcar reivindicado en la solicitud estudiada. Es de 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 producto para un uso específico, lo cual no es procedente según la decisión 486.

8. Conclusión:

En consecuencia y por todo lo expuesto anteriormente, se recomienda **Negar** las reivindicaciones 1 a 2 (folio 7)

Bogotá, D.C., 2010-02-17

CONCEPTO TECNICO No. 783	EXAMINADOR TECNICO Código No.