

PETITORIO



SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 06-019254-00005-0000

Fecha: 2007/11/28 10:47:48 Dep. 2020 NULCREACIONE
T.a 2 PATENTLS Eve: 1 REGDLPOSITO
A.a 400 OPOSIOBSERVIER Folios: 38

FORMULARIO UNICO DE OPOSICION 2000-12

1

OPOSICION A:



Patente de Invención.



Marca Colectiva.



Patente de Modelo de Utilidad.



Marca de Certificación.



Diseño Industrial.



Lema Comercial.



Esquema de Trazado para Circuitos Integrados.



Marcas de Productos o Servicios.

2

SOLICITUD
PUBLICADA

Número del expediente: 06 019.254

Solicitante: CENTRAL CASTILLA S.A., INTERCONTINENTAL SUGAR USA, LLC.

Apoderado DARIO CARDENAS NAVAS

Título de la nueva creación o denominación del signo: AZUCAR ENTERA

Gaceta: 579 DEL 31 DE AGOSTO DE 2007

3

OPOSICION PRESENTADA POR:

OPOSITOR	Nombre: INGENIO CARMELITA S.A. Dirección: Calle 27 No. 17-00 Teléfono: 2260420 Fax: 2260422 E-mail: jvidal@ingeniocarmelita.com Domicilio: TULUA-VALLE	IDENTIFICACION C.C. ☐ NIT ☒ C.E. ☐ Otro ☐ Número 891.900.196-1
REPRESENTANTE O APODERADO (74)	Nombre: SERGIO R. CABRERA MANRIQUEZ Dirección: AVDA. 5 NORTE No. 25N-48 CALI-VALLE (VER ANEXO) Teléfono: 6605911 Fax: 6605914 E-mail: scabreras@telesat.com.co	IDENTIFICACION C.C. ☐ NIT ☐ C.E. ☒ Otro ☐ Número 205.990 T.P. 30.396

4

FUNDAMENTOS DE LA OPOSICION:

Causal: ARTICULO 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 42 Y 43 DE LA DECISION 486 DE LA COMISION DE LA COMUNIDAD ANDINA Y TODAS AQUELLAS NORMAS AFINES Y CONCORDANTES QUE RESULTASEN APLICABLES.

Justificación:

114

5

Comprobante de pago No. 07. 96. 896.

Fecha 11-28-2007

6

ANEXOS

☒

Comprobante de pago de la tasa, por valor de \$ 256.000.00

☒

Poderes, si fuere el caso.

☐

Pruebas de los fundamentos de la oposición.

☐

Documentos que acrediten el legítimo interés, si fuere el caso.

☒

Certificado de existencia y representación legal de las partes, cuando sean personas jurídicas.

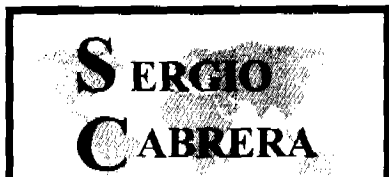
7

NOMBRE: SERGIO R. CARRERA MANRIQUEZ

FIRMA:

C.E. 208.990

T.P. 30.396



CORRESPONSALES EN

ECUADOR
PERU
VENEZUELA
BOLIVIA
CHILE
ARGENTINA
BRASIL

HONDURAS
NICARAGUA
SALVADOR
MEXICO
ESTADOS UNIDOS
CANADA
REPUBLICA DOMINICANA

INGLATERRA
IRLANDA
ITALIA
SUECIA
LUXEMBURGO
GRAN BRETAGNA
AUSTRALIA

116

7
116

115

3
115

ANEXO No. 1

SERGIO ROLANDO CABRERA MANRIQUEZ, mayor de edad, vecino de la Ciudad de Cali, identificado con la Cédula de Extranjería No. 205.990 expedida en Bogotá, Abogado en ejercicio con Tarjeta Profesional No. 30.396 del Minjusticia, actuando como Apoderado dentro de este Proceso, solicitamos a usted lo siguiente:

PETICION

Para efectos de las Notificaciones, solicitamos en la forma más respetuosa que todas las actuaciones dentro de este Proceso, sean notificadas en la AVENIDA 5 NORTE No. 25N-48, BARRIO VERSALLES, DE LA CIUDAD DE CALI (VALLE).

De la División, Atentamente:

DR. SERGIO ROLANDO CABRERA MANRIQUEZ
C.E. No. 205.990 DE BOGOTA
T.P. No. 30.396 DEL MINJUSTICIA

117 3/117

3.3.- Dicho Extracto apareció publicado en la Gaceta de la Propiedad Industrial No 579 del 31 de Agosto de 2.007, en la Página No 667, en la siguiente forma:

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO	
SOLICITUDES DE PATENTES DE INVENCION	
GACETA No 579 Página 667	
(19) CO	(11) N° de publicación: 177 (21) N° de solicitud 06 019 254 (51) Int Cl: C13F 1/00
(12) Solicitud de patente de invencion sin examen previo	
(22) Fecha de solicitud: 27/02/2006 (30) Prioridad (31) 60/741.148 (32) 01/12/2005 (33) US	(71) Solicitante(s): CENTRAL CASTILLA S.A. INTERCONTINENTAL SUGAR USA, LLC (72) Inventor(es): BERNARDO QUINTERO BALCÁZAR HUMBERTO FRANCISCO BENITEZ BUENO VIVIAN ALEXANDRA POSSO TRUJILLO Y OTROS (74) Agente: DARIO CARDENAS NAVAS
(43) Fecha de publicación: 31/08/2007	
(54) Título: AZÚCAR ENTERA	
(57) Resumen: 1.- El método para producir azúcar entera que comprende las etapas de: remover el agua de un jarabe base de una "massecuite" o masacocida supersaturada, donde el jarabe base tiene una concentración de sólidos disueltos en el rango entre cerca de 68% a cerca de 74% y contiene una Semilla-B y por lo menos otro producto del paso de purga, evaporación o molienda del proceso de producción de azúcar convencional, y cristalizar el azúcar entera a partir de la "massecuite" o masacocida. 2.- El método reivindicado en la Reivindicación 1 donde por lo menos uno de los productos de selección de grupo consistente en jugo de caña de azúcar concentrado, un jugo de caña de azúcar clarificado, un jarabe, una "massecuite" o masacocida A, una "massecuite" o masacocida B, una "massecuite" o masacocida A, melaza A, melaza B y melaza final clarificada. 3.- El método reivindicado en la Reivindicación 1 donde el jarabe base se supersatura a través de un método llevado a cabo a presión atmosférica. 4.- El método reivindicado en la Reivindicación 1 donde el jarabe base se supersatura a través de un método llevado a cabo al vacío. 5.- Un azúcar entera hecho de conformidad con las reivindicaciones 1-4. 6.- Un azúcar entera que comprende por lo menos 95% de sacarosa en peso, otros azúcares reductores, vitaminas y minerales.	

3.4.- La Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, en el TITULO II, SOBRE LAS PATENTES DE INVENCION, EN SU CAPITULO I: De los Requisitos de Patentabilidad, expresa en su ARTICULO 14 lo siguiente:

" Artículo 14.- Los Países 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 ".

118

En el Capítulo I de las Patentes de Invención, "DE LOS REQUISITOS DE PATENTABILIDAD", en el Artículo 16, manifiesta lo siguiente :

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.

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.

3.5.- La PATENTE DE INVENCION: " **AZUCAR ENTERA** ", objeto de la solicitud, sus REIVINDICACIONES son las siguientes :

" 1.- El método para producir azúcar entera que comprende las etapas de:
remover el agua de un jarabe base de una "massecuite" o masacocida supersaturada, donde el jarabe base tiene una concentración de sólidos disueltos en el rango entre cerca de 68% a cerca de 74% y contiene una Semilla-B y por lo menos otro producto del paso de purga, evaporación o molienda del proceso de producción de azúcar convencional; y cristalizar el azúcar entera a partir de la "massecuite" o masacocida.

2.- El método reivindicado en la Reivindicación 1 donde por lo menos uno de los productos se selecciona del grupo consistente en jugo de caña de azúcar concentrado, un jugo de caña de azúcar clarificado, un jarabe, una "massecuite" o masacocida A, una

"massecuite" o masacocida B, una "massecuite" o masacocida A, melaza A, melaza A, melaza B y melaza final clarificada.

3.- El método reivindicado en la Reivindicación 1 donde el jarabe base se supersatura a través de un método llevado a cabo a presión atmosférica.

4.- El método reivindicado en la Reivindicación 1 donde el jarabe base se supersatura a través de un método llevado a cabo al vacío.

5.- Un azúcar entera hecho de conformidad con las reivindicaciones 1-4.

6.- Un azúcar entera que comprende por lo menos 95% de sacarosa en peso, otros azúcares reductores, vitaminas y minerales."

3.6.- LA PATENTE DE INVENCION: " AZUCAR ENTERA ", objeto de la presente solicitud, de acuerdo a las Reivindicaciones, que pretende registrar la Sociedad solicitante CENTRAL CASTILLA S.A. E INTERCONTINENTAL SUGAR USA, LLC, de acuerdo a los argumentos que más adelante se enuncian, esta patente ampara un procedimiento para la obtención de un Azúcar entero, ya conocido, al emplearse técnicas iguales a los procesos para la fabricación del azúcar, donde no existe una modificación esencial, ni novedad del proceso conocido y empleado por los Ingenios en la fabricación del correspondiente producto, donde podemos concluir que carece de novedad, puesto que esta constituido por características fundamentales, que hacen que este Método para producir este tipo de azúcar, sea conocido, y sea igual al que se utiliza en el método de la fabricación del azúcar crudo o blanco o blanco especial.

3.7.- Debemos manifestar lo siguiente, que nos parece importante ilustrar al sustanciador para la determinación de, si el invento es patentable o no:

"FABRICACION DEL AZUCAR DE CAÑA CAPITULO I

1.- PARTE HISTORICA:

Se cree que la caña de azúcar ha tenido como país de origen la India del Norte y su más temprana mención se encuentra en ciertas leyendas búdicas del cuarto siglo, aproximadamente A. de C. No existía su cultivo

120

Item	Unidad de Conservación
1	Bolsa
2	Caja
3	Libro
4	Sobre
5	Tomo
6	Otro
Item	Soporte Documental
7	CD
8	Disquete
9	DVD
10	Folleto
11	Foto
12	Periódico
13	Plano
14	Publicación Periódica
15	USB
16	Otro

5

122 121

3.8.- El Método o proceso Tradicional para la fabricación del azúcar es el siguiente:

Tenemos como punto de partida el jugo diluido que sale de los molinos. Si es para azúcar sulfitado, se bombea a la Torre de sulfitación para bajar el pH a 3,5 o 4,0. Si no es para azúcar sulfitado, el jugo pasa directamente al tanque de alcalización, donde se adiciona lechada de cal aproximadamente a 12,5 grados Baume- para subir el pH. De este tanque el jugo es bombeado a calentadores con vapor, a unos 200 grados F para seguir al Clarificador. En el clarificador se decanta el jugo y se obtienen dos productos la cachaza que es un lodo que arrastra bagacillo, gomas y muchas impurezas y el jugo ya clarificado. La cachaza la sacan bombas especiales que la llevan a la bandeja del filtro rotatorio que puede ser " OLIVER "- Este filtro trabaja con vacío que succiona el jugo que tiene la cachaza y es devuelto al tanque de cal y la cachaza queda adherida al filtro y que es raspada en la parte externa para ser llevada por un sinfín a vagones especiales y después ser transportada a los campos de caña como abono. El otro producto del Clarificador es el Jugo Clarificado de unos 16 grados Brix y que va por gravedad a un tanque especial. Ese jugo clarificado es bombeado al Pre-evaporador y al tandem de Evaporadores que trabajan con vapor de baja presión y vacío para terminar en el concentrador con un grado Baume de 31 0 32 grados por el agua que evaporo. Ese producto que sale del concentrador se llama meladura que es bombeada a sus tanques especiales junto a los Tachos.

Hay tachos al vacío para masas A , B , y C.

Masa "A". Se elabora de la siguiente manera. Con vacío se succiona semilla C o B al Tacho , se agrega meladura , lavado si lo hay y con vapor de baja presión 10 o 15 lbs por pulgada cuadrada y se sube lentamente con el material hasta obtener una masa con un grado Brix de 93 o 94.y pureza de 84 u 85.Esta masa se baja al mezclador para llegar a las centrífugas donde se obtiene azúcar , lavado y miel A.

El Azúcar es transportado por sinfín a la secadora con vapor y luego al envase. El lavado y la miel A son bombeados al piso de tachos a sus respectivos tanques.

MASA " B. Se toma en el tacho un pie de semilla C, miel A, y si es necesario , un poco de jarabe y se sube la templea hasta obtener la masa completa de un Brix de 77 u 80%.

Se descarga la masa al mezclador para pasar a las centrífugas respectivas. En

123
x22

algunos ingenios se empaca este azúcar o se vuelve semilla agregándole agua caliente o miel A. También se obtiene miel B que es bombeada al piso de tachos a su tanque respectivo.

MASA " C ". Se carga el tacho con miel A para cristalizar o se carga con un pie de semilla C.; se agrega miel B hasta obtener la temple de 60 a 62 grados de pureza y un Brix de aproximadamente de 98 . Esta temple va a cristalizadores para agotar la miel durante varios días. Al purgar esta masa , se obtiene azúcar C y miel final. Este azúcar se vuelve semilla agregándole agua caliente y se envía a cristizador de semilla. La miel final se utiliza para alimento de animales o para producir alcohol etílico.

Azúcar Crudo. Para este azúcar se procede como se anoto anteriormente para las masas A y C , sin sulfitar. En las centrífugas no hay lavado y se le deja mas humedad que al azúcar común.

Azúcar Refinado :Se parte del azúcar A y B ;; se disuelve con agua caliente , se aclara con ácido fosfórico o fosfato monocalcico;; se pasa por clarificadores y filtros de alta retención ; ese licor va a tanques respectivos para seguir a los tachos en donde se obtiene azúcar refino y siropes. De estos siropes también se saca azúcar refino. Este es el proceso universal para obtener azucares blancos , crudo y refino.

Antes de llegar la moderna tecnología a los Ingenios para la producción de azucares y aún en los Trapiches, se concentraba el guarapo como en el proceso para la panela hasta darle el PUNTO y después se colocaba ese concentrado en HORMAS de cerámica que eran en forma de embudo, con perforaciones en el fondo para que fuera escurriendo la miel y así quedaba en la Horma un azúcar en forma de cono que se llamaba Pan de Azúcar. Este azúcar no perdía ninguno de sus componentes y era también un azúcar Entero. Siempre que se tenga jarabe con una semilla " B " es una masa " A ".

El método para producir el azúcar que se pretende patentar, denominada ENTERA, no difiere en NADA de los métodos convencionales para la producción de azúcar, por lo tanto carece de novedad y de altura inventiva, aspectos sustanciales que se deben tener en cuenta al momento de analizar la solicitud de la Patente, tal como se aprecia en la gráfica, que acompañamos para que se tenga como prueba.

124 H
t2

3.9.- Una invención es la formulación a una solución real a un problema técnico, que debe cumplir con el requisito fundamental de la Novedad:

" ... Pero esta Doctrina no es admisible, para que un objeto sea patentable que modifique esencialmente lo que ya se conocía con anterioridad, lo contenido en el estado de la técnica, trata de señalar el grado de diferencia que es exigible frente al estado de la técnica para que pueda considerarse como nueva y por consiguiente patentable (vid. Alberto Bercovitz Los requisitos positivos de patentabilidad en el Derecho Alemán, Madrid 1.969, pp 522-523 y " La Novedad en el Derecho de Patentes español" II Jornadas de Estudio sobre la Propiedad Industrial" organizadas por el grupo Español de la AIPPI, esa referencia legal a las modificaciones esenciales no pierde interpretarse como lo hace el Tribunal Supremo)... y es que la novedad en materia de patentes no puede entenderse como una novedad ontológica, sino que ha de considerarse como nuevo aquello que es considerado como tal entre los círculos de especialistas. En tal sentido habrá que considerar que es esencialmente distinto a lo ya conocido y por consiguiente nuevo, aquello que un perito normal no habría podido conseguir partiendo de los conocimientos integrados en el estado de la Técnica ". [2]

Lo que hace que la Patente de Invención de este Método para producir este tipo de Azúcar entera, no le otorgue ninguna novedad, donde su proceso allí descrito se refiere a los procedimientos normales similares a de todos los productores de Azúcar por lo que no presenta novedad o altura inventiva que no lo hace merecedor del privilegio de una patente. Es decir estamos frente a un proceso universal de producir azúcar entera donde su proceso estipulado en el expediente se utiliza desde hace muchos años, que arroja como consecuencia la imposibilidad de acceder a la protección por vía de una patente de invención, porque no reúne los requisitos estipulados en la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina.

[2] Tomado del Libro de ACTAS DE DERECHO INDUSTRIAL. TOMO III AÑO 1.976 EDITORIAL MONTECORVO S.A. MADRID. INSTITUTO DE DERECHO INDUSTRIAL UNIVERSIDAD DE SANTIAGO.

125 12
120

3.10- La Patente " AZUCAR ENTERA ", objeto de la solicitud, con relación al Estado de la técnica de acuerdo a lo antes mencionado, no le proporciona características o efectos técnicos nuevos para que se considere como una solicitud nueva susceptible de Patentabilidad, requisito principal que exige la Legislación vigente para que se pueda conceder el privilegio, además todas las características de este Método, y su proceso, ya existen, procesos que son iguales, argumentos que el Despacho deberá considerar, para que desvirtúen la Patentabilidad de la Solicitud, por no reunir los requisitos establecidos en la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, Artículo 14, ya que la Patente no es nueva, no tiene nivel inventivo, y su aplicación industrial se realiza hace muchos años, porque el Método que pretenden reivindicar como nuevas en esta solicitud, ya existen.

3.11- El método para producir azúcar entera que se pretende patentar, se realiza por métodos usuales o convencionales, como lo es la fabricación de Azúcar crudo o blanco o blanco especial, y el fenómeno de hacer Azúcar entera al vacío o en evaporadores abiertos (REIVINDICACION No 1), no cambia la naturaleza del producto.

El Tribunal Andino de Justicia ha establecido lo siguiente:

"1. De la novedad de la invención:

El artículo 2 de la Decisión 344 dice: 'Una invención es nueva cuando no se encuentra comprendida en el estado de la técnica'; en el ordenamiento andino, la novedad que se predica de los inventos debe ser absoluta o universal, esto es, que comprende el estado de la técnica a nivel mundial.

"el concepto de invención, a efectos de ser objeto de una concesión de patentes, comprende todos aquellos nuevos productos o procedimientos que, como consecuencia de la actividad creativa del hombre, impliquen un avance tecnológico -y por tanto no se deriven de manera evidente del 'estado de la técnica'- y, además, sean susceptibles de ser producidos o utilizados en cualquier tipo de industria"; lo mismo que se simplifica en la conceptualización recogida por el artículo 1 de la Decisión 344, la que la define como aquellos productos o procedimientos en todos los campos de la tecnología, que posean novedad, nivel inventivo, y sean susceptibles de aplicación industrial."

En este punto resulta menester precisar que la información debe resultar útil no para el común de la población sino para destinatarios calificados en un preciso campo, el relacionado con la materia objeto de la información.

Sobre el requisito de la novedad ha señalado la doctrina:

"Un invento es novedoso cuando la relación causa efecto entre el medio empleado y el resultado obtenido no era conocido."

El Tribunal de Justicia de la Comunidad Andina, recogiendo criterios expuestos por la doctrina, con la finalidad de delimitar el concepto de novedad ha concluido:

"Guillermo Cabanellas indica que las características del concepto de novedad son las siguientes:

a) "Objetividad. La novedad de la tecnología a ser patentada no se determina en relación con personas determinadas ni con el pretendido inventor, sino en relación con el estado objetivo de la técnica en un momento determinado."

b) "Irreversibilidad de la pérdida de novedad." "...una vez que una tecnología pierde su carácter novedoso, por haber pasado a integrar el estado de la técnica, esa pérdida de novedad se hace irreversible."

c) "Carácter Universal de la Novedad" "... la novedad de la invención se determina en relación con los conocimientos existentes en el país o en el extranjero."

"... no puede pretenderse una patente respecto de una tecnología ya conocida en el extranjero, aunque fuera novedosa en el país."

d) "Carácter público de la novedad." "...la invención patentada pasará a ser conocida a partir de su publicación implícita en su patentamiento, y posteriormente entrará en el dominio público al expirar la patente." (Proceso N° 07-IP-2004. Interpretación prejudicial del 17 de marzo de 2004).

Concretando aún más el concepto de novedad como requisito de las invenciones, este Tribunal ha precisado el concepto de novedad absoluta como requisito esencial para la concesión de una patente, de la siguiente manera:

"El concepto de novedad absoluta respecto de una invención implica que para que un invento sea nuevo y no se encuentre en el estado de la técnica, no puede haber sido conocido ni dentro del territorio en el que se solicita la patente, ni en ningún otro país. Es lo que se conoce como el alcance universal de la novedad, pues no basta que un invento sea nuevo y no esté en el estado de la técnica de un territorio dado, sino que tampoco lo esté en el resto del mundo, salvo el año de prioridad a que se refiere el artículo 12 de la Decisión 344. La novedad absoluta, como criterio para determinar la patentabilidad de una invención, se ha venido abriendo camino en el ámbito internacional. Así en el Reino Unido a partir de 1977 (Patents Act inglesa). En la República Federal Alemana se empezó a exigir la novedad absoluta a partir de la Ley de 16 de diciembre de 1980. En la actualidad, en los Estados Miembros de las Comunidades Europeas se ha impuesto la exigencia de la novedad absoluta como una de las consecuencias de las patentes europeas, según Tratado

127 ~~14~~
~~128~~

de Munich de 5 de Octubre de 1963. (Bercovitz, Alberto, "PROTECCIÓN DE LA TECNOLOGÍA", en Revista del Derecho Industrial N° 35, Depalma 1990, pág. 321)." (Proceso N° 1-AI-1996. Sentencia de 30 de octubre de 1996, publicada en Gaceta Oficial del Acuerdo de Cartagena N° 234 de 21 de abril de 1997).

Una vez delimitado el concepto de novedad, es pertinente destacar que el Tribunal ha definido algunas reglas con el objetivo de determinar la novedad del invento:

- "a) Concretar cual es la regla técnica aplicable a la solicitud de la patente, para lo cual el examinador técnico deberá valerse de las reivindicaciones, que en últimas determinarán este aspecto.*
- b) Precisar la fecha con base en la cual deba efectuarse la comparación entre la invención y el Estado de la Técnica, la cual puede consistir en la fecha de la solicitud o la de la prioridad reconocida.*
- c) Determinar cuál es el contenido del Estado de la Técnica (anterioridades) en la fecha de prioridad.*
- d) Finalmente deberá compararse la invención con la regla técnica.[3]*

3.12.- Debemos manifestar que este Método para producir Azúcar es obvio que según el Diccionario de la Real Academia de la lengua española es: *"aquello que salta a la vista de manera clara y directa; lo que se encuentra o pone delante de los ojos o que no tiene dificultad"*.

Por lo tanto se concluye que una invención goza de nivel inventivo cuando a los ojos de cualquier persona experta en el asunto de que se trate, se necesita algo más que la simple aplicación de los conocimientos técnicos en la materia para llegar a ella, es decir, que de conformidad con el estado de la técnica la invención no sea consecuencia clara y directa de dicho estado, que signifique un avance o salto cualitativo en la elaboración de la regla técnica, y el otro requisito de la patentabilidad es que además tenga aplicación industrial, es decir, que pueda ser producido o utilizado en cualquier actividad productiva o de servicios, situación que estimula el desarrollo y crecimiento, procurando monopolios y beneficios económicos a sus titulares, por lo tanto el método para producir azúcar entera, comprendiendo además de la sacarosa (95%) comprende otros azúcares reductores, vitaminas y minerales (REIVINDICACION No 6).

[3] PROCESO 182-IP-2005 Interpretación prejudicial de los artículos 1, 2, 4 y 17 de la Decisión 344 de la Comisión del Acuerdo de Cartagena, con fundamento en la consulta formulada por el Consejo de Estado de la República de Colombia, Sala de lo Contencioso Administrativo, Sección Primera. Expediente Interno N° 2001-0127 (7001). Actor: RHODIA CONSUMER SPECIALTIES LIMITED. Patente: "COMPOSICIONES SURFACTANTES CONCENTRADAS BASADAS EN AGUA".:

128 15
127

El nivel inventivo de la solicitud no se puede dar únicamente por la incorporación de unas vitaminas o minerales **" cuyas características nutricionales que tiene el jugo de la caña son las mismas que hereda la panela elevadas en proporción tal como se reduce la concentración del agua en el jugo y que al no hacerle extracciones sucesivas como se hace en la fabricación del azúcar se conservan intactas en la panela que son prácticamente las mismas que refleja la llamada Azúcar entera "** [4]

Porque el método para producir este Azúcar entero, ya es conocido en el estado de la técnica, porque la posibilidad de hacer azúcar entera al vacío o en evaporadores abiertos, no cambia la naturaleza del producto, y es el mismo procedimiento para hacer AZUCAR CRUDO O BLANCO, y en relación con combinación o mezclas de elementos conocidos, y la falta de nivel inventivo, cabe analizar siempre el caso concreto.

Daniel R. Zuccherino, en su libro "PATENTES DE INVENCION", trata el tema y reconoce la complejidad en determinar un nuevo resultado:

"Se reconoce que hay invento cuando se utilizan medios ya conocidos, pero combinados por primera vez en forma tal, que de su combinación deriva un resultado distinto del dado por cada uno de los medios, o por otras combinaciones conocidas.

Claro está que en la práctica, resulta a veces difícil determinar si existe un "nuevo resultado", porque éste puede consistir incluso en un resultado mejor que el conocido (por ejemplo, la calidad sonora de un disco compacto con un disco de vinilo). Si el aporte implica un adelanto y se ha hecho alguna contribución novedosa y útil, se considera que hay invento. "

Por lo tanto según el criterio antes enunciado, el Método para producir cualquier tipo de azúcar es novedosa, con altura inventiva y susceptible de aplicación industrial, cuando este METODO, sus componentes, y su proceso, que la conforman, si combinados entre ellos dan lugar a un procedimiento desconocido anteriormente. En efecto, toda creación de una patente requiere aplicar conocimientos y objetos para desarrollar un nuevo producto o procedimiento.

3.13.- Por lo tanto teniendo en cuenta los argumentos antes enunciados, las invenciones susceptibles de ser patentadas, pueden ser de productos o de procedimientos.

[4] Tomado del Concepto Técnico emitido por el Dr Miguel Alberto Morales A. Director División Calidad INGENIO LA CABAÑA S.A., que se acompaña en este escrito.

129
16
+20

La invención de productos

"comprende todas las variedades de entidades estructurales hechas por el ser humano. ... puede referirse principalmente a cosas, sustancias y medios de trabajo (en particular aparatos y dispositivos)..." [5]

La invención de procedimientos consiste en que

"su objeto verse sobre un modo de obrar constituido por una serie de operaciones o actuaciones para obtener un resultado. Es decir, se trata de una sucesión de operaciones o actuaciones a realizar con determinadas materias o energías" [6]

Al respecto, el Tribunal ha dicho:

"La invención puede recaer sobre una entidad física (producto, dispositivo, máquina, sustancia, composición) o sobre una actividad (procedimiento, método, utilización) [7]

El Tribunal a manera de información, ha tomado como referencia criterios de las Cámaras de Recursos de la Oficina Europea de Patentes (OEP), según los cuales

"...la falta de novedad de una invención se configurará si su objeto deriva clara, precisa y directamente del estado de la técnica, y si en éste son conocidas todas las características de aquélla. En lo que concierne a la interpretación del estado de la técnica, las Cámaras han desarrollado algunos principios: "(i) Reglas generales de interpretación; (ii) Combinaciones en un documento anterior; (iii) Apreciación de características implícitas; (iv) Apreciación de características intrínsecas; (v) Apreciación de lo equivalente; (vi) Apreciación de dibujos; (vii) Apreciación de ejemplos; (viii) Apreciación de usos anteriores; (ix) Grandes reivindicaciones; (x) Divulgación defectuosa; (xi) Divulgación fortuita; (xii) Posibilidad de puesta en práctica". En cuanto al principio relativo a las "combinaciones en un documento anterior", las Cámaras han precisado que "cuando un documento comprendido en el estado de la técnica hace referencia a una 'manera habitual' de preparar un producto, estará permitido consultar documentos de referencia tales como manuales, enciclopedias o diccionarios, a fin de determinar lo que el experto en la materia hubiese comprendido a la fecha de presentación de la solicitud de patente, o de la prioridad reconocida"

[5] (Fernández-Novoa, Carlos. *La modernización del Derecho español de patentes*. Editorial Montecorvo S.A., Madrid, p. 64).

[6] Horacio Rangel Ortiz, *Usurpación de Patentes*, Universidad Panamericana, México DF, 1994, pág. 85"

[7] Proceso 13-IP-2004, publicado en la G.O.A.C. Nº 1061 del 29 de abril de 2004, patente: TRIHIDRATO DE (2R,3S)-3-TERT- BUTOXCARBONILAMINO-2-HIDROXI-3-FENILPROPIONATO DE 4-ACETOXI-2-BEZOILOXI-5B, 20-EPOXI-1, 7B, 10B-TRIHIDROXI-9-OXO-TAX-11-EN-13-ILO).

130/14
11/11

(Office européen des brevets, La Jurisprudence des chambres de recours, CD interactivo "Special Edition - Espace Legal", DG 3 (Recours), 4ª edición, 2001)". [8]

Al hacer la apreciación del nivel inventivo del Método para producir Azúcar entera, tomando en cuenta su proceso, y sus reivindicaciones, ya son procedimientos conocidos en el arte para llegar al AZUCAR ENTERA, y su resultado, su proceso es ampliamente conocido, porque existe una clara falta de nivel inventivo de la presente solicitud, si se tiene en cuenta que este requisito de patentabilidad está determinado por la Decisión 486, y el método de la presente solicitud no define ninguna etapa característica ni condición especial diferente a la forma convencional utilizada para producir Azúcar entera, es de anotar en este punto que es bien conocido ya que al Azúcar que contiene vitaminas, y minerales, es obvio para una persona del oficio normalmente versada en la materia técnica, y se logra demostrar que sólo con sus conocimientos técnicos generales y su apreciación de conjunto, una persona del oficio normalmente versada en esta materia técnica puede llegar a producir el método de producir Azúcar entera, constituyéndose en un forma universal de producir este tipo de Azúcar, desde tiempos inmemoriales, consistente simplemente en fabricar azúcar entera al vacío o en evaporadores, con características nutricionales que tiene el jugo de la caña y que son las mismas de la panela que son iguales a las mismas que refleja la llamada azúcar entera, en consecuencia, una persona del oficio habría podido derivar este procedimiento a partir de los conocimientos básicos y de su apreciación de conjunto, y en este caso el método que se reclama no implica un salto en la formulación de la regla técnica, por lo tanto carece de nivel inventivo.

Podemos concluir que el método cuenta con condiciones específicas, que en conjunto no son hechos que emanan de una actividad creadora, innovadora e inesperada; por lo tanto no es producto de una actividad creativa del hombre, es decir, que no tiene etapas o condiciones de operación especial ni diferente a las conocidas convencionalmente en el campo del AZUCAR.

[8] TOMADO DEL PROCESO 13-IP-2004.

131 18
128

Por tanto ES UN METODO conocido en el campo deL AZUCAR, y se reitera la carencia de nivel inventivo del objeto reivindicado en las cláusulas 1 a 6 del folios No 58.

3.14.- Al hacer nuevamente el análisis sobre la Historia de la INDUSTRIA AZUCARERA, nos remitimos a lo siguiente:

" ... Reconociendo que el control adecuado de un ingenio por el químico requería el conocimiento de los metodos de fabricación, además de la preparación química incluyó en la cuarta edición una breve reseña de los procedimientos usados en la producción del azúcar crudo. ... y se incluyó un capítulo sobre refinación y control de la refinería. La sexta edición ha sido más aumentada incluyendo un capítulo sobre evaporación y calentamiento de los jugos por el prof. W.H.P. Creington (en aquel entonces Decano del Departamento de Tecnología de la Universidad de Tulane, New Orleans Luisiana). El Plan seguido por el Dr Spencer de aumentar el alcance del Libro en cada nueva edición se ha continuado con el presente manual que incluye cinco nuevos capítulos: FASES ECONOMICAS DE LA INDUSTRIA AZUCARERA; CALIDADES DE CONSERVACION Y DE REFINACION DE LOS AZUCARES CRUDOS; DETERMINACION DEL COLOR DEL AZUCAR; ::::... " [9]

Además en el Libro PATENTES DE INVENCION ESPAÑOLA EN EL SIGLO DE ORO, de Nicolás García Tapia, menciona una Patente de 1.527 con relación a la Fabricación del Azúcar, que transcribimos a continuación:

" La siguiente cédula de privilegio o patente está fechada en Burgos el 29 de noviembre de 1527 y se concedió a nombre de Hernán Penet. Consta de la misma estructura jurídica de la cédula anterior y es una patente para explotar un ingenio de horno que permita el ahorro de leña en el proceso de fabricación del azúcar, mejorando el que entonces se hacía en las islas Canarias.

La caña de azúcar se cultivaba ya desde hacía varios siglos en el reino de Valencia y en las vegas andaluzas, de donde pasó a la islas Canarias. Una vez cortada y molida, en los llamados "trapiches", pasaba a unas grandes calderas donde se encontraba el zumo, cociéndole y dejándolo luego enfriar; repitiendo la operación sucesivas veces se conseguía refinarlo. El consumo de leña para los hornos de calderas era grande, de ahí el interés de este invento de Hernán Penet. [10]

[9] Prologo de la SEPTIMA EDICION del Libro FABRICANTES DE AZUCAR DE CAÑA Y QUIMICOS AZUCAREROS " POR EL EXTINTO GUILFORD L. SPENCER, D.sc: 1.932:

[10] PATENTES DE INVENCION ESPAÑOLAS EN EL SIGLO DE ORO. OFICINA ESPAÑOLA DE PATENTES Y MARCAS - MINISTERIO DE INDUSTRIA Y ENERGIA. NICOLAS GARCIA TAPIA 1.994.

132 19
131

Según lo anteriormente expuesto, se encuentra que, efectivamente, desde hace muchos años, desde el siglo pasado, se ha difundido el concepto de producir azúcar en donde se emplean procesos convencionales, donde así las cosas, se deberá considerar que son procesos conocidos en el estado de la técnica por décadas, para obtener un método para producir azúcar entera que contiene sacarosa y los ingredientes propios de la caña de azúcar, con vitaminas y minerales, mundialmente conocida por el desarrollo de tecnologías para el procesamiento del azúcar, que por décadas se ha dedicado a la obtención de este producto, y a su producción a nivel industrial.

3.15.- Se observa por lo tanto que la invención de la solicitud se encuentra dentro de la línea normal de desarrollo y proceso del Azúcar, y que, por ello, no representa un salto tecnológico sobre lo conocido, además el Proceso de obtención de azúcar entera que contiene sacarosa y que según la Descripción detallada de la invención en su Folio No 56, además está compuesta por vitaminas y minerales, no es otra cosa que las características nutricionales que tiene el jugo de caña y que son las mismas de la panela:

" La panela es un tipo de azúcar muy consumido en Filipinas, Asia del Sur y sobretodo América Latina. En estos lugares se utiliza para endulzar zumos, té, infusiones, refrescos, mermeladas e incluso galletas. En Colombia es el ingrediente principal de una popular bebida, el agua de panela, elaborada simplemente con agua y panela a la que se le puede añadir zumo de limón o queso tipo mozzarella, obteniendo así una bebida de agradable sabor.

¿Qué es la panela?

La panela es el azúcar integral de caña. Se considera el azúcar más puro porque se obtiene simplemente a partir de la evaporación de los jugos de la caña y la posterior cristalización de la sacarosa. Este azúcar a diferencia del blanco, no es sometido a ningún refinado, centrifugado, depuración o cualquier otro tipo de procesado, por lo que conserva todas las vitaminas y minerales presentes en la caña de azúcar. (El Subrayado es nuestro).

Se puede pensar que la panela posee unas cualidades similares a las del azúcar moreno, sin embargo es importante tener en cuenta que en la actualidad, la mayor parte del azúcar moreno que se comercializa es simplemente azúcar blanco al que se le ha añadido

133 24
132

extracto de melaza, que le da su color y sabor característico, además de pequeñas cantidades de vitaminas y minerales inferiores a las que posee la panela y que carecen de importancia desde el punto de vista nutricional.

Su valor nutritivo

El principal constituyente de la panela es la sacarosa, cuyo contenido varía entre un 75 y un 85 %. Posee menos calorías que el azúcar blanco, ya que contiene de 310 a 350 calorías por 100 gramos frente a las 400 calorías del azúcar blanco.

Además, presenta cantidades apreciables de diferentes vitaminas y minerales, aunque la panela no puede considerarse fuente de estos nutrientes, ya que se consume en pequeñas cantidades, puesto que se utiliza como condimento y no como alimento propiamente dicho, por lo que el aporte de sus vitaminas y minerales a la dieta es muy bajo ". [11]

Por lo tanto lo divulgado allí no es novedoso, y no se puede aceptar como sustento de patentabilidad el uso de componentes convencionales o parte de ellos ni la redacción del documento con mezclas de características que no proceden, puesto que se distorsiona el aporte real al estado de la técnica, se altera la proporción que debe existir entre lo divulgado y la protección solicitada y, porque no se cumplen exigencias taxativas de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina.

3.16.- El Método para producir azúcar entera, según su Resumen (FOLIO No 59): " Un proceso de obtención de azúcar entera que contiene sacarosa e ingredientes adicionales a partir de la caña de azúcar... "

" 6. Un azúcar entera que comprende por lo menos 95% de sacarosa en peso, otros azúcares reductores, vitaminas y minerales " (FOLIO No 58)

Nos trae como innovación la patente que se pretende registrar, las características nutricionales que tendrá este AZUCAR ENTERA, haciéndola novedosa, el hecho que contenga vitaminas y minerales, y para tal efecto traemos a consideración del Despacho lo siguiente, que es la Reglamentación de la Fortificación de Azúcar en Nicaragua:

[11] Tomado de la pagina:
http://www.consumer.es/web/es/alimentacion/aprender_a_comer_bien/curiosidades/2005/01/11/115024.php

134 21
135

" FORTIFICACIÓN DEL AZUCAR CON VITAMINA A.

Aprobado el 09 de Junio de 1999

Publicado en La Gaceta No.157 del 18 Agosto 1999

LA MINISTRA DE SALUD Y EL MINISTRO DE FOMENTO INDUSTRIA Y COMERCIO

En base a lo establecido en la Ley 290, "Ley de Organización, Competencia y Procedimientos del Poder Ejecutivo", publicada en "La Gaceta" Diario Oficial, No. 102 del 3 de Junio de 1998; el Reglamento de la Ley No. 290, publicado en "La Gaceta" Diario Oficial Nros. 205 y 206, del 30 y 31 de Octubre de 1998 respectivamente, el Decreto Ley de "Disposiciones Sanitarias" No. 394 publicado en "La Gaceta" Diario Oficial, No. 200 del 21 de Octubre de 1998; el "Reglamento de Inspección Sanitaria", Decreto No. 432, publicado en "La Gaceta" Diario Oficial, No. 71 del 17 de Abril de 1989; y la "Ley de Normalización Técnica y Calidad", Ley No. 219, publicada en "La Gaceta" Diario Oficial, No. 123, del día 2 de Julio de 1996.

CONSIDERANDO

I

Que la Encuesta Nacional de micro nutrientes realizada por el Ministerio de Salud en 1993, con el apoyo técnico y financiero de la Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo (USAID), el Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá (INCAP) y la Organización Panamericana de la Salud (OPS), reveló que la deficiencia de vitamina A es un problema grave de Salud Pública en nuestro país, afectando una tercera parte de niños y niñas menores de cinco años.

II

Que en estudios realizados por el Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá (INCAP) Organización Panamericana de la Salud (OPS) Organización Mundial de la Salud (OMS) y otros organismos especializados en la materia, se ha demostrado ampliamente que esta deficiencia puede prevenirse, evitarse o controlarse por medio de la fortificación del azúcar con vitamina A.

III

Que mediante convenio de cooperación entre el Ministerio de Salud y el Comité Nacional de Productores de Azúcar, suscrito el 15 de Febrero de 1999, se estableció el marco general para garantizar la Fortificación permanente del Azúcar con Vitamina A, para consumo directo de la población.

IV

Que entre los compromisos adquiridos por el Ministerio de Salud, se encuentra establecer, en coordinación con el Comité Nacional de Productores de Azúcar, las disposiciones, normas técnicas y reglamentos que regirán la fortificación del azúcar con vitamina A, y velar por su cumplimiento.

ACUERDAN

PRIMERO: Solicitar a la "Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad", la elaboración y debida aprobación de la norma técnica del azúcar fortificada con vitamina A.

135 22
22

SEGUNDO: Es Obligatoria la fortificación con vitamina A, de todo el azúcar para consumo humano directo e indirecto, que se comercialice en el país, sea éste de producción Nacional, importación o donación, en la forma y contenido que establezca la norma técnica, a fin de suplir la ausencia de vitamina A en la alimentación habitual de la población Nicaragüense.

TERCERO: Los productores y procesadores de Azúcar deberán fortificar el azúcar para consumo humano con vitamina A, en los niveles que establezca la Norma Técnica y las Disposiciones Sanitarias Vigentes.

CUARTO: Los importadores, distribuidores, comercializadores, agentes expendedores, son también responsables de que el azúcar importada cumpla con los requisitos de fortificación y etiquetado.

QUINTO: Los fabricantes de alimentos y bebidas para el consumo humano elaborados, con Azúcar deberán utilizar Azúcar fortificada con vitamina A,

SEXTO: El Comité Nacional de Productores de Azúcar distribuirá a cada Ingenio, de acuerdo a su porcentaje en la producción nacional, la premezcla requerida para el proceso de fortificación para abastecer así el mercado local, garantizando la comercialización del azúcar fortificada.

SEPTIMO: El Comité Nacional de Productores de Azúcar informará cada tres meses al Ministerio de Salud y al Ministerio de Fomento, Industria y Comercio, todo lo relacionado con la distribución, uso y administración de los fondos generados por la venta de la vitamina A, entregada por el Ministerio de Salud.

OCTAVO: El proceso para fortificar el azúcar con vitamina A consiste en la adición al azúcar, de una Pre-mezcla del micro nutriente a un nivel que garantice una concentración mínima, durante toda su vida de comercialización, de acuerdo a lo establecido en la norma técnica.

NOVENO: La fortificación del azúcar con vitamina A, es de responsabilidad de la industria Azucarera, bajo el control de la "Dirección General, Regulación de Establecimientos y Profesionales de la Salud, Medicinas y Alimentos", con la coordinación Técnica del Departamento de Nutrición del Ministerio de Salud. En los Departamentos del país, este control se realizara a través de los Funcionarios respectivos de los Sistemas Locales de Atención Integral en Salud (SILAIS).

DECIMO: Los costos del proceso de fortificación, el valor de los insumos requeridos, el Control Interno de la Calidad y el Sistema de Monitoreo Externo, serán absorbidos por los productores de Azúcar (**CNPA**).

DECIMO PRIMERO: Cualquier violación a este Acuerdo, será sancionado de conformidad con lo establecido en las disposiciones legales pertinentes, sin perjuicio de cualquier sanción administrativa en la distribución de la premezcla.

DECIMO SEGUNDO: El presente Acuerdo entrará en vigencia a partir del treinta de Noviembre de mil novecientos noventa y nueve, sin perjuicio de su publicación en "La Gaceta" Diario Oficial.

136 23
138

Dado en la ciudad de Managua a los veinte y nueve días del mes de Junio de mil novecientos noventa y nueve. **MARTHA McCOY**, Ministra de Salud. **NOEL J. SACASA CRUZ**; Ministro de Fomento Industria y Comercio.

Asamblea Nacional de la República de Nicaragua
Avenida Bolívar, Apto. Postal 4659, Managua - Nicaragua 2007".
[12]

3.17.- Adicionalmente en la Descripción detallada de la invención, (FOLIO No 56), el solicitante menciona lo siguiente:

" El Azúcar entera contiene por ejemplo policosanol, que se asocia benéficamente con la administración del colesterol "

y en el Resumen de la Invención manifiesta el mismo solicitante:

" A diferencia de los azúcares convencionales, el azúcar entera centrifugado presenta propiedades nutricionales y terapéuticas ".

Al respecto debemos manifestar lo siguiente:

" Efecto del Policosanol en los niveles de lípidos entre pacientes con hipercolesterolemia o hiperlipidemia combinada

Berthold H, Unverdorben S ,degenhard R et al. JAMA 2006;295:2262-2269.

Policosanol es una mezcla de alcoholes primarios de cadena larga de la caña de azúcar. El policosanol de la caña de azúcar cubana es vendida en más de 40 países por su propiedad de bajar los lípidos. Otros efectos atribuidos al policosanol es ser antitrombótico, estabilizador plaquetario y antioxidante.

Más de 80 ensayos controlados con placebo sugieren que dosis entre 5-40 mg/día de policosanol tienen propiedades comparables con las estatinas

Un reciente meta análisis en 2002 sobre terapias naturales para hiperlipemia concluyó que el policosanol tiene propiedades más efectivas que los esteroides vegetales para reducir los lípidos y que las estatinas pero sin efectos adversos. Otro estudio de Holanda mostró que una dosis de 20 mg/día de germen de trigo derivado del policosanol fue inefectivo en reducir el LDL colesterol

Este estudio tiene como objetivo:

1.- Corroborar el efecto del policosanol derivado de la caña de azúcar cubana en descender los lípidos.

[12] TOMADO DE LA PAGINA:

[http://legislacion.asamblea.gob.ni/Normaweb.nsf/\(\\$All\)/7056821473D11CD20625725A0056B0F3?OpenDocument](http://legislacion.asamblea.gob.ni/Normaweb.nsf/($All)/7056821473D11CD20625725A0056B0F3?OpenDocument)

137 24
136

1. Si es efectiva una dosis mayor a 80 mg/día en pacientes con hipercolesterolemia o hiperlipemia combinada

Fue un estudio multicéntrico realizado en Alemania, randomizado, doble ciego, controlado con placebo, desde 29 septiembre de 2000 al 10 de mayo de 2001, realizado en pacientes con hipercolesterolemia o hiperlipemia combinada con:

LDL $\geq$ 150 mg/dl ($\geq$ 3.88 mmol/l) y $\leq$ 1 factor de riesgo o

LDL 150-180 mg/dl (3.88-4.88mmol/l) y $\geq$ 2 factores de riesgo.

Intervenciones: 6 semanas de dieta seguidas de 12 semana de tratamiento a doble ciego según randomización en 5 grupos con 10-20-30-40-80mg/día de policosanol o placebo.

Resultados : en ninguno de los 5 grupos de tratamiento el LDL decreció más del 10%, no encontrándose diferencias significativas entre el policosanol y el placebo, ni en mediciones secundarias de CT. HDL-TG- Lpa y LDL/HDL. Tampoco hubo efectos adversos.

Conclusión con hipercolesterolemia o hiperlipemia combinada, el policosanol derivado de la caña de azúcar en dosis usuales o altas no redujeron los niveles de lípidos

Dra.MaríaCristinaVarela [13]

" Complemento popular no reduce el colesterol alto

Colesterol, Tratamientos, Medicamentos, Triglicéridos

Contrario a los resultados de una investigación previa, un estudio reciente encontró que el complemento nutricional **policosanol** no era más efectivo en la reducción del colesterol que un placebo.

"El **policosanol** no tuvo más efectos sobre los lípidos en la sangre que el placebo, ni siquiera en dosis muy elevadas", señaló el autor del estudio, el Dr. Heiner Berthold, profesor de farmacología clínica en la Universidad de Colonia, y secretario ejecutivo de la Comisión de Medicamentos de la Asociación Médica Alemana en Berlín.

El policosanol es un complemento natural, que se deriva comúnmente de la cera de la caña de azúcar. También puede elaborarse a partir del germen de trigo, cera de abeja y salvado de arroz. El policosanol fabricado con la caña de azúcar de Cuba se vende comercialmente en docenas de países, de acuerdo con la información de fondo del artículo. Junto con sus supuestos efectos reductores del colesterol, al complemento también se le atribuye un acción antioxidante que impide la formación de coágulos en la sangre. (El subrayado es nuestro)

[13] TOMADO DE LA PAGINA:

http://www.fuedin.org/Resumenes/Revistas/Subpaginas/CResumen_07_06/Nutricion/efecto.htmlPETICION

138 25
137

Aunque han habido muchos estudios positivos que documentan las habilidades para reducir el colesterol del **policosanol**, el artículo señala que gran parte de esta investigación fue realizada por un sólo grupo de investigación en Cuba. Debido a esto, el grupo de investigación alemán que participó en el estudio sintió que había la necesidad de una confirmación independiente para los hallazgos positivos.

Entonces, reclutaron a 143 personas de 14 centros diferentes en Alemania. Luego, asignaron de manera aleatoria a los voluntarios del estudio a cinco grupos diferentes de tratamiento. El veinte por ciento recibió placebo, y el 80 por ciento restante se dividió en cuatro grupos de tratamiento para recibir 10, 20, 40 y 80 miligramos de policosanol diariamente durante 12 semanas.

El colesterol total en promedio de los voluntarios del estudio era de 275 mg/dl. De acuerdo con la American Heart Association, un nivel por debajo de 200 mg/dl es el deseable. Por encima de 240 mg/dl se considera de alto riesgo. El LDL, o **colesterol** malo, promedio estaba por encima de 180 mg/dl para los participantes del estudio. La AHA clasifica cualquier cifra por encima de 160 mg/dl como alta.

Los investigadores hallaron que el complemento era bien tolerado, pero, al final de las 12 semanas, no hubo diferencias estadísticas significativas en los niveles de colesterol entre los grupos. Los resultados del estudio aparecen en la edición del 17 de mayo del Journal of the American Medical Association. El mensaje básico, de acuerdo con Berthold, es, "no malgastar el dinero en medicamentos sin efectos comprobados. No se puede olvidar que sí hay medicamentos con efectos probados (estatinas)".

El Dr. Louis Teichholz, director de la división de cardiología y director de medicina complementaria del Centro Médico de la Universidad de Hackensack en Nueva Jersey, señaló que aún es demasiado pronto para descartar el **policosanol**, aunque tampoco lo recomienda.

"Por lo general, les digo a mis pacientes que no existen datos actuales que avalen su uso", destacó. "Pero es seguro y no tiene en realidad efectos secundarios significativos. En este momento, me mantendré abierto a las posibilidades, debido a que podría ser efectivo en algunos grupos de personas".

Teichholz está involucrado actualmente en una investigación sobre el uso del policosanol en personas con bajos niveles de **colesterol**, lo que afirmó era su única crítica para el nuevo estudio.

"Los niveles de colesterol [de los participantes del estudio] eran muy altos. Eran suficientemente elevados para que en los EE.UU. la mayoría de estos pacientes serían considerados para la terapia con estatina. Generalmente, si deseamos dirigirnos a alguien que quiere usar productos no farmacéuticos, sería alguien con elevaciones moderadas", apuntó, pero agregó que este estudio plantea definitivamente inquietudes sobre el uso del **policosanol** para reducir el **colesterol**.

Teichholz también apuntó que el nuevo estudio estuvo integrado sólo por personas de raza blanca y una mayoría de mujeres, el 61

139 22
138

por ciento, lo que pudo haber tenido un efecto en los hallazgos del estudio.

Berthold señaló que no cree que la población del estudio hiciera la diferencia. Dijo que investigaciones anteriores no habían mostrado diferencias significativas entre los grupos étnicos y sus respuestas a los medicamentos. Lo que ha demostrado que reduce el **colesterol**, dijo Berthold, son las estatinas.

"Las estatinas pueden bajar los niveles de colesterol en hasta 50 por ciento o más. Las estatinas han demostrado que previenen ataques cardíacos e incluso prolongan la vida", señaló.

Agregó que dejar de fumar y controlar la alta presión sanguínea y la obesidad pueden también reducir el colesterol. Además, los estanoles de las plantas, que se encuentran en productos como la margarina, pueden ayudar a bajar un poco los niveles de **colesterol** según Teichholz.

Para una elevación leve de colesterol, Teichholz señaló que una dieta saludable rica en fibras podría servir de ayuda. [14]

" Investigador alemán pone en duda la eficacia del PPG contra el colesterol

Según el científico, las virtudes del producto han sido exageradas porque nada explica el mecanismo por el cual reduciría la tasa de colesterol.

Agencias. Encuentro en La Red, 17 de mayo de 2006.

AFP/ Washington. El policosanol, vendido en muchos países -entre ellos Cuba, que lo produce en gran volumen bajo el nombre de PPG- como complemento alimentario y al cual se le atribuyen virtudes antiplaquetarias, es tan eficaz contra el colesterol como un placebo, según un estudio de un investigador alemán publicado este martes en Estados Unidos.

Esta sustancia, derivada de la caña de azúcar, de la cera de abeja o del germen de trigo, mostró no tener ningún efecto para bajar el colesterol malo o lipoproteína en 143 alemanes que fueron objeto de esta investigación.

Incluso en altas dosis cotidianas durante tres meses, el policosanol no ha producido ningún cambio notable en los sujetos con altos índices de colesterol, explicó el Dr. Heiner Berthold, de la Universidad de Colonia, y principal autor de este estudio, publicado en el Journal of the American Medical Association (JAMA) con fecha del 17 de mayo.

[14] TOMADO DE LA PAGINA:

<http://salud.infoplena.com/colesterol/complemento-popular-no-reduce-el-colesterol-alto>

140 27
439

La acumulación de lipoproteínas es la responsable de la formación de depósitos de colesterol en las paredes de las arterias (ateroma).

La mayor parte de los 80 estudios publicados anteriormente, cuyos resultados mostraban la eficacia del policosanol para reducir el colesterol malo, fueron financiados por un solo grupo, el centro cubano de investigación científica que también hacía la promoción comercial del producto.

El Policosanol se vende en Cuba, gran productor de caña de azúcar, como medicamento natural llamado PPG para reducir la tasa de colesterol y perder peso. Cuba comercializa el policosanol en más de 40 países.

Berthold, también director de la comisión de medicamentos de la asociación médica alemana, subrayó que su investigación no excluye la posibilidad de que esta sustancia pueda tener eficacia en diferentes grupos étnicos o con otras fórmulas.

Pero según él, las virtudes del policosanol han sido exageradas porque nada explica el mecanismo por el cual reduciría la tasa de colesterol.

"Mientras que el policosanol ha sido utilizado desde hace más de diez años en ensayos clínicos, no hay todavía datos que midan sus efectos en las personas que sufren enfermedades cardiovasculares y su mortalidad", dijo este médico en un comunicado. [15]

En atención a los hechos mencionados anteriormente, estamos ante la presencia de un método o proceso para producir azúcar entera que carece de novedad, altura inventiva y aplicación industrial, y adicionalmente le pretenden incluir unas bondades que se asocian a la salud humana, como es que el Azúcar Entera contiene policosanol que se asocia benéficamente con la baja del colesterol, es decir además de pretender registrar un proceso o método que ya es conocido para la obtención de este azúcar entero, estando frente a un proceso universal, presentan un proceso ya conocido, teniendo en cuenta que el azúcar posee dentro de sus ingredientes vitaminas, minerales, en diferentes proporciones, y adicionándole al AZUCAR ENTERA propiedades terapéuticas, que como lo enunciamos anteriormente no ha sido demostrado científicamente que el **policosanol** que es un complemento natural, que se deriva comúnmente de la caña de azúcar en general, y que también se puede elaborar a partir del germen de trigo, cera de abeja y salvado de arroz, de acuerdo con la información antes suministrada.

[15] TOMADO DE LA PAGINA:
<http://www.cubanet.org/CNews/y06/may06/18o13.htm>

141 28
140

No está demostrado con pruebas fehacientes que tiene efectos reductores del colesterol, por lo que si queda claro es que el proceso allí descrito se utiliza desde hace varias décadas para la producción y procesamiento del azúcar entera, que arroja como consecuencia la imposibilidad de acceder a la protección por vía de patente de invención porque no reúne los requisitos descritos en la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina.

3.18.- Finalmente consideramos que la Superintendencia de Industria y Comercio al realizar el Examen de Patentabilidad de la solicitud de la Referencia, objeto de oposición debe tener en cuenta los parámetros doctrinales que mencionamos a continuación por parte del Profesor ALBERTO BERCOVITZ, con relación a la novedad de la Invención en términos generales, y de la regla técnica objeto de protección y nos preguntamos conjuntamente con el Tradadista lo siguiente:

¿Cuál será el grado de diferencia que según las ideas socialmente vigentes, justifica la consideración de una regla técnica como nueva?

" SOBRE LA NOVEDAD DE LA INVENCION EN TÉRMINOS GENERALES

Pueden ser muy diversos los criterios a seguir para saber cuán- do nos encontramos ante un objeto nuevo. La misión de la ciencia jurídica es concretar lo más posible esos criterios, en cuanto a través de ellos deberá comprobarse la existencia de unos supuestos de hecho, que determinan la aplicación de ciertas normas de Derecho.

Ante todo, es conveniente hacer notar que los criterios relativos a la novedad variarán según la naturaleza del objeto cuya supuesta novedad se pretende enjuiciar. Esta razón, unida a la consideración del tema de nuestro estudio, nos obliga a limitarnos, por el momento, a la investigación del criterio que debe seguirse para juzgar la novedad de una regla técnica.

Sobre este punto, hay que afirmar que el grado de «diferencia» frente a lo anterior, que hace que una regla técnica se considere como nueva, no ha podido ser establecido por la jurisprudencia ni por la doctrina con una precisión matemática, sino que implica una valoración que debe hacerse en cada caso concreto. En general, creemos que puede afirmarse, atendiendo a la doctrina existente, que la medida de la diferencia que permite considerar como nueva a una regla técnica, está constituida por «lo que es capaz de llevar a cabo un técnico medio con conocimientos normales en el campo

142 29
X

de que se trate», Esto significa, que sólo se considera verdaderamente nueva la regla técnica que no hubiera podido establecer un técnico medio provisto de conocimientos normales. Volvemos a repetir aquí, sin embargo, que presumiéndose que el técnico normal conoce todo el estado de la técnica, más que de un perito con conocimientos normales debe hablarse de un experto con aptitudes normales.

Resumiendo todo lo dicho en torno a la novedad, puede afirmarse que, de acuerdo con la naturaleza misma de las cosas, y atendiendo a nociones socialmente válidas, recogidas y precisadas por la ciencia: del Derecho, una regla técnica sólo debe considerarse como verdaderamente nueva, cuando su diferencia con el «estado de la técnica» anterior a: su creación es tal, que un técnico medio con aptitudes normales no habría podido establecer esa misma regla partiendo de aquel «estado de la- técnica», [16]

PETICION

1.- Solicito comedidamente en la forma más respetuosa, al Examinador que la Solicitud de la patente de Invención AZUCAR ENTERA, junto con sus reivindicaciones, no sea otorgada por carecer de novedad, y altura inventiva, ya que el método de producir AZUCAR ENTERA, ya viene siendo utilizado siendo su aplicación industrial conocida en el proceso para producir Azúcar y Panela.

2.- Como ya se ha expuesto, la PATENTE DE INVENCION: "**AZUCAR ENTERA**", no es novedosa y carece de altura inventiva, y por lo tanto de ninguna manera puede el solicitante pretender reclamar exclusividad sobre ella.

3.- Esta petición la hacemos en la forma más respetuosa, porque con los argumentos antes mencionados, la patente "**AZUCAR ENTERA**", no es nueva, no tiene nivel inventivo, pretendiendo los solicitantes, apropiarse de un monopolio de un método que carece de novedad y altura inventiva y su aplicación industrial es utilizada en los Ingenios Azucareros y Paneleros desde épocas remotas.

[16] LOS REQUISITOS POSITIVOS DE PATENTABILIDAD EN EL DERECHO ALEMAN. ALBERTO BERCOVITZ - PROFESOR ADJUNTO DE DERECHO MERCANTIL EN LA FACULTAD DE DERECHO DE LA UNIVERSIDAD DE MADRID. - MADRID 1.969.

143 30
+2

IV.- DERECHO

Fundamentamos ésta observación en las normas legales siguientes:

- 4.1.- La Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, en todos los Artículos concordantes y pertinentes de dicha Decisión, sobre Patentes.
- 4.2.- En los Artículos pertinentes al Código Contencioso Administrativo.
- 4.3.- En los demás Decretos, normas complementarias, y circulares de la Superintendencia de Industria y Comercio.

V.- PRUEBAS

- 5.1. Poder debidamente otorgado y legalizado por el representante legal.
- 5.2. Certificado de existencia y representación legal de la sociedad Ingenio Carmelita S.A. otorgado por la Cámara de Comercio de Tulúa (Valle).
- 5.3. Recibo por valor de \$256.000.00 por concepto de tasas, para la presentación de esta observación.
- 5.4. Certificación por parte del Doctor Miguel Alberto Morales A.- Director División Calidad Ingenio La Cabaña S.A.
- 5.5. Diagrama – Proceso de elaboración Azúcar convencional, masas "a"- "b" y "c".

VI.- DOCUMENTOS

- 6.1.- El poder a mi conferido.
- 6.2.- Comprobante de pago por la suma de \$256.000.00 Mcte, para dar cumplimiento a los requisitos de la observación.

VII.- ANEXOS

Copia de esta observación para el traslado correspondiente al solicitante.

VIII.- NOTIFICACIONES

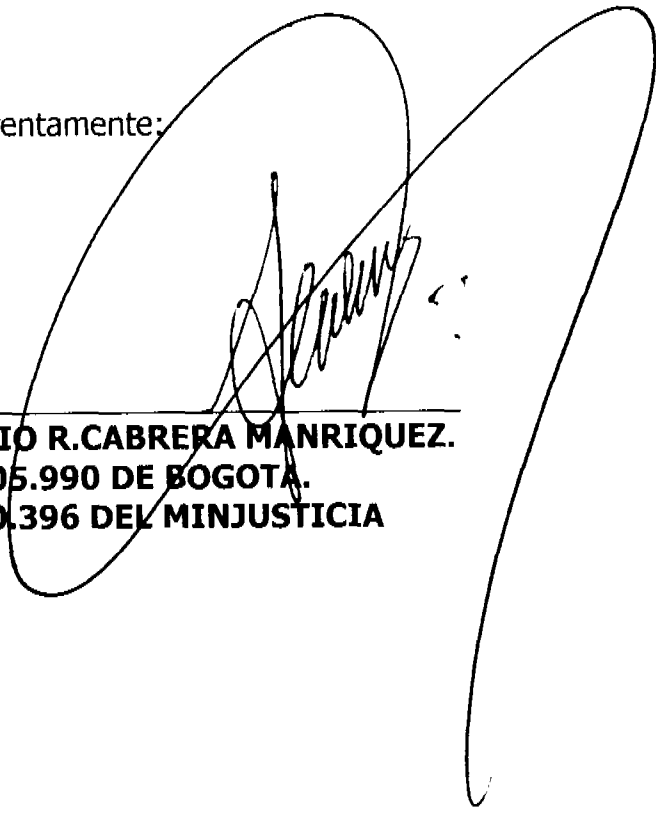
El solicitante de la patente, y su Apoderado en la Dirección indicada en la solicitud.

Mi representado y el suscrito recibiremos en la Secretaría de su Despacho y en las Oficinas de Abogado ubicadas en la Avenida 5 Norte No 25N-48 del Barrio Versalles, de la Ciudad de Cali, Teléfonos 6605911, 6605913; 6676708; 6678039, FAX No 6605914 6685859.

1449 31
1228

Manifiesto al Señor Jefe, que ésta Observación la presento estando dentro del término legal.

Del Señor Jefe, Atentamente:



DR. SERGIO R. CABRERA MANRIQUEZ.
C.E. No 205.990 DE BOGOTÁ.
T.P. No 30.396 DEL MINJUSTICIA

145
~~144~~

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 800176082-0

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 07 - 96,896
FECHA : NOVIEMBRE 28 DE 2007

COMERCIO
Nº 06-019054-000005-0000
INSECCION DE INSECCION
REGISTRO DE INSECCION
109 38

***** CONSIGNACION *****

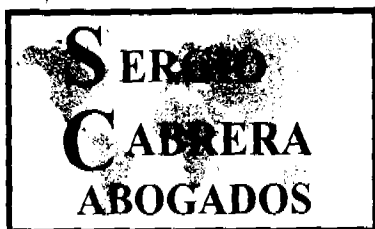
DEPOSITANTE	TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	Nº. PAGO	FECHA PGB	Vr. PAGO
INGENIO LA CABAÑA	CONSIGNACION	BANCO POPULAR	050-00110-6	48154891	27/11/2007	256,000.00
INGENIO PROVIDENCIA	CONSIGNACION	BANCO POPULAR	050-00110-6	48154892	27/11/2007	256,000.00
INGENIO LA CABAÑA	CONSIGNACION	BANCO POPULAR	050-00110-6	48154893	27/11/2007	256,000.00
ADRIANA LEDESMA	CONSIGNACION	BANCO POPULAR	050-00110-6	48154894	27/11/2007	1,228,000.00
SPATARD NAPOLI S.A	CONSIGNACION	BANCO POPULAR	050-00110-6	48154895	27/11/2007	614,000.00

***** CONCEPTO *****

CANT. REGISTRADO	CONCEPTO	TOTAL CONCEPTO
1 50005-01-04 PRESENTACION DE OBSERVACIONES	12 MARCAS Y LEMAS COMERCIALES	256,000.00
	TOTAL :	\$ 256,000.00

CON: DOSCIENTOS CINCUENTA Y SEIS MIL PESOS

RESPONSABLE : _____



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

CORRESPONSALES EN:

ECUADOR
PERU
VENEZUELA
BOLIVIA
CHILE
ARGENTINA
BRASIL
PARAGUAY
URUGUAY
PANAMA
COSTA RICA
GUATEMALA
ARUBA

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

146
INGLATERRA
IRLANDA
ITALIA
SUECIA
LUXEMBURGO
GRAN BRETAÑA
AUSTRALIA
GRECIA
BELGICA
PORTUGAL
FINLANDIA
HOLANDA
JAPÓN

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

REFERENCIA: OPOSICIÓN (OBSERVACIÓN) AL REGISTRO DE LA PATENTE DE INVENCION " AZUCAR ENTERA. "

SOLICITANTES: CENTRAL CASTILLA S.A.

INTERCONTINENTAL SUGAR USA, LLC.

EXPEDIENTE: 06 019.254

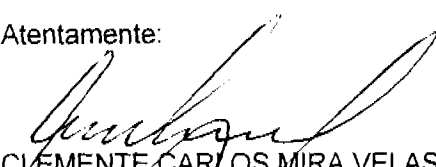
CLEMENTE CARLOS MIRA VELASQUEZ, mayor de edad, vecino de Ciudad de Cali (Valle), identificado como aparece al pie de mi firma, obrando en mi condición de Gerente General y Representante Legal de la Sociedad INGENIO CARMELITA S.A., Sociedad con domicilio en la Ciudad de Tulúa, Departamento del Valle; Registrada en la Cámara de Comercio de Tulúa e identificada con el Nit No. 891.900.196-1, manifiesto por medio del presente Escrito, que confiero Poder Especial, amplio y suficiente a los Doctores SERGIO ROLANDO CABRERA MANRIQUEZ, Y/O SERGIO ROBERTO CABRERA TORRES, Y/O MARIA CLAUDIA GORDILLO BERMEO, miembros de la firma SERGIO CABRERA ABOGADOS ASOCIADOS S.A., con domicilio en la Avda. 5 Norte No. 25N-48, Barrio Versalles de la Ciudad de Cali, para que presente Oposición (Observación) al Registro de la Patente de Invención " **AZUCAR ENTERA** ", cuyos solicitantes son las Sociedades CENTRAL CASTILLA S.A. e INTERCONTINENTAL SUGAR USA, LLC, Expediente No. 06 019.254, Patente publicada en la Gaceta No. 579 del 31 de Agosto de 2007.

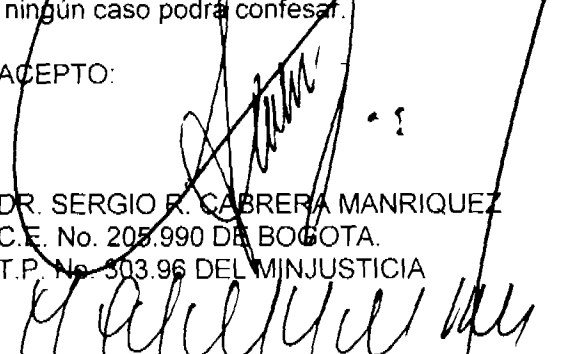
Mi Apoderado queda facultado para presentar la Oposición (Observación) del caso; pagar las tasas correspondientes; acompañar y solicitar las pruebas necesarias, y en general realizar todas las actividades en defensa de la Sociedad que represento.

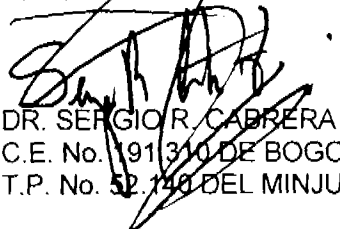
Además de las facultades conferidas por el Artículo 70 del C.P.C., mi Apoderado queda facultado para modificar, adicionar, reformar, transigir, desistir, cancelar, renunciar, sustituir, revocar sustituciones y renunciar este Poder, pero en ningún caso podrá confesar.

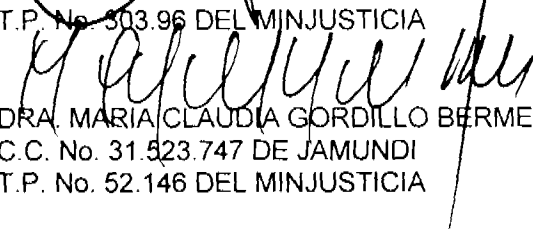
Atentamente:

ACEPTO:


CLEMENTE CARLOS MIRA VELASQUEZ
C.C. No. 14.953.852 DE CALI


DR. SERGIO R. CABRERA MANRIQUEZ
C.E. No. 205.990 DE BOGOTA.
T.P. No. 503.96 DEL MINJUSTICIA


DR. SERGIO R. CABRERA TORRES
C.E. No. 191.310 DE BOGOTA
T.P. No. 52.146 DEL MINJUSTICIA


DRA. MARIA CLAUDIA GORDILLO BERMEO
C.C. No. 31.523.747 DE JAMUNDI
T.P. No. 52.146 DEL MINJUSTICIA

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

TELÉFONOS: 667 6708 - 667 8039 - 667 6232 - 667 6507 - 660 5911 - 660 5913 FAX: 660 5914 - 660 5859
BOGOTÁ: AVENIDA JIMENEZ No. 4-03 EDIFICIO LERNER OFICINA 806 TEL.: 283 3611 - 283 3600 FAX: 282 3992
E-mail: scabrerass@telesat.com.co



MINISTERIO DEL SINISTERO
NOTARIA CATORCE DE CALI

AUTENTICACION Y RECONOCIMIENTO

Ante esta Notaria comparece
el señor CLEMENTE MARIA VELASQUEZ
Con C.C. No. 14.953.852 de CAIS
y declara que la firma puesta
en este documento es suya
y el contenido del mismo es
cierto.

Fecha

20 NOV. 2007



1885322
215082

20071120-123125

REPUBLICA DE COLOMBIA
CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACION

EL SUSCRITO SECRETARIO DE LA CAMARA DE COMERCIO DE TULUA

null

CERTIFICA:

NOMBRE: INGENIO CARMELITA S.A.
DOMICILIO: TULUA VALLE
DIRECCION COMERCIAL : C27 17 00
DIRECCION NOTIFICACION JUDICIAL: C27 17 00
CIUDAD: TULUA
MATRICULA MERCANTIL NRO. 460-4 FECHA MATRICULA : 03 DE ABRIL DE 1972
DIRECCION ELECTRONICA : jvidal@ingeniocarmelita.com
DIRECCION WEB : www.ingeniocarmelita.com
AFILIADO

CERTIFICA:

NIT : 891900196-1

CERTIFICA:

QUE POR ESCRITURA NRO. 4979 DEL 04 DE AGOSTO DE 1964 NOTARIA PRIMERA DE CALI , INSCRITA EN LA CAMARA DE COMERCIO EL 30 DE ENERO DE 1968 BAJO EL NRO. 1457 DEL LIBRO IX , SE CONSTITUYO LA SOCIEDAD DENOMINADA INGENIO CARMELITA LIMITADA

CERTIFICA:

QUE POR ESCRITURA NRO. 9466 DEL 31 DE DICIEMBRE DE 1974 - NOTARIA SEGUNDA DE CALI , INSCRITA EN LA CAMARA DE COMERCIO EL 31 DE MARZO DE 1975 BAJO EL NRO. 24 DEL LIBRO IX , LA SOCIEDAD CAMBIO SU NOMBRE DE INGENIO CARMELITA LTDA . POR EL DE INGENIO CARMELITA S.A. .

CERTIFICA:

REFORMAS DOCUMENTO INS LIBRO	FECHA.DOC	ORIGEN	FECHA.INS	NRO.
E.P. 83 1458	24/01/1968	NOTARIA TERCERA DE CALI	24/01/1968	
E.P. 3059 1788	20/09/1971	NOTARIA TERCERA DE CALI	24/09/1971	
E.P. 513 87 IX	27/02/1973	NOTARIA TERCERA DE CALI	01/03/1973	
E.P. 1764 94 IX	20/05/1974	NOTARIA TERCERA DE CALI	20/11/1974	

E.P. 9466	31/12/1974	NOTARIA SEGUNDA DE CALI	31/03/1975
24 IX			
E.P. 6130	03/10/1975	NOTARIA SEGUNDA DE CALI	08/10/1975
87 IX			
E.P. 4815	18/08/1982	NOTARIA SEGUNDA DE CALI	20/08/1982
92 IX			
E.P. 772	12/03/1986	NOTARIA QUINTA DE CALI	19/03/1986
64 IX			
E.P. 1362	03/03/1993	NOTARIA SEGUNDA DE CALI	05/02/1993
56 IX			
E.P. 3275	23/05/1994	NOTARIA SEGUNDA DE CALI	31/05/1994
146 IX			
E.P. 1940	12/06/1997	NOTARIA SEGUNDA DE CALI	17/07/1997
211 IX			
E.P. 5077	28/12/2001	NOTARIA SEGUNDA DE CALI	14/01/2002
13 IX			
E.P. 3.555	28/07/2004	NOTARIA SEGUNDA DE CALI	02/08/2004
184 IX			
E.P. 3492	28/07/2005	NOTARIA SEGUNDA DE CALI	18/08/2005
345 IX			
E.P. 2461	06/06/2006	NOTARIA SEGUNDA DE CALI	14/06/2006
201 IX			
E.P. 6858	26/12/2006	NOTARIA SEGUNDA DE CALI	05/01/2007
9 IX			

CERTIFICA:

VIGENCIA: 31 DE DICIEMBRE DEL AÑO 2054

CERTIFICA:

LA SOCIEDAD TENDRA POR OBJETO: 2.1. LA ELABORACION, FABRICACION, DISTRIBUCION, COMPRA, VENTA, IMPORTACION Y EXPORTACION DE AZUCAR, PANELA, MIELES Y DEMAS DERIVADOS DE LA CANA DE AZUCAR, EN TODAS SUS FORMAS, CONDICIONES Y CALIDADES, 2.2. LA SIEMBRA Y CULTIVO DE CANA DE AZUCAR EN TIERRAS PROPIAS O AJENAS, O LA SIEMBRA Y CULTIVO DE OTROS PRODUCTOS AGRICOLAS, PARA CUYO EFECTO LA SOCIEDAD PODRA EJECUTAR LOS ACTOS Y CELEBRAR CONTRATOS DE CUALQUIER NATURALEZA PARA EL EFECTO, 2.3 LA ADQUISICION DE CANA DE AZUCAR A CUALQUIER TITULO O MODALIDAD PARA TRANSFORMARLA EN AZUCAR U OTROS PRODUCTOS DERIVADOS DE LA CANA DE AZUCAR, Y LA VENTA DE ESE PRODUCTO CUANDO EXISTAN EXCEDENTES, 2.4 EL CORTE, ALCE Y TRANSPORTE DE CANA DE AZUCAR, 2.5. EL TRANSPORTE DE AZUCAR O DE LOS DERIVADOS DE LA CANA DE AZUCAR A PUERTOS PARA SU EXPORTACION O PARA EL CONSUMO INTERNO, 2.6. EL DESARROLLO DE PROYECTOS DE INFRAESTRUCTURA EN EL SECTOR TRANSPORTE, TENDIENTES A MEJORAR LOS SISTEMAS DE ALMACENAMIENTO, AMBALAJE, DISTRIBUCION Y TRANSPORTE DE LOS PRODUCTOS TALES COMO LA CONSTRUCCION DE BODEGAS PARA ALMACENAMIENTO, LA ADQUISICION DE LOS EQUIPOS NECESARIOS PARA EL DESARROLLO DE LAS OBRAS DE INFRAESTRUCTURA O LA EJECUCION DE OTRAS OBRAS PARA ESOS FINES, ASI COMO EL DESARROLLO DE PROYECTOS ENERGETICOS Y DE DOTACION DE AGUA POTABLE, PARA TAL EFECTO LA SOCIEDAD PODRA EJECUTAR TODOS LOS ACTOS Y CELEBRAR TODOS LOS CONTRATOS NECESARIOS PARA EL LOGRO Y DESARROLLO DEL OBJETO SOCIAL TALES COMO: A) ACTUAR COMO AGENTE O REPRESENTANTE DE EMPRESAS NACIONALES O EXTRANJERAS QUE SE OCUPEN DE LOS MISMOS NEGOCIOS O ACTIVIDADES, B) ADQUIRIR BIENES DE CUALQUIER NATURALEZA, MUEBLES O INMUEBLES, CORPORALES O INCORPORALES, ASI COMO HACER CONSTRUCCIONES SOBRE SUS BIENES INMUEBLES Y ENAJENAR A CUALQUIER TITULOS LOS BIENES DE QUE SEA DUENA, C) TOMAR DINERO EN MUTUO CON O SIN INTERESES, D) DAR Y RECIBIR EN GARANTIA DE OBLIGACIONES

BIENES MUEBLES O INMUEBLES Y TOMARLOS O DARLOS EN ARRENDAMIENTO, E) ADQUIRIR DERECHOS O CUOTAS DE INTERES SOCIAL O ACCIONES EN EMPRESAS QUE FACILITEN O CONTRIBUYAN AL DESARROLLO DE SUS OPERACIONES, F) CELEBRAR EL CONTRATO COMERCIAL DE CAMBIO EN TODAS SUS MANIFESTACIONES, TALES COMO GIRAR, ENDOSAR, PROTESTAR, CANCELAR, AVALAR, DAR Y RECIBIR LETRAS DE CAMBIO, PAGARES O CUALESQUIERA OTROS TITULOS VALORES Y CELEBRAR TODA CLASE DE OPERACIONES CON ENTIDADES CREDITICIAS O BANCARIAS, G) INCORPORAR A ELLA SOCIEDADES EXISTENTES O INCORPORARSE EN ELLAS O FUSIONARSE SIEMPRE QUE TENGA OBJETO IGUAL, SIMILAR O COMPLEMENTARIO AL SUYO, H) REALIZAR EN SU PROPIO NOMBRE, POR CUENTA DE TERCEROS O EN PARTICIPACION CON ELLOS, TODA CLASE DE OPERACIONES QUE SEAN NECESARIAS O CONVENIENTES PARA EL LOGRO DEL DESARROLLO DEL OBJETO SOCIAL, O QUE PUEDAN DESARROLLAR O FAVORECER SUS ACTIVIDADES, O LAS DE LAS EMPRESAS EN QUE TENGA INTERES O QUE SE RELACIONEN DIRECTAMENTE CON SU PROPIO OBJETO SOCIAL

CERTIFICA:

LA DIRECCION Y ADMINISTRACION DE LA COMPANIA SERA EJERCIDA POR LOS SIGUIENTES ORGANOS PRINCIPALES: A. LA ASAMBLEA GENERAL DE ACCIONISTAS; B. LA JUNTA DIRECTIVA; C. LA GERENCIA; D. LOS DEMAS FUNCIONARIOS U ORGANISMOS QUE SEAN CREADOS POR LA JUNTA DIRECTIVA.

SON FUNCIONES DE LA ASAMBLEA GENERAL DE ACCIONISTAS: A. ELEGIR PARA PERIODOS DE UN (1) AÑO Y POR VOTACION ESCRITA A LOS DIRECTORES PRINCIPALES, QUE FORMARAN LA JUNTA DIRECTIVA, Y A SUS RESPECTIVOS SUPLENTE PERSONALES Y REMOVERLOS LIBREMENTE; B. ELEGIR PARA EL MISMO PERIODO DE LA JUNTA DIRECTIVA Y EN VOTACION ESCRITA AL REVISOR FISCAL Y A SU SUPLENTE; C. SENALAR EN VOTACION ESCRITA LOS HONORARIOS DE LOS MIEMBROS DE LA JUNTA DIRECTIVA Y EL SUELDO DEL REVISOR FISCAL; D. APROBAR O IMPROBAR EN CADA UNA DE LAS SESIONES ORDINARIAS LAS CUENTAS DE LA ADMINISTRACION Y EL BALANCE GENERAL. SI ESTE NO FUERE APROBADO NOMBRARA DE SUS SENO UNA COMISION PLURAL PARA QUE EXAMINE LAS CUENTAS, INVENTARIO Y BALANCE Y RINDA UN INFORME A LA ASAMBLEA, EN LA FECHA INDICADA POR ESTA PARA CONTINUAR LA SESION; E. CONSIDERAR LOS INFORMES QUE PRESENTE LA JUNTA DIRECTIVA, EL GERENTE, Y EL REVISOR FISCAL; Y EXIGIR INFORMES A CUALQUIER OTRO FUNCIONARIO O EMPLEADO DE LA COMPANIA; F. DECRETAR LA DISTRIBUCION DE UTILIDADES, FIJAR LOS PERIODOS DE LOS DIVIDENDOS, AUTORIZAR LA CANCELACION DE PERDIDAS O CAPITALIZACION DE UTILIDADES; Y CREAR FONDOS ESPECIALES DE RESERVA DISTINTOS DEL LEGAL; G. APROBAR LA INCORPORACION DE LA COMPANIA A OTRA SOCIEDAD DE LA MISMA INDOLE; H. AUTORIZAR LA INCORPORACION DE OTRA SOCIEDAD DE LA MISMA INDOLE A LA PRESENTE; I. REFORMAR LOS ESTATUTOS; Y, J. DIRIGIR LA MARCHA Y ORIENTACION GENERAL DE LOS NEGOCIOS SOCIALES Y EJERCER LAS DEMAS FUNCIONES QUE LE SEÑALEN ESTOS ESTATUTOS Y LAS QUE NATURALMENTE LE CORRESPONDAN COMO SUPREMA ENTIDAD DIRECTIVA DE LA COMPANIA.

SON FUNCIONES DE LA JUNTA DIRECTIVA: A. DESIGNAR AL GERENTE DE LA COMPANIA Y A SUS DOS (2) SUPLENTE, SENALARLE LA REMUNERACION Y REMOVERLOS LIBREMENTE. B. CREAR LOS EMPLEOS QUE JUZGUE CONVENIENTES PARA LA BUENA MARCHA DE LOS NEGOCIOS SOCIALES, FIJAR SUS ASIGNACIONES Y DESIGNAR LAS PERSONAS QUE DEBAN DESEMPEÑAR ESTOS CARGOS; C. SENALAR A LOS EMPLEADOS SUS FUNCIONES, DOTACIONES, PRESTACIONES Y SERVICIOS, Y RESOLVER SOBRE LA RENUNCIA Y LICENCIA DE AQUELLOS CUYO NOMBRAMIENTO LE CORRESPONDE A LA MISMA JUNTA; D. CONVOCAR A LA ASAMBLEA GENERAL DE ACCIONISTAS A REUNIONES EXTRAORDINARIAS CUANDO LO CREA CONVENIENTE Y CUANDO SE LO SOLICITE UN NUMERO PLURAL DE ACCIONISTAS QUE REPRESENTA, POR LO MENOS, LA QUINTA PARTE DE LAS ACCIONES COLOCADAS. EN ESTE ULTIMO CASO, LA CONVOCATORIA SE HARA DENTRO DE LOS DIEZ 9100 DIAS SIGUIENTES A AQUEL EN QUE SE PRESENTE A LA CONSIDERACION DE LA JUNTA LA SOLICITUD ESCRITA DE ELLO; E. PRESENTAR A LA ASAMBLEA GENERAL PARA SU APROBACION EN SUS REUNIONES ORDINARIAS EL BALANCE GENERAL DEL FIN DE EJERCICIO; EL DETALLE COMPLETO DE LA CUENTA DE PERDIDAS -- Y GANANCIAS; Y, UN PROYECTO DE DISTRIBUCION DE UTILIDADES.

ACOMPAÑADOS DE UN INFORME SOBRE LA SITUACION ECONOMICA Y FINANCIERA DE LA COMPAÑIA, CON INCLUSION EN EL DE TODOS LOS DATOS CONTABLES Y ESTADISTICOS QUE EXIJA LA LEY, ASI COMO SOBRE LA MARCHA DE LOS NEGOCIOS Y SOBRE LAS REFORMAS Y ENSANCHES QUE ESTIME ACONSEJABLES PARA EL MEJOR DESARROLLO DEL OBJETO SOCIAL. ESTE INFORME PUEDE SER EL MISMO FORMULADO POR EL GERENTE, SI ESTUVIERE DE ACUERDO CON EL O UNO DISTINTO O SIMPLEMENTE COMPLEMENTARIO. F. DECRETAR EL ESTABLECIMIENTO Y SUPRESION DE SUCURSALES, AGENCIAS Y DEPENDENCIAS DENTRO DEL TERRITORIO NACIONAL O FUERA DE EL; G. DETERMINAR CUANDO Y SOBRE QUE BASES SE LANZAN AL MERCADO LAS ACCIONES RESERVADAS Y LAS QUE POSTERIORMENTE SE EMITAN, A MENOS QUE LA ASAMBLEA GENERAL, DE ACCIONISTAS DE A DICHAS ACCIONES DESTINACION ESPECIAL; H. EJECUTAR LOS DECRETOS DE LA ASAMBLEA GENERAL DE ACCIONISTAS Y SUS PROPIOS ACUERDOS Y CUIDAR DEL ESTRICTO CUMPLIMIENTO DE TODAS LAS DISPOSICIONES ESTATUTARIAS Y DE LAS QUE SE DICTEN EN EL FUTURO PARA EL BUEN SERVICIO DE LA EMPRESA. I. DECRETAR LA CONSECUION DE EMPRESTITOS MEDIANTE LA EMISION DE BONOS O TITULOS REPRESENTATIVOS DE OBLIGACIONES; J. DECRETAR LAS BONIFICACIONES O GRATIFICACIONES AL PERSONAL AL SERVICIO DE LA COMPAÑIA, ASI COMO LAS LIBERALIDADES EN FAVOR DE LA BENEFICENCIA O LA EDUCACION PUBLICA, O PARA FINES CIVICOS; K. AUTORIZAR AL GERENTE PARA GRAVAR, HIPOTECAR O DAR EN PRENDA BIENES RAICES O MUEBLES DE LA SOCIEDAD; L. DECIDIR SI LAS DIFERENCIAS QUE OCURRAN CON MOTIVO DEL EJERCICIO SOCIAL SE COMPROMETEN O TRANSIGEN; Y, AUTORIZAR AL GERENTE DE LA COMPAÑIA PARA LA CELEBRACION DE TALES CONTRATOS Y LA REALIZACION DE LOS ACTOS QUE ELLOS IMPLIQUEN. CUANDO HAYA DIFERENCIAS ENTRE LA COMPAÑIA Y UNO DE SUS ACCIONISTAS CON MOTIVO DEL CONTRATO SOCIAL, NOMBRAR EL ARBITRO QUE AQUELLA DEBE DESIGNAR Y EL APODERADO QUE LA DEBE REPRESENTAR ANTE EL TRIBUNAL DE ARBITRAMIENTO; M. AUTORIZAR LOS ACTOS O CONTRATOS QUE FUERE A EJECUTAR O CELEBRAR EL GERENTE DE LA COMPAÑIA, CUANDO SU CUANTIA EXCEDA EL EQUIVALENTE A LA SUMA DE MIL (1.000) SALARIOS MINIMOS LEGALES MENSUALES VIGENTES AL MOMENTO DE EJECUTARSE EL ACTO O CELEBRARSE EL CONTRATO; N. EJERCER LAS ATRIBUCIONES QUE LE DELEGUE LA ASAMBLEA GENERAL DE ACCIONISTAS Y DELEGAR, A SU TURNO, EN EL GERENTE, LAS FUNCIONES QUE SE ASIGNAN A LA JUNTA EN CUANTO FUEREN DELEGABLES POR SU NATURALEZA; O. EJERCER TODAS LAS DEMAS FUNCIONES SENALADAS EN ESTOS ESTATUTOS Y LAS NECESARIAS O CONVENIENTES PARA EL CUMPLIDO MANEJO DE LOS NEGOCIOS SOCIALES Y EL DE LAS EMPRESAS EN QUE TOME INTERES, PUES EN LA JUNTA DIRECTIVA SE ENTIENDE DELEGADO EL MAS AMPLIO MANDATO PARA HACER, EJECUTAR O CELEBRAR, ASI COMO PARA CONTROLAR EL CUMPLIMIENTO DE TODO ACTO O CONTRATO COMPRENDIDO EXPRESA O LEGALMENTE DENTRO DEL OBJETO SOCIAL Y NO ATRIBUIDO EXPRESAMENTE A LA ASAMBLEA GENERAL DE ACCIONISTAS.

SON FUNCIONES DEL GERENTE, O DE QUIEN HAGA SUS VECES, LAS SIGUIENTES: A. REPRESENTAR A LA COMPAÑIA JUDICIAL Y EXTRAJUDICIALMENTE Y USAR LA FIRMA SOCIAL; B. CONVOCAR A LA ASAMBLEA GENERAL DE ACCIONISTAS Y A LA JUNTA DIRECTIVA A SUS REUNIONES ORDINARIAS Y A LAS EXTRAORDINARIAS CUANDO LO JUZQUE CONVENIENTE; C. PRESENTAR A LA ASAMBLEA GENERAL DE ACCIONISTAS EN SUS REUNIONES ORDINARIAS UN INFORME DETALLADO SOBRE LA MARCHA GENERAL DE LOS NEGOCIOS Y EMPRESAS SOCIALES, SOBRE LAS REFORMAS INTRODUCIDAS Y LAS QUE A SU JUICIO SEA CONVENIENTE ACOMETER EN SUS METODOS DE TRABAJO Y SOBRE LAS PERSPECTIVAS DE LOS MISMOS NEGOCIOS; D. PRESENTAR, CONJUNTAMENTE CON LA JUNTA DIRECTIVA, LAS CUENTAS, INVENTARIOS Y BALANCE GENERAL DE CADA EJERCICIO, CON UN PROYECTO DE DISTRIBUCION DE UTILIDADES LIQUIDAS O DE CANCELACION DE PERDIDAS Y EL INFORME DE QUE TRATA EL LITERAL ANTERIOR; E. MANTENER A LA JUNTA DIRECTIVA PERMANENTE Y DETALLADAMENTE INFORMADA DE LA MARCHA DE LOS NEGOCIOS SOCIALES Y SUMINISTRARLE TODOS LOS DATOS E INFORMES QUE LE SOLICITE; F. OTORGAR LOS PODERES NECESARIOS PARA LA ADECUADA REPRESENTACION DE LA SOCIEDAD EN LOS LITIGIOS QUE SE LE PROMUEVAN Y EN LOS EL LA DEBA PROMOVER; G. CUMPLIR Y HACER CUMPLIR LAS DECISIONES DE LA ASAMBLEA GENERAL Y DE LA JUNTA DIRECTIVA Y VELAR PORQUE LOS EMPLEADOS Y DEMAS FUNCIONARIOS DE LA COMPAÑIA CUMPLAN OPORTUNAMENTE LOS DEBERES DE SU CARGO; H. CELEBRAR TODOS LOS CONTRATOS Y EJECUTAR TODOS LOS ACTOS QUE TIENDAN AL CUMPLIMIENTO DEL OBJETO SOCIAL. POR

TANTO, PODRAN ENAJENAR A CUALQUIER TITULO LOS BIENES SOCIALES, MUEBLES E INMUEBLES Y DARLOS EN PRENDA O HIPOTECA, COMPARECER EN JUICIO, TRANSIGIR Y COMPROMETER LOS NEGOCIOS SOCIALES DE CUALQUIER NATURALEZA QUE FUEREN; DESISTIR, INTERPONER TODO GENERO DE RECURSOS; RECIBIR EN MUTUO CUALQUIER CANTIDAD DE DINERO; HACER DEPOSITOS EN BANCOS Y AGENCIAS BANCARIAS, OTORGAR, GIRAR, ACEPTAR, ENDOSAR Y DESCONTAR PAGARES, LETRAS DE CAMBIO, CHEQUES, GIROS, LIBRANZAS Y DEMAS TITULOS VALORES, ASI COMO TENERLOS, COBRARLOS, PAGARLOS, DESCARGARLOS, ETC.; DAR DINERO A TITULO DE MUTUO Y EN GENERAL LLEVAR LA REPRESENTACION DE LA COMPANIA EN TODOS LOS ACTOS NECESARIOS PARA EL DESARROLLO DEL OBJETO SOCIAL, PUDIENDO OBRAR LIBREMENTE EN CUANTO TALES ACTOS O CONTRATOS NO EXCEDA EL EQUIVALENTE A LA SUMA DE MIL (1.000) SALARIOS MINIMOS LEGALES MENSUALES VIGENTES AL MOMENTO DE EJECUTARSE EL ACTO O CELEBRARSE EL CONTRATO, SIENDO NECESARIA LA PREVIA AUTORIZACION DE LA JUNTA DIRECTIVA CUANDO SU CUANTIA EXCEDA DE DICHA SUMA O CUANDO SE TRATE DE ACTOS O CONTRATOS A LOS QUE SE REFIEREN LOS LITERALES K) Y L) DEL ARTICULO 40 DE LOS ESTATUTOS; I. EJERCER TODAS LAS FUNCIONES QUE LE DELEGUE LA JUNTA DIRECTIVA, LAS QUE LE CONFIEREN LA LEY Y ESTOS ESTATUTOS, Y AQUELLAS QUE POR LA NATURALEZA DE SU CARGO LE CORRESPONDEN; Y, J. DELEGAR, CON LA PREVIA AUTORIZACION DE LA JUNTA DIRECTIVA, ALGUNA O ALGUNAS DE SUS ATRIBUCIONES DELEGABLES EN UNO O EN VARIOS DE LOS EMPLEADOS O FUNCIONARIOS DE LA COMPANIA, DE MANERA TRANSITORIA O PERMANENTE.

CERTIFICA:

DOCUMENTO: ACTA No. 291 DEL 18 DE MAYO DE 1992
ORIGEN: JUNTA DIRECTIVA
INSCRIPCION: 02 DE JULIO DE 1992 No. 186 DEL LIBRO IX
FUE(RON) NOMBRADO(S):

SEGUNDO SUPLENTE DEL GERENTE
MARICEL GARRIDO DE BLUM
C.C. 29001765

CERTIFICA:

DOCUMENTO: ACTA No. 291 DEL 18 DE MAYO DE 1992
ORIGEN: JUNTA DIRECTIVA
INSCRIPCION: 02 DE JULIO DE 1992 No. 1486 DEL LIBRO IX
FUE(RON) NOMBRADO(S):

PRIMER SUPLENTE DEL GERENTE
SERGIO CAICEDO MARTINEZ
C.C. 2422092

CERTIFICA:

DOCUMENTO: ACTA No. 501 DEL 03 DE DICIEMBRE DE 2004
ORIGEN: JUNTA DIRECTIVA
INSCRIPCION: 07 DE FEBRERO DE 2005 No. 24 DEL LIBRO IX
FUE(RON) NOMBRADO(S):

GERENTE

CLEMENTE CARLOS MIRA VELASQUEZ
C.C.14953852

CERTIFICA:

DOCUMENTO: ACTA No. 76 DEL 20 DE OCTUBRE DE 2006
ORIGEN: ASAMBLEA EXTRAORDINARIA
INSCRIPCION: 29 DE DICIEMBRE DE 2006 No. 496 DEL LIBRO IX

FUE (RON) NOMBRADO(S)

JUNTA DIRECTIVA

PRINCIPALES

PRIMER RENGLON

MARICEL GARRIDO DE BLUM.
C.C.29001765

SEGUNDO RENGLON

MAURICIO CERON VALENCIA.
C.C.10515283

TERCER RENGLON

AMPARO GARRIDO DE ARISTIZABAL.
C.C.29080221

CUARTO RENGLON

CAMILO HERNAN VARGAS F..
C.C.10545923

QUINTO RENGLON

MARIA INES GARRIDO PONTON.
C.C.31849619

SUPLENTES

PRIMER RENGLON

VIVIAN BLUM DE MEJIA.
C.C.31266230

SEGUNDO RENGLON

ALICE BLUM DE SARDI.
C.C.31281876

CUARTO RENGLON

LUZBIAN GUTIERREZ MARIN.
C.C.31863773

QUINTO RENGLON

ELIZABETH GARRIDO PONTON.
C.C.31290928

CAMARA
DE COMERCIO
DE CALI



CERTIFICA:

DOCUMENTO: ACTA No. 74 DEL 31 DE MARZO DE 2005
ORIGEN: ASAMBLEA GENERAL DE ACCIONISTAS
INSCRIPCION: 27 DE JUNIO DE 2005 No. 251 DEL LIBRO IX

FUE (RON) NOMBRADO(S):

REVISOR FISCAL PRINCIPAL
GERMAN VIATELA RAMOS
C.C.14974415

REVISOR FISCAL SUPLENTE
CARLOS ENRIQUE GARCES GUERRERO
C.C.16697486

CERTIFICA:

CAPITAL AUTORIZADO: \$2,160,000,000
NUMERO DE ACCIONES: 2,160,000
VALOR NOMINAL: \$1,000
CAPITAL SUSCRITO: \$2,160,000,000
NUMERO DE ACCIONES: 2,160,000
VALOR NOMINAL: \$1,000
CAPITAL PAGADO: \$2,160,000,000
NUMERO DE ACCIONES: 2,160,000
VALOR NOMINAL: \$1,000

CERTIFICA:

DOCUMENTO: ACTA NRO. 76 DEL 20 DE OCTUBRE DE 2006
ORIGEN: ASAMBLEA EXTRAORDINARIA
INSCRIPCION: 29 DE DICIEMBRE DE 2006 NRO. 496 DEL LIBRO IX

CONJUNTA DIRECTIVA

FUE (RON) NOMBRADO(S)

SUPLENTE

TERCER RENGLON
SIN ACEPTACION

CERTIFICA:

QUE A NOMBRE DE LA SOCIEDAD FIGURA MATRICULADO EN LA CAMARA DE COMERCIO BAJO
EL NRO.461-2 ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO: INGENIO CARMELITA S.A.
UBICADO EN: C27 17 00 DE TULUA
FECHA MATRICULA: 03 DE ABRIL DE 1972
RENOVO POR EL AÑO 2007

CERTIFICA:

QUE LA SOCIEDAD EFECTUO LA RENOVACION DE SU MATRICULA MERCANTIL EL 30 DE MARZO DE 2007.

CERTIFICA:

QUE NO FIGURAN OTRAS INSCRIPCIONES QUE MODIFIQUEN TOTAL O PARCIALMENTE EL PRESENTE CERTIFICADO.

LOS ACTOS Y DOCUMENTOS REGISTRADOS QUEDAN EN FIRME CINCO (5) DIAS HABILES DESPUES DE LA FECHA DE SU INSCRIPCION, SIEMPRE Y CUANDO DENTRO DE DICHO TERMINO NO SEAN OBJETO DE RECURSOS EN LA VIA GUBERNATIVA.

DE CONFORMIDAD CON EL DECRETO 2150 DE 1.995 Y LA AUTORIZACION IMPARTIDA POR LA SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO LA FIRMA MECANICA QUE APARECE A CONTINUACION TIENE PLENA VALIDEZ PARA TODOS LOS EFECTOS LEGALES.

DADO EN TULUA A LOS 20 DIAS DEL MES DE NOVIEMBRE DEL AÑO 2007 HORA: 12:21:17



CAMARA
DE COMERCIO
DE CALI



Santiago de Cali, Noviembre 23 de 2007

Señores
SERGIO CABRERA ABOGADOS ASOCIADOS S.A.
Atn. Dr. Sergio Roberto Cabrera Torres
La Ciudad

REF.: ARGUMENTOS PARA PRESENTAR OPOSICIÓN AL REGISTRO DE LA PATENTE "AZÚCAR ENTERA", SOLICITADA ANTE LA SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO POR LAS SOCIEDADES "INGENIO CENTRAL CASTILLA S.A." y OTRO

Estimado Doctor Cabrera:

Sobre el tema de la referencia debo informarle que después de leer detenidamente el documento relacionado con la solicitud de Patente denominada "AZUCAR ENTERA" me encuentro con lo siguiente:

La tipificación o Caracterización del producto que aparece en la Tabla # 3 en dos ocasiones en el documento, no ofrece diferencia apreciable con la panela que es un producto milenario que se hace en la India desde épocas anteriores a Cristo, y que en el año 1750 ya se hacía en el Valle del Cauca en más de 200 trapiches que había por esa época.

Las características nutricionales que tiene el jugo de la caña son las mismas que hereda la Panela elevadas en proporción tal como se reduce la concentración de agua en el jugo y que al no hacerle extracciones sucesivas como se hace en la fabricación de azúcar se conservan intactas en la panela que son prácticamente las mismas que refleja la llamada azúcar entera.

El fenómeno que resalta el resumen acerca de la posibilidad de hacer la Azúcar Entera al vacío o en evaporadores abiertos no cambia la naturaleza del producto y depende de la tecnología adquirida por el fabricante o artesano

El proceso de fabricación de azúcar entera utiliza al igual que el de fabricación de azúcar crudo o blanco o blanco especial elementos intermedios del proceso como la semilla C, o la semilla B, que en el documento llaman Masecuete.

En resumen, podemos asegurar que nos encontramos ante un producto conocido con características tradicionales sin innovación apreciable.

Miguel Alberto Morales A.
Director División Calidad
Ingenio La cabaña S.A.
((092) 3930 330 Fax (092) 3930 400
*mmorales@ingeniolacabana.com
cc 14.999.327 de Cali



MARIA SOL SINISTERRA
NOTARIA CATORCE CALI

a Notaria Catorce del Circulo de Cali Certifica
Que la(s) firma(s) puesta(s) en el anterior docu-
mento corresponde(n) a la (s) registrada(s) en

esta Notaria por: MIGUEL ANGEL GONZALEZ

identificado con C.C. No. 14.993.723

la confrontación hecha de ella(s)

En Cali a

20 Nov. 20

5cmilla 1124

