



No. 06-019254- -00009-0000

Fecha: 2007-11-28 17:10:17 Dep. 2020 NUECREACION
Tra. 2 PATENTES Eve. 1 RLGDEPOSITO
Act. 400 OPOS/OBSERVIER Folios: 14

ción

FORMULARIO UNICO DE OPOSICIÓN

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

Número del Expediente: 06019254

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

SOLICITUD

PUBLICADA

Apoderado: DARIO CARDENAS NAVAS

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

Gaceta: 579

③

OPOSICION PRESENTADA POR:

SOLICITANTE

Nombre: INGENIO DEL CAUCA S.A. - INCAUCA S.A.

Dirección: Carrera 9 No. 28-103, Cali, Colombia

Nacionalidad o Domicilio: Cali, Colombia

Lugar de Constitución: Colombia

Teléfono:

Fax:

E-Mail

IDENTIFICACION

C.C.

☐

NIT

☐

C.E.

☐

Otro

☐

Cual

Número

REPRESENTANTE
O APODERADO

Nombre: ÁLVARO CORREA ORDÓÑEZ

Dirección: Avenida 82 No. 10-62. Piso 6°

Teléfono: 6341500

Fax: 3762211

E-Mail: office.bogota@bakernet.com

IDENTIFICACION

C.C.

☒

NIT

☐

C.E.

☐

Otro

☐

Cual

Número

79'143.366 de

Usaquén

TP 20.281

④

FUNDAMENTOS DE LA OPOSICION:

Causal

Falta de novedad según el artículo 16 de la Decisión 486

Signo Opositor

Justificación

Vcr documento anexo

320 2

6 Anexos

☒ Comprobante de pago de la tasa.

☐ Poderes, si fuere el caso.

☐ Pruebas de los fundamentos de la oposición.

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

☐ Documento que acredita la existencia y representación legal de las partes, cuando sean personas jurídicas.

320

7

NOMBRE: ÁLVARO CORREA ORDÓÑEZ

FIRMA:

C.C. 79.143.366 de Usaquén T.P. 28.281

DILIGENCIA DE RECONOCIMIENTO Y PRESENTACIÓN

Ante el Notario Once (E) Bogotá, comparece ALVARO CORREA ORDÓÑEZ

Identificación 79143366

Expediente USQUEN 20281

y declara que INTERVADO

281

Sancti de...

Financ...

Agencia...

NOTARÍA DE COLOMBIA

BOGOTÁ

Instrucciones para el diligenciamiento del presente formulario, ver reverso de esta página

2020-F04

MÓNICA Z. BAUTISTA N.
NOTARIA ONCE (E)

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

ACT. 000174007-0

00000022

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 07 - 00,107
FECHA : NOVIEMBRE 1 DE 2007

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



ACT. 000174007-0 00009-0000

Dep. 2020 NUECREACIONI
Cve 1 REGDLPPOSITO
Folios: 14

***** D I G I T A L I Z A C I O N *****

VENIDARIO	TIPO PAGO	CH-01	CUENTA	NÚM. PAGO	FECHA PDI	MT. PAGO
RODRIGUEZ LARA RODRIGUEZ	CONSIGNACION	CANAL POPULAR	050-00110-0	05040074	01-01-2007	34,131,400.00

***** C O N C E P T O *****

CONCEPTO	TOTAL CONCEPTO
1 00008 01 04 PRESENTACION DE OPERACIONES	258,000.00
11 140141 LEAS COMERCIALES	258,000.00
TOTAL	258,000.00

34131400.00 CIENTO CINCUENTA Y OCHO MIL PESOS

RESPONSABLE :

RECIBO DE CASH APLICADO AL EXPEDIENTE N.

322 X

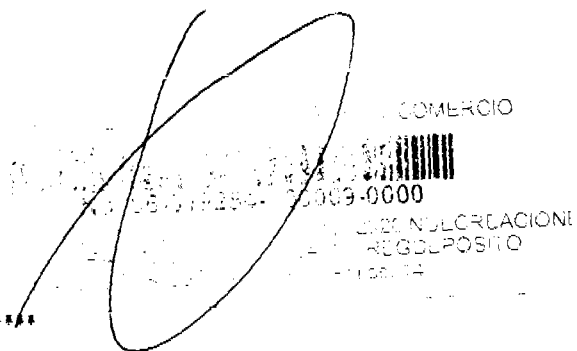
0000

321

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 800176089-2

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 07 - 70,927
FECHA : SEPTIEMBRE 3 DE 2007



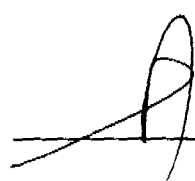
***** CONSIGNACION *****

DEPOSITANTE	TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PAGO	Vr. PAGO
RAISBECK LARA RODRIGUEZ	CONSIGNACION	BANCO POPULAR	050-00110-6	48716295	03/09/2007	51,639,850.00

***** CONCEPTO *****

CANT.	RENTISTICO	CONCEPTO	TOTAL CONCEPTO
1	50005-01-08	PRORROGA DE TERMINOS	72,000.00
		TOTAL :	\$ 72,000.00

SON: SETENTA Y DOS MIL PESOS

RESPONSABLE : 

RECIBO DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE No. _____

323
322

Señora

Alix Carmenza Céspedes de Vergel

Jefe de División de Nuevas Creaciones

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

E. _____ S. _____ D. _____

Referencia: Expediente No. 06.019.254

Solicitud de Patente de Invención titulada: "Azúcar entera"

Solicitante: Central Castilla S.A. e Intercontinental Sugar USA, LLC.

**PRESENTACION DE OPOSICIÓN SEGÚN ARTÍCULO 42 DE LA DECISIÓN 486 A LA
SOLICITUD DE PATENTE DE INVENCION No. 06.019.254 PUBLICADA EN LA GACETA
No. 579 DE FECHA 31 DE AGOSTO DE 2007**

ÁLVARO CORREA ORDÓÑEZ, identificado como aparece al pie de mi firma, actuando como agente oficioso de la sociedad Ingenio del Cauca S.A. – Incauca S.A. (opositor), sociedad constituida de conformidad con las leyes Colombia y domiciliada en Carrera 9 No. 28-103, Cali, Colombia, actuación que será ratificada dentro del término legal de acuerdo al artículo 47 del Código de Procedimiento Civil, presento oposición a la solicitud de patente de invención denominada "Azúcar entera" radicada por las sociedades Central Castilla S.A. e Intercontinental Sugar USA, LLC. (solicitantes) bajo el expediente No. 06.019.254, en los siguientes términos:

I. PETICIÓN

1. Que es fundada la oposición presentada por Ingenio del Cauca S.A. – Incauca S.A.
2. Que, en consecuencia, se niegue la concesión de la solicitud de patente de invención tramitada bajo el expediente No. 06.019.254.

b
324
323

II. HECHOS

1. La solicitud de patente de invención solicitada aparece publicada en la página 667 de la Gaceta de Propiedad Industrial No. 579 del 31 de agosto de 2007 (Ver anexo 1).

2. La solicitud en referencia fue solicitada el 27 de febrero de 2006 y se le asignó número de radicación 06.019.254.

3. La solicitud de patente de invención de las sociedades Central Castilla S.A. e Intercontinental Sugar USA, LLC. se relaciona con un 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 tienen 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; y en segundo lugar se relaciona con la producción de azúcar entera según el método anterior.

4. El artículo 14 de la Decisión 486 de la Comisión de la CAN, establece que:

"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." (Subrayado fuera de texto).

De lo anterior se concluye que para que sea otorgado el privilegio de patente para un invento este debe cumplir con los lineamientos del artículo precedente, es decir debe ser nuevo, debe tener nivel inventivo y aplicación industrial.

5. El artículo 16 de la Decisión 486 de la Comisión de la CAN, brinda los parámetros para determinar la novedad de la siguiente manera:

"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

325 A
~~324~~

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.”

Entonces, para determinar el alcance del concepto de novedad, se debe tener en cuenta que el estado de la técnica, para este caso, incluye toda divulgación anterior al 01 de diciembre de 2005 (fecha de prioridad).

III. CONSIDERACIONES

1. Considero de manera respetuosa que el azúcar entera y método para su producción que pretende proteger Central Castilla S.A. e Intercontinental Sugar USA, LLC no son nuevos, y por lo tanto no puede otorgársele el título de patente de invención a su solicitud.

2. En particular, la solicitud de patente de invención ahora objetada se refiere a un proceso para la producción de azúcar con un color entre 5000 – 7000 UI obtenido a partir de la cristalización de una mezcla de diferentes materiales de la fábrica de azúcar como son: Semilla B, Miel A, jugo de caña, miel final clarificada y agua.

La mezcla de estos materiales se puede hacer en diferentes proporciones, pero siempre su mayor componente es la semilla B, la cual varía entre un 60 a 72%. Los componentes se diluyen con agua y se concentran por evaporación.

Con respecto al proceso de cristalización la solicitud menciona que se puede realizar de dos formas:

a- En tachos convencionales al vacío usando vapor de escape de 15 psig y una temperatura de operación de 56°C, la formación de cristales es de forma espontánea y a un brix final de 94°C, al final de la templa se rompe el vacío y se recalienta hasta 105°C.

326
329
8

- b- Por evaporación atmosférica con vapor a 100 psig y una temperatura entre 126 – 150°C, en esta forma de cristalización no se hace mención al tiempo de cocimiento.

Posteriormente, la masa cocida se lleva a cristalizadores (atmosféricos o al vacío) que operan a 40 – 60 r.p.m., a continuación se enfría. El azúcar obtenido de esta manera presenta una humedad < 0.6% y se seca hasta alcanzar una humedad menor de 0.2%.

La solicitud de patente establece que el tamaño final de partícula es de 0.18 mm – 0.45 mm, con lo cual una persona experta en la materia podría deducir que el azúcar obtenido es azúcar amorfo debido al tamaño de partícula, es más los inventores se refieren a lo largo de la patente a partículas y no a cristales.

Finalmente, el producto se tamiza para remover trozos y se empaca.

3. La falta de novedad del producto y método de la solicitud No. 06.019.254 se fundamenta en la existencia de varias publicaciones anteriores al 01 de diciembre de 2005, que comprenden los mismos objetos que ahora pretenden reclamar como novedosos.

4. La invención que ahora se reclama en 06.019.254 no cuenta con novedad.

Es una práctica común en los ingenios azucareros realizar mezclas de los materiales intermedios del proceso para ajustar algunas características deseadas en los productos finales. Por ejemplo, al fabricar azúcar crudo se le retorna una fracción de miel A con el fin de conferirle el color y sabor de la melaza, también se puede tomar azúcar C como pie de templa para arrancar con un material más coloreado. En consecuencia, el hecho de elaborar una azúcar a partir de uno o mezcla de varios materiales intermedios no es novedoso.

Las personas expertas en la técnica, que pueden ser por ejemplo ingenieros de una factoría azucarera, saben sin lugar a dudas que en la miel final se concentran la mayoría de compuestos inorgánicos y orgánicos que no quedan en el cristal; por lo que si se retorna una fracción de miel final a una etapa de cristalización el cristal va a quedar “inoculado” con alguna fracción de estas.

327
326

Lo mismo sucede al adicionar una fracción de miel A al azúcar crudo, por lo que no se puede asegurar que estos componentes son exclusivos del azúcar entero, si están en la miel final, están también presentes en las mieles A y B solo que en una menor concentración.

El proceso de producción a presión atmosférica no es para nada novedoso de hecho una gran parte del azúcar "amorfo" que se produce en Brasil se realiza con esta metodología de producción.

Se menciona que este material contiene policosanol y que esto no se da en los demás azúcares, lo anterior no es cierto, debido a que el policosanol es un alcohol alifático primario cuyo principal componente es el octosanol que se obtiene principalmente de las ceras de la caña, es bien sabido que la mayor parte de estas ceras se remueven con la cachaza pero que están presentes en pequeñas cantidades en los jugos y mieles por lo que se pueden llegar a detectar en la película de mieles de un azúcar crudo o si se añaden después de los procesos de clarificación, de hecho hay diferentes proyectos de obtención de este compuesto a partir de la cachaza.

Adicionalmente, la falta de novedad del producto y método de la solicitud No. 06.019.254 se fundamenta en la existencia de varias publicaciones anteriores al 01 de diciembre de 2005, que comprenden los mismos objetos que ahora pretenden reclamar como novedosos.

4.1. Artículo "Sucrose Crystals inclusions and structure" de H.E. Roberts, publicado en *Sugar Technology Reviews* Volumen 1 No.2 agosto de 1970.

Este artículo comprende enseñanzas sobre la cristalización del azúcar y en particular contiene toda la información de la mecánica de formación de cristales de azúcar en presencia de impurezas, que es precisamente el objeto de la invención ahora objetada en donde, se produce azúcar en presencia de mieles finales para "incluir" en el cristal compuestos diferentes a la sacarosa y es precisamente de esta inclusión de todo tipo de impurezas que trata el artículo, por lo que es claro que la inclusión en el cristal no representa una novedad para que la invención pueda ostentar el título de patente.

4.2. Artículo "Production of Amorphous refined sugar in Brazil" publicado en "Buss Extrusion Technology" por Francisco M. D. Leao de Cia Uniao dos Refiadores, Sao Paulo, Brasil.

328 10
BET

Este artículo presenta una reseña completa de toda la historia, economía y los desarrollos tecnológicos de la producción de azúcar refinado amorfo en Brasil.

4.3. Libro “Azúcar refinado amorfo: Un antiguo producto, una nueva opción”. Autor: A. Becerra.

El autor de este libro es un consultor técnico y en el libro mencionado presenta una descripción técnica detallada de la producción de azúcar amorfo, describiendo procesos y tecnologías sus ventajas y su potencial hacia el futuro.

Este documento ilustra el método que ahora pretende proteger Intercontinental Sugar USA LLC y Central Castilla, por lo cual no es posible otorgar el privilegio de patente en esta ocasión por cuanto el método allí reclamado no es nuevo, y en esa medida se incumple con el requisito de novedad tal y como lo estipula la Decisión 486 en su artículo 16.

4.4. Libro “Manual del Azúcar de caña” Autor: James C. P. Chen, Capítulo 18.20, página 669. Este libro fue publicado en el año 1999 por la Editorial LIMUSA S.A. de C.V. del Grupo Noriega.

Este libro constituye un texto básico para los expertos en le tema de producción de azúcar y en su capítulo 18.20 establece:

"El azúcar amorfo es poco conocido fuera de Brasil, el color del azúcar amorfo es igual al del azúcar refinado pero difiere en cuanto a ceniza, azúcares invertidos, humedad, forma del cristal, densidad aparente y ángulo de reposo, el producto procedente de Brasil presenta pol de 99.1 a 99.3, ceniza de 0.08 a 0.15%, azúcar invertido de 0.05 a 0.25% y humedad de 0.1 a 0.30. Los granos blancos, brillantes y aglomerados le confieren una apariencia agradable. A causa de la elevada relación entre el área superficial y el peso, se disuelve con facilidad. El azúcar amorfo necesita una decoloración adicional del 12%, debido a que, al efectuar la ebullición en el tacho, se obtiene un rendimiento del 100% sin separación centrifuga del jarabe.

En la producción del azúcar refinado amorfo, la única diferencia que se encuentra con la producción de granulado es que en el caso del amorfo no hay estación de centrifugado, sino que hay un tacho abierto a la presión atmosférica, seguido de un bastidor con brazos rotatorios, que gira entre 35 y 40 rpm, para producir una masa amorfa con aproximadamente

329 

2% de humedad y temperatura de 98-100°C. Luego se seca y enfría por medio de un secador del tipo tambor para evaporar 1.9% de humedad y enfriarlo hasta una temperatura entre 50 y 55 en el aire ambiente.

El azúcar amorfo tiene un ángulo de reposo entre el azúcar refinado granulado y el del azúcar crudo (figura 18.9). Sin embargo, a causa de sus características altamente higroscópicas, el azúcar amorfo se tiene que empaquetar en envases herméticos tan pronto se produce."

Es claro que el objeto de la solicitud de patente de ahora objetada corresponde a la descripción de producción del azúcar amorfo que se hace en el texto que se menciona como arte previo que afecta la novedad de la invención.

4.5. Artículo "Formación de azúcar amorfo en diferentes condiciones físicas" autor: Powers, publicado en *International Sugar Journal*, página 315 del año 1980.

Este es otro artículo muy importante en el tema de producción de azúcar amorfo y presenta muchas condiciones de proceso para la producción del mismo.

5. La invención presenta problemas de en cuanto a la divulgación del invento según el artículo 28 de la Decisión 486.

La Decisión 486 establece que la descripción "*deberá divulgar la invención de manera suficientemente clara y completa para su comprensión y para que una persona capacitada en la materia técnica correspondiente pueda ejecutarla....*".

Después de la lectura del texto de la invención se encontró que por ejemplo, en el resumen de la invención se habla de "azúcar entera centrifugada" y en ninguna parte de la descripción se define el proceso de centrifugado, con lo cual queda la duda si este paso se realiza o no.

Es así como a partir de los documentos y argumentos que se presentan en este escrito, es concluyente la falta de novedad del método para producción azúcar entera y el producto mismo reclamados en la solicitud 06.019.254. Tal y como se ha comprobado a lo largo de las consideraciones expuestas, todos los elementos reclamados por la invención ya eran conocidos en la técnica y aplicados a la producción de azúcar con las propiedades allí reclamadas.

330 12
330

IV. FUNDAMENTOS DE DERECHO

Fundamento la presente oposición en la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, en el Decreto 2591 de 2000, en el Código de Comercio, en sus decretos reglamentarios y, en general, en las demás disposiciones concordantes y complementarias.

V. INTERES

A mi representada, le asiste el legítimo interés para presentar estas observaciones, por cuanto una de sus actividades principales es la producción y comercialización de azúcar y derivados en general. Por consiguiente, mi representada puede verse afectada de manera perjudicial e injustificada si la patente de modelo de utilidad solicitada en este expediente es concedida.

VI. PRUEBAS

ANEXO 1. Copia de la publicación de la solicitud de patente de invención No. 06.019.254

VII. DERECHOS

Adjunto un recibo correspondiente a la tramitación de la presente oposición.

VIII. SOLICITUD DE PLAZO ADICIONAL

Con fundamento en el segundo inciso del artículo 42 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, solicito al Despacho se conceda un plazo adicional de 60 días para sustentar esta oposición, para lo cual adjunto el respectivo recibo.

IX. TRASLADO

Presento con este memorial copia del presente escrito de observaciones, para su traslado a los solicitantes, representados en este asunto por su apoderado el doctor Dario Cárdenas Navas.

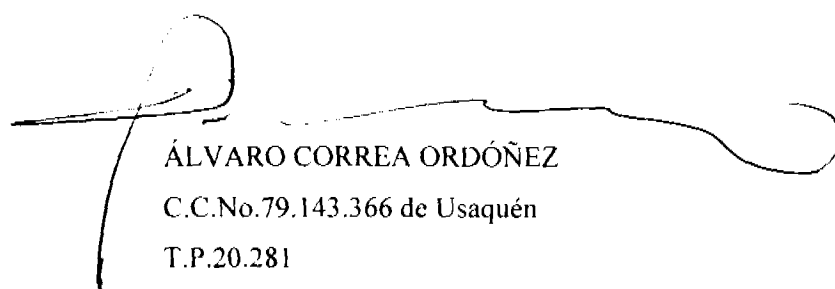
X. NOTIFICACIONES

1. Mi representada y yo recibiremos notificaciones en la Secretaría de ese Despacho y en mi oficina de abogado situada en la Avenida 82 No. 10-62, Piso 5, de esta ciudad.

331 15
330

2. Para efectos de la notificación prevista en el artículo 43 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, manifiesto a usted que el solicitante podrá ser notificado en la dirección indicada en la solicitud de patente de invención de la referencia

Atentamente,



ÁLVARO CORREA ORDÓÑEZ
C.C.No.79.143.366 de Usaquén
T.P.20.281

Anexos: ANEXO 1. Copia de la publicación de la solicitud de patente de invención No. 06.019.254

BOGDMS-96293 DOC

33214
831

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 invención 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**

(43) Fecha de publicación: 31/08/2007

(74) Agente: **DARIO CARDENAS NAVAS**

(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 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 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.