

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:98650

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. PCT/13-184482

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

En ejercicio de sus facultades legales, en especial de las que se confirieron en el numeral 34 del artículo 3 del Decreto 4886 de 2011, y

CONSIDERANDO

PRIMERO: Que mediante Resolución No. 39023 del 30 de julio de 2015, la Superintendencia de Industria y Comercio denegó patente de invención a la creación denominada: “COMPOSICIÓN QUE COMPRENDE PROTEÍNAS TERMOLÁBILES DE LA LECHE Y PROCESO PARA PREPARARLA”, con fundamento en el artículo 18 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, al estimar que la invención en estudio no cumplió con el requisito de nivel inventivo.

SEGUNDO: Que mediante escrito radicado en esta Entidad el 18 de septiembre de 2015, con el No. 13-184482-00013-0000, encontrándose dentro del término establecido para el efecto, la sociedad MJN U.S. HOLDINGS LLC, interpuso recurso de reposición contra la citada Resolución, con fundamento en los argumentos que a continuación se sintetizan:

La recurrente manifiesta que modifica el capítulo reivindicatorio incluyendo las reivindicaciones 10 a 17, las cuales contienen las fuentes de grasa o lípidos específicos y fuentes de proteínas específicas presentes en la composición, sin que con ello implique ampliación de materia, por lo que considera que la invención “(...) *refiere a un método novedoso e inventivo para preparar una composición que ha sido sometida a condiciones de procesamiento a alta temperatura pero contiene una proteína termolábil de la leche que es biológicamente activa.*”

Respecto al análisis de patentabilidad, sostiene que la formulación del problema técnico objetivo únicamente es claro con una visión retrospectiva, lo cual no es correcto, ya que el examinador debe ponerse en el lugar que “(...) *una persona medianamente versada en la técnica tendría que enfrentar en un momento en el cual la invención no es conocida*”. Argumenta que ni D1, ni otro antecedente mencionado por el Examinador, sugiere la modificación de dicho documento en donde el método comienza con una etapa de tratamiento con calor de una composición que contiene una fuente de grasas y proteínas a temperaturas entre 130 y 150 °C, con otra etapa de combinar dicha composición con otra que ha sido esterilizada a temperaturas mejores de 80°C. Aunque D1 menciona que la lactoferrina se puede adicionar en cualquier etapa, resalta que D2 no menciona la lactoferrina u otra proteína termolábil de la leche, como si se hace en la materia reivindicada, ni tampoco la concentración de dicha proteína o que la etapa de

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:98650

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. PCT/13-184482

esterilización sea menor de 80°C.

Menciona que “(...) *si ben es sencilla, la invención reivindicada de forma sorprendente copa la necesidad insatisfecha en la técnica de las leches maternizadas para bebé, un proceso económico y sencillo (...)*”, con el cual se puedan preparar composiciones estériles que sean fuente de grasas o lípidos, proteína y una proteína termolábil de la leche, por lo que argumenta que si la invención fuera obvia, se hubiera resuelto antes que la propuesta. La modificación realizada presenta que la primera composición es sometida a temperaturas entre 130 y 150°C, antes de ser adicionada a una segunda composición que comprende “*una proteína lábil de la leche como la lactoferrina estéril*”, aclara que dicha segunda composición no se somete a temperatura mayor de 80°C, lo cual no es divulgado en D1.

Argumenta que la invención presenta una serie de etapas ya que por medio de estas soluciona el problema de incluir proteínas biológicamente activas en composiciones nutricionales a base de leche, ya que las actividades biológicas de ciertas proteínas se pueden perder o disminuir en un grado considerable, es decir, se pueden degradar en condiciones de procedimiento más duras. Por lo anterior, reitera que el proceso reivindicado maximiza la esterilización de las composiciones antes de adicionar la proteína lábil de la leche.

En lo que respecta a D2, dicho documento no proporciona todos los elementos necesarios, ya que no contempla incluir proteínas termolábiles en sus composiciones, ni mucho menos el uso de la lactoferrina. Por tanto, no proporciona motivación para adicionar dichas proteínas después del tratamiento con calor, ya que solo menciona un único tratamiento a altas temperaturas. Aunque D2 divulga adicionar vitaminas y minerales después de calentar, no sugiere las proteínas termolábiles se deben adicionar de forma separada para que no sean sometidas a temperaturas mayores a 80°C.

En cuanto a las objeciones basadas en el artículo 30 de la Decisión 486, en las cuales el examinador menciona que las reivindicaciones de producto son diferentes a las de proceso, sin embargo, “(...) *nada en el Artículo 30 exige que una reivindicación de proceso esté desprovista de características del producto que se obtiene mediante ese proceso*”. La tercera composición presenta tanto las cantidades de la fuente de grasa, de proteínas y proteínas termolábiles presentes, por tanto, “*Al Solicitante se le debería permitir estructurar la redacción de su reivindicación como lo desee, siempre y cuando cumpla los requisitos de patentabilidad de la Decisión 486*”. La solicitante considera que los términos generales objetados son suficientemente definitorios de la gama de posibilidades, y

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:98650

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. PCT/13-184482

aclara que en la Resolución impugnada no menciona la legislación que exija que se deba restringir los términos que no abarquen una amplia gama de posibilidades. El examinador puede encontrar ejemplos de la fuente de grasas, fuente de proteínas y de proteínas termolábiles en los párrafos 13, 14 y 20, las cuales fueron incluidas en la nueva reivindicación 11.

En vista de lo anterior, concluye que ni D1 ni D2 son antecedentes que revelen o sugieran las reivindicaciones modificadas, y por tanto cumplen con el requisito de nivel inventivo.

TERCERO: Que dentro del contexto antes descrito, esta Entidad procede a resolver el recurso de reposición interpuesto en los siguientes términos:

En primer término se acepta el nuevo capítulo reivindicatorio conformado por diecisiete (17) reivindicaciones, comoquiera que se ajusta a las prescripciones contenidas en el artículo 34 de la Decisión 486, además se efectúa el pago de tasa correspondiente.

Respecto al desacuerdo por parte de la recurrente en cuanto al análisis de nivel inventivo realizado a la invención, es necesario comentar que desde el comienzo del trámite de la solicitud el examinador tomó como base de comparación de manera correcta, dos documentos del estado de la técnica que corresponden al sector industrial que atañe a la solicitud, los cuales son: EP2251031 identificado como D1, y D2 CA 2761667 con fecha de publicación previa a la fecha de prioridad del 5 de enero de 2011. Para el análisis del nuevo capítulo reivindicatorio, se utilizan los mismos documentos trasladados durante el trámite.

Las reivindicaciones 1 a 17, no cumplen con el requisito de nivel inventivo. Lo anterior, de acuerdo con las siguientes consideraciones:

En el presente caso, el método reclamado en la solicitud no tiene nivel inventivo, teniendo en cuenta que la reivindicación 1 se refiere a: “*un método para preparar una composición que comprende una fuente de grasas o lípidos, (...)*” (Ver página 10 del radicado N° 13-184482-00013-0000).

La siguiente tabla presenta la comparación entre las características técnicas esenciales de la solicitud estudiada, mencionadas en la reivindicación 1, y las reveladas en los documento D1 y D2 que representan el estado de la técnica:

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:98650
Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. PCT/13-184482

Tabla 1

Características Esenciales	D1	D2
Un método para preparar una composición que comprende una fuente de lípidos o grasas, una fuente de proteínas, y una proteína termolábil de la leche, que comprende los pasos de:	Una fórmula infantil puede ser preparada mezclando una fuente de proteína, una fuente de carbohidratos, y una fuente de grasas en las proporciones adecuadas (Pág. 6, párr. 69).	Una fórmula de alimento infantil esta puede ser preparada por la mezcla de una fuente de proteína, una fuente de carbohidratos, y una fuente de grasas en proporciones adecuadas (Pág. 16, líneas 3 a 6).
a) proporcionar una primera composición que comprende una fuente de grasas o lípidos presente en la primera composición en un nivel de 3g/100kCal a 7g/100kCal	Por ejemplo una composición (...) puede comprender (...), lípidos en el rango de aproximadamente 4,4 a 6,5 g/100 kCal (Pág. 5, párr. 59).	(...) una fuente de lípidos en una cantidad de 1,5 – 7 g/100kCal de la composición (Pág. 15, líneas 20 a 26).
y una fuente de proteínas presente en la primera composición en un nivel de 1g/100kCal a 5g/100kCal	La composición comprende una fuente de proteína que puede estar presente en el rango de entre 1,4 y 100g/100kCal, de preferencia entre 2 y 6g/100kCal de composición (Pág. 5, párr. 52).	La cantidad de proteína o equivalente de proteína esta típicamente en el rango de 1,6 -7,5g/100kCal de composición (Pág. 15, líneas 7 a 9).
y someter la primera composición a una temperatura de 130°C -150° C;	La mezcla líquida puede ser tratada entonces térmicamente a fin de reducir las cargas bacterianas. Por ejemplo, la mezcla liquida puede ser calentada rápidamente hasta una La mezcla liquida puede ser rápidamente calentada en un rango de temperatura de 120 °C a 140 °C por alrededor de 5 a 30 segundos (Pág. 16, líneas 12 a 14).	La mezcla liquida puede ser rápidamente calentada en un rango de temperatura de 120 °C a 140 °C por alrededor de 5 a 30 segundos (Pág. 16, líneas 12 a 14).
b) proporcionar una segunda composición que comprende una proteína termolábil de la leche seleccionada de entre el grupo compuesto por lactoferrina, lactoferricina, TGF-J3, lactoperoxidasa, lactaderina y combinaciones de las mismas	La lactoferrina puede ser agregada en cualquier etapa durante este procedimiento, aunque de preferencia se agrega después de la etapa de calentamiento (Pág. 7, párr. 70).	No menciona
en un nivel de 10mg/100kCal a 220mg/100kCal.	Por ejemplo, la lactoferrina puede estar presente en la composición en el rango de 0,01 g – 100 g (...) por 100kCal de la composición (Pág. 3, párr. 34).	
y someter la segunda composición a esterilización a una temperatura no mayor de 80° C; y	No menciona	No menciona
c) combinar la primera composición con la segunda composición que comprende una	La mezcla homogenizada puede ser entonces enfriada adicionalmente y adicionar	

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:98650

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. PCT/13-184482

proteína termolábil de la leche seleccionada de entre el grupo compuesto por lactoferrina, lactoferricina, TGF-J3, lactoperoxidasa, lactaderina y combinaciones de las mismas en un nivel de 10mg/100kCal a 220mg/100kCal.	cualquier componente sensible al calor, tales como vitaminas y minerales (Pág. 6, Párr. 69). la lactoferrina puede estar presente en la composición en el rango de 0,01 g – 100 g (...) por 100kCal de la composición (Pág. 3, párr. 34)	La mezcla homogenizada puede ser entonces enfriada adicionalmente y adicionar cualquier componente sensible al calor (Pág. 16, líneas 18 a 21).
--	--	---

Los documentos D1 y D2 se consideran el estado de la técnica cercano a la invención definida en la reivindicación 1 porque divulgan métodos para producir una composición nutricional infantil enriquecida (D1 Pág. 6, Párr. 69 y 70 y D2 Pág. 16, líneas 3 a 21).

La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 1 y el procedimiento de D1, consiste en que este último no menciona un tratamiento térmico entre 130 y 150°C, ni el paso de esterilización de la composición que contiene sustancias sensibles al calor a una temperatura menor a 80°C.

La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 1 y el procedimiento de D2 consiste en que este último no define dentro de los componentes sensibles al calor, la lactoferrina ni alguna otra de las proteínas lácteas termolábiles especificadas en la solicitud, así como la concentración determinada ni la etapa de esterilización a temperatura menor a 80°C.

Con base en dichas diferencias se formula el efecto técnico objetivo, como bien se le expreso durante el trámite, que aporta dichas temperaturas de proceso, el cual es: disminuir la cantidad de microorganismos en la composición nutricional mediante pasteurización y eliminar microorganismos potencialmente dañinos en dicha composición, sin degradar las proteínas termolábiles por acción del calor. Los dos pasos anteriores se realizan con el fin de evitar la degradación del producto y prevenir la proliferación de patógenos en el mismo.

Por tanto el problema técnico objetivo que pretende resolver la invención definida en la reivindicación 1, se puede formular así: ¿Cómo modificar el procedimiento divulgado en el documento D1 para producir una composición nutricional estéril que conserve intactas las proteínas lácteas termolábiles?

Sin embargo, ya era conocido en el estado de la técnica procedimientos que cuentan con etapa de tratamiento térmico UHT a temperaturas entre 120 y 140°C, entre 5 y 30 segundos, para reducir la carga bacteriana, lo cual esta divulgado en D2, el cual, menciona que luego del tratamiento térmico, la mezcla líquida se homogeniza, se enfría y se adiciona cualquier componente sensible al calor. (Pág.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:98650

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. PCT/13-184482

16, líneas 12 a 21). Por su parte, la persona normalmente versada en la materia, conoce de la existencia de diferentes métodos de esterilización que su uso depende de las propiedades del objeto a esterilizar, los más comunes son los métodos de esterilización por temperatura, por ejemplo, pasteurización, ebullición, vapor a presión, aire caliente, entre otros. Sin embargo, también existen otros métodos comunes de esterilización en frío como: desecación, liofilización, radiación ultravioleta, radiación ionizante, ultrasonido, ósmosis inversa, ultrafiltración o microfiltración¹. También conoce que el componente que contiene proteínas termolábiles debe esterilizarse en frío, teniendo en cuenta la temperatura de desnaturalización de las mismas, por ejemplo se sabe que en pH neutro, la lactoferrina bovina comienza la desnaturalización térmica a 70°C (Ver Pág. 490, Tabla 1)²; de forma que el método de esterilización para la segunda composición debe desarrollarse a una temperatura por debajo de 70°C en caso de emplear lactoferrina bovina.

Por lo que, en consecuencia, la persona normalmente versada en la materia, enfrentada al problema técnico de poder disminuir la cantidad de microorganismos en la composición nutricional mediante pasteurización y eliminar microorganismos potencialmente dañinos en dicha composición, sin degradar las proteínas termolábiles por acción del calor, estaría motivada a realizar un tratamiento térmico entre 120 y 140°C de acuerdo a las enseñanzas de D2 para la composición que contiene proteínas y lípidos no sensibles al calor. Luego, para evitar la contaminación de la composición que ya ha sido tratada térmicamente, ésta persona estaría motivada a agregar los componentes sensibles al calor después del enfriamiento y una esterilización en frío, por lo tanto, tendrían que haber sido sometidos a un proceso de esterilización en frío o por debajo de la temperatura de degradación, llegando así al objeto de la reivindicación 1. Por lo anterior, la reivindicación 1 carece de nivel inventivo.

Es necesario traer a colación lo mencionado por el Manual Andino de Patentes, que en su momento era la guía para los examinadores de la Superintendencia de Industria y Comercio, acerca de las reivindicaciones dependientes, esta se encuentra divulgada en las páginas 37 y 38 de dicho manual. Se mencionará lo dicho en la página 38, que dice: "(...) *Las reivindicaciones dependientes pueden referirse a características particulares de un elemento de la reivindicación*

¹ Marta Negroni. "Microbiología estomatológica 2ª Ed.", Pág. 134 Cuadro 13-1, Editorial Médica Panamericana 2009

² Ashoka Sreedharaa, Ragnar Flengsruda, Vishweshwaraiah Prakashb, Daniel Krowarschc, Thor Langsruda, Purnima Kaulb, Tove G. Devolda, Gerd E. Vegaruda. "A comparison of effects of pH on the thermal stability and conformation of caprine and bovine lactoferrin", International Dairy Journal, Volume 20, Issue 7, July 2010, Pages 487-494.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:98650

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. PCT/13-184482

independiente, indistintamente de si dicho elemento se encuentra en el preámbulo o en la parte caracterizante de la reivindicación independiente o pueda definir nuevos elementos. Una reivindicación dependiente es patentable si la reivindicación independiente de la cual se deriva es también patentable, aunque defina elementos ya conocidos del estado de la técnica. La patentabilidad se deriva de la reivindicación independiente". Con base en lo anterior, se entiende que las reivindicaciones dependientes 2 a 17 carecen de altura inventiva.

De acuerdo a lo expuesto en párrafos anteriores, se explica que aunque en D1 no se especifica una segunda etapa del proceso donde la composición o la mezcla que contiene la sustancia sensible al calor se somete a condiciones de temperatura menor a 80°C siendo esto conocido en la práctica del campo técnico, toda vez que la temperatura de degradación es una condición determinada por la naturaleza termosensible de las proteínas lácteas termolábiles, cuyas propiedades químicas se desean conservar en la composición final, para que sean "biológicamente activas". De ahí se deriva la importancia de la afirmación de la recurrente cuando dice "es importante notar que la segunda composición NO se somete a temperatura superior a 80°C". Ésta es una condición obvia inherente a la sustancia termosensible, por lo que se deriva de manera obvia.

En lo que respecta a que la invención reivindicada suple la necesidad insatisfecha en la técnica de las leches maternizadas para bebé con un proceso económico y sencillo, con el cual se puedan preparar composiciones estériles que sean fuente de grasas o lípidos, proteína y una proteína termolábil de la leche, se aclara que dicha necesidad fue anticipada por D1, el cual divulga composiciones lácteas que pueden ser utilizadas para el tratamiento o prevención de un desarrollo retardado del sistema nervioso intestinal. Los padecimientos vinculados con el desarrollo retardado del sistema intestinal y/o un sistema nervioso intestinal deteriorado pueden ser tratados o prevenidos mediante la administración de composiciones que contienen lactoferrina (Resumen). Como bien se expreso anteriormente, la diferencia entre D1 y la invención, tal y como fue reivindicada, radica en las temperaturas de proceso en donde la primera composición es sometida a temperaturas entre 130 y 150°C, antes de ser adicionada a una segunda composición que comprende una proteína lábil de la leche como la lactoferrina, y en donde la segunda composición no se somete a temperatura mayor de 80°C, sin embargo, conociendo que la temperatura de degradación es una condición determinada por la naturaleza termosensible de las proteínas lácteas termolábiles, cuyas propiedades químicas se desean conservar en la composición final, para que sean "biológicamente activas", como ya se dijo en el párrafo anterior, el no someter dicha composición a temperaturas no superiores a 80°C, sería una condición obvia inherente a la sustancia termosensible, para evitar su degradación.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:98650

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. PCT/13-184482

En cuanto a D2, es de aclarar que si bien es cierto que dicho documento no divulga incluir proteínas termolábiles en sus composiciones, como lo es la lactoferrina, fue utilizado ya que divulga una fórmula de alimento infantil, que también contiene fuente de lípidos, proteínas, la cual es sometida a temperaturas de 120 a 140 °C por alrededor de 5 a 30 segundos (Pág.16, líneas 12 a 14), donde dicha mezcla homogenizada puede ser entonces enfriada adicionalmente para adicionar cualquier componente sensible al calor (Pág.16, líneas 18 a 21), por tanto, tiene la información necesaria que motive al técnico para el control de temperaturas en las dos etapas, y sobre todo bajar la temperatura en una segunda etapa para adicionar dichas proteínas después del tratamiento con calor, por tanto, como bien se demostró durante el trámite, de los documentos D1, D2 y el conocimiento del técnico, existe información suficiente para derivar de manera obvia la invención.

Contrario a lo afirmado por la recurrente, en cuanto a que no existe información en el Artículo 30 el cual exija que una reivindicación de proceso esté desprovista de características del producto que se obtiene mediante ese proceso, la interpretación del Tribunal Andino de Justicia respecto al tema, ha dicho lo siguiente:

“El objeto de la invención de producto está constituido por un cuerpo cierto destinado a llenar una necesidad industrial que el estado de la técnica aun no ha satisfecho. En cambio, el objeto de la invención de procedimiento se encuentra conformado por “una serie o sucesión de operaciones que inciden sobre una materia (sólida, líquida o gaseosa) que se encamina a la obtención de una cosa o un resultado”³.

A la luz de lo anterior, se reitera que la forma correcta de definir una reivindicación de método es a través de la secuencia de pasos con sus condiciones técnicas, y no a través del producto obtenido a través de dicho método, ya que, las características de la tercera composición son consideradas como un resultado a alcanzar, como se indica: *“formando de manera una tercera composición (...) que es el resultado de combinar la primera y segunda composición”.*

En cuanto a los términos generales, a pesar que la recurrente considera que son suficientemente definitorios de la gama de posibilidades, y que el examinador puede encontrar ejemplos de la fuente de grasas, fuente de proteínas y de proteínas termolábiles en los párrafos 13, 14 y 20 del capítulo descriptivo, es importante aclarar lo que El Tribunal de Justicia de la Comunidad Andina ha dicho sobre este tema, lo siguiente:

³ (Otero Lastres, José Manuel. Ob. Cit)¹ 1Proceso 129-IP-2007

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:98650

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. PCT/13-184482

"[...] las reivindicaciones constituyen parte esencial de la respectiva solicitud, debido a que delimitan el campo de la patente y especifican la regla técnica que se desea patentar, razones por las cuales éstas deben ser suficientemente claras y concisas. Agrega la jurisprudencia del Tribunal que 'Su fundamento radica pues en la descripción respectiva, de forma tal que el alcance de la reivindicación corresponda y se justifique con el contenido de aquella'. (Proceso 106-IP-2002, patente: BATERIA CON CONTROLADOR INCORPORADO, publicado en la Gaceta Oficial N° 892, de 31 de enero de 2003)".^[1]

"[...] las reivindicaciones presentadas deben ser totalmente claras y precisas lo que significa que, en principio, las reivindicaciones deben especificar el invento por sí solas, sin necesidad de recurrir a otros elementos técnicos, sólo si la situación lo exige podrá contener elementos que sirvan para aclararla".^[2] – subrayado fuera de texto-

A la luz de lo anterior, se determina que no es correcto afirmar que el examinador puede encontrar ejemplos de la fuente de grasas, fuente de proteínas y de proteínas termolábiles en el capítulo descriptivo, ya que como bien se pronuncio el Tribunal Andino, las reivindicaciones deben explicar el invento por si solas, es, por tanto, que se reitera que los términos generales e imprecisos no permiten la definición correcta de la invención, por lo que el estudio de nivel inventivo se sustentó en que la reivindicación independiente debe contener la materia que se desea proteger y todas las características técnicas esenciales de la invención, las cuales la definen y la hacen o pudieran hacerla distintiva del estado de la técnica. En vista de lo anterior, dicha reivindicación independiente del nuevo capítulo reivindicatorio, no presenta características que la pudieran hacer diferente o inventiva frente al arte previo.

Por lo anteriormente expuesto, se reitera que el objeto de la solicitud en estudio comprendido en las reivindicaciones 1 a 17, no cumple con los requisitos de patentabilidad legalmente previstos, específicamente el de nivel inventivo; en consecuencia, no se halla mérito para revocar la decisión impugnada.

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: Confirmar la decisión contenida en la Resolución N° 39023 del 30 de julio de 2015, por medio de la cual se denegó una patente de invención.

^[1] PROCESO 95-IP-2010. TRIBUNAL DE JUSTICIA DE LA COMUNIDAD ANDINA. Noviembre 11 de 2010, publicado el 27 de enero de 2011.

^[2] Ibidem.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:98650

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. PCT/13-184482

ARTÍCULO SEGUNDO: Notificar el contenido de la presente resolución a la sociedad MJN U.S. Holdings LLC., advirtiéndole que contra ella no procede recurso alguno, por encontrarse agotada la vía gubernativa.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Bogotá D.C., el 18 Dic 2015

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO,



PABLO FELIPE ROBLEDO DEL CASTILLO

Doctor(a)

GERMAN CASTILLO GRAU, INFO@CASTILLOGRAU.COM

Elaboró: Olga Ximena Benavides Salazar
Revisó: Rosa Patricia Tellez Chavarro
Revisó: Carlos Alberto Ortiz Lopez
Revisó: Jose Luis Salazar Lopez
Aprobó: JosÉ Luis Londoño FernÁndez