

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:42311

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/13-158420

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 escrito radicado en esta Superintendencia el 04 de julio de 2013, con el N° 13-158420-00000-0000, por la sociedad MD&D Alliance GMBH., entró a fase nacional la solicitud de patente de invención titulada "MASA CHOCOLATE", que corresponde a la solicitud internacional PCT/DE2011/002131 del 15 de diciembre de 2011.

SEGUNDO: Que el extracto de esta solicitud fue publicado en la Gaceta de la Propiedad Industrial N° 676 el 30 de septiembre de 2013, sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros

TERCERO: Que realizado el examen de fondo mediante Oficio N° 11536, notificado por fijación en lista el 16 de septiembre de 2014, se requirió al solicitante en los términos del artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina para que presentara respuesta a las observaciones de carácter técnico, relacionadas con la patentabilidad o cumplimiento de los requisitos establecidos por esta Decisión para la concesión de la patente.

CUARTO: Que el solicitante mediante escrito radicado bajo el N° 13-158420-00009-0000 el 29 de octubre de 2015, respondió oportunamente el requerimiento formulado, presentó aclaraciones y cambio de título, atendiendo de esta manera las observaciones efectuadas en el examen de fondo.

QUINTO: Que en virtud de lo dispuesto en el artículo 14 de la Decisión 486 expedida por la Comisión de la Comunidad Andina *"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."*

SEXTO: Que por otra parte el artículo 30 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina señala: *"Las reivindicaciones definirán la materia que se desea proteger mediante la patente. Deben ser claras y concisas y estar enteramente sustentadas por la descripción."*

Las reivindicaciones podrán ser independientes o dependientes. Una reivindicación será independiente cuando defina la materia que se desea proteger sin referencia a otra reivindicación anterior. Una reivindicación será dependiente cuando defina la materia que se desea proteger refiriéndose a una reivindicación anterior. Una reivindicación que se refiera a dos o más reivindicaciones anteriores se considerará

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:42311

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/13-158420

una reivindicación dependiente múltiple.”

En cuanto a las reivindicaciones 1 a 12, incluidas en el escrito radicado bajo el N° 13-158420-00006-0000, no se ajustan a los parámetros establecidos en el artículo 30 anteriormente transcrito, en el caso de las reivindicaciones 1 a 12 no son claras porque:

- no se pueden identificar cuántos y cuáles son los componentes de la masa de chocolate, el hecho de incluir la palabra “y/o” los hace opcionales. Ya que como se observa en la Tabla 1 del Oficio N° 11536 del 16 de septiembre de 2014, la masa de chocolate tiene de 6 o 7 componentes con una proporción definida.
- la expresión “procedente de fuentes naturales” no es una característica esencial además es ambigua y no se sabe a qué fuentes específicas se hace referencia. Además, según las realizaciones preferidas dicha expresión sería especulativa puesto que allí solo se evidencia la presencia de la mezcla tocotrienol/tocoferol, pero sin mencionar la fuente de donde proviene.
- menciona que la lactosa puede estar presente o no, lo que daría lugar a dos tipos de composiciones.
- la expresión “al menos 10% de azúcares” incluiría la galactosa junto con isomaltulosa y/o tagatosa y/o trehalosa y/o ribosa o solo la galactosa, por lo que no está acorde con las realizaciones preferidas dado que en ninguna de las masas de chocolate se encuentra la galactosa sola, por tanto, no se está mencionando la proporción para la galactosa y la respectiva proporción para los azúcares adicionales.
- porque menciona el índice glucémico que debe tener la masa de chocolate y los azúcares presentes, lo que es un resultado a alcanzar, que no definen la masa de chocolate, puesto que la reivindicación incluiría no sólo la solución propuesta por el solicitante, sino todas las alternativas presentes o futuras que lleguen a ese resultado. Además, el índice glucémico es conocido que presenta diferencia en su valor para un mismo alimento dependiendo de diferentes factores, tales como: ubicación geográfica, marca, tipos de elaboración, cocción, adición de otros componentes como ácidos, fibra, por lo tanto no es una variable que sea fácilmente controlada y se reitera que depende de muchos factores^{1,2}.
- no existe evidencia alguna de las propiedades mejoradas que presente la masa de chocolate, tales como los problemas de indigestión u otros problemas de salud, puesto que no se mencionan pruebas en humanos o ratas que evidencien el efecto de la masa de chocolate y que se resuelva el problema técnico.

Por lo anterior, las reivindicaciones 1 a 12 no son claras y no hay lugar a reconocer para ellas el privilegio de patente solicitado.

¹ Foster-Powell K., International table of glycemic index and glycemic load values:2002. The American Journal of Clinical Nutrition. USA. 76:5 – 56.

² Wylie-Rosett, J., Carbohydrates and Increases in Obesity: Does the Type of Carbohydrate Make a Difference?. Obesity Research. Vol. 12, November, 2004.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:42311

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/13-158420

SÉPTIMO: Que las reivindicaciones 1 a 12, no cumplen con el requisito de nivel inventivo. Lo anterior, de acuerdo con las siguientes consideraciones:

7.1. Objeto de la invención.

El problema técnico consiste en la necesidad de desarrollar una masa de chocolate para la producción de artículos de chocolate, que no tiene efectos secundarios indeseables, tales como problemas de indigestión y otros problemas para la salud.

Para resolver este problema técnico la solicitud en estudio proporciona una masa de chocolate con un contenido de cacao y azúcares, debidamente definida (Rad N°13-158420-00000-0000, Págs. 7 y 8).

7.2 Determinación del estado de la técnica.

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 15 de diciembre de 2011, que corresponde a la fecha de presentación de la solicitud de la cual se invoca prioridad.

Consultadas las fuentes de información con que se cuenta, se encontraron los siguientes documentos que anticipan el objeto de esta solicitud:

Ítem	Documento	Título	Fecha de Publicación
D1	DE102006014543	"Funktionelle Lebensmittel gegen Tumore"	27/septiembre/2007
D2	WO2010117344	"Dietary chocolate compositions and production method thereof"	14/octubre/2010
D3	US2008260925	"Means for replacing common sugars if foods for enhanced nutrition"	23/octubre/2008
D4	US2009209486	"Compositions of carbohydrates as dietary supplements"	20/agosto/2009

El documento D1 ^[3] divulga alimentos funcionales, tal como para el tratamiento de cáncer, entre estos esta un chocolate que comprende crema de cacao, Polvo de leche (lactosa), Isomaltulosa, entre otros. Donde el índice glucémico del producto es menos de 50 (Ejemplos, Párr. [0060]; Reivindicaciones)

El documento D2 ^[4] divulga un chocolate dietético que comprende producto de cacao, lactosa,

³URL:http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/claims?CC=DE&NR=102006014543A1&KC=A1&FT=D&ND=4&date=20070927&DB=EPODOC&locale=en_EP

⁴URL:http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=worldwide.espacenet.com&II=0&ND=3&adjacent=true&locale=en_EP&FT=D&date=20101014&CC=WO&NR=2010117344A1&KC=A1

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:42311

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/13-158420

fructosa, entre otros ingredientes (Pág. 4 y 5, ejemplos 1 a 3)

El documento D3 ^[5] divulga alimentos en el que se reemplaza el azúcar común, tal como el chocolate que comprende tagatosa, eritritol, vainilla, sucralosa, leche en polvo, polidextrosa, lecitina, entre otros. Donde el alimento permita una mejor digestión, un sabor dulce mejorado nutricionalmente (Pág. 3, Párrs. [0040] - [0047]; Pág. 5, Párrs. [0068] – [0139]):

El documento D4 ^[6] divulga composiciones de azúcares para tratar enfermedades neurodegenerativas que comprenden galactosa y que es usada en las dietas de humanos (abstract, Párr. [00021], reivindicación 17).

7.3. Examen de Patentabilidad (Art 14 D486)

Nivel Inventivo.

Según lo dispuesto en el artículo 18 de la Decisión 486: *“Se considerará que una invención tiene nivel inventivo, si para una persona del oficio normalmente versada en la materia técnica correspondiente, esa invención no hubiese resultado obvia ni se hubiese derivado de manera evidente del estado de la técnica”.*

En el presente caso, la masa de chocolate reclamada en la solicitud no tiene nivel inventivo, teniendo en cuenta que la reivindicación 1 está referida a: *“masa de chocolate con un contenido de masa de cacao y contenido de azúcares caracterizado...”* (Ver radicado N° 13-158420-00006-0000)

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 documentos D1, D2, D3, D4 que representan el estado de la técnica:

TABLA 1

Características esenciales	D1	D4
Masa de chocolate que comprende:	Chocolate que comprende (Ejemplos, Párr. [0060]):	Composición de azúcares para alimentos que comprende
Masa de cacao	Crema de cacao	-
Azúcares que comprende galactosa que representa al menos 10%	No se menciona	0.1 a 40% de galactosa
Lactosa que puede estar o no	Polvo de leche (lactosa)	No se menciona

⁵URL: http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=EPODOC&II=1&ND=3&adjacent=true&locale=en_EP&FT=D&date=20081023&CC=US&NR=2008260925A1&KC=A1

⁶URL: http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=EPODOC&II=0&ND=3&adjacent=true&locale=en_EP&FT=D&date=20090820&CC=US&NR=2009209486A1&KC=A1

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:42311

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/13-158420

presente		
Isomaltulosa y/o tagatosa y/o trehalosa	<i>Isomaltulosa</i>	Fucosa, manosa, xilosa
Vitamina E en forma de mezcla de tocotrienol/tocoferol	crema de cacao ^{7,8}	No se menciona

Nota: composición con presencia de lactosa

El documento D1 es considerado el estado de la técnica cercano a la invención definida en la reivindicación 1 porque divulga alimentos funcionales, tal como para el tratamiento de cáncer, entre estos esta un chocolate que comprende crema de cacao, polvo de leche (lactosa), Isomaltulosa, entre otros. Donde el índice glucémico del producto es menos de 50 (Ejemplos, Párr. [0060]; Reivindicaciones)

La diferencia entre la masa de chocolate de la solicitud y el alimento de D1 radica en que la solicitud menciona la galactosa en una proporción de al menos 10% de azúcares.

No obstante, el efecto que logra la presencia de galactosa en al menos un 10%, no puede ser determinado porque no existe alguna evidencia que indique que la proporción de dicho azúcar otorgue alguna ventaja técnica a la masa de chocolate sobre el alimento del documento D1.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo a resolver es como obtener una masa de chocolate alternativa al producto de D1.

Sin embargo, la presencia de al menos 10% de galactosa en composiciones alimentarias, ya es conocida en el documento D4 que divulga composiciones de azucares que contienen galactosa, para utilizar en dietas de personas que padecen enfermedades neurodegenerativas (abstract, Párr. [00021], reivindicación 17).

Además, es conocido en el estado de la técnica que azucares como la trehalosa tiene bajo índice glucémico y son empleadas en la dieta de personas que padecen diferentes enfermedades, entre ellas la hipoglicemia⁹.

Como consecuencia de los hechos mencionados en los párrafos anteriores la persona medianamente versada en la materia derivaría de manera obvia y sin mucho esfuerzo de su parte la masa de chocolate descrita en la reivindicación 1 incluyendo la galactosa en al menos un 10% de la composición de D4 en el

⁷ Lipp M., Composition of Genuine Cocoa Butter and Cocoa Butter equivalents. Journal Of Food composition and analysis (2001), 14, 399 -408

⁸ Harris P., Vitamin E content of foods. The Journal of Nutrition (1950) vol. 40, N°3.

⁹ Louise Burke. Practical sports nutrition (2007). Estados Unidos de América. URL:<https://books.google.com.co/books?id=ET5GHcVBHqcC&pg=PA21&dq=glycemic+index+trehalose&hl=es-419&sa=X&ei=9PprVdaTGJbfsASE44KoAw&ved=0CCsQ6AEwAg#v=onepage&q=glycemic%20index%20trehalose&f=false>

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:42311
Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/13-158420

chocolate enseñado por D1. Por lo tanto, la reivindicación es obvia según lo revelado en los documentos D1 y D4.

Además, el documento D1 menciona que la composición contiene oligosacáridos, polioles, ácidos grasos, vitaminas tales como, vitamina A, vitamina B1, aromatizante, (Párrs. [0024], [0025], [0034], [0040], Ejemplos)

Las reivindicaciones dependientes 4 a 9 no mencionan alguna característica que, junto con las características de la reivindicación independiente, aporte nivel inventivo a la masa de chocolate de la reivindicación 1, por lo cual se considera que no tienen nivel inventivo.

La **reivindicación 2** consiste en una masa de chocolate debidamente definida (Rad. N°13-158420-00006-00000, Pág. 21)

TABLA 2

Características esenciales	D3	D4
Masa de chocolate que comprende:	Chocolate que comprende (Pág. 3, Párrs. [0040] - [0047]; Pág. 5, Párrs. [0068] – [0139]):	Composición de azúcares para alimentos que comprende
Masa de cacao	7.5, 21.8, 19.3% Crema de cacao	No se menciona
Galactosa que representa al menos 10% de azúcares que comprende	No se menciona	0.1 a 40% de galactosa
Lactosa que puede estar o no presente	4. 9 y 10% Polvo de leche (lactosa)	No se menciona
Isomaltulosa y/o tagatosa y/o trehalosa	1.3, 6.4, 7% tagatosa	Fucosa, manosa, xilosa
Vitamina E en forma de mezcla de tocotrienol/tocoferol	implícita en la crema de cacao	No se menciona
Alcoholes: isomaltol y/o maltitol y/o eritritol	1.9, 5.3% eritritol	No se menciona

Nota: composición con presencia de lactosa

El documento D3 es considerado el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 2 porque divulga alimentos en el que se reemplaza el azúcar en un producto, tal como el chocolate que comprende tagatosa, eritritol, vainilla, sucralosa, leche en polvo, polidextrosa, lecitina, entre otros. Donde el alimento permita una mejor digestión, un sabor dulce y sea mejorado nutricionalmente (Pág. 3, Párrs. [0040] - [0047]; Pág. 5, Párrs. [0068] – [0139])

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:42311

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/13-158420

La diferencia entre la masa de chocolate de la solicitud y el alimento de D3 radica en que la solicitud menciona la galactosa en una proporción de al menos 10% de azúcares.

No obstante, el efecto que logra la presencia de galactosa en al menos un 10%, no puede ser determinado porque no existe alguna evidencia que indique que la proporción de dicho azúcar otorgue alguna ventaja técnica a la masa de chocolate sobre el alimento del documento D3.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo a resolver es como obtener una masa de chocolate alternativa al producto de D3.

Sin embargo, la presencia de al menos 10% de galactosa en composiciones alimentarias, ya es conocida en el documento D4 que divulga composiciones de azúcares que contienen galactosa entre un 0,1 y 40%, para utilizar en dietas de personas que padecen de enfermedades neurodegenerativas (abstract, Párr. [00021], reivindicación 17).

Además, es conocido en el estado de la técnica que azúcares como la trehalosa tiene bajo índice glucémico **y son empleadas y son empleadas** en la dieta de personas que padecen diferentes enfermedades¹⁰.

Como consecuencia de los hechos mencionados en los párrafos anteriores, la persona medianamente versada en la materia derivaría de manera obvia y sin mucho esfuerzo de su parte la masa de chocolate descrita en la reivindicación 2 incluyendo la galactosa en al menos un 10% de la composición de D4 en el chocolate enseñado por D3. Por lo tanto, la reivindicación es obvia según lo revelado en los documentos D3 y D4.

Además, el documento D3 menciona que la composición contiene óxido de titanio, stevia, almidón resistente, cloruro de sodio, entre otros (Ejemplos, reivindicación 11)

Las reivindicaciones dependientes 3 a 6, 10 – 12 no mencionan alguna característica que, junto con las características de la reivindicación analizada, aporte nivel inventivo a la masa de chocolate de la reivindicación 2, por lo cual se considera que no tienen nivel inventivo.

Respuesta a los argumentos del señor solicitante se señala lo siguiente:

Respecto a las generalizaciones el solicitante afirma que “(...) *Por definición las características esenciales son aquellas que permiten resolver el problema al que se enfrenta la invención, y las que la diferencian del estado de la técnica. Estas*

¹⁰ Louise Burke. Practical sports nutrition (2007). Estados Unidos de América
URL: <https://books.google.com.co/books?id=ET5GHcVBHqC&pg=PA21&dq=glycemic+index+trehalose&hl=es-419&sa=X&ei=9PprVdaTGJbfsASE44KoAw&ved=0CCsQ6AEwAg#v=onepage&q=glycemic%20index%20trehalose&f=false>

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:42311

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/13-158420

características se mencionan y describen en la descripción, (están soportadas); definen perfectamente la materia objeto que se desea proteger, ya que no contienen ningún término impreciso como serían ‘alto’, o ‘superior’ que son indefinidos (...) las reivindicaciones son generalizaciones razonables que le proporcionan una protección justa. Por qué debe limitar a unos componentes y no otros, y por qué limitar a unos porcentajes.”. Se aclara, que si bien es cierto lo mencionado en cuanto a la definición de las características esenciales se agrega que las mismas son las que definen la invención. Pero se está en desacuerdo en cuanto a los términos imprecisos, puesto que no son los únicos que pueden presentarse y claramente en el Oficio N°6796 del 23 de junio de 2015 se mencionaron cuáles expresiones son consideradas imprecisas y porque existe falta de claridad de las reivindicaciones.

Respecto a la definición de los componentes de la masa de chocolate el solicitante menciona que *“El solicitante ha definido las características esenciales de la masa de chocolate para la cual requiere protección y exigir que también precise las proporciones en que dichos componentes están presentes es un requerimiento injustificado pues la novedad de la reivindicación¹ no ha sido desvirtuada (...)”*. Se aclara que independientemente que las características técnicas esenciales de la masa de chocolate definidas por el solicitante estén o no mencionadas en el estado de la técnica, la masa de chocolate es una reivindicación del tipo composición y por ende debe caracterizarse por sus componentes y proporciones.

El solicitante afirma que *“(...) Lo anterior evidencia una total incompreensión de la invención, puesto que por un lado nos requiere a introducir características que no son esenciales en las reivindicaciones, y por otro lado, ésta que sí es una característica esencial requiere que la eliminemos (...)”*. Se aclara que la expresión *“procedente de fuentes naturales”* es ambigua puesto que dependiendo de dicha fuente la relación de tocotrienol/tocoferol variaría, por lo tanto, se solicitó mencionarla. Adicionalmente, al observar las realizaciones preferidas no se hace evidente la procedencia de tocotrienol/tocoferol, por tanto no se hace necesario mencionar que proviene de fuentes naturales ya que no hay un sustento y se aclara que tanto el tocotrienol como el tocoferol son posibles sintetizarlos, por vía enzimática, por ejemplo.

El solicitante menciona que *“(...) aclaramos que la lactosa puede estar o no en la composición de la masa y los azúcares añadidos pueden (o no) comprender un azúcar seleccionado de entre: Isomaltulosa, tagatosa, trehalosa y sus mezclas. Pero la masa siempre tiene al menos 10% de Galactosa”*. Se aclara que la objeción realizada está orientada a que la lactosa este o no presente al igual que la presencia o ausencia de los otros azúcares mencionados, por lo tanto, existiría más de una composición además, de que la composición reivindicada no es concisa.

Resalta el solicitante que *“(...) El índice glucémico de la masa de chocolate y de los azúcares es un parámetro (ver 2.6.5.9 Definición por parámetros) que ajusta el fabricante de dicho chocolate. Estos parámetros con sus valores constituyen una característica esencial de la masa de chocolate (...)”*. Se aclara que el índice glucémico no puede ser considerado como un parámetro, ya que no es una

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:42311

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/13-158420

propiedad medible característica como si lo puede ser el punto de fusión, sino que como se mencionó en el Oficio N°6796 del 23 de junio de 2015 el índice glucémico es un resultado a alcanzar el cual depende de diferentes factores.

El solicitante respecto a la novedad afirma que, en cuanto a que la reivindicación 2 no puede ser afectada por novedad puesto que depende la reivindicación 1, esta reivindicación y las restantes son dependientes y no fueron afectadas por novedad. Se aclara que la reivindicación 2, en el Oficio N°6796 del 23 de junio de 2015, fue afectada por novedad con los documentos D2 y D3, debido a la falta de claridad de la reivindicación que permitía hacer diferentes interpretaciones y no permitía realizar una identificación de cuáles y en qué cantidad estaban los componentes de la masa de chocolate. Por tanto, en el presente análisis de patentabilidad la reivindicación 2 solo se afectó por nivel inventivo.

Respecto al nivel inventivo y la utilidad del documento D4, se aclara que el documento D4 es empleado porque menciona el porcentaje de galactosa y si bien no menciona específicamente una masa de chocolate, menciona un suplemento dietario, es decir, un alimento con fines nutricionales, al igual que la masa de chocolate, asimismo, menciona por qué se buscan otros carbohidratos en reemplazo de la glucosa, y los beneficios en las dietas de personas que padecen diferentes enfermedades.

El solicitante afirma que “(...) Las masas de chocolate representan un subgrupo especial de los productos alimenticios, ya que deben satisfacer, como mínimo, los siguientes requisitos: apropiado para su enrollamiento en una refinadora, después su conchado, su enfriamiento, su moldeado y finalmente, enfriamiento para envasado, de forma que se consiga la consistencia más suave posible y no produzca una sensación “granulosa” en la lengua”. Se aclara que lo anterior hace parte de un proceso o método de preparación y obtención de la masa de chocolate, donde se deben tener en cuenta diferentes características técnicas esenciales de proceso para obtener el producto, con las características físicas y sensoriales deseadas; pero este no es definido ni reivindicado, por lo tanto, no se considera objeto de la presente solicitud.

OCTAVO: Que, de acuerdo con la modificación hecha por el solicitante, el título quedará de la siguiente manera: “MASA DE CHOCOLATE CON UN CONTENIDO DE MASA DE CACAO Y UN CONTENIDO DE AZUCARES AÑADIDOS DE GALACTOSA, ISOMALTULOSA, Y/O TAGATOSA Y/O TREHALOSA Y/O RIBOSA”.

En conclusión, teniendo en cuenta que los argumentos de la solicitante no desvirtúan de manera alguna las objeciones a la patentabilidad ya sustentada, el Superintendente de Industria y Comercio,

RESUELVE:

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:42311

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/13-158420

ARTÍCULO PRIMERO: Denegar la patente de invención a la creación titulada “MASA DE CHOCOLATE CON UN CONTENIDO DE MASA DE CACAO Y UN CONTENIDO DE AZUCARES AÑADIDOS DE GALACTOSA, ISOMALTULOSA, Y/O TAGATOSA Y/O TREHALOSA Y/O RIBOSA”.

ARTÍCULO SEGUNDO: Notificar el contenido de la presente resolución a la sociedad MD&D Alliance GMBH., advirtiéndole que contra ella procede el recurso de reposición, ante el Superintendente de Industria y Comercio, el cual podrá ser interpuesto en el momento de la notificación o dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a ella.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Bogotá D.C., el 27 Jun 2016

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO,



PABLO FELIPE ROBLEDO DEL CASTILLO

Doctor(a)

JAIME EDUARDO DELGADO VILLEGAS, info@mdelaw.com

Elaboró: Mayra Alejandra Quintero
Revisó: Lyna Del Carmen Mordecay Dunoyer
Revisó: Jose Luis Salazar Lopez
Aprobó: José Luis Londoño FernÁndez