

Señor Superintendente
Andrés Bernardo Barreto Gonzalez
Superintendencia de industria y Comercio
E. S. D.

Referencia: Solicitud de privilegio para patente de invención
Título: Composición edulcorante con una mejor calidad del
sabor que comprende alulosa y sal, y el método para
mejorar la calidad del sabor de la alulosa usando sal
Solicitante: CJ CHEILJEDANG CORPORATION
Exp. No.: NC2019/0003423
Asunto: Recurso de reposición contra la Resolución No. 5.662
de 2021

JESÚS M. MÉNDEZ BERMÚDEZ, identificado con cédula de ciudadanía No. 13.491.525 y con Tarjeta Profesional de Abogado No. 99.678 del Consejo Superior de la Judicatura, en mi calidad de apoderado de la sociedad CJ CHEILJEDANG CORPORATION., y estando dentro del término legal, respetuosamente manifiesto a este Despacho que interpongo recurso de reposición contra la Resolución No. 5.662 de 2021 por medio de la cual se denegó el privilegio de patente de invención a la presente solicitud.

HECHOS

- PRIMERO:** Mediante escrito radicado en esta Superintendencia el 5 de abril de 2019, con el N° NC2019/0003423, por CJ CHEILJEDANG CORPORATION, entró a fase nacional la solicitud de patente de invención titulada "COMPOSICIÓN EDULCORANTE CON UNA MEJOR CALIDAD DEL SABOR QUE COMPRENDE ALULOSA Y SAL, Y EL MÉTODO PARA MEJORAR LA CALIDAD DEL SABOR DE LA ALULOSA USANDO SAL", que corresponde a la solicitud internacional PCT/KR2017/010224 del 19 de septiembre de 2017.
- SEGUNDO:** La solicitud fue publicada en la Gaceta de la Propiedad Industrial N° 857 el 12 de abril de 2019, sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.
- TERCERO:** Realizado el examen de fondo mediante Oficio N° 9159, notificado el 30 de julio de 2020, 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:** El solicitante mediante escrito radicado bajo el N° NC2019/0003423 el 09 de diciembre de 2020, respondió oportunamente el requerimiento formulado y presentó las reivindicaciones 1 a 11 que reemplazan las originalmente presentadas.
- QUINTO:** La Dirección de Nuevas Creaciones emitió la Resolución No. 5.662 mediante la cual denegó el privilegio de patente de invención solicitado.

PETICIÓN

1. Se revoque la Resolución No. 5.662 de 2021, por medio de la cual se negó el privilegio de patente de invención y se otorgue dicho derecho de patente.

CONSIDERACIONES

Ruego a su Despacho tener en consideración que la presente invención cumple cabalmente con los requisitos de patentabilidad establecidos en la norma Andina y es merecedora del privilegio de patente de invención. Con la finalidad de demostrar la viabilidad de solicitud presento para su análisis los siguientes argumentos:

1. Capítulo reivindicatorio

Con el objetivo lo señalado por su Despacho, presentamos un nuevo capítulo reivindicatorio en cual limitamos la invención para darle la claridad requerida.

2. Argumentos relacionados con la falta de claridad

Hemos eliminado la reivindicación 9 y hemos reenumerado las reivindicaciones dependientes 10, 11 y ahora son dependientes de la reivindicación 8. Con dichas modificaciones acatamos las observaciones relacionadas con la falta de claridad de la presente solicitud.

3. Argumentos relacionados con los requerimientos de patentabilidad y el estado de la técnica citado.

La presente invención ha sido propuesta para superar las limitaciones en la propiedad que tiene la alulosa cuando esta se incluye en el edulcorante.

Con el fin de resolver los problemas anteriores, la presente invención recubre la superficie de la alulosa con una sal, y el Ejemplo 1 de la presente invención se confirma que el edulcorante de la presente invención tenía un reducido sabor amargo y un reducido sabor acre incrementando así la preferencia del consumidor.

Además de lo anterior, los cristales de alulosa sin recubrir tienen la desventaja de tener una pobre uniformidad entre las partículas, pero el edulcorante de la presente invención aumenta el diámetro promedio de las partículas y el coeficiente de variación para mejorar la uniformidad. Tal como puede observarse en los Ejemplos 3-4 de la presente invención, se incrementaron la densidad aparente y la fluidez, mejorando así la fluidez del edulcorante.

Con base en el documento D4 se obtienen edulcorantes simplemente mezclando alulosa (psicosa) y sorbato de potasio. Pero, el sorbato de potasio utilizado en el documento D4 es una sal utilizada como 'conservante de alimentos'. La sal de la presente invención, que es selecciona entre cloruro de sodio, cloruro de potasio, cloruro de magnesio, cloruro de calcio, glutamato de sodio y succinato de sodio, tiene propiedades que dan un sabor salado y agradable, es por esto por lo que la presente invención puede suprimir eficazmente el sabor amargo de la alulosa. Por otra parte, el sorbato de potasio del documento D4 es una sal que no produce el efecto anteriormente descrito. Además, el documento D4 simplemente mezcla alulosa y sorbato de potasio, pero no enseña que la alulosa pueda ser recubierta con sal.

Por lo tanto, la presente invención no puede derivarse del documento D4, puesto que no intenta resolver el mismo problema.

En relación con el documento D3, este describe una mezcla de Stevia y cloruro de sodio como componente de revestimiento de núcleo inerte soluble en agua como lactosa, y también revela entre otros a la Stevia es un componente esencial.

La alulosa de la presente invención se recubre con una solución que consiste solamente de

agua y sal. Además, el documento D3 hace énfasis en que se pretende proporcionar un endulzante saludable y que dicho endulzante es 5 veces más saludable que el azúcar común. Además, la razón por la que el documento D3 usa sal es para enmascarar el amargor inicial de la Stevia. Como tal, en el documento D3, la Stevia y la sal están funcionalmente unidas entre sí, y no en forma de recubrimiento.

En consecuencia, no es posible deducir con el documento D3 que la sal con la cual se recubre un endulzante sea diferente de la Stevia y todas las propiedades del documento están relacionados única y exclusivamente al uso de la Stevia y no con cualquier otro tipo de endulzante.

Agradezco a su Despacho tener en consideración que dicha patente ha sido otorgada en otros países y hemos solicitado copia simple de las concesiones para que puedan ser evaluadas por la Dirección. Entendemos la autonomía de su Despacho, pero estamos seguros de que dichas concesiones podrán ser útiles para su análisis.

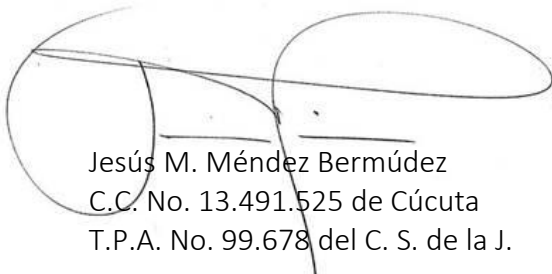
ANEXOS

1. Nuevo capítulo reivindicatorio.
2. Recibo de pago por concepto de modificación a capítulo reivindicatorio.

NOTIFICACIONES

Recibiré notificaciones en la secretaría de ese Despacho y en mi oficina, ubicada en la Calle 83A No. 23-90 de esta ciudad.

Del señor Superintendente,



Jesús M. Méndez Bermúdez
C.C. No. 13.491.525 de Cúcuta
T.P.A. No. 99.678 del C. S. de la J.

REIVINDICACIONES

1. Una composición edulcorante caracterizada porque comprende alulosa y una sal, en donde la alulosa está en forma recubierta
5 con la sal, en donde la solución que contiene sal es rociada sobre la alulosa y donde la solución que contiene sal consiste de sal y agua, donde la sal es seleccionada de por lo menos una de entre las siguientes sales: cloruro de sodio, cloruro de potasio, cloruro de magnesio, cloruro de calcio, glutamato de sodio y succinato de sodio, en donde la sal está
10 presente en una cantidad de 0.005 partes por peso a 5 partes por peso en relación con las 100 partes por peso de la alulosa.

2. La composición edulcorante de conformidad con la reivindicación 1, caracterizada porque la alulosa es una alulosa
15 cristalina.

3. La composición edulcorante de conformidad con la reivindicación 1, caracterizada porque la sal es al menos una seleccionada de entre cloruro de sodio, cloruro de potasio, cloruro de
20 magnesio, cloruro de calcio, glutamato de sodio y succinato de sodio.

4. La composición edulcorante de conformidad con la reivindicación 1, caracterizada porque la composición edulcorante tiene un diámetro medio de partícula de 350 μm a 400 μm .

5 5. La composición edulcorante de conformidad con la reivindicación 1, caracterizada porque la composición edulcorante tiene un coeficiente de variación en la distribución de tamaño de 25% a 32%.

6. La composición edulcorante de conformidad con la
10 reivindicación 1, caracterizada porque la composición edulcorante tiene una densidad aparente de 69 g/100 ml a 100 g/ 100 ml.

7. La composición edulcorante de conformidad con la reivindicación 1, caracterizada porque la composición edulcorante tiene
15 un ángulo de reposo de 20 ° a 30°.

8. Un método para mejorar el sabor de la alulosa, caracterizado porque comprende: recubrir la alulosa con una sal, en donde la solución que contiene sal es rociada sobre la alulosa y donde la
20 solución que contiene sal consiste de sal y agua, donde la sal es seleccionada de por lo menos una de entre las siguientes sales: cloruro de sodio, cloruro de potasio, cloruro de magnesio, cloruro de calcio, glutamato de sodio y succinato de sodio, en donde la sal está presente en

una cantidad de 0.005 partes por peso a 5 partes por peso en relación con las 100 partes por peso de la alulosa.

9. El método para mejorar el sabor de la alulosa de conformidad con la reivindicación 8, caracterizado porque la aspersión de la sal se lleva a cabo bajo condiciones libres de gravedad.

10. El método para mejorar el sabor de la alulosa de conformidad con la reivindicación 8, caracterizado porque comprende además: secar la alulosa recubierta con sal.

15

20