

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 70604

Ref. Expediente N° NC2019/0003424

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

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 N.º 40118 del 29 de junio de 2021 la Superintendencia de Industria y Comercio denegó patente de invención a la creación denominada: “EXTRACTO DE PLANTA IMPREGNADO DE ALULOSA Y MÉTODO DE PREPARACIÓN PARA EL MISMO”, con fundamento en el artículo 18 de la Decisión 486, al considerar que la materia de las reivindicaciones 1 a 5 no cumple con el requisito de novedad, y la materia reclamada en las reivindicaciones 6 a 10 carecen de nivel inventivo. De igual forma la materia reclamada fue afectada por carecer de claridad. Asimismo, se objeta la falta de claridad de la materia reclamada al considerar que su redacción sugiere un alcance distinto al divulgado en la descripción.

SEGUNDO: Que mediante escrito radicado en esta Entidad el 12 de agosto de 2021 con el N.º NC2021/0010642, encontrándose dentro del término establecido para el efecto, la sociedad CJ CHEILJEDANG CORPORATION., interpuso un recurso de reposición con fundamento en los argumentos que a continuación se sintetizan:

La sociedad recurrente hace un recuento de las actuaciones surtidas durante el trámite administrativo desde la presentación de la solicitud hasta la resolución por medio de la cual se denegó la presente solicitud, adicionalmente fundamenta el recurso en las afirmaciones que se presentan a continuación.

2.1 Modificación y claridad del capítulo reivindicatorio.

La sociedad recurrente inicialmente hace una explicación sobre la frase: “*solución empapada en plantas*”, la cual señala que refiere a un “*alimento líquido preparado mezclando una materia prima para remojar con un sacárido y manteniéndolo en remojo durante un cierto período de tiempo para extraer un componente presente en la materia prima. Por lo tanto, la solución empapada en plantas consiste en un sacárido utilizado para la extracción y componentes que están presentes en un material vegetal y se extraen mediante remojo en sacáridos*”.

Posteriormente señala que el alcance de la reivindicación 1 fue modificada al incluir el enlace gramatical “*que consiste esencialmente en*”, con el fin de establecer que “*(...) la solución empapada planta-planta en la presente invención consiste esencialmente en un sacárido que contiene alulosa y componentes extraídos de la planta (Una solución empapada planta-planta que consiste esencialmente en un sacárido que contiene alulosa y componentes extraídos de la planta)*”. De igual manera explica que dicha modificación tiene soporte descriptivo.

De manera complementaria señala que “*Es muy difícil definir a qué componentes específicos se refieren los componentes extraídos de la planta. Si una planta entra en contacto con un sacárido que contiene alulosa al mezclarlo, los disolventes presentes en la planta salen de la planta por ósmosis y forman una solución mezclada con el sacárido. Por lo tanto, es difícil definir cuáles son los componentes específicos que se compone el extracto vegetal.*”



Ref. Expediente N° NC2019/0003424

Por consiguiente, considerando lo anterior, creemos que la solución empapada en plantas de la reivindicación 1, que estaba limitada por un método de preparación y consistía esencialmente en un sacárido que contiene alulosa y componentes extraídos de la planta, es suficiente para definir los componentes de la misma.”

De igual manera, la sociedad recurrente explica que ahora “(...) el contenido de alulosa en el sacárido que contiene alulosa incluido en la solución empapada en plantas es de 90 a 100 partes en peso con respecto a 100 partes en peso del sacárido (...) las reivindicaciones modificadas están limitadas de tal manera que el sacárido que contiene alulosa en la solución empapada en plantas de la presente invención no comprende sacarosa.”

Dicho lo anterior, la sociedad recurrente considera que con las modificaciones allegadas “(...) se aclaró aún más en términos de la constitución limitando aún más la solución empapada en plantas como se mencionó anteriormente.”

2.2 Sobre la patentabilidad de la materia reclamada.

Inicialmente la sociedad recurrente presenta argumentos en favor del nivel inventivo de las reivindicaciones objetadas bajo dicho concepto, como sigue a continuación.

2.2.1 Sobre el nivel inventivo.

Diferencias frente al documento D3.

La sociedad recurrente señala que el documento D3 divulga una “(...) mermelada de higos preparada añadiendo D-alulosa a higos pelados. Específicamente, D3 describe que la mermelada de higos se prepara calentando y agitando materias primas (higos pelados y en rodajas, D-alulosa, jugo de limón y agua) en una sartén a fuego lento durante aproximadamente 20 minutos.”, sin que en dicha preparación se trate la pulpa mediante filtración y similares. Señala que, por el contrario “(...) la solución empapada en plantas de la presente invención se prepara eliminando el cuerpo de la planta mediante un proceso de filtrado de modo que solo queda un extracto en forma de solución, que comprende un sacárido que contiene alulosa y componentes extraídos de la planta.

Por lo tanto, la presente invención es diferente del antecedente D3 en términos de forma y componentes.”

Diferencias frente al documento D4.

La sociedad recurrente señala que el documento D4 “(...) que se puede preparar ume-shu usando una composición de hexosa, en la que la composición de hexosa puede comprender psicosa. Ume-shu es un tipo de bebida alcohólica que se prepara remojando ciruelas y sacarosa en licor (...) Por el contrario, la solución empapada en plantas de la presente invención no usa licor, que es alcohol. Por tanto, la presente invención es absolutamente diferente al antecedente D4.”

De igual manera, la sociedad recurrente señala que bajo la modificación realizada a la reivindicación 1 la cual menciona “Una solución empapada de planta-planta que consiste esencialmente en un sacárido que contiene alulosa y componentes extraídos de la planta ...”, se diferencia de la invención en cuanto a que “(...) el sacárido que contiene alulosa en la solución empapada en plantas de la presente invención no comprende sacarosa.”

Ref. Expediente N° NC2019/0003424

Diferencias frente al documento D5.

La sociedad recurrente explica que el documento D5 *“(...) describe frutas empapadas en sacarosa (piñas). A diferencia de lo anterior, la solución empapada en plantas en la presente invención se prepara empapando un sacárido que contiene alulosa en una planta y filtrando la planta para filtrar solo una solución, y, por lo tanto, es diferente de la fruta empapada que se presenta en el documento D5, que comprende pulpas de frutas sin filtrar. Además, la presente invención es diferente al antecedente D5 en que D5 describe una preparación empapando fruta en sacarosa, mientras que el sacárido que contiene alulosa incluido en la solución empapada en plantas de la presente invención no comprende sacarosa.”*

Efecto técnico de la presente invención.

La sociedad recurrente realiza una lista de efectos relacionados con la presente solicitud, así:

- La alulosa en solución, empapada en plantas no se descompone.

Manifiesta que en el ejemplo 1 de la presente solicitud se describe que *“(...) la solución empapada en plantas tiene un riesgo muy bajo de aumento de la glucosa en sangre en comparación con soluciones empapadas en plantas preparadas con sacarosa o productos similares a soluciones empapadas en plantas.”*

- Contenido total de polifenoles usando alulosa es mayor que en plantas que se usa sacarosa.

Manifiesta que en *“(...) la Sección 1-7 del Ejemplo 1 en la especificación de la solicitud objeto, se puede entender que una solución empapada en plantas preparada usando alulosa tiene un contenido total de polifenoles más alto que una solución empapada en plantas preparada usando sacarosa.”*

- La solución empapada que contiene alulosa tiene mayor eficacia antioxidante.

Manifiesta que en *“(...) los resultados experimentales de la Sección 1-8 del Ejemplo 1 en la especificación de la solicitud objeto, se puede entender que una solución empapada en plantas preparada usando alulosa tiene una mayor eficiencia antioxidante (medida por depuración de DPPH) que una solución empapada en plantas. [sic] preparado utilizando sacarosa.”*

A la luz de lo anterior, la sociedad recurrente señala que *“(...) las características de la solución empapada en plantas de la presente invención no se describen en las referencias citadas ni se pueden distinguir de ellas. Una solución empapada en plantas preparada usando alulosa tiene varias ventajas y excelentes efectos en comparación con una solución empapada en plantas preparada usando sacarosa. Por lo tanto, agradecemos reconsiderar que la presente invención posee nivel inventivo y es diferente a los documentos citados por su Despacho.”*

TERCERO: Que para resolver el recurso interpuesto, de conformidad con el artículo 80 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, se atenderán *“todas las peticiones que hayan sido oportunamente planteadas y las que surjan con motivo del recurso”*.

Ref. Expediente N° NC2019/0003424

3.1 Objeto de la invención.

La Oficina encuentra que el problema planteado por la presente solicitud corresponde al desarrollo de un material que pueda ser sustituto de la sacarosa en la preparación de una solución impregnada de planta, donde dicho sustituto es la alulosa.

Es importante resaltar que el último pliego reivindicatorio allegado a esta Oficina, corresponde al presentado con el radicado bajo el N° NC2019/0003424 el 18 de mayo de 2021 y está conformado por un total de 11 reivindicaciones comprendidas en las categorías de producto (reivindicaciones 1 a 6) y procedimiento (reivindicaciones 8 a 10).

3.2 Actuación administrativa.

El caso bajo revisión corresponde a una solicitud tramitada con el radicado bajo el N° NC2019/0003424 del 05 de abril del 2019, requerida en dos (2) oportunidades durante la etapa de examen de patentabilidad en virtud de las disposiciones normativas del artículo 45 de la Decisión 486, mediante los Oficios N°975 del 22 de enero de 2020 y N°2082 del 16 de febrero de 2021. En el primer requerimiento de fondo, la Oficina objetó las reivindicaciones 1 a 8 bajo lo establecido en el artículo 15 literal b) de la Decisión 486, toda vez que corresponden a un material vegetal tal y como se encuentra en la naturaleza al reclamar *“una solución impregnada de plata”*. Por otro lado, la Oficina encontró que la materia reclamada en las reivindicaciones 9 a 13 se encontraba anticipada por nivel inventivo bajo las enseñanzas de los documentos D1 - KR20160055652- y D2 - KR20160089551-.

En consideración a las objeciones de claridad formuladas por la Oficina, la sociedad solicitante presentó un capítulo reivindicatorio modificado, conformado por 11 reivindicaciones en las categorías de producto y procedimiento. Revisada la respuesta, la Oficina consideró formular un segundo requerimiento de fondo, comunicado en el Oficio N° 2082, en el cual se indicó que la materia reclamada carecía de claridad al no cumplir con lo establecido en el artículo 30 de la Decisión 486. En cuanto a la patentabilidad, la Oficina objetó por falta de novedad el extracto de planta impregnada (reivindicaciones 1 a 5) bajo las enseñanzas del documento denominado D3 -*Decrease in the d-Psicose Content of Processed Foods Fortified with a Rare Sugar*-. De igual manera se objeta la materia reclamada en las reivindicaciones 6 y 7 por carecer de nivel inventivo bajo la combinación de la pareja documental D3 y D7, y las reivindicaciones 8 a 11 bajo las enseñanzas de la pareja documental D3 y D5.

En respuesta a dicho Oficio, la sociedad recurrente presenta un nuevo capítulo reivindicatorio conformado por 10 reivindicaciones, sin embargo, la Oficina al revisar dichos argumentos consideró que no se podían dar por superados los impedimentos para la concesión del derecho exclusivo y decidió denegar la patente para las reivindicaciones 1 a 10 contenidas en el radicado N.º NC2019/0003424 del 18 de mayo de 2021.

3.3 Modificación al capítulo reivindicatorio.

El artículo 34 de la Decisión 486 establece que:

“El solicitante de una patente podrá pedir que se modifique la solicitud en cualquier momento del trámite. La modificación no podrá implicar una ampliación de la protección que correspondería a la divulgación contenida en la solicitud inicial”.

Ref. Expediente N° NC2019/0003424

En relación con el ámbito y alcance de la modificación, el Tribunal ha establecido lo siguiente: *“La única limitación impuesta al solicitante respecto de la modificación consiste en que ésta no debe implicar una ampliación del invento o de la divulgación contenida en la solicitud presentada. Contrario sensu, la modificación de la solicitud podrá concretar el invento o reducir el alcance de las reivindicaciones, sin importar cuál haya sido la redacción originariamente propuesta; por lo que aun cuando el cambio sea sustancial con relación a las reivindicaciones iniciales, lo único relevante viene a ser que las nuevas reivindicaciones puedan seguir siendo sustentadas racionalmente con fundamento en la descripción contenida en la solicitud inicial”*¹.

En el caso objeto de la presente revisión, la sociedad recurrente presenta un nuevo capítulo reivindicatorio con el fin de que sea considerado al revisar la decisión administrativa sobre la patentabilidad de la materia, esta Oficina considera lo siguiente:

3.3.1 Alcance de la modificación.

El nuevo pliego reivindicatorio allegado como complemento de información al escrito del recurso de reposición, con el radicado bajo el N.º NC2021/0010642 del 12 de agosto de 2021, reemplaza en su totalidad el evaluado durante la actuación administrativa y está conformado por un total de siete (7) reivindicaciones comprendidas en las categorías de producto y procedimiento, por lo que se ajusta a lo previsto en el artículo 14 de la Decisión 486 en cuanto tiene que ver con las categorías inventivas.

En relación con el alcance de la modificación allegada, la Oficina encuentra que la modificación al capítulo reivindicatorio se enfocó en delimitar la materia reclamada en las reivindicaciones 1 y 5, al definir que la alulosa está presente en una cantidad de 90 a 100 partes por peso, en relación con las 100 partes por peso del sacárido que contiene alulosa basado en el contenido seco. De igual manera se indicó que el sacárido que contiene alulosa no comprende sacarosa. Las demás reivindicaciones no sufrieron modificaciones en su contenido, solo en re-enumeración.

Asimismo, se encuentra que la sociedad recurrente realizó el pago correspondiente de la modificación voluntaria mediante factura N°569667 del 12 de agosto de 2021. En vista de todo lo anterior, la Oficina encuentra que la materia reclamada cumple con los requisitos establecidos en el artículo 34 de la Decisión 486, y son aceptadas para el presente estudio.

3.4 Sobre la claridad del capítulo reivindicatorio.

En cuanto a la claridad de la reivindicación 1, si bien la sociedad recurrente realiza una explicación sobre la frase “solución empapada en plantas”, esta Oficina reitera que el preámbulo de la materia reclamada no es claro ya que los términos técnicos empleados: “solución”² y “extracto”³ denotan características que sugieren un campo más amplio al objeto de la invención ya que dicho término indica procesos donde se involucran disolventes tales como agua, alcohol, aceite. De igual manera es importante precisar que la invención trata de un alimento obtenido de la mezcla de fruta y alulosa llevado a maceración simple⁴ (o deshidratación osmótica) en tiempo y temperaturas determinadas,

¹ Proceso 31-IP-2011. P. 11.

²RAE. Solución: Acción y efecto de disolver.

Disolución: Mezcla que resulta de disolver una sustancia sólida en un líquido.

³RAE. Extracto: Producto sólido o espeso obtenido por evaporación de un zumo o de una disolución de sustancias vegetales o animales. Extracto acuoso, alcohólico, etéreo.

⁴Maceración: La maceración es un proceso de extracción sólido-líquido. El producto sólido (materia prima) posee una serie de compuestos solubles en el líquido extractante que son los que se pretende extraer. En



Ref. Expediente N° NC2019/0003424

tal como se explica en el capítulo descriptivo. Por tanto, dichos términos le restan claridad al objeto reclamado.

Asimismo, la Oficina reitera que la reivindicación 1 no es clara ya que incluye características de proceso, con lo cual combina dos tipos de categorías en una reivindicación lo cual es incorrecto. Al respecto no debe olvidarse que las reivindicaciones de producto y de procedimiento son diferentes y, por ello, deben redactarse de manera independiente en el pliego reivindicatorio. Sobre las mismas, el Tribunal Andino de Justicia 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 aún 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 (solida, liquida o gaseosa) que se encamina a la obtención de una cosa o un resultado”⁵.

A la luz de lo anterior, La Oficina advierte que los argumentos de la sociedad recurrente no son suficientes para establecer que el capítulo reivindicatorio cumple con los lineamientos del artículo 30 de la Decisión 486.

3.5 Sobre los argumentos de patentabilidad.

Respecto a la patentabilidad de la reivindicación 1, la cual fue objetada por carecer de novedad frente a las enseñanzas del documento D3, la Oficina encuentra pertinente señalar que según la modificación realizada, la solución de extracto de planta impregnada ahora especifica que la alulosa está presente en una cantidad de 90 a 100 partes por peso, en relación con las 100 partes por peso del sacárido que contiene alulosa basado en el contenido seco, donde el sacárido que contiene alulosa no comprende sacarosa.

De lo anterior, la Oficina advierte que a pesar de las modificaciones realizadas, la materia reclamada se encuentra contenida en las enseñanzas del documento D3, el cual divulga un estudio sobre la estabilidad de la d-Psicosa en alimentos, el cual evalúa la estabilidad particularmente en lo referente a la concentración durante el proceso de elaboración del alimento, así como también durante la caramelización y la reacción de Maillard. En uno de los ensayos se elaboró una mermelada de higo, el cual comprende cocinar a fuego lento 500g de higos pelados en rodajas, 350 g de d-Psicosa, 35 ml de jugo de limón y 100 ml de agua, con agitación hasta alcanzar un peso total de 600 g (Pág.416). De lo anterior, se deriva que la alulosa está presente en una cantidad tal y como se encuentra reclamada, es decir, entre 90 a 100 partes por peso en relación con las 100 partes por peso del sacárido que contiene alulosa. Asimismo se advierte que el estudio del documento D3 tampoco usa sacarosa dentro de los azúcares empelados, por tanto, dicha característica no la hace nueva.

Por tanto, la materia de la nueva reivindicación 1 tal y como fue reclamada no es nueva a la luz de las enseñanzas del documento D3.

En cuanto al cumplimiento de los requisitos de patentabilidad, particularmente en el requisito de nivel inventivo (reivindicación 7), la Oficina encuentra pertinente contrastar las modificaciones realizadas al nuevo capítulo reivindicatorio en lo referente en la

general en la industria química se suele hablar de extracciones, mientras que cuando se trata de alimentos, flores, hierbas y otros productos para consumo humano se emplea el término maceración (...) Las verduras o las frutas confitadas se remojan en un líquido para ablandarlas y para que el líquido absorba los gustos. En el caso de la fruta fresca, a menudo solo se espolvorean con azúcar y se deja que liberen su propio jugo. La maceración hace más digerible los alimentos.

⁵Proceso 129-IP-2007

Ref. Expediente N° NC2019/0003424

definición de la concentración de alulosa, por lo que es importante revisar inicialmente las nuevas características técnicas, las cuales se subrayan a continuación:

“Un método para preparar una solución impregnada de planta, caracterizado porque comprende:

Adicionar un sacárido que contenga alulosa a una planta,

Almacenar el producto resultante del paso de adicionar un sacárido que contenga alulosa a la planta, filtrar la solución resultante y recolectar el filtrado, donde la solución impregnada de planta consiste especialmente en un sacárido que contiene alulosa y de los componentes extraídos de la planta, donde el sacárido que contiene alulosa es adicionado en una cantidad de 50 a 200 partes por peso en relación con las 100 partes por peso de la planta,

Donde la alulosa está presente en una cantidad entre 90 a 100 partes por peso en relación con las 100 partes por peso del sacárido que contiene alulosa basado en el contenido seco y donde el método no incluye la adición de sacarosa.”

3.5.1 Sobre las enseñanzas del antecedente D3.

Por su parte, el documento D3 revela un estudio sobre la estabilidad de la d-Psicosa en alimentos, cuyo estudio evalúa la estabilidad particularmente en lo referente a la concentración durante el proceso de elaboración del alimento, así como también durante la caramelización y la reacción de Maillard. En uno de los ensayos se elaboró una mermelada de higo, el cual comprende cocinar a fuego lento 500g de higos pelados en rodajas, 350 g de d-Psicosa, 35 ml de jugo de limón y 100 ml de agua, con agitación hasta alcanzar un peso total de 600 g (Pág.416).

A la luz de lo anterior es correcto lo mencionado por la sociedad recurrente, en cuanto a que dicho proceso presente en el documento D3 no sugiere las etapas de almacenamiento y filtración, lo cual fue advertido durante la actuación administrativa. Cabe mencionar que en la aplicación del método problema-solución la Oficina advirtió que dichas diferencias no presentan un efecto cualicuantitativo superior a lo conocido en el estado de la técnica, lo que se confirma en la presente revisión.

3.5.2 Sobre las enseñanzas del antecedente D5.

Ahora bien, respecto a las enseñanzas del documento complementario D5, el cual revela un alimento vegetal (frutas o verduras) encurtido con azúcar que tiene una nueva textura, utilizando un líquido de inmersión y método para fabricar dicho alimento (Parr.002), en donde el azúcar es alcohol de azúcar (jarabe que comprende maltitol en polvo de alta pureza, maltitol en polvo, sorbitol en polvo y Xylitol – Tabla 1) con un contenido de maltitol al 95% o más (Párr.0010, 0011), es claro que en dicho documento D5 se realiza una preparación de encurtido con azúcar, piña cruda en trozos pequeños (Párr.0028), en el cual se dejó la piña en inmersión o remojo por 22 horas en el alcohol de azúcar y posteriormente se espolvorea azúcar y se seca a 60°C (Párr.0031, 0032), lo cual es diferente a lo reclamado en la presente invención.

Ahora bien, en cuanto a la etapa de filtrado, esta Oficina advierte que el documento D4 sugiere que el azúcar contenido en el alimento vegetal encurtido con azúcar de la presente invención se homogeneiza suficientemente en agua, y luego el sobrenadante se separa por centrifugación y el sobrenadante se filtra para eliminar las impurezas (Párr.0016), sin que se especifique claramente que el producto resultante de la etapa de inmersión en el jarabe se filtre, por tanto, se encuentra que le asiste razón a la sociedad recurrente, cuando menciona que dicha característica no se encuentra sugerida en el

Ref. Expediente N° NC2019/0003424

documento D5.

En cuanto a la diferencia respecto al tipo de azúcar, la Oficina encuentra necesario resaltar que la pertinencia del documento D5 se enfocó en las enseñanzas respecto al almacenamiento y el filtrado y no por el tipo de azúcar ya que este se encuentra anticipado en el documento D3, sin embargo, es pertinente mencionar que contrario a lo referido por la sociedad recurrente, el documento D5 tampoco usa sacarosa para empapar la fruta, ya que el edulcorante principal es maltitol, el cual corresponde a un sustituto de la sacarosa, por tanto, dichos argumentos no proceden.

En vista de lo anterior, la Oficina encuentra que es claro que las enseñanzas del documento D5 donde revela la etapa de filtración refiere al proceso de eliminación de impurezas del azúcar y no a una etapa que se realice posterior a la inmersión de la fruta en el jarabe, por lo cual dichas enseñanzas resultan insuficientes para complementar la divulgación del documento D3 y así motivar al técnico medio a incluir la etapa de filtración del producto resultante de la maceración de la fruta y la alulosa. Como consecuencia, es claro que las enseñanzas de los documentos D3 y D5 en combinación, no anticipan el método de extracción del jugo de fruta o vegetal que se realiza en frío, donde el producto final se percola o se filtra previamente.

3.6 Sobre el efecto técnico de la presente invención.

La sociedad recurrente presenta una lista de efectos de la presente solicitud, en los cuales señala que los beneficios del empleo de la alulosa se relacionan con el bajo riesgo del aumento de la glucosa en sangre comparativamente con soluciones preparadas con sacarosa o productos similares; con el aumento del contenido total de polifenoles en el producto final y una mayor eficacia antioxidante, donde concluye que el uso de alulosa tiene ventajas y excelentes efectos en comparación los alimentos que se preparan con sacarosa. Sin embargo, la Oficina advierte que las pruebas se realizaron únicamente a la planta *Prunus mume*, bajo condiciones específicas de temperatura y tiempo de almacenamiento, por lo que no se puede atribuir dichos efectos a la generalidad reclamada.

De lo anterior, es importante reiterar, tal como se evidenció durante el trámite administrativo, que dichas ventajas no resultan sorprendentes respecto al estado de la técnica, debido a que el documento D3 ya demostraba los beneficios de utilizar alulosa en preparaciones alimenticias, teniendo en cuenta que dicho azúcar tiene propiedades que ayudan a la salud y presenta buenas características reológicas (resumen).

Como conclusión, si bien se advierte que las características esenciales reclamadas no se derivan de manera obvia a partir de las enseñanzas de los documento D3 y D5 ya que las enseñanzas de los mismos no permiten anticipar todos y cada uno de los elementos característicos de la materia reivindicada, es importante precisar que se hace indispensable revisar si la restricción relacionada con la concentración de la alulosa resulta de un efecto esperado, o si la materia puede resultar obvia a partir de otro estado de la técnica complementario⁶, por tanto, en consideración a la garantía constitucional del debido proceso y de una adecuada aplicación del procedimiento de examen previsto en el mismo cuerpo normativo, resulta del caso revocar el acto administrativo por medio de la cual se denegó el derecho de exclusividad que otorga la patente de invención, con el fin de que se evalúe el efecto técnico de la materia ahora reclamada.

⁶Ver por ejemplo: Effect of freezing pretreatment on the quality of juice extracted from *Prunus mume* fruit by osmosis with sucrose. doi:10.1016/j.lwt.2013.05.016

Resolución N° 70604

Ref. Expediente N° NC2019/0003424

De acuerdo con lo anteriormente expuesto, encuentra esta Superintendencia procedente remitir la solicitud a la etapa procedimental correspondiente, con el propósito de que se disponga todo lo relacionado con el correspondiente estudio de patentabilidad.

Con fundamento en las anteriores consideraciones,

RESUELVE:

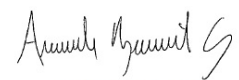
ARTÍCULO PRIMERO: Revocar la decisión contenida en la Resolución N° 40118 del 29 de junio de 2021, por medio de la cual se denegó patente de invención a la creación titulada: “EXTRACTO DE PLANTA IMPREGNADO DE ALULOSA Y MÉTODO DE PREPARACIÓN PARA EL MISMO”, de acuerdo con las razones expuestas en la parte considerativa de la presente resolución.

ARTÍCULO SEGUNDO: Regresar el expediente a la etapa procedimental correspondiente, para que se disponga lo relacionado con la práctica del examen de patentabilidad previsto en el artículo 45 de la Decisión 486, en relación con el capítulo reivindicatorio radicado bajo el N.º NC2021/0010642 del 12 de agosto de 2021.

ARTÍCULO TERCERO: Notificar el contenido de la presente resolución a CJ CHEILJEDANG CORPORATION advirtiéndole que contra ella no procede recurso alguno, por encontrarse agotada la etapa administrativa.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Bogotá D.C., a los 2 de noviembre de 2021



ANDRÉS BARRETO GONZÁLEZ
SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Firmado digitalmente
por: ANDRES
BERNARDO BARRETO
GONZALEZ
Fecha: 2021.11.04
09:01:05 COT
Razón: Validez jurídica.
Ubicación: Bogotá,
Colombia.

