

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 74343

Ref. Expediente N° NC2019/0002072

Por la cual se deniega una Patente de Invención

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO
en ejercicio de sus facultades legales, en especial de las conferidas en el numeral 26 del artículo 3° del Decreto 4886 de 2011, y

CONSIDERANDO:

PRIMERO: Que mediante escrito radicado en esta Superintendencia el 04 de marzo de 2019, con el N° NC2019/0002072, por CJ CHEILJEDANG CORPORATION, entró a fase nacional la solicitud de patente de invención titulada "INHIBIDOR DEL CRECIMIENTO DE BACTERIAS, HONGOS Y LEVADURAS QUE CONTIENE ALULOSA", que corresponde a la solicitud internacional PCT/KR2017/010821 del 28 de septiembre de 2017.

SEGUNDO: Que la solicitud fue publicada en la Gaceta de la Propiedad Industrial N° 854 el 08 de marzo de 2019, sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

TERCERO: Que realizado el examen de fondo mediante Oficio N° 14538, notificado el 24 de noviembre 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: Que el solicitante mediante escrito radicado bajo el N° NC2019/0002072 el 15 de febrero de 2021, respondió oportunamente el requerimiento formulado y presentó las reivindicaciones 1 a 3 que reemplazan las originalmente presentadas.

Se acepta este último capítulo reivindicatorio presentado, como quiera que se ajusta a las prescripciones contenidas en el artículo 34 de la Decisión 486.

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 en el presente caso las reivindicaciones 1 a 3 incluidas en el radicado bajo el N° NC2019/0002072 del 15 de febrero de 2021, no cumplen los requisitos indicados. Lo anterior, de acuerdo con las siguientes consideraciones:

6.1 Objeto de la invención

El problema planteado en esta solicitud consiste en la necesidad de inhibir la post-fermentación de las bebidas alcohólicas fermentadas.

Resolución N° 74343

Ref. Expediente N° NC2019/0002072

Para resolver este problema técnico, la solicitud en estudio proporciona un inhibidor de crecimiento de microorganismos, que comprende alulosa.

6.2 Reivindicaciones (Art. 30 Decisión 486)

En virtud de lo dispuesto en el artículo 30, de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina que 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 una reivindicación dependiente múltiple”*.

Las reivindicaciones presentan las siguientes observaciones:

La reivindicación 1 no es clara porque reclama los microorganismos que son inhibidos, sin embargo, estos no son una característica técnica esencial de la composición reclamada.

La reivindicación 1 está posiblemente mal traducida porque menciona: *“alulosa que contiene sacáridos”*, no obstante, la alulosa es un sacárido, específicamente un monosacárido. Esto genera que la reivindicación no sea clara y no se entienda el objeto de la invención.

6.3 Determinación del estado de la técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 06 de octubre de 2016 que corresponde a la fecha de presentación de la solicitud de prioridad.

Consultadas las fuentes de información con que se cuenta, se encontró el siguiente documento que anticipa el objeto de esta solicitud:

Ítem	Documento	Título	Fecha de Publicación
D1	JP2010119335	“PHYSIOLOGICAL ACTIVITY REGULATOR FOR MOLD, AND METHOD FOR UTILIZING THE SAME”	03 de junio de 2010

D1¹ divulga un modificador fisiológicamente activo del moho que contiene azúcares raros, que se caracteriza por exhibir la inhibición del crecimiento de esporulación y/o colonias fúngicas como el moho (pág. 2, Reiv 1).

6.4 Novedad (Art. 16 Decisión 486).

Según lo dispuesto en el artículo 16 de la Decisión 486: *“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 otro medio antes de la fecha de presentación de la solicitud de patente o, en su caso, de la prioridad reconocida”*.

En el presente caso, el inhibidor de crecimiento para un microorganismo reclamado en la solicitud no es nuevo, teniendo en cuenta que la reivindicación 1 está referida a: *“Un*

¹<https://worldwide.espacenet.com/patent/search/family/042321243/publication/JP2010119335A?q=JP2010119335>

Resolución N° 74343

Ref. Expediente N° NC2019/0002072

inhibidor del crecimiento para un microorganismo, caracterizado porque comprende ...”
(Radicado N° NC2019/0002072 del 15 de febrero de 2021).

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

Tabla 1. Comparación de las características técnicas esenciales, con las del estado de la técnica

Características esenciales	D1
Un inhibidor del crecimiento que comprende	Inhibidor de crecimiento Pág. 7, [0022]
Alulosa que contiene sacáridos	D- psicosa (alulosa) Pág. 7, [0022]
La alulosa se encuentra presente en 50 partes por peso a 100 partes por peso, con respecto a 100 partes por peso de los sacáridos con base en el contenido de sólidos secos.	La alulosa está presente en una cantidad de 100 partes por peso, relativo a las 100 partes por peso de los sacáridos en términos de contenido sólido seco. Pág. 7, [0022]

De acuerdo con la tabla anterior, la composición de la reivindicación 1 no es nueva porque sus características “*alulosa en una cantidad de 50 partes por peso a 100 partes por peso, con respecto a 100 partes por peso de los sacáridos con base en el contenido sólidos secos*”, habían sido divulgadas previamente en D1 que divulga la inhibición de la esporulación (léase inhibición de crecimiento) en *Aspergillus oryzae*, empleando azúcares raros, como D-psicosa (léase alulosa) en una concentración de 3%, (esto significa que respecto al contenido de sacáridos disueltos es el 100%). De manera similar, en *Aspergillus niger*, se confirmó la inhibición de la esporulación por azúcares raros (pág. 7, [0022]).

Para que el azúcar raro presente inhibición de esporulación en el cultivo de hongo, la concentración debe estar en el intervalo de 0,2 a 5,0% en peso. Si está por debajo del límite inferior de este rango, el grado de expresión del efecto de acción debido al azúcar raro es poco práctico, y si excede este rango, no es práctico por razones económicas, y se producen efectos nocivos debido a una gran cantidad de azúcar rara (pág. 8, [0023]). D1 enseña que D-psicosa y L-psicosa muestran efectos inhibidores similares, Por ejemplo, un medio suplementado con 3% en peso de D-psicosa puede prevenir completamente la esporulación del moho (pág. 8, [0025]).

D1 ejemplifica el efecto de inhibición de crecimiento de un microorganismo, para ello, se cultivaron *Aspergillus niger* IFO 6341 y *Aspergillus oryzae* IFO 4134 en un medio que contenía 1% en peso de cada sacárido D-glucosa, D-fructosa, L-sorbosa, L-psicosa, **D-psicosa** y alitol independientemente, extracto de levadura 0,1% y agar 2%, se prepararon 6 medios de cultivo. Como resultado, se encontró que *en Aspergillus oryzae* IFO 4134, la **D-psicosa** inhibía significativamente la formación de esporas y, en particular, en presencia de D-psicosa al 3%, no se formó ninguna espora. *En Aspergillus niger* IFO 6341, la D-psicosa inhibió la esporulación, pero la esporulación se inhibió aún más de manera significativa en presencia de D-psicosa al 1% + desoxicolato de sodio. Así, se reveló que la D-psicosa y la L-psicosa tienen la acción de inhibir la formación de esporas contra el moho. Estos resultados sugieren nuevos aspectos en la industria microbiana, como la

Resolución N° 74343

Ref. Expediente N° NC2019/0002072

industria cervecera, en el sentido de que protege contra las esporas de moho (pág. 9, ejemplo 5, [0031]).

Las reivindicaciones dependientes 2 a 3 tampoco cumplen con el requisito de novedad

6.5 Respuesta a los argumentos del solicitante

El solicitante argumenta que: *“Cuando presentamos nuestra respuesta como contestación a la segunda acción oficial por parte de la oficina colombiana, modificamos la reivindicación 1 para regresar a un inhibidor de crecimiento tal y como lo planteamos en la solicitud inicial, a la vez que mantuvimos la descripción del contenido de alulosa que fue especificado cuando respondimos la primera acción oficial. sin embargo, ahora el examinador indica qué tal modificación va más allá del ámbito de lo revelado en la solicitud inicial.”*

“No se puede apreciar cuál es la posición de la oficina colombiana en relación a la ampliación de materia. podemos suponer qué comparando la especificación de la memoria traducida al español en el momento de la presentación de la solicitud y las reivindicaciones traducidas al español respondiendo a la segunda acción oficial, hemos notado que los “sacáridos que contienen alulosa” (allulose-containing sacharides) en la reivindicación 1 , que fueron presentados en el momento de la radicación de la presentación de la solicitud, mientras que la traducción al español cuando se presentó la modificación en la segunda acción oficial fue “alulosa que contiene sacáridos”. Si este es el caso debemos informar a su oficina que la expresión correcta es “alulosa que contiene sacáridos” que es la traducción correcta al español.”

Esta Oficina aclara que, el pliego reivindicatorio Radicado N° NC2019/0002072 del 10 de septiembre de 2020 posiblemente estaba mal traducido por lo que se presentaba confusión respecto al alcance de las reivindicaciones. No obstante, tras las aclaraciones del solicitante, esta Oficina tiene en cuenta el nuevo pliego reivindicatorio bajo el Radicado N° NC2019/0002072 del 15 de febrero de 2021, toda vez que, la composición reclamada es un inhibidor de crecimiento de un microorganismo que comprende alulosa que se encuentra presente en 50 partes por peso a 100 partes por peso con respecto a 100 partes por peso de los sacáridos con base en el contenido de sólidos secos. Sin embargo, esta Oficina reitera que el capítulo reivindicatorio está posiblemente mal traducido, lo que conlleva a que no sea claro el objeto de la invención, tanto es así que, para lograr entender cuál es el alcance de la invención se tuvo que remitir al capítulo descriptivo, esto significa, que las reivindicaciones no son claras por sí mismas. Adicionalmente, esta Oficina resalta que los microorganismos inhibidos no son una característica técnica esencial de la invención.

El solicitante argumenta que *“En cuanto a la descripción del microorganismo de la reivindicación 1 de la presente solicitud se refiere a un “inhibidor del crecimiento” de un microorganismo, y los tipos de microorganismo que se revelan en la reivindicación 1 se especifican por las funciones del inhibidor del crecimiento. Por lo tanto, la descripción del microorganismo no hace que la constitución sea poco clara”.*

“En el momento de presentar la presente solicitud, la reivindicación 1 de la presente solicitud también se refería a un “inhibidor del crecimiento”, y también se especificaba el microorganismo que se inhibiría del crecimiento. Ninguna de las cuestiones formales como las anteriores se plantearon en la primera acción oficial presentada por su Despacho. Por lo tanto, creemos que la objeción estaría superada con la modificación.”

“Ahora bien, en cuanto a los componentes específicos de la reivindicación 1 y su contenido, dicha reivindicación 1 de la presente solicitud ha sido modificada para relacionarla con un inhibidor del crecimiento de un microorganismo, y el componente



Resolución N° 74343

Ref. Expediente N° NC2019/0002072

activo del "inhibidor del crecimiento" es la alulosa, describiendo solamente que la alulosa que contiene sacáridos como un componente que constituye el inhibidor de crecimiento lo cual se describe en detalle en esta solicitud".

Esta Oficina resalta que el pliego reivindicatorio no es claro porque reclaman los microorganismos que son inhibidos y estos no definen a la composición. Se le recuerda al solicitante que una composición debe ser definida por sus componentes y proporciones. Adicionalmente, se reitera que el capítulo reivindicatorio posiblemente está mal traducido, por ejemplo, la reivindicación 1 reclama: "alulosa que contiene sacáridos", expresión que no es coherente porque la alulosa es un sacárido, específicamente un monosacárido, por lo tanto, dicha expresión solo genera confusión y no permite evidenciar con claridad cuál es el alcance real de la invención. Esta Oficina reitera nuevamente, que para lograr entender el alcance de la invención fue necesario remitirse a los ejemplos de la memoria descriptiva, lo que significa que las reivindicaciones no son claras por si solas. Adicionalmente, esta Oficina insiste en que los microorganismos inhibidos no se tienen en cuenta porque no son características técnicas esenciales de la invención.

El solicitante argumenta que: "Con el fin de dar claridad en este aspecto, del contenido de alulosa en la reivindicación 1, el contenido de alulosa en la alulosa que contiene sacáridos se especifica en una cantidad de 50 partes por peso a 100 partes por peso, cuando el contenido de alulosa es de 100 partes por peso en relación con 100 partes por peso de los sacáridos, el inhibidor del crecimiento de la reivindicación 1 comprende sólo la alulosa. Si la alulosa es menor de 50 a 100 partes por peso, el inhibidor del crecimiento comprende la alulosa y otros sacáridos"

Esta Oficina aclara que si bien la expresión "Donde la alulosa se encuentra presente en 50 partes por peso a 100 partes por peso con respecto a 100 partes por peso de los sacáridos" es clara, se reitera que la expresión "alulosa que contiene sacáridos" no lo es, ya que la alulosa es un sacárido. Esta Oficina insiste en que posiblemente el capítulo reivindicatorio está mal traducido lo que lleva a la falta de claridad de este y a que no se logre entender el alcance de la invención.

El solicitante argumenta que: "En relación con la afirmación que hace el examinador respecto de; la Constitución del inhibidor de crecimiento que comprende solo alulosa no está soportada por la especificación de esta solicitud, nosotros la consideramos y justificada por las siguientes razones:

sea lo primero decir que la relación que hacemos con el ejemplo experimental confirma el efecto inhibitorio del crecimiento de la losa en la especificación de la presente solicitud. Alulosa, glucosa, o azúcar fueron adicionadas al medio de cultivo del microorganismo cómo sacar iOS y el microorganismo fue cultivado. lo anterior demuestra qué se ha confirmado que el crecimiento de los microorganismos no se observó en el medio donde la losa fue adicional. en ese momento el medio de cultivo en el cual cada microorganismo fue cultivado no incluyo solamente sacar iOS tales como la alulosa, la glucosa o el azúcar, sino que incluyó otros componentes en la composición del medio.

Sin embargo, en los ejemplos experimentales de la presente solicitud, los componentes distintos de los sacáridos en el medio de cultivo se usaron esencialmente de manera idéntica tanto en los Ejemplos como en los Ejemplos comparativos para proporcionar un entorno para el crecimiento de microorganismos, y usando 'alulosa, glucosa o azúcar como sacáridos' fueron las variables del experimento. Como resultado del experimento, solo los ejemplos que usan alulosa como sacáridos no mostraron un crecimiento en los microorganismos y, a partir de los ejemplos experimentales de la presente solicitud, se apoyan los inhibidores del crecimiento que comprenden alulosa como un solo componente. Si es así, se considera irrazonable que el examinador alegue que la



Resolución N° 74343

Ref. Expediente N° NC2019/0002072

composición que comprende alulosa sola no está respaldada por la especificación de esta solicitud.”

Esta Oficina reitera que el pliego reivindicatorio no es claro por sí mismo, y, por lo tanto, es necesario recurrir al pliego descriptivo para poder entender el alcance de la invención, a lo cual se insiste que las reivindicaciones deben ser claras por sí solas. Tanto es así que, el mismo solicitante tiene que aclarar que tanto la alulosa, glucosa, o azúcar se adicionan independientemente a un medio de cultivo que contiene el microorganismo y otros componentes en la composición.

El solicitante aclara que: *“En primer lugar, como se mencionó anteriormente, la reivindicación 1 de la presente solicitud se refiere a “un inhibidor del crecimiento de un microorganismo”, y los tipos de microorganismos descritos en la reivindicación 1 son un inhibidor del crecimiento especificado por su función. Especificar los microorganismos cuyo crecimiento se inhibe corresponde a limitar la constitución de la presente invención. Para su referencia, al momento de presentar esta solicitud, la reivindicación 1 especificó los microorganismos cuyo crecimiento se inhibe (un inhibidor del crecimiento), y creemos que, en la primera acción oficial, el Examinador reconoció especificando el microorganismo cuyo crecimiento es inhibido como una constitución de la invención.”*

Esta Oficina aclara que se está reclamando una composición que es un inhibidor de crecimiento de microorganismo que comprende alulosa como único componente, esto significa que, las características esenciales técnicas consisten en específicamente alulosa que se encuentra presente en 50 partes por peso a 100 partes por peso con respecto a 100 partes por peso de los sacáridos con base en el contenido de sólidos secos. Ahora bien, que esta composición tenga efectos de inhibición de crecimiento en algunos microorganismos en particular, no puede ser el objeto de la invención, especialmente porque podría entenderse como el uso de la composición y se le recuerda al solicitante que los usos no son patentables de acuerdo con el Art. 14 Decisión 486. Por ello, se llama la atención al solicitante de presentar un capítulo reivindicatorio que sea claro, que se logre entender con facilidad el alcance de la invención y que especialmente esté bien traducido. Esta Oficina hace hincapié en que los microorganismos inhibidos no hacen parte de la composición, es decir, no son una característica técnica esencial de la invención.

El solicitante argumenta que: *“Por consiguiente, la invención descrita en la reivindicación 1 de la presente solicitud utiliza alulosa que contiene sacáridos y se completó confirmando el efecto inhibidor del crecimiento sobre los ocho tipos de microorganismos de (i) como bacterias, Lactobacillus casei y Lactococcus lactis subsp. lactis; (ii) como hongos, Aspergillus awamori, Monascus purpureus, Monascus ruber y Rhizopus oryzae; y (iii) como levadura, Saccharomyces cerevisiae y Saccharomyces pastorianus (especificación, ejemplos de la presente invención).”*

“Sin embargo, las referencias citadas no describen ninguno de los ocho tipos anteriores de microorganismos de la presente invención como microorganismos de objetivo cuyo crecimiento es inhibido por la alulosa. Como resultado de la realización de experimentos con numerosos microorganismos, la presente invención encuentra un microorganismo cuyo crecimiento es inhibido por la alulosa. Esta invención debe reconocerse como novedosa e inventiva en comparación con las referencias citadas.”

“La reivindicación 1 de la presente solicitud se modificó confirmando el efecto de la inhibición de ocho tipos de microorganismos de i) Lactobacillus casei y Lactococcus lactis subsp. lactis como bacterias; ii) Aspergillus awamori, Monascus purpureus, Monascus ruber y Rhizopus oryzae como hongos; y iii) Saccharomyces cerevisiae y Saccharomyces



Resolución N° 74343

Ref. Expediente N° NC2019/0002072

pastorianus como levaduras utilizando sacáridos que contienen alulosa (Ver los ejemplos).”

Esta Oficina aclara que la presente solicitud se afectó por Novedad de acuerdo con el Art. 16 Decisión 486. Se reitera que el pliego reivindicatorio no es nuevo porque sus características técnicas esenciales “*alulosa en una cantidad de 50 partes por peso a 100 partes por peso, con respecto a 100 partes por peso de los sacáridos con base en el contenido sólidos secos*”, se divulgan previamente en el documento 1, el cual se refiere a la inhibición de la esporulación (léase inhibición de crecimiento) en *Aspergillus oryzae*, empleando azúcares raros, como D-psicosa (léase alulosa) en una concentración de 3%, (esto significa que respecto al contenido de sacáridos disueltos es el 100%) (pág. 7, [0022]). Se reitera que los microorganismos inhibidos no son una característica técnica esencial de la composición y por tanto no brindan novedad o nivel inventivo a la composición.

El solicitante argumenta que “*El documento D1 revela ser capaz de controlar la actividad fisiológica de un microorganismo o inhibir su crecimiento utilizando azúcares raros (por ejemplo, la alulosa). Sin embargo, D1 sólo revela que Aspergillus oryzae, Aspergillus niger, Lentinula edodes, Flammulina velutipes y Pleurotus ostreatus son hongos cuyas actividades fisiológicas pueden controlarse utilizando alulosa*”. En consecuencia, D1 no revela nada relacionado con i) *Lactobacillus casei* y *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* como bacterias; ii) *Aspergillus awamori*, *Monascus purpureus*, *Monascus ruber* y *Rhizopus oryzae* como hongos; y iii) *Saccharomyces cerevisiae* y *Saccharomyces pastorianus* como levaduras cuyo crecimiento puede ser inhibido por la alulosa”.

Esta Oficina aclara que no es así, porque se reitera nuevamente que las características técnicas esenciales del capítulo reivindicatorio son un inhibidor de crecimiento que incluye alulosa en una cantidad de 50 partes por peso a 100 partes por peso en relación con 100 partes por peso de los sacáridos, por lo tanto, que inhiba o no los mencionados microorganismos, no caracteriza la composición. Adicionalmente, se recuerda que D1 enseña el efecto de azúcares raros sobre la inhibición de formación de esporas de *Aspergillus niger* y *Aspergillus oryzae*. Entre los azúcares raros que se estudiaron se encuentra se encuentra alulosa (D-psicosa), en una concentración de 3% (esto significa que respecto al contenido de sacáridos disueltos es el 100%). Los resultados de esta prueba muestran que se inhibió la esporulación de *Aspergillus oryzae* y en *Aspergillus niger*. Así, se enseña que la D-psicosa tienen la acción de inhibir la formación de esporas contra el moho (pág. 9, [0031]). Esta Oficina insiste en que los microorganismos inhibidos no son una característica técnica esencial de la invención.

Adicionalmente, esta Oficina aclara que, D1 refleja la misma composición de inhibición, por lo tanto, contrario a lo que afirma el solicitante, el documento 1 presenta todas las características esenciales de la invención reclamada, afectando su novedad.

El solicitante argumenta que: “*El documento D2 sólo revela una tecnología de fabricación de una bebida alcohólica utilizando azúcares raros, pero no revela el efecto de inhibición de microorganismos por azúcares raros. Por lo tanto, la reivindicación 1 de la presente solicitud y sus reivindicaciones dependientes tienen un efecto que no puede predecirse a partir de la combinación de los documentos D1 y D2.*”

Esta Oficina aclara que el documento 2 se empleó para realizar el examen de patentabilidad en el Oficio N° 14538 de 24 de noviembre de 2020. Tras la modificación del capítulo reivindicatorio (Radicado N° NC2019/0002072 del 15 de febrero de 2021), no se emplea dicho documento. Pero se aclara que la falta de novedad persiste, razón pro la



Resolución N° 74343

Ref. Expediente N° NC2019/0002072

cual esta Oficina insiste en que D1 divulga todas las características técnicas esenciales de la invención al enseñar la inhibición de crecimiento de microorganismos, empleando alulosa en una concentración 100% (pág. 7, [0022]). Se reitera al solicitante que los microorganismos inhibidos no son una característica técnica esencial de la composición y por tanto no brindan novedad o nivel inventivo a la composición.

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,

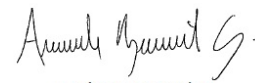
RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: Denegar la patente de invención a la creación titulada “INHIBIDOR DEL CRECIMIENTO DE BACTERIAS, HONGOS Y LEVADURAS QUE CONTIENE ALULOSA”.

ARTÍCULO SEGUNDO: Notificar el contenido de la presente resolución a CJ CHEILJEDANG CORPORATION, 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 17 de noviembre de 2021



ANDRÉS BARRETO GONZÁLEZ
SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Firmado digitalmente
por: ANDRÉS
BERNARDO BARRETO
GONZALEZ
Fecha: 2021.11.17
17:02:10 COT
Razón: Validez jurídica.
Ubicación: Bogotá,
Colombia.

