

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 654

Ref. Expediente N° NC2019/0003423

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 5662 del 15 de febrero de 2021 la Superintendencia de Industria y Comercio denegó patente de invención a la creación denominada: “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”, con fundamento en el artículo 18 de la Decisión 486, al considerar que la materia de las reivindicaciones 1 a 11 no cumple con el requisito de nivel inventivo. De igual forma la materia reclamada fue afectada por carecer de claridad.

SEGUNDO: Que mediante escrito radicado en esta Entidad el 31 de marzo de 2021 con el N.º NC2021/0004103, 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.

Inicialmente, la sociedad recurrente señala que *El presente invento descrito en la solicitud objeto de análisis fue concebido para superar las limitaciones de propiedades técnicas que tiene la alulosa cuando ésta se incluye en el endulzante*, por lo que la presente invención recubre la superficie de la alulosa con sal, lo que resultó en una reducción del mal sabor y el mal gusto de la bebida. Resaltando que “(...) los cristales sin recubrir de alulosa tienen una desventaja al tener una pobre uniformidad entre partículas, pero el endulzante de esta invención aumenta el diámetro de partícula promedio y coeficiente de variación para mejorar la uniformidad. Como puede verse en los Ejemplos 3-4 de la solicitud. La densidad y la fluidez fueron aumentadas, mejorando así la fluidez del endulzante.”

2.1 Sobre las enseñanzas del antecedente D4.

En cuanto a las enseñanzas del documento D4, la sociedad recurrente señala que “(...) sólo revela endulzantes en los que la alulosa y la sal están simplemente mezcladas, y no revela ningún endulzante con la superficie de la alulosa recubierta de sal.

Además, el documento D4 no reconoce el problema del sabor desagradable y la falta de gusto [sic] causados por la alulosa, ni introduce sal para resolverlo. Por lo tanto, el



Ref. Expediente N° NC2019/0003423

documento D4 no tiene ninguna motivación para cubrir la superficie de la alulosa con sal con el propósito de mejorar las propiedades técnicas de la alulosa.”

Menciona igualmente que en el ejemplo experimental 2 de la presente solicitud, se demuestra que la superficie de la alulosa recubierta con sal “(...) *mejoró los resultados en varias propiedades físicas incluyendo la uniformidad de la mezcla. Ya que el ejemplo comparativo 2 descrito, es una simple mezcla de sal y alulosa, de la misma manera en la que se muestra la composición revelada en el documento D4.*

Dicho esto, no es posible inferir que a partir de documento D4 se pueda hacer un recubrimiento con sal para mejorar las propiedades técnicas de alulosa, de tal manera que no es obvio ni evidente la solución propuesta en la solicitud a partir del documento D4.”

2.2 Sobre las enseñanzas del antecedente D3.

Respecto al documento D3 la sociedad recurrente menciona que este (...) *revela el recubrimiento de la superficie de un núcleo inerte soluble en agua como la lactosa, el manitol, el eritritol y la azúcar ordinaria con extracto de Stevia y cloruro de sodio.*

El documento D3 revela que la Stevia puede retener el dulzor más tiempo que el azúcar y dar una sensación refrescante, y por lo tanto se puede producir un endulzante bajo en calorías si se prepara un endulzante en forma de un núcleo inerte soluble en agua recubierto con Stevia. En otras palabras, D3 utiliza un componente central que no está relacionado con el sabor de un endulzante para reducir las calorías recubriendo la superficie del núcleo con Stevia, lo que le da un sabor dulce.”

De igual manera explica que si bien el documento D3 recubre el núcleo de estevia con sal para reducir el sabor amargo, es algo contrario al objeto de la presente invención, ya que “(...) *la superficie de la alulosa está recubierta de sal con el propósito de eliminar el mal sabor que pueda producir el núcleo de alulosa, D3 mezcla cloruro de sodio para eliminar la amargura de la Stevia en la superficie exterior a pesar del núcleo*”, lo que indica que al recubrir la alulosa con sal se mejoran las propiedades físicas con el fin de que “(...) *la alulosa no exhiba un mal sabor o un mal gusto lo cual [sic] bastante diferente de lo que propone el documento D3 (...) Es decir, aunque el documento D3 recubre la superficie del componente central que constituye un cierto volumen con estevia y cloruro de sodio, no revela la idea de resolverlo recubriendo el componente cuya calidad gustativa debe mejorarse con una sal.*”

2.3 Sobre las diferencias respecto a los antecedentes

La sociedad recurrente señala que, a diferencia de la presente invención, “*El documento D3 no revela que la alulosa pueda ser utilizada como un componente central.*”, también revela una simple mezcla de Stevia con sal para eliminar el amargor de la misma.

En cuanto al documento D4, el cual divulga la alulosa, no reconoce el problema relacionado con su sabor desagradable, por lo que considera que “*El problema de disminuir el amargor o el mal sabor que produce la adición alulosa en este tipo de bebidas no es contemplado ni por el documento D3 o el documento D4, de tal manera que no se podría llegar a plantear la solución a partir de estos dos documentos, ya que, ninguno de ellos se refiere a la alulosa ni al efecto que este pudiera causar medido como la interferencia en el gusto final de la bebida que este componente tiene como efecto secundario el cual es producir el mal sabor o la amargura en este tipo de*

Ref. Expediente N° NC2019/0003423

bebidas.”

Volviendo a las enseñanzas del documento D3, la sociedad recurrente señala que existe otra diferencia relacionada con el contenido de sal, ya que la presente invención recubre la alulosa con sal en una cantidad entre 0.005 a 5 partes por peso, basado en 100 partes por peso de la alulosa, mientras que el documento D3 “(...) mezcla 3-4% de un extracto de Stevia, que es el ingrediente objetivo del cual debe ser eliminado el amargor, con 0.25-4% de cloruro de sodio, lo que indica que el cloruro de sodio está incluido en aproximadamente 6.25 partes por peso de a 133 partes por peso de basado en 100 partes por peso del extracto de Stevia (...) el documento D3 no tiene ninguna motivación para derivar el contenido de alulosa de la presente invención ajustando la proporción de la Stevia y el cloruro de sodio en el documento D3.”

Explica que contrario a lo anterior, la presente invención divulga otros compuestos, “(...), lo que hace que los procedimientos utilizados para reducir el amargor de cada uno de ellos sean diferentes ya que en las anterioridades (D3, D4) se utiliza una simple mezcla de la sustancia objetivo, con cloruro de sodio mientras que en la presente invención se usa un recubrimiento, además los valores utilizados en la concentración de sal son inferiores al de las anterioridades en relación con la sustancia objetivo, lo que hace el proceso de la presente invención sea más eficiente y que requiera menor concentración de cloruro de sodio para recubrir la alulosa, a diferencia de las grandes concentraciones de cloruro de sodio que deben ser mezcladas junto con la Stevia de la anterioridad D3 para evitar su mal sabor y su sabor amargo.”

TERCERO: Que mediante escrito radicado en esta Entidad el 13 de mayo de 2021 con el N.º NC2019/0003423, la sociedad CJ CHEILJEDANG CORPORATION., presentó un complemento de información al recurso de reposición con fundamento en los argumentos que a continuación se sintetizan:

3.1 Sobre la modificación al capítulo reivindicatorio y sobre la claridad.

La sociedad recurrente presenta un nuevo capítulo reivindicatorio en el cual se limitan características para darle la claridad requerida. Explica que se elimina la reivindicación 9 y se reenumeran las reivindicaciones dependientes 10 y 11. Explica que *“(...) dichas modificaciones acatamos las observaciones relacionadas con la falta de claridad de la presente solicitud.”*

3.2 Sobre los argumentos en favor de la patentabilidad y el estado de la técnica citado.

La sociedad recurrente señala que *“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.”

Nuevamente explica que *“(...) los cristales de alulosa sin recubrir tienen la desventaja de tener una sobre 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*

Ref. Expediente N° NC2019/0003423

presente invención, se incrementaron la densidad aparente y la fluidez, mejorando así la fluidez del edulcorante.”

3.2.1 Sobre las enseñanzas del documento D4.

En cuanto al documento D4, la sociedad recurrente menciona que obtiene edulcorantes mezclando alulosa (Psicosa) y sorbato de potasio, una sal que se utiliza como conservante de alimentos, sin embargo, la sal de la presente invención “(...) *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.*”, con lo cual, la invención no se puede derivar a partir de las enseñanzas del documento D4.

3.2.2 Sobre las enseñanzas del documento D3.

En cuanto al documento D3, la sociedad recurrente señala que revela una mezcla de Stevia con cloruro de sodio, el cual recubre el “(...) *núcleo inerte soluble en agua como lactosa, y también revela entre otros a la Stevia es un componente esencial*”, sin embargo, en la presente invención la alulosa se recubre con una solución de agua y sal.

Por lo que explica que a partir de las enseñanzas del documento D3 no es posible deducir 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.*”

CUARTO: 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*”.

4.1 Objeto de la invención.

La Oficina encuentra que el problema planteado por la presente solicitud consiste en controlar el sabor desagradable, el amargor y la acritud de la alulosa, mejorando las propiedades físicas y la eficiencia en la preparación de las composiciones.

Es importante resaltar que el último pliego reivindicatorio allegado a esta Oficina, corresponde al presentado con el radicado bajo el N.º NC2019/0003423 el 09 de diciembre de 2021 y está conformado por un total de once (11) reivindicaciones comprendidas en las categorías de producto y procedimiento.

El ámbito de la protección solicitada en las reivindicaciones 1 a 7 corresponde a una composición edulcorante caracterizada porque comprende alulosa y una sal, en donde la alulosa está en forma recubierta con la sal, 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.

Por otra parte, las reivindicaciones 8 a 11 reclaman un método para mejorar el sabor de la alulosa, caracterizado porque comprende: recubrir la alulosa con una sal, en donde la sal está presente en una cantidad entre 0.005 partes por peso a 5 partes por peso en relación con las 100 partes por peso de la alulosa.

Ref. Expediente N° NC2019/0003423

4.2 Antecedentes administrativos.

El caso bajo revisión corresponde a una solicitud tramitada con el radicado bajo el N.º NC2019/0003423 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°1018 del 22 de enero de 2020 y N°9159 del 29 de julio de 2020.

En el primer requerimiento de fondo, comunicado en el Oficio N.º 1018, la Oficina objetó el capítulo reivindicatorio por carecer de claridad ya que incluía términos imprecisos. Por otro lado, la Oficina encontró que la materia reclamada en las reivindicaciones 1 y 2 no era nueva de acuerdo con las enseñanzas del documento D1 - EP2090180-, y, por otra parte, la materia comprendida en las reivindicaciones 3 a 15 carecía de nivel inventivo al derivarse de forma evidente a partir de las enseñanzas de la pareja documental D1 y D2 -US5094862-.

En consideración a las objeciones elevadas por la Oficina en relación con algunos aspectos de claridad de las reivindicaciones, la sociedad solicitante presentó un capítulo reivindicatorio modificado, conformado por trece (13) reivindicaciones comprendidas en las categorías de producto y procedimiento, como parte de la respuesta al requerimiento de fondo radicada bajo el N.º NC2019/0003423 del 02 de junio de 2020. Revisada la respuesta, la Oficina consideró formular un segundo requerimiento de fondo, comunicado en el Oficio N.º 9159, en el cual, se indicó que la materia reclamada carecía de claridad por incluir resultados a alcanzar, además se derivaba de forma evidente a partir de las enseñanzas de los documentos del estado de la técnica D3 - WO2011048616- y D4 -WO2015075473-, por medio de los cuales se concluyó que la materia comprendida en las reivindicaciones 1 a 13 carecía de nivel inventivo.

En respuesta al Oficio, la sociedad recurrente presentó argumentos en favor de la patentabilidad de la presente solicitud y anexó un nuevo capítulo reivindicatorio conformado por once (11) reivindicaciones, sin embargo, al revisar los argumentos la Oficina 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 11 contenidas en el radicado N.º NC2019/0003423 del 09 de diciembre de 2020 por incumplir con el requisito de nivel inventivo, en virtud de las enseñanzas de los documentos D3 y D4 de conformidad con las prescripciones normativas del artículo 18 de la Decisión 486.

4.3 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”.

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 sobre la patentabilidad de la materia contentiva en la Resolución impugnada, esta Oficina considera lo siguiente:

Ref. Expediente N° NC2019/0003423

4.3.1 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° NC2019/0003423 del 13 de mayo de 2021, reemplaza en su totalidad el evaluado durante la actuación administrativa y está conformado por un total de diez (10) 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, con base en lo citado en el apartado 4.1, la Oficina encuentra que la modificación al capítulo reivindicatorio se enfocó en delimitar la materia reclamada en las reivindicaciones 1 y 8, al definir la solución que recubre la alulosa, la cual consiste en sal y agua, donde la sal es seleccionada de cloruro de sodio, cloruro de potasio, cloruro de magnesio, cloruro de calcio, glutamato de sodio y succinato de sodio. Las demás reivindicaciones no sufrieron modificaciones en su contenido, solo en la numeración.

De igual manera se encuentra que la sociedad recurrente realizó el pago correspondiente de la modificación voluntaria mediante factura N°536886 del 14 de mayo 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.

4.5 Sobre los argumentos de patentabilidad.

En cuanto al cumplimiento de los requisitos de patentabilidad, la Oficina encuentra pertinente contrastar las modificaciones realizadas al nuevo capítulo reivindicatorio en lo referente a la selección de las sales.

4.5.1 Sobre las enseñanzas del antecedente D3.

En cuanto a las enseñanzas del documento D3, esta Oficina advierte que busca proporcionar un azúcar saludable que esté libre de amargor y sea versátil (Párr.0013), en donde dicho azúcar comprende un núcleo inerte soluble en agua, recubierto con una composición que comprende extracto de estevia y cloruro de sodio (Párr.0020), cuyo núcleo inerte se puede seleccionar entre lactosa, manitol, sorbitol, eritritol, azúcar de rutina o una mezcla de los mismos (Párr.0030).

Por otra parte, esta Oficina resalta que particularmente en el ejemplo 3 de dicho documento se divulga un método para procesar el azúcar saludable incluye el paso de disolver: azúcar, cloruro de sodio y glucósido de estevia en agua purificada, para recubrir las partículas de azúcar con dicha composición, y finalmente, secar la partícula de azúcar. En vista de lo anterior, se encuentra que le asiste razón a la sociedad recurrente en cuanto a que existen diferencias respecto a la partícula reclamada, ya que, si bien el núcleo inerte revelado en el documento D3 se puede elaborar a partir de azúcares, dentro de los que se encuentra el azúcar normal, las partículas se recubren con edulcorante (estevia) y con un enmascarador de sabor (sal).

De manera que si bien es cierto el documento D3 divulga la posibilidad de recubrir el núcleo inerte, elaborado a partir de lactosa, manitol, sorbitol, eritritol o un azúcar de rutina –glucosa–, solo con estevia, en conjunto con solución salina (ej. 3), este documento no prevé la posibilidad de intercambiar el azúcar de rutina del núcleo por un edulcorante como alulosa.

Como consecuencia de lo anterior, la Oficina advierte que, a pesar de la modificación al capítulo reivindicatorio allegado en etapa de recurso, donde se limita la solución para

Ref. Expediente N° NC2019/0003423

recubrir la alulosa, la cual consiste en sal y agua, es claro que el documento D3 aún resulta pertinente como antecedente del cual se pueda derivar de manera obvia la invención ahora reclamada.

4.5.2 Sobre las enseñanzas del antecedente D4.

Ahora bien, respecto a las enseñanzas del documento D4, citado como complemento de las enseñanzas del documento más cercano, se advierte que revela el uso de la alulosa en diferentes productos alimenticios y bebidas, con el fin de proporcionar la densidad, dulzor y propiedades funcionales convencionalmente proporcionadas por los edulcorantes nutritivos, tales como sacarosa, glucosa, fructosa, jarabe de maíz rico en fructosa y similares. Sin embargo, si bien el documento D4 menciona los diferentes usos de la alulosa, es claro que la modalidad que incluye el sorbato de potasio es la modalidad donde el edulcorante de mesa líquido comprende un conservante, en el que la composición se compone de alulosa entre aproximadamente 2.5% y aproximadamente 5% en peso, edulcorante de alta intensidad entre 9 y 10% en peso, conservante entre 0.005 y 0.15% en peso y agua en una cantidad entre 84.85 y 88.45% en peso respecto al peso total del edulcorante de mesa. Donde el edulcorante de alta densidad es preferiblemente sucralosa y el conservante es preferiblemente sorbato de potasio (Párr.0039, 0217).

De manera complementaria es importante resaltar que el documento D4 menciona a manera de ejemplo que la mezcla pre cocida presenta los siguientes ingredientes (Pág.21, líneas 4 a 7):

INGREDIENT	Amount, wt% (as is)
Flour	20-60
Sugar	0-40
Allulose	13-75
Leavening agent	0-4
Starch	0-10
Salt	0-2
Xanthan gum	0-0.5
Sucralose	0-0.05
TOTAL	100

De lo cual se puede derivar que es una composición que comprende tanto azúcar como sal, sin que de aquí se derive que la alulosa se encuentre en forma cristalina asperjada o recubierta con alguna solución salina.

En vista de lo anterior, la Oficina encuentra que es claro que las enseñanzas del documento D4 donde revela una formulación edulcorante líquida en la que se incluye alulosa y una sal resultan insuficientes a la hora de complementar las enseñanzas del documento D3 a fin de motivar al técnico medio a recubrir un cristal de alulosa con una solución de agua y sal, toda vez que la formulación es líquida, contrario a lo reclamado en la presente invención, la cual refiere una alulosa sólida (cristal) recubierta o rociada por una solución salina, además la sal no se encuentra seleccionada dentro de la lista de sales ahora reclamadas, con lo cual no resulta pertinente como documento complementario.

4.6 Sobre las diferencias respecto a los antecedentes

Si bien la sociedad recurrente señala que existe otra diferencia relacionada entre la presente invención y el documento D3 y es el relacionado con el contenido de sal, toda

Ref. Expediente N° NC2019/0003423

vez que, aunque dicho documento menciona una mezcla de 0.25-4% de cloruro de sodio, corresponden a partes en peso en rangos mayores a los reclamados, la Oficina encuentra importante señalar que contrario a lo que afirma la recurrente, dicho documento señala que el núcleo de azúcar soluble se encuentra en una concentración de entre 60-95%, mientras que la mezcla de cloruro de sodio y estevia se encuentra en un porcentaje entre 0.25-4% (Pág.4, Párr.005) rango que se encuentra dentro del rango reclamado. Lo cual se puede evidenciar en el ejemplo 3, donde el porcentaje de la cantidad de cloruro de sodio está en 0.9%, por tanto, la sociedad recurrente falla al afirmar que el documento D3 no revela el contenido de sodio relacionado con el núcleo, como consecuencia, dichos argumentos no proceden.

Si bien se advierte que las características esenciales reclamadas no se derivan de manera obvia a partir de la combinación de las enseñanzas de los documento D3 y D4, es importante precisar que se hace indispensable revisar si la restricción relacionada con la aspersion de la solución salina resulta de un efecto esperado, ya que no se encuentra un efecto asociado al hecho de recubrir los cristales de alulosa con una solución de sal, en aspectos como los nutricionales o de poder edulcorante.

Se le aclara a la recurrente que podrían existir enseñanzas en el mismo campo técnico que permiten la cobertura de núcleos de alulosa¹, 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.

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.º 5662 del 15 de febrero de 2021, por medio de la cual se denegó patente de invención a la creación 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”, de acuerdo con las razones expuestas en la parte considerativa de la presente resolución.

¹ US2014342052



Resolución N° 654

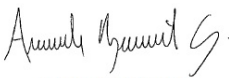
Ref. Expediente N° NC2019/0003423

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, considerando para ello las modificaciones incluidas en el radicado bajo el N.º NC2019/0003423 del 13 de mayo 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 6 de enero de 2022



ANDRÉS BARRETO GONZÁLEZ
SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Firmado digitalmente
por: ANDRÉS
BERNARDO BARRETO
GONZALEZ
Fecha: 2022.01.06
17:00:22 COT
Razón: Validez jurídica.
Ubicación: Bogotá,
Colombia.

