

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 50970

Ref. Expediente N° NC2019/0002024

Por la cual se otorga una Patente de Invención

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

en ejercicio de sus facultades legales, en especial de las conferidas en el numeral 24 del artículo 3° del Decreto 4886 de 2011, y

CONSIDERANDO:

Que mediante escrito radicado en esta Superintendencia el 1 de marzo de 2019, con el N° NC2019/0002024, por CJ CHEILJEDANG CORPORATION, entró a fase nacional la solicitud de patente de invención titulada “MERMELADA DE FRUTA QUE COMPRENDE ALULOSA Y MÉTODO PARA FABRICAR LA MISMA”, que corresponde a la solicitud internacional PCT/KR2017/008489 del 7 de agosto de 2017.

Que la solicitud fue publicada en la Gaceta de la Propiedad Industrial N° 854 el 8 de marzo de 2019, sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

Que realizado el examen de fondo mediante Oficio N° 3767, notificado el 22 de marzo de 2022, 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.

Que el solicitante mediante escrito radicado bajo el N° NC2019/0002024 el 14 de junio de 2022, respondió oportunamente el requerimiento formulado y presentó las reivindicaciones 1 a 5 que reemplazan las originalmente presentadas.

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

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”*.

Que en el presente caso las reivindicaciones 1 a 5 incluidas en el radicado bajo el N° NC2019/0002024 del 14 de junio de 2022, cumplen los requisitos indicados anteriormente, toda vez que refieren una mermelada de fruta caracterizada porque comprende una fruta y alulosa y un método para fabricar la misma, que difiere del estado de la técnica más cercano, WO2015075473, en que la alulosa está presente en una cantidad de 200 a 300 partes en peso con base en 100 partes en peso de la fruta. Adicionalmente, esta diferencia no se encuentra sugerida en el estado de la técnica y, como consecuencia de ello, se evidencia el efecto de evitar que la mermelada se desborde o forme burbujas y se mejora la estabilidad de almacenamiento en la preparación de la mermelada de frutas. Sumado a lo anterior, la materia reivindicada, es susceptible de aplicación industrial.



Resolución N° 50970

Ref. Expediente N° NC2019/0002024

En consecuencia, las reivindicaciones 1 a 5 cumplen los requisitos de novedad, nivel inventivo y aplicación industrial establecidos en la normatividad citada en precedencia y este Despacho encuentra procedente conceder para las mismas la patente solicitada.

Con fundamento en las anteriores consideraciones, el Superintendente de Industria y Comercio,

RESUELVE

ARTÍCULO 1: Otorgar patente de invención a la solicitud que entró en fase nacional en virtud del Tratado de Cooperación en Materia de Patentes (PCT), para la creación titulada:

“MERMELADA DE FRUTA QUE COMPRENDE ALULOSA Y MÉTODO PARA FABRICAR LA MISMA”

Clasificación IPC: A23L 1/06, A23L 1/068.

Reivindicación(es): 1 a 5 incluidas en el radicado bajo el No NC2019/0002024 del 14 de junio de 2022, de acuerdo con el anexo 1.

Titular(es): CJ CHEILJEDANG CORPORATION.

Domicilio(s): CJ CHEIL JEDANG CENTER, 330, DONGHO-RO, JUNG-GU SEOUL, REPÚBLICA DE COREA.

Inventor(es): Jong Min CHOI, Su-Jeong KIM, Seung Won PARK, Youn-Kyung BAK, Jung Gyu PARK, Sung Bae BYUN, Dong Seok SHIM, In LEE, y Dong Chul JUNG.

Prioridad(es) N° 1/09/2016, KR (REPÚBLICA DE COREA), 10-2016-0112501.

Solicitud internacional N°: PCT/KR2017/008489. **Fecha:** 7 de agosto de 2017.

Vigente desde: 7 de agosto de 2017.

Hasta: 7 de agosto de 2037.

ARTÍCULO 2: El titular tendrá los derechos y las obligaciones establecidos en la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina y en las demás disposiciones legales vigentes sobre propiedad industrial, precisando que para mantener vigente la patente se deberá cancelar la tasa anual de mantenimiento, conforme lo dispone el artículo 80 de la referida norma comunitaria.

Resolución N° 50970

Ref. Expediente N° NC2019/0002024

ARTÍCULO 3: 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 29 de julio de 2022



Firmado digitalmente
por: JUAN CAMILO
DURAN TELLEZ
Fecha: 2022.08.08
09:02:26 COT
Razón: Validez jurídica.
Ubicación: Bogotá,
Colombia.

ANEXO 1

REIVINDICACIONES CONCEDIDAS

1. Una mermelada de fruta caracterizada porque comprende una fruta y alulosa en donde la alulosa está presente en una cantidad de 200 a 300 partes en peso con base en 100 partes en peso de la fruta y la fruta tiene una dureza de 16,2 a 21,9 gf y una capacidad de untar de 0,8 a 1,1 g/segundo.
2. La mermelada de fruta de conformidad con la reivindicación 1, caracterizada porque la alulosa está presente en una cantidad de 50 a 100 partes en peso con base en 100 partes en peso del sacárido.
3. La mermelada de fruta de conformidad con la reivindicación 1, caracterizada porque la mermelada de fruta no incluye sacarosa y en donde la sacarosa es tal que se adiciona desde el exterior y se exceptúa de la sacarosa que viene incluida en la fruta o la sacarosa generada desde la fruta durante el proceso de preparación de la mermelada.
4. Un método para preparar una mermelada de fruta, caracterizado porque comprende:
 - (a) poner en contacto una fruta con alulosa;
 - (b) calentar el producto de la etapa (a) en donde la alulosa está presente en una cantidad de 200 a 300 partes en peso con base en 100 partes en peso de la fruta en la etapa a) y la fruta tiene una dureza de 16,2 a 21,9 gf y una capacidad de untar de 0,8 a 1,1 g/segundo
5. El método de conformidad con la reivindicación 4 caracterizado porque el método no incluye poner en contacto la fruta con sacarosa y en donde la sacarosa es tal que se adiciona desde el exterior y se exceptúa de la sacarosa que viene incluida en la fruta o la sacarosa generada desde la fruta durante el proceso de preparación de la mermelada.