

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 12570
Por la cual se niega una patente de invención

Rad. N° 01-22588

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO
en ejercicio de sus facultades legales, en especial de las que se confirieron en el artículo 3, numeral 30 del decreto 3523 de 2009, y

CONSIDERANDO

PRIMERO: Que mediante escrito radicado en esta Superintendencia el 21 de marzo de 2001, bajo el número 01 22588, se presentó la solicitud de patente de invención titulada: "COMPOSICION Y METODO DE ELABORACION DE ALIMENTOS PARA MASCOTAS", contenida en el expediente de la referencia.

SEGUNDO: Que mediante memorial presentado por el solicitante, se informa sobre el cambio de apoderado de la sociedad SOCIETE DES PRODUITS NESTLÉ S.A., donde la doctora Alicia Lloreda Ricaurte aparece como la representante legal para todos los asuntos de propiedad industrial de la sociedad antedicha. Una vez analizados los documentos allegados por el solicitante, estos cumplen con los requisitos legales exigidos.

TERCERO: Que mediante memorial presentado por el solicitante, se informa sobre el cambio de apoderado de la sociedad SOCIETE DES PRODUITS NESTLÉ S.A, donde el doctor Gustavo Tamayo aparece como el representante legal para todos los asuntos de propiedad industrial de la sociedad antedicha. Una vez analizados los documentos allegados por el solicitante, estos cumplen con los requisitos legales exigidos.

CUARTO: Que efectuado el examen de forma en cuanto a los requisitos que debe llenar la solicitud y cumplidas las exigencias legales, se ordenó publicar el extracto sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

QUINTO: Que realizado el examen de patentabilidad se encontró que la invención no cumple con los requisitos establecidos. En consecuencia, con fundamento en lo dispuesto en el artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, se requirió en dos ocasiones al peticionario para que se pronunciara sobre las objeciones efectuadas a la solicitud.

SEXTO: Que el solicitante mediante escritos radicados el 13 de julio de 2007 y el 21 de mayo de 2008, atendió oportunamente a los requerimientos formulados, presentando aclaraciones, correcciones y un nuevo capítulo reivindicatorio.

SEPTIMO: Que según lo dispuesto en el artículo 14 de la Decisión 486 expedida por la Comisión de la Comunidad Andina se otorgarán patentes "... para las

12570

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° ^{NU} 1 2 5 7 0

Por la cual se niega una patente de invención

Rad. N° 01-22588

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."

OCTAVO: Que las nuevas reivindicaciones 1 a 18, contenidas en los folios 128 a 131 del expediente en estudio, no cumplen con los requisitos de falta de definición y nivel inventivo. Lo anterior, de acuerdo con las siguientes consideraciones:

1. Objeto de la invención

La presente solicitud e patente de invención reclama en sus reivindicaciones 1 a 10: un alimento para mascotas caracterizado porque comprende un cuerpo gelificable térmicamente, formulado, comestible, que comprende al menos 20% en peso de proteína, que tiene una apariencia quemado, un contenido de humedad de 20% a 60% en peso, un contenido de lípidos de 15 a 25% en peso y una estructura que provee firmeza de textura para ser resiliente bajo la presión inicial de la mordida por una mascota animal, en donde el cuerpo es capaz de extruir un jugo grasoso cuando es sometido a una presión baja.

En las reivindicaciones 11 a 15 del expediente en estudio se reclama un procedimiento para producir un alimento para mascotas, que tiene una textura que es resiliente bajo la presión inicial de la mordida por una mascota animal, caracterizado porque incluye los pasos de proveer un cuerpo coherente de alimento producido a partir de una fuente de proteína gelificable térmicamente, reducir el contenido de humedad del cuerpo entre 20 a 50% en peso, causando que al menos una porción del cuerpo tenga una superficie de aspecto quemado y reducir el pH del cuerpo, en donde después de la reducción del contenido de humedad el cuerpo comprende al menos 20% en peso de proteína.

El solicitante en el capítulo descriptivo, presenta el objeto de la invención de la siguiente manera: "Esta invención guarda relación con un alimento para mascota, que tiene un contenido de humedad moderadamente reducido y una estructura que es capaz de estimular la acción de masticar en una mascota que lo come."

2. No se cumple con el artículo 30

El artículo 30 de la Decisión 486 consagra que: "Las reivindicaciones definirán la materia que se desea proteger mediante la patente. Deben ser claras y concisas y estar enteramente sustentadas por la descripción" (subrayado fuera de texto)

Cabe señalar, que la claridad de un capítulo reivindicatorio es indispensable para

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 12570
Por la cual se niega una patente de invención.

Rad. N° 01-22588

definir el objeto susceptible de protección, necesario para la búsqueda de posibles antecedentes que puedan afectar la solicitud.

Refiriéndose sobre el particular, el Tribunal Andino de Justicia, sostiene que:

"(...) las reivindicaciones constituyen parte esencial de la respectiva solicitud, debido a que delimitan el campo de la patente y especifican la regla técnica que se desea patentar, razones por las cuales éstas deben ser suficientemente claras y concisas. Su fundamento radica pues en la descripción respectiva, de forma tal que el alcance de la reivindicación corresponda y se justifique con el contenido de aquella".¹

De acuerdo a lo anterior, se tiene que en el presente caso, las reivindicaciones que a continuación se señalan no cumplen con lo dispuesto por el artículo 30 de la Decisión 486, por las siguientes razones:

En efecto, en la parte característica de la reivindicación 1 se presenta la siguiente característica del producto: "una estructura que provee firmeza de textura para ser resiliente bajo la presión inicial de la mordida por una mascota animal en donde el cuerpo es capaz de extruir un jugo grasoso cuando es sometido a una presión baja." Dicha característica, no se encuentra definiendo el alimento para mascotas, ya que este es un resultado a alcanzar con el producto que se obtiene, pero no es una característica técnica que permita definir el producto.

De igual forma, se encuentra presentada la reivindicación 3, en la cual el alimento para mascotas se encuentra definido de la siguiente manera: "... porque el cuerpo tiene un elevado buen sabor atribuible a la reacción del tostado". En esta reivindicación se esta definiendo el alimento para mascotas según una de las ventajas que presenta el producto, lo cual hace referencia a un resultado a alcanzar y no a una característica técnica que defina el producto.

Así mismo, la característica que se presenta para el alimento de mascotas en la reivindicación 8, es muy general ya que hace referencia a la estructura de bloque que presenta el producto y afirma que: "...la estructura comprende zonas interiores y exteriores, teniendo la zona exterior un menor contenido de humedad que la zona interior", esta característica del producto no se encuentra aportando algún elemento que defina al alimento para mascotas, ya que es un hecho obvio que para cualquier cuerpo es posible encontrar que en la zona exterior se tenga un menor contenido de humedad que en la zona interior; por lo cual, esta característica no se encuentra definiendo al producto, y tampoco le atribuye los

¹ Proceso 197 IP 2007

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 125.70

Por la cual se niega una patente de invención

Rad. N° 01-22588

elementos necesarios para diferenciar el producto de lo reportado en el estado de la técnica.

Es de aclarar, que las composiciones se caracterizan en términos de los componentes que las conforman así como de las proporciones en las cuales estos se encuentren, de tal manera que no se considera correcta la forma de definir una composición al presentar ventajas que el producto elaborado pueda presentar.

En el procedimiento presentado en la reivindicación 11, es posible establecer que se encuentra constituido por las etapas que se enuncian a continuación: proporcionar un cuerpo coherente al alimento para mascotas a partir de una fuente de proteína gelificable térmicamente, reducir el contenido de humedad entre el 20% al 50% y reducir el pH del cuerpo.

De acuerdo a lo anterior, no es suficientemente explícita la forma en la cual se llevan a cabo estas etapas, ya que, por ejemplo, para la primera etapa se enuncia en la reivindicación dependiente 18 que el procedimiento incluye la formación de una emulsión de carne pero no se indica la forma en la cual se prepara dicha emulsión de carne.

De igual forma, en la etapa de reducir el pH del cuerpo tampoco se esta indicando la forma de hacerlo, así como en la reivindicación dependiente 16 se está señalando que durante el procedimiento se recubre el cuerpo con un ácido pero no se presenta la forma en la que se hace este recubrimiento.

Por lo tanto, en las reivindicaciones de proceso no se señalan las características técnicas del procedimiento en particular, que permitan establecer el aporte al estado de la técnica que el procedimiento de la solicitud pueda presentar con respecto a procedimientos similares conocidos.

De conformidad con lo expuesto, las reivindicaciones antedichas no cumplen con el requisito consignado en el artículo 30 de la Decisión 486, por ausencia de definición.

3. Determinación del estado de la técnica

3.1. Fecha determinante para el análisis comparativo

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 22 de marzo de 2000, que corresponde a la fecha de la prioridad reclamada respecto de la solicitud

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 12570
Por la cual se niega una patente de invención

Rad. N° 01-22588

internacional US 60/191174. La prioridad fue tomada en cuenta para el estudio de patentabilidad, según obra a folio 178 del expediente en estudio.

3.2. Documentos del estado de la técnica

Consultadas las bases de datos y los archivos con que se cuenta, se encontraron los siguientes documentos, anteriores a la fecha de prioridad invocada y relacionados con la materia de la solicitud en estudio:

N°	Documento	Título	Fecha de publicación
D1	US 3.873.736	Semi-moist meta resembling food product and method of preparation	1975-Mar-25
D2	US 5.928.705	Cooked extruded meta product comprising additive and method fro making the same	1999-Jul-27
D3	US 4.781.939	Layered meat emulsion product and method of producing same	1988-Nov-1

4. Nivel inventivo

De acuerdo con el artículo 18 de la Decisión 486: "Se considerará que una invención tiene nivel inventivo, si para una persona del oficio normalmente versada en la materia técnica correspondiente, esa invención no hubiese resultado obvia ni se hubiese derivado de manera evidente del estado de la técnica." (Sobre el estado de la técnica se habló en el numeral anterior)

Por su parte, al referirse a este requisito el Tribunal de Justicia de la Comunidad Andina, sostiene:

"Con el requisito del nivel inventivo, lo que se pretende es dotar al examinador técnico de un elemento que le permita afirmar o no si a la invención objeto de estudio no se habría podido llegar a partir de los conocimientos técnicos que existían en ese momento dentro del estado de la técnica (...). En este punto conviene advertir que uno es el examen que realiza el técnico medio respecto de la novedad y otro el que se efectúa con respecto al nivel inventivo; si bien en uno y otro se utiliza como parámetro de referencia el 'estado de la técnica', en el primero, se coteja la invención con las 'anterioridades' existentes dentro de aquella, cada uno (sic) por separado, mientras que en el segundo (nivel inventivo) se exige que el técnico medio que realiza el examen debe partir del conocimiento general que él tiene sobre el estado de la técnica y realizar el cotejo comparativo con su apreciación de conjunto, determinado si con tales conocimientos técnicos existentes

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 1 25 7 0

Por la cual se niega una patente de invención

Rad. N° 01-22588

ha podido o no producirse tal invención."²

En el presente caso, la solicitud carece de nivel inventivo, toda vez que en el estado de la técnica, según la anterioridad US 3.873.736 (llamada D1 de aquí en adelante) se presenta un producto alimenticio proteico y semihúmedo el cual, está constituido por carne y otros materiales, este producto presenta una textura elástica similar a la carne natural. El contenido de humedad de estos productos se encuentra entre un 20 a 25% por peso del producto y estos son preservados de ataques bacterianos por la inclusión de un material lo suficientemente soluble en agua para producir un efecto bacteriostático.

Un material soluble en agua típicamente utilizado para este propósito, es el azúcar el cual puede estar en una cantidad entre el 15% al 35% del peso total del producto. El contenido de humedad preferido para el producto es del 30% el cual puede variar dependiendo del contenido de azúcares solubles, alcoholes polihídricos y sales empleadas para disminuir la actividad de agua.

Las proteínas del producto son coaguladas por medio del calentamiento obteniendo una matriz elástica para el producto, especialmente cuando el producto tiene un pH entre 5.5 a 6.5. la cantidad de proteína coagulable empleada en el producto puede variar entre 3 y 40% del peso total del producto. El contenido de proteína varía según la fuente de proteína empleada, por ejemplo, un contenido preferido de gluten de trigo se encuentra en un 25 a 35% en peso, la cocción del producto se realiza a una temperatura entre 45° a 235° C, por un lapso de tiempo entre 1 a 60 minutos, pero las condiciones preferida para la cocción son de 130° a 150° C por 5 a 20 minutos.

Para prevenir la adherencia entre las piezas, estas son recubiertas con una película delgada de aceite o grasa. El tratamiento de las piezas de carne cortadas con aceite o con una solución acuosa estabilizada proporciona al producto humedad y una superficie de apariencia jugosa, lo cual le da mayor aceptación al animal del producto.

De otra parte, es particularmente ventajoso adicionar materiales saborizantes a la solución estabilizada, así los sabores concentrados a la superficie del producto lo cual produce que el animal lo acepte. Los materiales saborizantes pueden comprender extractos de carne, hidrolizados de proteína y mezclas de aminoácidos y azúcares.

Por su parte, la anterioridad US 5.928.705 (llamada D2 de aquí en adelante)

² Proceso 192 IP 2005.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 12570

Por la cual se niega una patente de invención

Rad. N° 01-22588

presenta un producto cárnico, extruido y cocinado que presenta una cara superficial externa, en la cual, la carne se encuentra impregnada con un aditivo, la cual tiene un espesor que se encuentra en un rango entre 1 a 5 mm. El producto cárnico, comprende una capa co-extruida de grasa o emulsión de carne dispuesta de forma adyacente a la capa de carne del núcleo.

La invención también presenta un método para hacer el producto de carne extruido, el aditivo que presenta el producto es un colorante, saborizante o condimento.

Como una alternativa, el producto extrudado puede comprender: un núcleo extruido y una o más capas coextruidas de carne las cuales, están dispuestas completa o parcialmente alrededor del núcleo. Dicho núcleo extruido puede consistir de carne magra y las capas de carne que se encuentran recubriendo el núcleo pueden ser del mismo tipo de carne o diferente.

Así mismo, en la anterioridad US 4.781.939 (llamada D3 de aquí en adelante) se presenta la producción de una emulsión de carne en la forma de trozos o piezas que tienen una pluralidad de capas yuxtapuestas, las cuales, se pueden separar manualmente, los trozos de carne son similares a la carne en apariencia, textura y consistencia.

Dentro del proceso de fabricación del producto, se adiciona vapor a la emulsión cárnica por lo cual, se obtiene una coagulación rápida que facilita la formación de una estructura en capas de la emulsión y sirve para romper la masa de la emulsión en pedazos o piezas las cuales son descargadas desde una zona de procesamiento tubular. Los pedazos de emulsión de carne tienen una apariencia, textura y estructura muy próxima a trozos de carne natural. Típicamente el material cárnico se formula para contener como máximo 25% de grasa, preferiblemente 15% en peso de grasa.

La formulación cárnica, de la anterioridad D3, puede variar al incluir en ella material de proteína seca, tratando de obtener una relación de proteína grasa adecuada para formar un producto de emulsión de carne firme previa coagulación de la proteína sin que la emulsión presente inestabilidad.

De acuerdo a lo anterior, se observa que en las anterioridades señaladas, se presentan productos cárnicos, los cuales son formados a base de emulsiones de carne en las cuales se involucran materiales que aportan proteínas y se logra establecer una relación de proteína: grasa con el fin de obtener emulsiones que proporcionen las características de firmeza, elasticidad y estabilidad deseadas par

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° ~~1~~ 257.0
Por la cual se niega una patente de invención

Rad. N° 01-22588

el producto.

El contenido de humedad que se presenta para los productos cárnicos de las anterioridades se encuentran entre en los mismos rangos que los contemplados en la invención de la solicitud, ya que para esta se contempla un rango de 20 a 60% en peso.

También se puede observar que en las anterioridades se contemplan estructuras en capas para la emulsión una vez la proteína ha precipitado. Así mismo, en las anterioridades D1 y D2 se contempla la presencia de un recubrimiento para el producto de emulsión de carne, el cual puede estar constituido por compuestos solubles en agua que pueden tener variados propósitos tales como aumentar el sabor agradable en el producto y entre los que se incluyen aromatizantes o condimentos. En la anterioridad D2 se muestra específicamente la forma en la cual se dispone el recubrimiento con respecto a la emulsión de carne.

En los procedimientos para la elaboración del producto cárnico se considera la formación de una emulsión de carne en la cual se precipita la proteína por medio de calor para obtener una consistencia de gel y en la anterioridad de D1 se consideran unos valores bajos de pH al igual que lo descrito en la invención de la solicitud.

Es así como, los elementos técnicos que se encuentran presentados en la solicitud bajo estudio, se encuentran revelados en los documentos relacionados como anterioridades. Por lo tanto, una persona medianamente versada en la materia fácilmente deduciría el alimento para mascotas, así como el proceso para producirlo presentado en la solicitud bajo estudio, con la información que es posible extraer de las anterioridades ya que en ellos se revela la formación de productos cárnicos, a partir de la precipitación de proteínas con calor, las cuales, van a tener una consistencia de gel gracias también a los contenidos de humedad que se manejan en el producto.

De acuerdo a lo anterior, la solicitud bajo estudio no cumple con el requisito de nivel inventivo, requisito requerido para otorgar el privilegio solicitado.

5. Respuesta a los argumentos del solicitante

Frente a la claridad de las reivindicaciones manifiesta el solicitante que: "...sirve como complemento de las demás características señaladas en dichas reivindicaciones y es totalmente apropiada para un producto alimenticio para mascotas, ya que delimita y diferencia al producto revelado en forma adecuada

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 12570
Por la cual se niega una patente de invención

Rad. N° 01-22588

dentro del campo de los desarrollos alimenticios para animales...”.

Cabe aclarar al solicitante, que en términos de patentes las composiciones son definidas por medio de los componentes que las constituyen y las proporciones en las cuales estos se encuentren, de tal manera que esta observación se mantiene para las reivindicaciones en las cuales se presentan las ventajas del producto de la solicitud adicionalmente a la composición.

De otra parte, el hecho de especificar que el producto va dirigido a “mascotas animales” no delimita la invención, ya que solamente se encuentra indicando el empleo que se hace del mismo.

Afirma el solicitante que “Sobre este particular, me permito dirigir la atención del señor examinador al hecho de que los procesos o métodos para proporcionar un cuerpo coherente de alimento a partir de una fuente de proteína gelificable, reducir el contenido de humedad, formar una emulsión de carne y/o reducir el pH son perfectamente claros y conocidos por los versados en la materia y, más importante aun, si bien corresponden a las etapas del procedimiento, es la conexión entre dichas etapas en el orden proporcionado con las condiciones dadas por el solicitante lo que realmente diferencia al proceso enseñado de los demás procesos conocidos en el estado de la técnica”.

Respecto a lo anterior, cabe anotar que tal como se sustentó en el numeral 2 de la presente Resolución, la forma en la cual se encuentra presentado el procedimiento de la solicitud no permite establecer las diferencias que podrían presentarse con procedimientos similares del arte previo y, por lo tanto, la solicitud no presenta nivel inventivo.

El solicitante señala el Manual Andino de Patentes, para decir que: “para determinar si el objeto de la reivindicación resulta obvio o se deriva de manera evidente del estado de la técnica se recurre, siempre que sea posible, al método problema solución”.

Como se ha dicho en repetidas oportunidades, el Manual Andino de Patentes no es un marco normativo de referencia para el estudio y análisis de patentabilidad de una solicitud en trámite, como quiera que se trata solo de una guía práctica para la realización del examen de las solicitudes de patentes, dirigida principalmente a los examinadores de las oficinas nacionales de los Países miembros de la Comunidad Andina. Por lo demás, la regulación vigente en materia de propiedad industrial en Colombia es la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° ME 1 2 5 7 0
Por la cual se niega una patente de invención

Rad. N° 01-22588

Visto lo anterior, se advierte que la invención en estudio no cumple con los requisitos de falta de definición y nivel inventivo, toda vez que para *un experto medio en la materia*, y de conformidad con *el estado de la técnica* que existía en ese momento, resulta obvia y a ella se hubiese podido llegar de manera evidente.

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Negar el privilegio de patente de invención a la creación denominada: "COMPOSICION Y METODO DE ELABORACION DE ALIMENTOS PARA MASCOTAS"

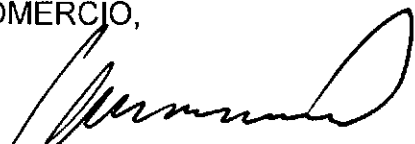
ARTICULO SEGUNDO: Notificar personalmente al doctor Gustavo Tamayo Arango, en su calidad de apoderado de la sociedad SOCIETE DES PRODUITS NESTLE S.A., o a quien haga sus veces, el contenido de la presente resolución, entregándole copia de la misma, advirtiéndole que contra ella procede el recurso de reposición ante el Superintendente de Industria y Comercio al momento de notificarse o dentro de los 5 días hábiles siguientes.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dada en Bogotá D.C., a los

05 MAR. 2010.

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO,


GUSTAVO VALBUENA QUIÑONES

Doctor
GUSTAVO TAMAYO ARANGO
Calle 72 No. 5-83, piso 6
Bogotá D.C.

202069
