

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO	
RAD: 9-128217- -4	FECHA: 2013-03-08 09:57:02
DEP: 2020 DIRECCION DE NUEVAS CREACIONES	EVE: 379 FASE NACIONAL INCLUIDO CAPITULO II
TRA: 11 PCT-PATENTE DE INVENCION CAPITULOS I Y II	FOLIOS: 7
ACT: 519 PRESENTACION	

DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES

2020
Bogotá, D.C.,

Abogado(a)/Señor(a)
JAIME EDUARDO DELGADO VILLEGAS

Asunto: Radicación: 9-128217- -4
 Trámite: 11
 Evento: 379
 Actuación: 519
 Oficio: 4761
 Folios: 7

Patente de Invención	X			Patente de Modelo de Utilidad	
Vía Nacional					
Vía PCT (Fase Nacional)	X	Capítulo I		Capítulo II	X
No. Solicitud Internacional	PCT/ES2008/000325				
Fecha de Presentación Internacional	08/05/2008				

Como resultado del Examen de Fondo realizado, con fundamento en el Artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, se comunica:

1. Documentos estudiados

Descripción:	Folios 5 a 13	11/noviembre/2009
Descripción:	Folios 43 a 51	11/noviembre/2009
Reivindicaciones:	Folios 14 a 17	11/noviembre/2009
Reivindicaciones:	Folios 39 a 42	11/noviembre/2009
Reivindicaciones:	Folios 58 a 61	11/noviembre/2009
Figura:	Folios 18 y 57	11/noviembre/2009
Prioridad:	P200701233	08/mayo/2007

2. Análisis de la Prioridad

Se acepta la reivindicación de Prioridad porque esta solicitud fue presentada dentro del plazo establecido (Art. 9 D 486) y su contenido técnico corresponde con el de la prioridad reivindicada.

3. Objeto de la invención

Título de la solicitud: "Procedimiento de fabricación de un transformado de pescado y transformado de pescado" (Fl. 1).

El problema planteado en esta solicitud consiste en obtener un producto cuya base sea el atún, y que en él participe mayoritariamente el atún y que además las características organolépticas del mismo sean muy superiores a las del producto.

Para resolver este problema técnico, la solicitud en estudio proporciona un procedimiento de fabricación de un transformado de pescado, en concreto un transformado de atún aunque puede ser de cualquier otro pescado, con el cual se valoriza un producto escaso, aportándole además una textura y sabor mas realzado y agradable al paladar, a ala vez que consigue un producto mas digestible por el ser humano.

El objeto de la presente Solicitud se relaciona con la Clasificación Internacional de Patentes (CIP): A23L 1/325; A23L 1/035.

4. De la Solicitud de Patente

Reivindicaciones (Art 30 D 486, Art 22 PCT)

- El término de las reivindicaciones 2, 3: "*aproximadamente*", es impreciso, por lo cual no permite distinguir la invención del estado de la técnica. Se sugiere sustituirlo por un término preciso o un rango concreto.
- La reivindicación 1 hace referencia a un procedimiento; sin embargo, no se presenta una secuencia de etapas. Al respecto el Tribunal Andino de Justicia ha dicho los siguiente:

"El objeto de la invención de producto esta constituido por un cuerpo cierto destinado a llenar una necesidad industrial que el estado de la técnica aun 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". (Otero Lastres, José Manuel. Ob. Cit)¹.

- La reivindicación 1, 4, 8, 15 y 20 tienen los términos: "*papilla homogénea*", "*caldo concentrado*", "*fosfatos*", "*sustancias antioxidantes*", "*salsa de diversa índole*", "*concentrado*" y "*tratamiento térmico*" que son características de carácter general que sugieren de forma imprecisa que la protección se extiende a otras posibles variaciones o modificaciones.
- La frase "*para dar un color más intenso a la papilla homogénea*" de la reivindicación 9 se refiere a un resultado a alcanzar, no define al producto

porque la invención no queda definida por el resultado a alcanzar, puesto que la reivindicación incluiría no sólo la solución propuesta por el solicitante, sino todas las alternativas presentes o futuras que lleguen a ese resultado. Se sugiere reemplazarlo por las características esenciales, estructurales o funcionales, que contribuyen a la obtención de ese efecto.

5. Determinación del Estado de la Técnica

El estado de la técnica se determinó con base en la fecha de presentación de la solicitud de prioridad: 08/mayo/2007 fecha de y se encontraron los siguientes documentos que anticipan el objeto de esta solicitud:

Item	Documento	Título	Fecha de Publicación*
D1	WO9423588	"Food binder matriz for formed food products"	27/octubre/1994
D2	EPO724845	"Préparation de poisson cru surgelé et procédé de fabrication d'une telle préparation"	4/julio/2001

D1¹ divulga un método para la fabricación de un producto alimenticio mediante la mezcla homogénea carne de pescado picada (Pág. 9 Párr. 2).

D2² divulga una preparación de pescado crudo, rallado, que está presente en el estado congelado (Párr. 0002).

6. Examen de Patentabilidad (Art 14 D486)

Novedad (Art 16 D486)

La reivindicación 16 consiste en: "*Transformado de pescado que comprende...*" (Fl. 60).

Comparación de las características técnicas esenciales, con las del Estado de la Técnica:

Características esenciales	D2
Transformado de pescado que comprende una papilla homogénea en fase de emulsión que comprende	Preparación de pescado crudo, rallado, que está presente en el estado congelado (Párr. 0002).

¹http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/originalDocument?CC=WO&NR=9423588A1&KC=A1&FT=D&ND=3&date=19941027&DB=EPODOC&locale=en_EP

²<http://www.google.com/patents/EP0724845B1?cl=fr&dq=Frozen+raw+fish&ei=rQApUcLsOIrm8QTju4E4>

Pescado crudo congelado y caldo concentrado resultante de la cocción del pescado, siendo el pescado congelado y el caldo concentrado del mismo tipo de pescado que el de las migas y/o trozos de pescado con los que se mezcla la papilla.	Preparación de pescado congelado en que dicha preparación se compone de 90 a 75% de los trozos gruesos de pescado, que contiene el tejido conectivo, y de 10 a 25% de una pasta de pescado, recubierto alrededor de las piezas gruesas, que consiste en carne de pescado picada capaz de formar un aglutinante, y en que dicha preparación contiene sustancialmente toda el agua constituyente de las piezas, así como de la pasta de pescado (reivindicación 1).
--	---

Las características esenciales del producto de la reivindicación 16 habían sido divulgadas previamente en D2, el cual enseña, una preparación de pescado crudo, rallado, que está presente en el estado congelado (Párr. 0002) que se compone de trozos gruesos de pescado formando un aglutinante y que contiene además toda el agua constituyente de las piezas de pescado (el caldo de pescado) (reivindicación 1).

En consecuencia, la reivindicación 16 no es nueva, según lo divulgado en el documento D1.

Nivel Inventivo (Art18 D486)

La reivindicación 1 consiste en “*Procedimiento de fabricación de un transformado de pescado que comprende una papilla homogénea en fase de emulsión que comprende pescado crudo congelado y caldo concentrado resultante de la cocción del pescado, siendo el pescado congelado y el caldo concentrado del mismo tipo de pescado que el de las migas y/o trozos de pescado con los que se mezcla la papilla*” (Fl. 58).

Comparación de las características técnicas esenciales, con las del Estado de la Técnica:

Características esenciales	D1	D2
Procedimiento de fabricación de un transformado de pescado que comprende:	Método para la fabricación de un producto alimenticio mediante la mezcla homogénea carne de pescado picada (Pág. 9 Párr. 2).	Preparación de pescado congelado (resumen).

Papilla homogénea en fase de emulsión.	Mezcla homogénea de carne de pescado picada o cortada con el resto de los trozos de pescado más grandes y los aceites vegetales (Pág. 9, Párr. 2).	No menciona
Pescado crudo congelado y caldo concentrado resultante de la cocción del pescado, siendo el pescado congelado y el caldo concentrado del mismo tipo de pescado que el de las migas y/o trozos de pescado con los que se mezcla la papilla.	No menciona	Preparación de pescado congelado en que dicha preparación se compone de 90 a 75% de los trozos gruesos de pescado, que contiene el tejido conectivo, y de 10 a 25% de una pasta de pescado, recubierto alrededor de las piezas gruesas, que consiste en carne de pescado picada capaz de formar un aglutinante, y en que dicha preparación contiene sustancialmente toda el agua constituyente de las piezas, así como de la pasta de pescado (reivindicación 1).

Los documentos D1 y D2 se consideran el estado de la técnica cercano a la invención definida en la reivindicación 1 porque divulgan el procedimiento, para la fabricación de un producto alimenticio mediante la mezcla homogénea carne de pescado picada (Pág. 9 Párr. 2) y la preparación de un pescado congelado (resumen).

La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 1 y el procedimiento de D1 consiste en el pescado crudo congelado y caldo concentrado resultante de la cocción del pescado, siendo el pescado congelado y el caldo concentrado del mismo tipo de pescado que el de las migas y/o trozos de pescado con los que se mezcla la papilla.

La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 1 y el procedimiento de D2 consiste en la papilla homogénea en fase de emulsión.

El efecto que logra el incluir el pescado crudo congelado y caldo concentrado resultante de la cocción del pescado, siendo el pescado congelado y el caldo concentrado del mismo tipo de pescado que el de las migas y/o trozos de pescado con los que se mezcla la papilla es que proporcionar un transformado de pescado que aporte una textura y sabor mas realzado y agradable al paladar.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se

puede formular así: “¿cómo modificar el procedimiento conocido en D1 para proporcionar un transformado de pescado que aporte una textura y sabor mas realzado y agradable al paladar?”.

Sin embargo, el pescado congelado y el caldo concentrado del mismo tipo de pescado que el de las migas y/o trozos de pescado con los que se mezcla la papilla para proporcionar un transformado de pescado que aporte una textura y sabor mas realzado y agradable al paladar, ya está divulgada en el documento D2 que se refiere a la preparación de pescado congelado en que dicha preparación se compone de 90 a 75% de los trozos gruesos de pescado, que contiene el tejido conectivo, y de 10 a 25% de una pasta de pescado, recubierto alrededor de las piezas gruesas, que consiste en carne de pescado picada capaz de formar un aglutinante, y en que dicha preparación contiene sustancialmente toda el agua constituyente de las piezas, (el caldo concentrado del mismo), así como de la pasta de pescado (reivindicación 1).

En consecuencia, la persona del oficio normalmente versada en la materia, incluiría el la preparación de pescado congelado que se compone de trozos gruesos de pescado formando un aglutinante y que contiene además toda el agua constituyente de las piezas de pescado procedimiento de D2 en el procedimiento de D1 para llegar así al objeto de la reivindicación 1 de la solicitud. Por lo cual se considera obvia.

En cuanto a las reivindicaciones 4, 5, 6 los documentos D1 y D2 divulgan:

- Método según una de las reivindicaciones 6 a 9, caracterizado porque el moldeo se realiza empujando la mezcla homogénea en una carcasa de forma que la preparación de re-congelada contenida en su carcasa se puede cortar en porciones (D2, reivindicación 10).
- Se realiza un tratamiento en donde la temperatura se mantiene dentro de un rango de -10 ° C y -2 ° C, en particular mediante la adición de hielo seco (D2, reivindicación 11).
- Carne de pescado picada capaz de formar un aglutinante, y en que dicha preparación contiene sustancialmente toda el agua constituyente de las piezas, así como de la pasta de pescado (reivindicación 1).

7. Conclusión

Los requisitos de Patentabilidad de la presente Solicitud están afectados así:

Item	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	WO9423588	1, 4, 5 y 6	Nivel Inventivo

D2	EPO724845	16 1, 4, 5 y 6	Novedad/ Nivel Inventivo Nivel Inventivo
----	-----------	-------------------	---

En cumplimiento del artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, se le indica que debe dar respuesta dentro del término de sesenta (60) días contados a partir de la fecha de notificación de la presente comunicación. En caso de no dar respuesta al presente requerimiento, o si a pesar de la respuesta subsistieran los impedimentos para la concesión, se denegará la patente.

Se invita al solicitante se sirva indicar, si así lo considera, su renuncia al término faltante de sesenta (60) días para dar respuesta a este requerimiento y presentarla por escrito.

Finalmente, se le recuerda al solicitante que si como respuesta a este requerimiento llegara a modificar el capítulo reivindicatorio y éste contenga más de diez (10) reivindicaciones, no pagará la tasa de modificación voluntaria pero sí la correspondiente al pago por reivindicación adicional.

Notifíquese el presente oficio conforme a lo dispuesto en el numeral 5.2, literal e), del capítulo quinto del título primero de la Circular Única No. 10 de 2001.



JOSÉ LUIS SALAZAR LÓPEZ
Director de Nuevas Creaciones (c)

El anterior requerimiento fue notificado por fijación en lista, de fecha 2013-03-12

Elaboró: Sonia Andrea Hoyos Baquero
Revisó: Rosa Patricia Tellez Chavarro