

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO			
RAD:	10-23927- -12	FECHA:	2013-10-16 17:20:19
DEP:	2020 DIRECCION DE NUEVAS CREACIONES	EVE:	378 FASE NACIONAL INCLUIDO CAPITULO I
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)
LUZ HELENA VILLAMIL JIMENEZ

Asunto: Radicación: 10-23927- -12
 Trámite: 11
 Evento: 378
 Actuación: 519
 Oficio: 19588
 Folios: 7

Patente de Invención	X			Patente de Modelo de Utilidad	
Vía Nacional					
Vía PCT (Fase Nacional)	X	Capítulo I	X	Capítulo II	
No. Solicitud Internacional	PCT/MY2008/000076				
Fecha de Presentación Internacional	31/07/2008				

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:	Rad. N° 10-023927-00000-0000	01/marzo/2010
Reivindicaciones:	Rad. N° 10-023927-00000-0000	01/marzo/2010
Dibujos:	Rad. N° 10-023927-00000-0000	01/marzo/2010
Oposición(es):	Rad. N° 10-023927-00008-0000	El Palmar del Llano S.A. 15/enero/2013
Respuesta del solicitante a la Oposición:	Rad. N° 10-023927-00011-0000	20/agosto/2013
Prioridad:	PI 20071265	01/agosto/2007

2. Análisis de la Prioridad

Se acepta la reivindicación de prioridad porque ésta 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

De acuerdo con lo establecido en el numeral 1.2.2.2 del Capítulo Primero del Título X de la Circular Única para efectos del examen de patentabilidad, se tendrá en cuenta la tasa pagada por el solicitante al momento de comenzar el examen para las reivindicaciones adicionales; esto es que cuando la solicitud contenga más de diez (10) reivindicaciones y no se haya pagado la tasa complementaria, sólo se estudiarán las cubiertas por la tasa pagada. De acuerdo a lo anterior, se estudiarán las reivindicaciones 1 a 28.

Título de la solicitud: “Método para la extracción de aceite crudo de palma” (Fl. 1).

El problema planteado en esta solicitud consiste en la necesidad de proporcionar un método simple y eficiente para extraer aceite de palma crudo a partir de racimos de fruta fresca que reduzca significativamente la cantidad de vertimientos descargados desde el molino de aceite de palma.

Para resolver este problema técnico, la solicitud en estudio proporciona un método para la extracción de aceite crudo de palma a partir del extracto de licor obtenido a partir del aceite de racimos de fruta fresca que comprende las etapas de eliminación de los sólidos gruesos y arena del mencionado extracto de licor, reducción del contenido de humedad y separación del aceite de los lodos.

El objeto de la presente solicitud se relaciona con la Clasificación Internacional de Patentes (CIP): C 11 B 1/00.

4. De la solicitud de patente

Reivindicaciones (Art. 30 D 486, Art. 22 PCT)

Se sugiere redactar la reivindicación 1 en dos partes, donde la primera parte (preámbulo) sitúe el objeto de la invención dentro del contexto técnico, lo que se conoce y no se reclama ningún privilegio, y la segunda parte (parte característica) donde se define claramente lo que se considera novedoso y se desea proteger; éstas dos partes separadas por expresiones tales como: *caracterizado por las siguientes etapas, que comprende las etapas de* o similares.

Se sugiere iniciar el preámbulo de la reivindicación independiente 1 con el término: *Un*.

Se requiere retirar la frase: *“que reduce la cantidad de vertimientos”*, de la reivindicación 1, ya que esta trata de una ventaja del método, lo cual no es aceptable en la definición de una reivindicación.

La reivindicación independiente 1, tal como se presenta, se caracteriza de una forma muy general e incompleta ya que no se presentan todas las etapas que solucionan el

problema técnico planteado; esto se comprueba en la etapa (c) donde se dice: *“para su posterior tratamiento para obtener el aceite crudo de palma”*, donde se entiende que faltan etapas para obtener el aceite crudo de palma. Se requiere presentar todas la etapas del método que solucionan el problema técnico objetivo en la reivindicación 1 además, de especificar cada una de dichas etapas, presentando las condiciones o características técnicas estructurales que definen como se realiza la eliminación de sólidos, la reducción de la humedad y la separación del aceite de los lodos.

Se requiere especificar en la reivindicación 2 que cuando el dicho licor mencionado se refiere al licor limpio. La referencia numérica no es suficiente.

Se sugiere reemplazar el término: “es”, reivindicación 3, por la expresión: *se realiza en*.

Términos tales como: *“aproximadamente”*, reivindicación 6, ó *principalmente, alrededor de*, son imprecisos, por lo cual no permiten distinguir la invención del estado de la técnica. Se sugiere sustituir el término *aproximadamente* por un término preciso o un rango concreto.

Se sugiere iniciar el preámbulo de la reivindicaciones dependientes 7, 25 y 26 con el término: *El*.

La expresión: *“a un nivel lo suficientemente bajo”*, reivindicación 14, es relativa por lo cual no permite distinguir la invención del estado de la técnica. Se sugiere sustituirla por una expresión clara o un rango concreto de la característica tratada.

Se sugiere reemplazar la expresión: *“por medio de la separación de aceite y lodos”*, reivindicación 23, por la expresión: *al medio de separación de aceite y lodos*.

Se requiere reemplazar el término el en la expresión: *“utilizando el medio de purificación”*, reivindicación 25, por el término: *un*; esto para dar el adecuado soporte a dicha expresión. Además se requiere especificar cuáles son los medios de purificación y los medios de secado de que trata dicha reivindicación.

Se requiere modificar la redacción de la etapa (a) de la reivindicación 26. Se sugiere la siguiente redacción: *secado (65) de la mencionada fase de lodos (64) luego de la recuperación de aceite (62) para producir un lodo seco (66)*.

Se recuerda que una reivindicación no debe estar caracterizada en términos de usos, funciones, resultados a obtener, efectos o ventajas.

5. Reivindicaciones relativas a un uso o a un segundo uso (Art. 14 y 21 D 486)

El capítulo reivindicatorio que se refiere al método para la extracción de aceite crudo de palma a partir del extracto de licor obtenido a partir del aceite de racimos de fruta fresca no puede ser objeto de patente, por el simple hecho de atribuírsele un uso distinto al

procedimiento de extracción de un tipo de aceite diferente, originalmente comprendido en otra patente, de acuerdo con el Art 21. Debido a que este se había divulgado previamente en el documento D1 que enseña un proceso para el tratamiento de los licores de prensa de materiales que contienen aceites grasos (resumen, reivindicaciones).

6. Análisis de la(s) Oposicion(es)

Argumentaciones de El Palmar del Llano S.A.

1. Dice el oponente que: *“Antes de la fecha de prioridad del 01 de agosto de 2007, se encontraron las siguientes publicaciones que se relacionan con la invención de Malaysian: a. GB755077 (...) y b. EP0718397 (...)”, que: “El proceso de extracción de aceite de palma que desarrolló Malaysian y que pretende proteger la solicitud de patente No. 10.023.927 es obvio a la luz de los documentos relacionados, por cuanto la pretendida característica inventiva que corresponde a a reducción del contenido de humedad del licor de prensa, usando un evaporador antes de la clarificación ya había sido anticipada por dichas publicaciones, y en consecuencia, era obvio para una persona versada en la materia técnica aplicar este paso de evaporación para mejorar los resultados en la extracción de aceite y disminución de residuos”.*

Respuestas del Solicitante

El solicitante contesta diciendo que: *“una persona con conocimientos medios en la materia técnica correspondiente fácilmente puede encontrar que en la solicitud No. 10-023.927 sí existen los elementos necesarios para reconocer tanto la novedad como el nivel inventivo del proceso ahora reivindicado, toda vez que desarrolla un nuevo y diferente proceso en el cual se incluye una etapa de evaporación con el fin de enfrentar el problema de los efluentes del proceso de extracción de aceite de palma”* que: *“Si bien es cierto que la evaporación es una operación unitaria comúnmente utilizada para la concentración de un líquido rico en sólidos disueltos o en aceites (...) lo realmente importante es que en el presente caso el proceso completo reclamado es nuevo frente a los ya conocidos en el estado del arte más cercano, a pesar de incluir una etapa de evaporación”.*

Continúa su argumentación diciendo que: *“que la solicitud de patente Colombiana No. 10-023,927 se refiere a un proceso de obtención de aceite de palma, mientras que el documento citado D1 se refiere a la elaboración de aceite de pescado como el arenque”* y que: *“En cuanto a lo revelado en el documento D2, una persona medianamente versada en la materia (en molienda) sabrá que hay una diferencia total entre el uso de piscinas de evaporación (m) como las reveladas en el documento D2 para llevar a cabo la evaporación y el uso de medios de evaporación activa como los empleados en la presente solicitud de*

patente Colombiana No. 10-023,927 (...) Además, D2 de ninguna manera se refiere al mismo problema que aborda la solicitud Colombiana No. 10-023,927; de hecho, el documento D2 se refiere a una materia totalmente diferente a la ahora reivindicada en la solicitud de patente Colombiana”

Además, argumenta que: “Las características propias del material de alimentación y los procesos individuales en sí mismos que constituyen el proceso general descrito en las dos patentes son muy diferentes” y que: “es claro que a partir de los conocimientos existentes en el estado del arte, no puede encontrarse ninguna indicación o sugerencia que sirva como una motivación probable para que una persona con conocimientos medios en la técnica pudiera llegar a la idea de reducir los efluentes de un proceso de molienda de aceite de palma, mediante un proceso que emplea una etapa de evaporación”.

Respuesta del Examinador Técnico

Esta Oficina realizó una detallada revisión de los documentos trasladados por la Oposición y considera que solo el documento GB755077 desvirtúa la patentabilidad del objeto de la solicitud, ya que sus enseñanzas anticipan todas y cada una de las características técnicas esenciales de reivindicación independiente 1 (ver numeral 8 del presente requerimiento).

7. 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: agosto 01 de 2007 y se encontró el siguiente documento que anticipa el objeto de esta solicitud:

Item	Documento	Título	Fecha de Publicación
D1	GB755077	“A process for treating oil containing liquors from the wet rendering of oil-containing materials”	15/agosto/1956

El documento D1¹ divulga un proceso para separar aceite desde los licores de prensa de materiales que contienen aceites grasos, proceso que comprende las etapas de centrifugación, un apaso de evaporación aplicada al líquido remanente y una etapa de refinado final del líquido residual de este último (resumen).

8. Examen de Patentabilidad (Art. 14 D486)

Es importante mencionar que el siguiente examen de patentabilidad se realizó teniendo en cuenta las objeciones de los numerales 4 y 5 del presente requerimiento.

¹http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/originalDocument?CC=GB&NR=755077A&KC=A&FT=D&ND=3&date=19560815&DB=EPODOC&locale=en_EP

Novedad (Art. 16 D486)

La reivindicación 1 consiste en un “*Método para la extracción de aceite crudo de palma a partir del extracto de licor obtenido a partir del aceite de racimos de fruta fresca (...)*” (Ver página 47 del Rad. N° 10-023927-00000-0000).

Comparación de las características técnicas esenciales, con las del estado de la técnica:

Características esenciales	D1
Método para la extracción de aceite crudo de palma a partir del extracto de licor obtenido a partir del aceite de racimos de fruta fresca, método que comprende las etapas de:	Proceso para el tratamiento de licores que contienen aceites desde la producción de aceites, donde los aceites son separados en una serie de pasos, que comprende (Reiv. 1):
(a) eliminar los sólidos gruesos de fibra y arena del mencionado extracto de licor para obtener un licor limpio,	un paso preliminar de centrifugación (Reiv. 1),
(b) reducir el contenido de humedad de dicho licor limpio para formar un licor concentrado, y	una etapa de evaporación (Reiv. 1), y
(c) separar el aceite de los lodos en el mencionado licor concentrado en una fase de lodos y una fase de aceite.	un paso de refinación (Reiv. 1); En este paso, se pretende separar la mayor cantidad posible de aceite, de modo que el contenido de aceite del agua de cola será tan bajo como sea posible. Si se desea, el concentrado se puede someter también a una etapa final de desfangado (Pág. 2, líneas 47 a 53).

De acuerdo con la tabla anterior, las características esenciales del método de la reivindicación 1 habían sido divulgadas previamente en el documento D1, por lo tanto, la materia reivindicada no es nueva.

Por su parte, las reivindicaciones dependientes 2, 4, 9 y 14 no mencionan alguna característica que haga nueva la solicitud, por ende, tampoco cumplen con lo establecido en el mencionado artículo 16 de la Decisión 486, ya que el documento D1 las anticipa de la siguiente forma: Reiv. 2: una etapa de evaporación (Reiv. 1); Reiv. 4: Tal método puede, por ejemplo, emplear un aparato de evaporación de vacío que tiene tres o más etapas y la etapa de evaporación final es una etapa de temperatura intermedia (Pág. 2, líneas 66 a 71); y Reivs. 9 y 14: En este paso (centrifugación final), se pretende separar la mayor cantidad posible de aceite, de modo que el contenido de aceite del agua de cola será tan bajo como sea posible (Pág. 2, líneas 47 a 51).

Las reivindicaciones dependientes 5, 8, 10 a 13 y 15 no mencionan alguna característica que haga nueva a la composición de la reivindicación 1, por lo cual se considera que no son nuevas.

9. Conclusión

Los requisitos de patentabilidad de la presente solicitud están afectados así:

Item	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	GB755077	1, 2, 4, 5 y 8 a 15	Novedad/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 del día siguiente 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 2013-10-22

Elaboró: Eduardo Monroy Vega
Revisó: Rosa Patricia Tellez Chavarro