

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO	
RAD: 10-53449- -5	FECHA: 2012-12-11 14:47:18
DEP: 2020 DIRECCION DE NUEVAS CREACIONES	EVE: 379 FASE NACIONAL INCLUIDO CAPITULO II
TRA: 11 PCT-PATENTE DE INVENCION CAPITULOS I Y II	FOLIOS: 5
ACT: 519 PRESENTACION	

DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES

2020
Bogotá, D.C.,

Abogado(a)/Señor(a)
DILIA MARIA RODRIGUEZ D´ALEMAN
NOTIFICACIONES@CLARKEMODET.COM.CO

Asunto: Radicación: 10-53449- -5
 Trámite: 11
 Evento: 379
 Actuación: 519
 Oficio: 22735
 Folios: 5

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/IB2008/002933				
Fecha de Presentación Internacional	31/10/2008				

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 7 a 22	05/mayo/2010
Reivindicaciones:	Folios 23 a 26	05/mayo/2010
Dibujos:	Folios 28 a 30	05/mayo/2010
Prioridad:	US 11/932,111	31/octubre/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 1a 20.

Título de la solicitud: “Barra laminada horneada que comprende capas con textura de galleta salada con harina de trigo, almidón y enzimas, composición de relleno para la barra laminada y método para la fabricación de dicha barra” (modificado en el FI. 120).

El problema planteado en esta solicitud consiste en proporcionar una barra laminada baja en calorías que, al mismo tiempo, incluya capas de masa similares a galleta salada y una capa intermedia húmeda de relleno, donde el relleno permanezca suave sin humedecer las capas crujientes de masa.

Para resolver este problema técnico, la solicitud en estudio proporciona una barra horneada que comprende una primera capa de masa, una segunda capa de masa, una capa de relleno, dispuesta entre la primera y la segunda capa de masa, donde cada una de la primera y segunda capa de masa tiene una textura similar a una galleta salada; además de una composición de relleno para barra laminada que comprende por lo menos una fruta, almidón modificado, pectina, y trozos de inclusión y un método para elaborar una barra horneada.

El objeto de la presente solicitud se relaciona con la Clasificación Internacional de Patentes (CIP): A 21 D 13/00, 13/08.

4. De la solicitud de patente

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

Se sugiere incluir en el preámbulo de las reivindicaciones independientes 1 y 13, el término laminada para hacer dicho preámbulo coincidente con el título de la invención; así mismo, se sugiere incluir el término horneada en el preámbulo de la reivindicación independiente 8.

Expresiones como: “*mayor que*”, “*menor que*”, “*por lo menos*”, “*a menos*”, reivindicaciones 1, 5, 8, 9 y 13, no limita correctamente el alcance de dichas reivindicaciones. Se sugiere sustituirlas por rangos concretos.

Términos o expresiones tales como: “*alrededor de*”, “*sustancialmente*”, “*de manera sustancial*”, “*de manera sustancialmente uniforme*”, “*aproximadamente*”, “*principalmente*”, reivindicaciones 1, 4, 7 a 9, 13, 14, 16 y 17, son imprecisos(as), por lo cual no permiten distinguir la invención del estado de la técnica. Se sugiere sustituirlos(as) por términos precisos o rangos concretos.

Las expresiones: “*una textura similar a una galleta salada*”, “*una estabilidad de resistencia al calor de por lo menos 90%*”, “*la estabilidad de resistencia al calor es mayor que alrededor de 97%*” y “*una actividad de agua de entre 0.56 y 0.65*”, reivindicaciones 1, 8 a 10 y 20, se refieren a resultados a obtener ya que dependen de la composición del producto reivindicado; un resultado a alcanzar no se considera una característica técnica porque las reivindicaciones incluirían no sólo la solución propuesta por el solicitante, sino todas las alternativas presentes o futuras que lleguen a esos resultados. Se sugiere reemplazar dichos resultados por las características esenciales o estructurales, que contribuyen a la obtención de dichos efectos o retirar dichas expresiones del pliego reivindicatorio. Además la expresión: “*una textura similar a una galleta salada*”, es ambigua ya que no permite conocer con exactitud cuál es la textura del producto. Se recuerda que una reivindicación no debe estar definida en términos de usos, resultados a obtener, efectos o ventajas.

Se requiere especificar si los porcentajes presentados en las reivindicaciones 4 y 14, son en peso y con respecto a que total.

Se requiere corregir el término “95%”, reivindicación 13, ya que la característica se está refiriendo a una temperatura.

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: octubre 31 de 2007 y se encontró el siguiente documento que anticipa el objeto de esta solicitud:

Item	Documento	Título	Fecha de Publicación
D1	US6528104	“Low water activity filling”	04/marzo/2003

El documento D1¹ divulga un relleno mejorado, y más particularmente un relleno de fruta con baja actividad de agua para su uso en un producto alimenticio (Col. 1, líneas 3 a 5).

¹ <http://www.freepatentsonline.com/6528104.pdf>

6. Examen de Patentabilidad (Art. 14 D486)

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

Novedad (Art. 16 D486)

La reivindicación 8 consiste en “Una composición de relleno” (Fl. 24).

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

Características esenciales	D1
Composición de relleno para una barra laminada caracterizada porque comprende:	Composición de relleno para un producto alimenticios tales como barras de granola o cereal (Col. 3, líneas 5 a 10), caracterizada porque comprende:
- por lo menos una fruta,	- por lo menos una fruta (Col. 6, líneas 29 a 44; ejemplos),
- almidón modificado,	- almidón modificado (ejemplos),
- pectina, y	- pectina (incluido en el estabilizante) (Col. 10, línea 41)
- trozos de inclusión;	- fruta en polvo, trozos de verdura, polvo de hortalizas, frutas artificiales, frutos secos, legumbres secas, queso, etc. (Col. 14, líneas 13 a 26);
en donde la composición de relleno tiene un contenido de sólidos de por lo menos alrededor de 75%.	la composición de relleno puede tener un contenido de sólidos entre 94.94 a 95.77 por ciento en peso de la composición de relleno (ejemplos).

De acuerdo con la tabla anterior, las características esenciales de la composición de la reivindicación 8 habían sido divulgadas previamente en el documento D1, por lo tanto, la materia reivindicada no es nueva.

Por su parte, las reivindicaciones dependientes 11 y 12 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 son anticipadas por D1 de la siguiente forma: Ejemplos de algunos de los muchos frutos específicos que se pueden utilizar en el relleno incluyen, pero no se limitan a, bayas, albaricoques, melocotones, ciruelas, manzanas, uvas, maracuyá, kiwi, tomates, piña, etc. En una realización, se incluyen como frutas secas en hojuelas (Col. 6, líneas 37 a 45).

7. Conclusión

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

Item	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	US6528104	8, 11 y 12	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) 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) 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 2012-12-18

Elaboró: Eduardo Monroy Vega
Revisó: Rosa Patricia Tellez Chavarro
Revisó: Jose Luis Salazar Lopez