

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO	
RAD: 10-92596- -6	FECHA: 2013-04-12 19:00:22
DEP: 2020 DIRECCION DE NUEVAS CREACIONES	EVE: 378 FASE NACIONAL INCLUIDO CAPITULO I
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)
ALVARO CORREA ORDOÑEZ

Asunto: Radicación: 10-92596- -6
 Trámite: 11
 Evento: 378
 Actuación: 519
 Oficio: 6786
 Folios: 5

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/US2009/031975				
Fecha de Presentación Internacional	26/01/2009				

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 34 a 54	29/Julio/2010
Reivindicaciones:	Folios 55 a 59	29/Julio/2010
Dibujos:	Folio 61	29/Julio/2010
Prioridades:	US 12/021,959	29/Enero/2008

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

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.

Se aceptan para estudio todas las 26 reivindicaciones presentadas (Fls. 55 a 59) porque las tasas pagadas cubren en su totalidad lo establecido en el numeral 1.2.2.2 del Capítulo Primero del Título X de la Circular Única.

Título de la solicitud: "Un método para elaborar un producto alimenticio que tiene un recubrimiento proteínico o a base de frutas" (Fl. 70).

El problema planteado en esta solicitud consiste en la necesidad de suministrar nueces recubiertas con una cubierta de sabor a frutas que no presenten pardeamiento y por consiguiente sea agradable al gusto.

Para resolver este problema técnico, la solicitud en estudio proporciona un método para recubrir y cocinar nueces con cubiertas a base de frutas.

El objeto de la presente Solicitud se relaciona con la Clasificación Internacional de Patentes (CIP) A23G 1/48, 1/54.

4. De la Solicitud de Patente

Reivindicaciones (Art 30 D 486, Art 22 PCT)

Las reivindicaciones 1 a 3, 5, 7, 8, 10 a 12, 14, 15, 18, 19, 21, 22, 24 y 25 no son claras porque las expresiones "*aproximadamente*", "*susceptible*", "*no susceptible*", "*alimento*", "*masa*", "*centro*" e "*ingredientes proteínicos*", son imprecisas, por lo cual no permiten distinguir la invención del estado de la técnica. Se sugiere sustituirlas por términos precisos o un rango concreto.

La reivindicación 4 no es clara porque la actividad del agua A_w es un parámetro relacionado con la humedad y no deberían caracterizar el método solamente por sus parámetros, si es posible definirlo de otra manera. Se sugiere definirlo por sus características esenciales estructurales.

Las reivindicaciones 1, 8, 12, 15, 18, 21, 24 y 25 no son claras porque las expresiones "*susceptible*", "*chamuscado*" y "*no susceptible*" son resultados a alcanzar, lo que no está permitido, no definen al producto y/o método 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 remplazarlo por las características esenciales estructurales que contribuyen a la obtención de ese efecto en este caso las características que hacen que el recubrimiento se pardee o no tenga pardeamiento.

Las reivindicaciones 1, 5, 7, 15, 19 y 22 no son concisas porque las definiciones de alimento, masa, ingredientes proteínicos y centro son géneros funcionales, se sugiere restringir la solicitud a una razonable generalización del tipo de compuestos que han sido sintetizados ó probados, es decir, que se encuentran debidamente sustentados.

Las reivindicaciones 9 a 11, 13 y 14 no son claras porque las unidades de temperatura °F no corresponden al sistema internacional de unidades. Se sugiere realizar la modificación necesaria.

Las reivindicaciones 9 a 11 y 13 no son claras porque si bien mencionan la temperatura de cocción o de tostado no mencionan el tiempo de exposición del material procesado lo cual es importante como característica esencial del método debido a que la combinación de composición, temperatura y tiempo da la posibilidad de que ocurran las reacciones de pardeamiento en alimentos o reacciones del tipo Maillard. Se sugiere realizar la aclaración necesaria.

La reivindicación 14 no es clara porque contiene el mismo objeto de invención de la reivindicación 10, se sugiere eliminar dicha reivindicación.

Descripción (Art 28 D 486)

La descripción es clara porque la información que contiene permite que la persona del oficio normalmente versada en la materia pueda comprender el problema técnico y la solución aportada por la invención, pero se sugiere hacer la conversión de unidades tales como libras y °F a Kilogramos y °C, respectivamente, las cuales corresponden al sistema internacional de unidades,

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 invocada, es decir, el 29 de enero de 2008.

Consultadas las fuentes de información con que se cuenta, se encontraron los siguientes documentos que anticipan el objeto de esta solicitud.

Item	Documento	Título	Fecha de Publicación
D1	US 5194278	“Fruit-flavored, roasted nuts”	16/Marzo/1993
D2	US 4769248	“Coated, dry-roasted nuts and process”	06/Septiembre/1988

El documento D1¹ divulga un método para obtener nueces recubiertas con concentrado de jugo de frutas (Col. 1, líneas 5 a 10).

El documento D2² divulga un método para obtener nueces recubiertas (Col. 2, líneas 5 a 14).

6. Examen de Patentabilidad (Art 14 D486)

Novedad (Art 16 D486)

La reivindicación 1 consiste en *“Un método para elaborar un producto alimenticio recubierto, dicho método comprende las etapas secuenciales de...”* (Fl. 55).

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

Características esenciales	D1	D2
Método para para elaborar un producto alimenticio recubierto con las etapas secuenciales de:	Método para elaborar nueces recubiertas cuya cubierta tiene sabor a frutas (Col. 1, líneas 5 a 10).	Método para recubrir nueces (Col. 2, líneas 5 a 14).
Suministrar un centro de alimento.	El centro del alimento pueden ser nueces, semillas de girasol o semillas de calabaza (Col. 1, líneas 64 a 66).	El centro del alimento son nueces (Col. 2, líneas 5 a 14).
Apanar el centro del alimento con un recubrimiento susceptible al calor para hacer un alimento recubierto.	Se realiza el recubrimiento con jugo de pera concentrado y goma xantana, donde se es implícito para la persona versada en la materia que la presencia de azúcares y proteínas al someterse al calor genera pardeamiento debido a las reacciones del tipo Maillard (Col. 10, líneas 33 a 37).	Se recubre con almidón y gelatina la nuez (Col. 2, líneas 5 a 14).

¹http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=worldwide.espacenet.com&II=0&ND=3&adjacent=true&locale=en_EP&FT=D&date=19930316&CC=US&NR=5194278A&KC=A
²<http://www.google.com/patents/US4769248>

Cocinar dicho centro de alimento recubierto hasta un contenido de humedad del centro de alimento de menos del 3%.	Se cocina hasta que quede de la humedad deseada que generalmente es menor al 3% (Col. 10, líneas 41 a 46, Col. 6, líneas 23 a 27).	Mediante ensayo y error se establecen las condiciones de cocinado de la nuez recubierta para que quede seca (Col. 4, líneas 34 a 59).
---	--	---

De acuerdo con la tabla anterior, las características esenciales del método de la reivindicación 1 habían sido divulgadas previamente en el documento D1 o en el documento D2, por lo tanto, la materia reivindicada no es nueva.

Las reivindicaciones dependientes 2, 3 y 5 a 13 no mencionan alguna característica que haga nuevo el método de la reivindicación 1, por lo cual se considera que no son nuevas, ya que D1 divulga nueces con humedad inicial mayor al 3%, con recubrimientos de fruta y contenido de humedad final del producto menor al 3%, con la posibilidad de tener dos cubiertas, la interna a base de fruta y la externa con almidón. Los perfiles de temperatura mencionados en las reivindicaciones 9 a 11 y 13 no mencionan un efecto significativo con respecto a lo divulgado en el documento D1, debido a que el tiempo de exposición a esas temperaturas no está claro y por lo tanto no se puede especificar que es susceptible y no susceptible (Col. 3, línea 27 a Col. 4, línea 15, Col. 6, líneas 28 a 49, Col. 13, reivindicación 13). Asimismo el documento D2 menciona perfiles de temperatura para recubrir nueces con gelatina la cual es una proteína y donde se recubre adicionalmente con especias (Col. 10, reivindicaciones 14 a 21).

La reivindicación 15 consiste en *“Un producto alimenticio recubierto que comprende: un centro; un recubrimiento susceptible al calor...”* (Fl. 58).

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

Características esenciales	D1	D2
Producto alimenticio recubierto que comprende:	Nueces recubiertas cuya cubierta tiene sabor a frutas (Col. 1, líneas 5 a 10).	Producto alimenticio recubierto (Col. 2, líneas 26 a 56).
Un centro	El centro del alimento pueden ser nueces, semillas de girasol o semillas de calabaza (Col. 1, líneas 64 a 66).	Una nuez es un centro (Col. 2, líneas 26 a 56).
Un recubrimiento susceptible al calor que cubre dicho centro, donde dicho recubrimiento no comprende chamuscado.	Se tiene recubrimiento con jugo de frutas, adhesivos, almidón y sal (Col. 13, reivindicación 13).	Las características deseadas del recubrimiento se establecen mediante ensayo y error (Col. 4, líneas 34 a 59).

De acuerdo con la tabla anterior, las características esenciales del producto de la reivindicación 15 habían sido divulgadas previamente en el documento D1 o en el documento D2, por lo tanto, la materia reivindicada no es nueva.

Las reivindicaciones dependientes 16 a 26 no mencionan alguna característica que haga nuevo el método de la reivindicación 1, por lo cual se considera que no son nuevas, ya que D1 divulga nueces con la posibilidad de tener dos cubiertas, la interna a base de fruta y la externa con almidón (Col. 3, línea 27 a Col. 4, línea 15, Col. 13, reivindicación 13). Asimismo el documento D2 menciona nueces recubrimiento con gelatina la cual es una proteína y donde se recubre adicionalmente con especias (Col. 10, reivindicaciones 14 a 21).

7. Conclusión

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

Item	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	US 5194278	1 a 3, 5 a 13 y 15 a 26	Novedad/ Nivel inventivo
D2	US 4769248	1 a 3, 5 a 13 y 15 a 26	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 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 2013-04-16

Elaboró: Jorge Eduardo Cortazar Gomez
Revisó: Rosa Patricia Tellez Chavarro