

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO	
RAD: 10-92087- -7	FECHA: 2013-03-15 14:40:16
DEP: 2020 DIRECCION DE NUEVAS CREACIONES	EVE: 378 FASE NACIONAL INCLUIDO CAPITULO I
TRA: 11 PCT-PATENTE DE INVENCION CAPITULOS I Y II	FOLIOS: 4
ACT: 519 PRESENTACION	

DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES

2020
Bogotá, D.C.,

Abogado(a)/Señor(a)
ALICIA LLOREDA RICAURTE

Asunto: Radicación: 10-92087- -7
 Trámite: 11
 Evento: 378
 Actuación: 519
 Oficio: 5400
 Folios: 4

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/IB2008/000043				
Fecha de Presentación Internacional	10/01/2008				

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 10 a 20	28/julio/2010
Reivindicaciones:	Folios 21 y 22	28/julio/2010
Prioridad:	No reivindica	

2. 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 estudiaran las reivindicaciones 1a 14.

Título de la solicitud: “Producto graso sólido con bajo contenido de grasa saturada y libre de ácidos grasos trans” (Fl. 1).

El problema planteado en esta solicitud consiste en la necesidad de proporcionar productos grasos saludables para la industria de alimentos que puedan cumplir tanto con las necesidades nutricionales como con las propiedades físicas para su utilización apropiada, y con las exigencias organolépticas de los consumidores.

Para resolver este problema técnico, la solicitud en estudio proporciona un producto graso sólido que comprende aceite de palma, aceite líquido y una base de grasa constituida por una fracción de tripalmitina y/o tripalmitina pura y/o aceite de palma hidrogenado.

El objeto de la presente solicitud se relaciona con la Clasificación Internacional de Patentes (CIP): A 23 D 9/00.

3. Excepción a la Patentabilidad (Art. 20 D 486 literales (a) – (d))

El objeto de la reivindicación 2 no es patentable de acuerdo con el Art. Citado, literal (c), ya que los procedimientos de cruce, fertilización y regeneración de una planta se considera un proceso biológico tal como el que se da en la naturaleza.

4. De la solicitud de patente

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

Se sugiere que en el preámbulo de la reivindicación independiente 1 se mencione que el producto graso es sólido, ya que para la invención es fundamental.

La expresión “*aceite líquido*”, reivindicación 1, es muy general. Se sugiere especificarla incluyendo las características técnicas de la reivindicación dependiente 3.

La expresión “*una fracción*”, reivindicación 1, es imprecisa. Se sugiere definir las fracciones de cada componente esencial para el producto por medio de rangos concretos, como los presentados en las reivindicaciones dependientes 10, 12 y 14.

Se entiende que las características técnicas particulares de la reivindicación 4 ya están contenidas en la reivindicación independiente 1. Por lo tanto, se estaría repitiendo información. Se requiere hacer la aclaración del caso o retirar la reivindicación 4.

Expresiones como: “*por lo menos*”, “*preferiblemente por lo menos*” o “*no mayor a*”, reivindicaciones 5 a 8, no limitan correctamente el alcance de dichas reivindicaciones. Se requiere sustituirlas por rangos concretos de las características allí tratadas, con soporte en la descripción.

Las reivindicaciones 7 y 8 presentan las siguientes fallas: La expresión “*se obtiene por la hidrogenación no selectiva del aceite de palma*”, no define el producto de manera correcta ya que está caracterizando el método de obtención de una materia prima, sin definir la composición del producto a reivindicar; y la expresión “*hasta alcanzar un índice de yodo (...)*” se refieren a un resultado a alcanzar, el cual no es aceptable como una característica técnica. Se requiere hacer las correcciones pertinentes, definiendo dichas reivindicaciones por medio de las características técnicas estructurales que contribuyan a la obtención de dichos efectos, las cuales se refieran a las particularidades de la materia objeto de protección.

Se requiere especificar el tipo de porcentaje (másico, molar, volumétrico, etc.) y con respecto a que total se refieren las características técnicas de las reivindicaciones 9 a 14.

5. Determinación del Estado de la Técnica

El estado de la técnica se determinó con base en la fecha de presentación internacional: enero 10 de 2008 y se encontró el siguiente documento que anticipa el objeto de esta solicitud:

Item	Documento	Título	Fecha de Publicación
D1	WO 96/39855	“Edible Plastic Spread”	19/diciembre/1996

El documento D1¹ divulga composiciones de productos comestibles extensibles que tienen una fase grasa continua y opcionalmente una fase acuosa. Ejemplos de dichos productos son: margarina, mantequilla, halvarina o minarina, las llamadas 20% para untar y similares (Pág. 1, líneas 3 a 6).

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 1 consiste en “Un producto graso (...)” (Fl. 21).

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

Características esenciales	D1	
Producto graso caracterizado porque comprende:	Composiciones de margarinas (Pág. 11), que comprenden:	
(1) aceite de palma,	composición B 23 % aceite de palma,	composición C 20 % aceite de palma,
(2) aceite líquido, y	3 % aceite de palmiste, 62 % aceite de semilla de algodón, y	8 % aceite de palmiste, 54 % de una mezcla de aceite de colza, aceite de soya y aceite de girasol, y
(3) una base grasa constituida por una fracción enriquecida con tripalmitina y/o tripalmitina pura y/o aceite de palma completamente hidrogenado.	8 % aceite de palma hidrogenado.	18 % aceite de palma hidrogenado.

De acuerdo con la tabla anterior, las características esenciales del producto graso 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 3, 9, 11, 13 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 son anticipadas por D1 de la siguiente forma: Reiv. 3: El aceite líquido puede ser cualquier aceite comestible líquido a temperatura ambiente por ejemplo, aceite de soja, aceite de colza, aceite de girasol y similares, y mezclas de 2 o más de dichos aceites (Pág. 7, líneas 5 a 7); Reiv. 9: 23 % aceite de palma (composición B, Pág. 11) y 20 % aceite de palma (composición C, Pág. 11); Reiv. 11: 54 % de una mezcla de aceite de colza, aceite de soya y aceite de girasol (composición C, Pág. 11) y Reivs. 13 y 14: 8 % aceite de palma hidrogenado (composición B, Pág. 11).

7. Conclusión

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

Item	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	WO 96/39855	1, 3, 9, 11, 13 y 14	Novedad/ Nivel inventivo

¹ http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/originalDocument?CC=WO&NR=9639855A1&KC=A1&FT=D&ND=3&date=19961219&DB=EPODOC&locale=en_EP

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 2013-03-19

Elaboró: Eduardo Monroy Vega
Revisó: Rosa Patricia Tellez Chavarro