

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO			
RAD:	10-161739- -3	FECHA:	2012-11-16 18:41:58
DEP:	2020 DIRECCION DE NUEVAS CREACIONES	EVE:	378 FASE NACIONAL INCLUIDO CAPITULO I
TRA:	11 PCT-PATENTE DE INVENCION CAPITULOS I Y II	FOLIOS:	11
ACT:	519 PRESENTACION		

DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES

2020
Bogotá, D.C.,

Abogado(a)/Señor(a)
MAURICIO JARAMILLO CAMPUZANO
MJARAMILLO@GPZLEGAL.COM

Asunto: Radicación: 10-161739- -3
Trámite: 11
Evento: 378
Actuación: 519
Oficio: 22080
Folios: 11

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/FI2009/050467				
Fecha de Presentación Internacional	02/06/2009				

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 8 a 33	23/Diciembre/2010
Reivindicaciones:	Folios 34 a 42	23/Diciembre/2010
Prioridad:	FI 20085533	2/Junio/2008

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 10 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. En vista del párrafo anterior solo se realizara patentabilidad a las primeras 10 reivindicaciones.

Título de la solicitud: “Composición para Pan con Volumen de Pan Mejorado”.

El problema planteado en esta solicitud consiste en mejorar la estabilidad de la masa, el volumen del pan y/o la textura del pan.

Para resolver este problema técnico la solicitud en estudio proporciona una composición de masa que comprende la adición de éster de esteroles vegetal y/o éster de estanol vegetal en forma de polvo.

El objeto de la presente solicitud se relaciona con la Clasificación Internacional de Patentes (CIP): A 21 D 10/00 // 13/00 // 2/16; A 23 L 1/0522 // 1/30.

4. De la solicitud de patente

Reivindicaciones (Art 30 D 486, Art 22 PCT)

En las reivindicaciones se presenta falta de concisión, puesto que se presentan dos reivindicaciones de la misma categoría (composiciones) como lo son la reivindicación 1 y 8, sírvase presentar una reivindicación independiente por categoría.

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 la cual se invoca prioridad, es decir, el 2/Junio/2008.

Consultadas las fuentes de información con que se cuenta, se encontró el siguiente documento que anticipa el objeto de esta solicitud:

Ítem	Documento	Título	Fecha de Publicación*
D1	JP2003259794	Vegetable Sterol-Containing Processed Food	16/Septiembre/2003
D2	WO2007022891	Powdery Sterol Formulations Comprising Colloid-Forming Agents	1/Marzo/2007

El documento D1 [1] divulga un alimento procesado que contiene Harina y esteroles vegetal en una relación de 0.1-6 partes en peso por 100 partes en peso de harina (Solución al problema tecnico)

[1] Ver traducción anexa

El documento D2[2] divulga preparaciones en polvo que comprenden a) esteroides y/o estanoles y/o ésteres de los mismos y b) formadores macromoleculares coloidales naturales de agentes seleccionados del grupo que incluye goma Arábica, gelatina, tragacanto, alginatos, carragenina, goma de guar y xanteno , en una relación en peso de a) a b) de 10:90 a 80:20 (abstract).

[2] URL:[http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?](http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?CC=WO&NR=2007022891A1&KC=A1&FT=D&ND=3&date=20070301&DB=EPODOC&locale=en_EP)

CC=WO&NR=2007022891A1&KC=A1&FT=D&ND=3&date=20070301&DB=EPODOC&locale=en_EP

6. Examen de Patentabilidad (Art 14 D486)

Nivel inventivo (Art18 D486)

La reivindicación 1 consiste en una composición de masa que comprende por peso seco, de 78 a 98% de harina y de 2.0 a 22% de la composición de éster de esteroles vegetal y/o éster de estanol vegetal en forma de polvo, en donde la composición de éster de este rol vegetal y/o éster de estanol vegetal en forma de polvo comprende de 50 a 95% y/o éster de estanol vehículo.

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

Características esenciales	D1	D2
Composición de masa que comprende por peso seco de 78 a 98% de harina	Alimento procesado que contiene [Párrafo 0001] Harina [Párrafo 0006]	Composición en forma de polvo No menciona
2.0 a 22% de la composición de éster de esteroles vegetal y/o éster de estanol vegetal en forma de polvo	esteroles vegetal es 0.1-6 partes en peso por 100 partes en peso de harina [Párrafo 0006] también incluye ester de	esteroides y/o estanoles y/o ésteres de los mismos

	estanol, éster de estero l [Párrafo 0011]	
la composición de éster de estero l vegetal y/o éster de estanol vegetal en forma de polvo comprende de 50 a 95% por peso de éster de estero l vegetal y/o éster de estanol y de 5 a 50% por peso de vehículo.	No se menciona vehículo	La composición comprende a) esterole s y/o estanole s y/o ésteres de los mismos, y b) un formador natural macromolecular coloidal de entre el grupo que consiste en goma Arábica, gelatina, tragacanto, alginatos, carragenina, goma guar y goma de xantano, en una relación de a) a b) 10:90 a 80:20. [Reiv. 1]

El documento D1, considerado estado de la técnica cercano a la invención definida en la reivindicación 1, divulga un alimento procesado que contiene [Párrafo 0001] Harina [Párrafo 0006] y estero**l** vegetal es 0.1-6 partes en peso por 100 partes en peso de harina [Párrafo 0006] también incluye éster de estanol, éster de estero**l** [Párrafo 0011].

La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 1, y el alimento de D1 consiste en que D1 no divulga explícitamente un vehículo.

No existe evidencia que las diferencias entre el alimento de D1 y la composición de la reivindicación 1 introduzcan un efecto técnico inesperado, que represente para la persona de nivel medio versada en la materia una mejor estabilidad de la masa, el volumen del pan y/o la textura del pan.

Por lo tanto, el Problema Técnico Objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: “cómo modificar la composición conocida en D1 para la mejorar la estabilidad de la masa, el volumen del pan y/o la textura del pan”.

Sin embargo, ya está divulgada en el documento D2 una composición en polvo que contiene a) esterole**s** y/o estanole**s** y/o ésteres de los mismos, y b) un formador natural macromolecular coloidal de entre el grupo que consiste en goma Arábica, gelatina, tragacanto, alginatos, carragenina, goma guar y goma de xantano, en una relación de a) a b) 10:90 a 80:20 (Reiv. 1).

En consecuencia, la persona del oficio medianamente versada en la materia, incluiría los componentes de la composición de D2 en el alimento de D1 para llegar así al objeto de la reivindicación 1 de la solicitud. Por lo cual se considera obvia.

Puesto que las reivindicaciones dependientes 2-7 no mencionan características inventivas adicionales, tampoco pueden ser consideradas inventivas.

La reivindicación 8 enseña las mismas características, en cuanto a los componentes se refiere, de la reivindicación 1, pero aunque en la parte preambular indica que es una composición para pan y no en la parte caracterizante, la reivindicación 8 carece de nivel inventivo por las mismas razones que se afecto la reivindicación 1, puesto que en D1 se menciona que es un alimento procesado que sería semejante a un pan [Párrafo 0009].

Puesto que las reivindicaciones dependientes 9 y 10 no mencionan características inventivas adicionales, tampoco pueden ser consideradas inventivas.

7. Conclusión

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

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	JP2003259794	1-10	Nivel inventivo
D2	WO2007022891	1-10	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 2012-12-04

Elaboró: Jhonattan Sanchez Sanchez
Revisó: Gloria Jacqueline Alfonso Roza