

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No: 62457

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/11-069386

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO
en ejercicio de sus facultades legales, en especial de las conferidas en el numeral
26 del artículo 3° del Decreto 4886 de 2011, y

CONSIDERANDO:

PRIMERO: Que mediante escrito radicado en esta Superintendencia el 3 de junio de 2011, con el N° 11-069386-00000-0000, por la sociedad *Spraying Systems Co.*, entró a fase nacional la solicitud de patente de invención titulada *"SISTEMA DE REDUCCIÓN DE PATÓGENOS PARA LA PREPARACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS REBANADOS"*, que corresponde a la solicitud internacional PCT/US2009/042291 del 30 de abril de 2009.

SEGUNDO: Que el extracto de esta solicitud fue publicado en la Gaceta de la Propiedad Industrial N° 644 del 15 de mayo de 2012, sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

TERCERO: Que realizado el examen de fondo mediante Oficio N° 10294, notificado por fijación en lista el 18 de junio de 2013, se requirió a la solicitante en los términos del artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina para que presentara respuesta a las observaciones de carácter técnico, relacionadas con la patentabilidad o cumplimiento de los requisitos establecidos por esta Decisión para la concesión de la patente.

CUARTO: Que la solicitante mediante escrito radicado bajo el N° 11-069386-00008-0000 del 3 de septiembre de 2013, respondió oportunamente el requerimiento formulado y presentó nuevas reivindicaciones 1 a 10 que rempazan las originalmente presentadas, atendiendo de esta manera las observaciones efectuadas en el examen de fondo. Se aceptó el nuevo capítulo reivindicatorio presentado, comoquiera que se ajusta a las prescripciones contenidas en el artículo 34 de la Decisión 486.

QUINTO: Que en virtud de lo dispuesto en el artículo 14 de la Decisión 486 expedida por la Comisión de la Comunidad Andina *"Los países miembros otorgarán patentes para las invenciones, sean de producto o de procedimiento, en todos los campos de la tecnología, siempre que sean nuevas, tengan nivel inventivo y sean susceptibles de aplicación industrial."*

SEXTO: Que las reivindicaciones 1 a 10, no cumplen con el requisito de nivel inventivo. Lo anterior, de acuerdo con las siguientes consideraciones:

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No: 62457

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/11-069386

6.1. Objeto de la invención

El problema técnico consiste en la necesidad de reducir la contaminación por microorganismos patógenos en el cortado y empaque de alimentos. Para resolver este problema técnico se presenta un aparato que corta alimentos en rebanadas y realiza la aspersión de una preparación antimicrobiana a las rebanadas de alimento producidas, y que también realiza una aspersión de la preparación antimicrobiana al empaque a utilizar.

6.2. Determinación del estado de la técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 5 de noviembre de 2008, que corresponde a la fecha de presentación de la solicitud de cual se invoca prioridad.

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

Ítem	Documento	Título	Fecha de publicación
D1	US 2004/0101604	"Method and an apparatus for inhibiting of pathogens when producing sliced food"	27/Mayo/2004
D2	US 2004/0018284	"Method for controlling microbial contamination of a vacuum sealed food product"	29/Junio/2004

El documento D1¹ divulga un aparato para aspersión de una solución antimicrobiana a productos alimenticios durante su corte (Pág. 1, Párr. 18).

El documento D2² divulga un método y sistema para tratar alimentos térmicamente y con una solución antimicrobiana (Pág. 6, Párr. 51 y párr. 52, Fig. 4).

6.3. Nivel Inventivo.

Según lo dispuesto en el artículo 18 de la Decisión 486: *"Se considerará que una invención tiene nivel inventivo, si para una persona del oficio normalmente versada en la materia técnica correspondiente, esa invención no hubiese resultado obvia ni se hubiese derivado de manera evidente del estado de la técnica"*.

¹[http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?](http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=worldwide.espacenet.com&ll=0&ND=3&adjacent=true&locale=en_EP&FT=D&date=20040527&CC=US&NR=2004101604A1&KC=A1)

[DB=worldwide.espacenet.com&ll=0&ND=3&adjacent=true&locale=en_EP&FT=D&date=20040527&CC=US&NR=2004101604A1&KC=A1](http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=worldwide.espacenet.com&ll=0&ND=3&adjacent=true&locale=en_EP&FT=D&date=20040527&CC=US&NR=2004101604A1&KC=A1)

²[http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?](http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=worldwide.espacenet.com&ll=1&ND=3&adjacent=true&locale=en_EP&FT=D&date=20040129&CC=US&NR=2004018284A1&KC=A1)

[DB=worldwide.espacenet.com&ll=1&ND=3&adjacent=true&locale=en_EP&FT=D&date=20040129&CC=US&NR=2004018284A1&KC=A1](http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=worldwide.espacenet.com&ll=1&ND=3&adjacent=true&locale=en_EP&FT=D&date=20040129&CC=US&NR=2004018284A1&KC=A1)

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No: 62457

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/11-069386

En el presente caso, el sistema reclamado en la solicitud no tienen nivel inventivo, teniendo en cuenta que la reivindicación 1 se refiere a: *"Un sistema para preparar paquetes de productos alimenticio rebanado de una pieza del producto alimenticio..."* (incluida en el Fl. 8 bajo el radicado N° 11-069386-00008-0000).

La siguiente tabla presenta la comparación entre las características técnicas esenciales de la solicitud estudiada, mencionadas en la reivindicación 1, y las reveladas en los documentos D1 y D2 que representan el estado de la técnica:

Tabla 1

Características técnicas esenciales	D1	D2
Sistema para preparar paquetes de productos alimenticio rebanado de una pieza del producto alimenticio mientras se minimiza la excrecencia y contaminación bacteriana dentro del producto alimenticio empaquetado,	Aparato para adicionar agentes antimicrobianos a rebanadas de alimentos durante el rebanado (Pág. 1, Párr. 18).	Aparato para tratar alimentos antes de su empaque (Pág. 6, Párr. 51 y párr. 52, Fig. 4).
El sistema tiene un rebanador energizado que tiene una cuchilla	Se tiene un soporte para el alimento y la cuchilla (Pág.2, Párr. 22).	No se menciona
y un soporte para retener la pieza de producto alimenticio y moverla gradualmente hacia la cuchilla de la rebanadora energizada,	Se tiene un soporte (2) para el alimento y un elemento que empuja el alimento hacia la cuchilla (4) (Pág. 2, Párr. 22, Fig. 1, números 2 y 4).	No se menciona
La cuchilla está configurada para separar secuencialmente rebanadas del producto alimenticio de la pieza de producto alimenticio para crear una pila de rebanadas de producto alimenticio,	La cuchilla rebana de forma continua el alimento, en donde las rebanadas pueden quedar una encima de la otra formando pilas o quedar separadas, esto dependiendo de la velocidad de la banda que recibe las rebanadas (Pág. 2, Párr. 22, Fig. 1).	No se menciona
Con ello exponiendo una primera cara de la pieza de producto alimenticio cuando cada rebanada es removida, el sistema caracterizado además por	Cuando se corta una rebanada se expone una nueva cara del bloque del alimento a ser cortado (3a) (Pág. 2, Párr. 22, Fig. 1).	No se menciona
Una fuente de fluido para	Se tiene un fluido que	Se tiene una fuente de fluido

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No: 62457

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/11-069386

proporcionar una preparación antimicrobiana líquida,	consiste en una preparación antimicrobiana (Pág. 2, Párr. 23).	con preparación antimicrobiana (Pág. 9, Párr. 68).
Una primera boquilla atomizadora para depositar una primera cantidad determinada de la preparación antimicrobiana,	Se tienen boquillas para rociar la preparación antimicrobiana a la pieza rebanada y alimento en proceso de corte (Pág. 2, Párr. 23 y Párr. 24).	Se tienen una primera boquilla para rociar el alimento con la preparación antimicrobiana (Pág. 9, Párr.68).
Solamente sobre la primera cara del producto alimenticio antes que se retire una rebanada de la pieza de producto alimenticio,	Se puede emplear una o más boquillas para aplicar el fluido de tratamiento sobre el alimento antes de ser cortado (Pág. 1, Párr. 8, Pág. 4, reivindicación 2).	No se menciona
Un sistema de bolsa de vacío para proporcionar una bolsa de vacío para recibir cada pila de rebanadas de producto alimenticio	Las rebanadas se empacan al vacío (Pág. 4, reivindicación 4).	Se tiene un sistema de empaque al vacío que sirve para alimentos rebanados (Pág. 9, Párr. 68, Párr. 69 y Párr. 73).
Y una segunda boquilla atomizadora para depositar una segunda cantidad determinada de preparación antimicrobiana en cada bolsa de vacío previo a la recepción de una pila dentro de la bolsa	No se menciona	Se tiene la aplicación de la preparación antimicrobiana en el sistema de empaque al vacío (Pág. 9, Párr. 72 y Párr. 73).

Los documentos D1 y D2 se consideran el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 1 porque divulgan en el caso de D1 un aparato para aspersión de una solución antimicrobiana a productos alimenticios durante su corte, y en el caso de D2, un método y sistema para tratar alimentos térmicamente y con una solución antimicrobiana.

La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 1 y D1 consiste en que D1 no menciona la segunda boquilla de aspersión de la preparación antimicrobiana en el empaque, mientras la diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 1 y el implante de D2 consiste en que en D2 no se menciona la rebanadora.

El efecto que logra el incluir la aspersión de una preparación antimicrobiana a la bolsa de empaque es que permite un periodo de vida útil del producto rebanado empacado mayor a la vida útil del producto sin la desinfección del empaque por lo

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No: 62457

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/11-069386

que es más eficiente.

Por lo tanto, el Problema Técnico Objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: "¿cómo modificar el aparato de D1 para que se obtenga una vida útil mayor del producto empaquetado de forma más eficiente?".

Sin embargo, boquillas para aspersión de una solución antimicrobiana al sistema de empaque, ya está divulgado en el documento D2 que se refiere a un método y sistema de tratamiento térmico y por aspersión de solución microbianas a alimentos con posterior empaque al vacío (Pág. 9, Párr. 72 y Párr. 73).

En consecuencia, una persona normalmente versada en la materia incluiría el sistema de aspersión de la solución de tratamiento antimicrobiana de D2 en el aparato de la anterioridad D1, esperando con certeza lograr el sistema, como la de la reivindicación 1 de la solicitud, lo cual es considerado obvio y, por lo tanto, sin altura inventiva.

Puesto que las reivindicaciones dependientes 2 a 10 no mencionan características adicionales, se considera que tales reivindicaciones tampoco tienen nivel inventivo.

Es oportuno aclarar que, contrario a lo afirmado por la solicitante al indicar que las anterioridades D1 y D2 en combinación no sugieren una aplicación única de la preparación al producto alimenticio y una aplicación única al recipiente destinado al empaque al vacío antes del proceso de empaque, esta Oficina encuentra que en el documento D1 se divulga la alternativa de tener un solo spray que impregna la cara no cortada del alimento a ser rebanado (Pág. 1, Párr. 8, Pág. 4, reivindicación 2) y que el documento D2 menciona la posibilidad de rociar la solución de tratamiento antimicrobiana a diferentes superficies, sea esta el empaque solo, al producto o el empaque y producto juntos (Pág. 9, Párr. 72), por lo tanto el argumento del solicitante no es persuasivo para desvirtuar el análisis de nivel inventivo.

En conclusión, teniendo en cuenta que los argumentos de la solicitante no desvirtúan de manera alguna las objeciones a la patentabilidad ya sustentadas, el Superintendente de Industria y Comercio,

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: Denegar la patente de invención a la creación titulada "SISTEMA DE REDUCCIÓN DE PATÓGENOS PARA LA PREPARACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS REBANADOS".

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No: 62457

Por la cual se deniega una patente de invención

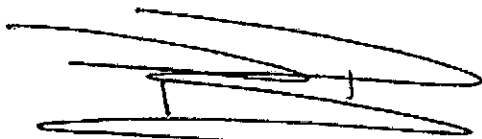
Rad. PCT/11-069386

ARTÍCULO SEGUNDO: Notificar el contenido de la presente resolución a la sociedad Spraying Systems Co., entregándole copia de la misma y advirtiéndole que contra ella procede el recurso de reposición, ante el Superintendente de Industria y Comercio, el cual podrá ser interpuesto en el momento de la notificación o dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a ella.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Bogotá D.C., el 25 Oct 2013

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO,



PABLO FELIPE ROBLEDO DEL CASTILLO

Doctora

SILVANA MARIA LÓPEZ DÍAZ

notificaciones@clarkemodet.com.co

Elaboró: Jorge Eduardo Cortazar Gomez ✓

Revisó: Rosa Patricia Tellez Chavarro ✓

Revisó: Jose Luis Salazar Lopez ✓

Aprobó: Jose Luis Londoño Fernandez ✓