

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:38934

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. PCT/11-069386

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

En ejercicio de sus facultades legales, en especial de las que se confirieron en el numeral 34 del artículo 3 del Decreto 4886 de 2011, y

CONSIDERANDO

PRIMERO: Que mediante Resolución No. 62457 del 25 de octubre de 2013, la Superintendencia de Industria y Comercio negó patente de invención a la creación denominada: “SISTEMA DE REDUCCIÓN DE PATÓGENOS PARA LA PREPARACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS REBANADOS”, con fundamento en el artículo 18 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, al estimar que la invención en estudio no cumplió con el requisito de nivel inventivo.

SEGUNDO: Que mediante escrito radicado en esta Entidad el 13 de diciembre de 2013 con el No. 11-069386-00011-0000, encontrándose dentro del término establecido para el efecto, la sociedad SPRAYING SYSTEMS CO., interpuso recurso de reposición contra la citada Resolución, con fundamento en los argumentos que a continuación se sintetizan:

La recurrente señala su desacuerdo con respecto al análisis de nivel inventivo, por cuanto refiere que dicho análisis no se basa en una “...*simple comparación de los objetivos de las anterioridades y la solicitud en estudio*,...”, por lo que sustenta, que se debe demostrar con argumentos técnicos la obviedad de la invención. De igual manera, difieren del efecto técnico trasladado por la Oficina ya que no describe de forma correcta el problema que pretende resolver la invención.

Enfatiza en que la solicitud está encaminada a un “...*sistema de aplicación de una preparación antimicrobiana dentro del empaque, que busca minimizar la cantidad depositada de dicha preparación en el producto alimenticio, y no aumentar el periodo de vida útil del producto empacado*...”, siendo así las cosas, ninguna de la anterioridades sugieren minimizar la cantidad de la preparación antimicrobiana, sólo se enfocan en aumentar la vida útil del producto, por lo que la combinación de Dy D2 llevaría al técnico a “...*aumentar la cantidad de la preparación antimicrobiana en el alimento, lo que va en dirección totalmente contraria al problema que busca resolver la presente invención*...”

Sugiere la recurrente que el problema técnico a solucionar se podría formular así: “¿*Cómo minimizar la cantidad de preparación antimicrobiana depositada en un rebana (sic) de un alimento manteniendo una aplicación completa en la misma?*”, por lo que reiteran que ni D1, o D2 o su combinación, llegarían a resolver dicho problema técnico. Señala que el documento D1 divulga una sola boquilla, sin embargo, deposita la preparación antimicrobiana en ambas caras, antes de rebanar y posterior a ser cortada la rebanada, por lo que dicho documento no sugiere aplicar la preparación en la primera

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:38934

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. PCT/11-069386

cara del alimento. Por su parte, el documento D2 divulga que el tratamiento se realiza una vez el alimento se encuentra dentro del empaque, siendo contrario a la solicitud, por lo que no resultaría obvio para la persona medianamente versada en la materia al objeto de la solicitud reivindicada.

Por otro lado, manifiesta que los argumentos del examinador conciernen a un análisis hindsight ya que enfoca la solución presentada al problema y en la búsqueda de anterioridades con conceptos análogos, sin dirigirse al momento en que el problema ya fue resuelto.

Finalmente, reitera que no sería obvio para la persona versada en materia llegar a la invención partiendo de los documento D1 y D2 por cuanto no describen una boquilla única para depositar la preparación antimicrobiana solamente en la primera cara del alimento.

Con lo anteriormente sustentado, la recurrente solicita a este Despacho revocar la Resolución impugnada, para obtener la concesión del privilegio de patente.

TERCERO: Que dentro del contexto antes descrito, esta Entidad procede a resolver el recurso de reposición interpuesto en los siguientes términos:

Con respecto al desacuerdo de la recurrente en el análisis de nivel inventivo efectuado a la invención, esta Oficina se permite aclarar que al realizar una revisión a dicho análisis, se encontró que cumple con los parámetros estipulados, ya que se realizó la comparación entre las características técnicas estructurales del “sistema” y los documentos D1 y D2, teniendo en cuenta el problema técnico que desea resolver la solicitud, el cual es: *“Es un objeto de la presente invención proporcionar un sistema de procesamiento de alimentos y aparato que incluye un aparato atomizador con múltiples cabezas atomizadoras a través del sistema para controlar contaminación patogénica, eliminando una fuente potencial de riesgo biológico para consumidores.”*

Se presentó el documento D1 como el más cercano a la invención, ya que comparte la mayoría de dichas características estructurales del sistema. La diferencia entre ambos es que, D1 no revela una segunda boquilla atomizadora que deposita la preparación antimicrobiana en la bolsa de empaque; teniendo en cuenta que el efecto técnico logrado al incluir dicha boquilla es aplicar un fluido antimicrobiano *“... sobre las varias capas expuestas del producto de alimento procesado durante el procesamiento.”* (Ver Pág. 6, líneas 6 a 9, del Radicado N°11-069386-00000-0000), lo que permite minimizar la contaminación bacteriana dentro del producto alimenticio, con lo cual es necesario replantear un nuevo problema frente al efecto técnico encontrado, razón por la que se presenta un problema técnico específico resultante del análisis de nivel inventivo, el cual es diferente al problema técnico general que desea resolver la invención.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:38934

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. PCT/11-069386

Por su parte, las enseñanzas del documento D2 resuelven el problema técnico del nivel inventivo ya que revela métodos mejorados para controlar la contaminación de los productos alimenticios sellados al vacío (Párr. 0010) que incluye dos conjuntos de boquillas en serie que pueden ser incorporadas en la línea para aplicar la solución antimicrobiana con un sensor montado entre los dos conjuntos de boquillas (Párr. 0046), y que con el fin de aumentar la facilidad y la eficiencia del revestimiento de la superficie del alimento con la solución antimicrobiana, la solución se aplica sólo a una porción de la superficie del alimento, o se aplica sólo a una porción de un paquete sellable (Párr. 0072), por lo tanto, existe motivación para que el técnico medianamente versado en la materia, incluya una segunda atomización en cada bolsa de vacío, por lo cual la invención carece de altura inventiva.

Ahora bien, contrario a lo expuesto por la recurrente, en cuanto a que la solicitud está encaminada a un sistema de aplicación de una preparación antimicrobiana, la cual busca minimizar la cantidad depositada en el producto alimentario, más que aumentar el período de vida útil, se resalta que del capítulo descriptivo se rescata que: *“Es un objeto de la presente invención proporcionar un sistema de procesamiento de alimentos y aparato que incluye un aparato atomizador con múltiples cabezas atomizadoras a través del sistema para controlar contaminación patogénica, eliminando una fuente potencial de riesgo biológico para consumidores...”*, (Ver Pág. 2, líneas 6 a 10 del Radicado N°11-069386-00000-0000) y que *“En una modalidad de la invención, se aplica un fluido antimicrobiano, en una secuencia específicamente controlada, sobre las varias caras expuestas del producto de alimento procesado durante el procesamiento. A partir de las enseñanzas de la presente, se apreciará que es deseable aplicar una cierta cantidad del fluido antimicrobiano, y evitar aplicar sustancialmente más o sustancialmente menos de la cantidad predeterminada.”* (Ver Pág. 6, líneas 6 a 13 del Radicado N°11-069386-00000-0000), de lo cual se deriva que la solicitud no sólo busca la optimización de la aplicación de la sustancia antimicrobiana, sino también controlar la contaminación patogénica, lo cual da como consecuencia alargar la vida útil del producto, teniendo lo anterior plena correlación con lo divulgado por los documentos D1 y D2.

Con respecto a lo expuesto en los párrafos anteriores, no habría total correspondencia entre la descripción y el problema técnico formulado por la recurrente, ya que la invención no se enfoca en minimizar la aplicación de fluido microbiano, sino, como bien lo refiere la solicitud, *“...aplicar una cierta cantidad del fluido antimicrobiano, y evitar aplicar sustancialmente más o sustancialmente menos de la cantidad predeterminada.”* (Ver Pág. 6, líneas 10 a 13 del Radicado N°11-069386-00000-0000). Por otro lado, cabe mencionar que en la figura 3 de la solicitud se enseña un sistema rebanador de carne de conformidad con una modalidad de la solicitud que enseña: *“...una primera boquilla atomizadora 34a localizada adyacente al trozo 1 (pero fuera de la trayectoria de recorrido para las rebanadas) atomiza un disparo de preparación antimicrobiana sobre la cara expuesta 36 del trozo 1. Esta cara 36 llegará a ser el lado trasero de la*

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:38934

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. PCT/11-069386

siguiente etapa a ser removida del trozo 1. En una modalidad opcional de la invención, como cada rebanada es removida, una segunda boquilla atomizadora opcional 34b puede aplicar un segundo disparo de preparación antimicrobiana al lado inverso 35 de la rebanada” (Ver Pág. 8, líneas 7 a 15 del Radicado N°11-069386-00000-0000), presentando una opción alternativa de atomización en ambas caras de la rebanada, tendiendo relación con lo revelado en el documento D1.

Por lo anterior, se reitera que de la combinación de las enseñanzas de los documentos D1 y D2 se puede llegar a obtener el “sistema” reivindicado en la solicitud, el cual consta de: un rebanador energizado que tiene una cuchilla, un soporte, una fuente de fluido, una primera boquilla atomizadora, un sistema de bolsa de vacío y una segunda boquilla atomizadora, ya que dichos documentos cuentan con dichas especificaciones técnicas.

Ahora bien, con respecto a las características funcionales de los siguientes elementos:

- Soporte, el cual está configurado “...para retener la pieza de producto alimenticio...”, - la cuchilla “...que está configurada para separar secuencialmente rebanadas del producto alimenticio...”, y con ello “...exponiendo una primera cara de la pieza de producto...”, -una fuente de fluido necesaria “...para proporcionar una preparación antimicrobiana...”; -una primera boquilla atomizadora “para depositar una primera cantidad predeterminada de la preparación antimicrobiana solamente sobre la primera cara del producto alimenticio antes que se retire una rebanada...”, -un sistema de bolsa de vacío “para depositar una segunda cantidad predeterminada...”, como bien lo menciona la recurrente, son características funcionales que permiten la mejor comprensión de la materia reivindicada, esta Oficina aclara que al ser dichas características funcionales, su objetivo es brindar mayor comprensión de la materia a proteger, de manera que no se consideran características técnicas estructurales que puedan definir un sistema, por lo tanto en ellas no puede recaer la novedad o nivel inventivo de una invención.

Adicionalmente se reitera que, como bien se trasladó en el Oficio N°10294, con fecha 18 de junio de 2013, el capítulo reivindicatorio no cumplió con lo expuesto en el artículo 30 de la Decisión 486, por cuanto no se encontró correctamente definido, al estar mal caracterizado ya que refiere un sistema, sin embargo se incluyen características de método, como lo son: “que previo a la recepción de una pila dentro de la bolsa”, “después de la recepción de una pila...sobre una superficie externa de la pila”, “es intermitentemente activada...de la rebanadora energizada”, “es intermitente activada”, “está a una primera presión”, “a una segunda presión diferente de la primera presión” y “condición de alarma predeterminada”, lo cual no es permitido ya que las reivindicaciones de método y producto son diferentes y por tanto se redactan de manera independiente.

Por lo anteriormente expuesto, se reitera que el objeto de la solicitud en estudio

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:38934

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. PCT/11-069386

comprendido en las reivindicaciones 1 a 10, no cumple con los requisitos de patentabilidad legalmente previstos, específicamente el de nivel inventivo; en consecuencia, no se halla mérito para revocar la decisión impugnada.

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: Confirmar la decisión contenida en la Resolución No. 62457 del 25 de octubre de 2013, por medio de la cual se denegó una patente de invención.

ARTÍCULO SEGUNDO: Notificar el contenido de la presente resolución a la sociedad SPRAYING SYSTEMS CO, advirtiéndole que contra ella no procede recurso alguno, por encontrarse agotada la vía gubernativa.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Bogotá D.C., el 24 Jun 2014

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO,



PABLO FELIPE ROBLEDO DEL CASTILLO

Doctor(a)

SILVANA MARIA LOPEZ DIAZ, notificaciones@clarkemodet.com.co

Elaboró: Olga Ximena Benavides Salazar

Revisó: Rosa Patricia Tellez Chavarro

Revisó: Jesus Fernel Garcia Garcia

Revisó: Jose Luis Salazar Lopez

Aprobó: José Luis Londoño Fernández