

|                                                   |                                            |
|---------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO          |                                            |
| RAD: 11-69386- -7                                 | FECHA: 2013-06-11 10:12:22                 |
| 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)  
DILIA MARIA RODRIGUEZ D ALEMAN

Asunto:      Radicación:      11-69386- -7  
                 Trámite:            11  
                 Evento:            378  
                 Actuación:           519  
                 Oficio:                    10294  
                 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/US2009/042291 |            |   |                               |  |
| Fecha de Presentación Internacional | 30/04/2009        |            |   |                               |  |

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 | 7 a 26     | 03/Junio/2011     |
| Reivindicaciones: | Folios | 57 a 59    | 21/Noviembre/2011 |
| Dibujos:          | Folios | 33 a 38    | 03/Junio/2011     |
| Prioridades:      | US     | 61/111,566 | 05/Noviembre/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 10 reivindicaciones presentadas (Fls. 57 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: “Sistema de reducción de patógenos para la preparación de productos alimenticios rebanados” (Fl. 1).

El problema planteado en esta solicitud consiste en la necesidad de suministrar un aparato para reducir la contaminación por microorganismos patógenos en el cortado y empaque de alimentos.

Para resolver este problema técnico, la solicitud en estudio proporciona un sistema de cortado y aspersión de una preparación antimicrobiana a las rebanadas de alimento producidas, como también una aspersión al empaque a utilizar.

El objeto de la presente Solicitud se relaciona con la Clasificación Internacional de Patentes (CIP) G05D 7/00.

#### 4. De la Solicitud de Patente

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

Las reivindicaciones 1 a 4, 6 y 9 no son claras porque hacen referencia a un producto, entendiéndose por sistema un aparato lo que es un producto, pero presenta características técnicas de un método al indicar forma de tratamiento y operación de las partes del sistema. Dentro de las expresiones que mencionan características de un método se tienen: *“la cuchilla actúa para separar sustancialmente...para crear una pila de rebanadas de producto alimenticio, con ello... cuando cada rebanada es removida”, “para depositar una primera cantidad predeterminada...de la pieza de producto alimenticio”, “para recibir cada pila de rebanadas de producto alimenticio” “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”. Al respecto no debe olvidarse que las reivindicaciones de producto y de procedimiento son diferentes y, por ello, deben redactarse de manera independiente en el pliego reivindicatorio. Sobre las mismas, el Tribunal Andino de Justicia ha dicho lo siguiente:*

“El objeto de la invención de producto está constituido por un cuerpo cierto destinado a llenar una necesidad industrial que el estado de la técnica aún no ha satisfecho. En cambio, el objeto de la invención de procedimiento se encuentra conformado por “una serie o sucesión de operaciones que inciden sobre una materia (solida, liquida o gaseosa) que se encamina a la obtención de una cosa o un resultado”<sup>1</sup>.

#### 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 05 de noviembre de 2008.

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

<sup>1</sup> Otero Lastres, José Manuel. Ob. Cit. Proceso 129aIPa2007.

| Item | 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 D1<sup>2</sup> divulga un aparato para aspersión de una solución antimicrobiana a productos alimenticios durante su corte (Pág. 1, Párr. 18).

El documento D2<sup>3</sup> divulga un método y sistema para tratar alimentos térmicamente y con una solución antimicrobiana (Pág. 6, Párr. 51 y párr. 52, Fig. 4).

## 6. Examen de Patentabilidad (Art 14 D486)

### Nivel inventivo (Art 18 D486)

La reivindicación 1 consiste en *"Un sistema para preparar paquetes de producto alimenticio rebanado de una pieza del producto alimenticio..."* (Fl. 57).

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

| Características <b>esenciales</b>                                                                     | D1                                                                                                                                              | D2                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sistema para preparar paquetes de producto alimenticio rebanado de una pieza del producto alimenticio | 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 y un soporte                          | Se tiene un soporte para el alimento y la cuchilla (Pág. 2, Párr. 22).                                                                          | No se menciona                                                                                                |
| Una fuente de fluido para proporcionar una preparación antimicrobiana líquida                         | Se tiene un fluido que consiste en una preparación antimicrobiana (Pág. 2, Párr. 23).                                                           | Una fuente de fluido con preparación antimicrobiana (Pág. 9, Párr. 68).                                       |
| Una primera boquilla para depositar preparación antimicrobiana sobre la cara rebanada                 | 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).  |
| Un sistema de bolsa de vacío                                                                          | No se menciona                                                                                                                                  | Se tiene un sistema de empaque al vacío (Pág. 9, Párr. 69 y Párr. 73).                                        |
| Una segunda boquilla para depositar una preparación antimicrobiana a la bolsa de vacío                | No se menciona                                                                                                                                  | Se tiene la aplicación de la preparación antimicrobiana en el sistema de empaque al vacío (Pág. 9, Párr. 72). |

Los documentos D1 y D2 se consideran el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 1, porque divulgan sistemas para tratar alimentos con soluciones antimicrobianas y su posterior empaque.

La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 1 y el aparato del documento D1 consiste en que D1 no menciona el sistema de bolsa al vacío y el aspersor de una solución antimicrobiana dirigida a ese empaque.

<sup>2</sup>[http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?](http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=worldwide.espacenet.com&II=0&ND=3&adjacent=true&locale=en_EP&FT=D&date=20040527&CC=US&NR=2004101604A1&KC=A1)

DB=worldwide.espacenet.com&II=0&ND=3&adjacent=true&locale=en\_EP&FT=D&date=20040527&CC=US&NR=2004101604A1&KC=A1

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

DB=worldwide.espacenet.com&II=1&ND=3&adjacent=true&locale=en\_EP&FT=D&date=20040129&CC=US&NR=2004018284A1&KC=A1

La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 1 y el sistema del documento D2 consiste en que en D2 no se menciona el rebanador.

El efecto que logra el incluir el sistema de bolsa al vacío y con su respectivo aspersor de una solución antimicrobiana es que permite la desinfección del empaque por lo que se espera un periodo de vida útil del producto rebanado mayor por lo 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 del producto empacado de forma más eficiente?”.

Sin embargo, el aspersor 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 aspersor 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, 5 y 7 a 10 no mencionan características adicionales que hagan inventiva la solicitud, se considera que tales reivindicaciones tampoco tienen nivel inventivo, ya que D2 divulga un sistema de empaque al vacío y un control automático de aspersión con sensor y alarma (Pág. 9, Párr. 68, Párr. 69 y Párr. 73).

## 7. Conclusión

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

| Item | Documento       | Reivindicaciones afectadas | Requisito que afecta |
|------|-----------------|----------------------------|----------------------|
| D1   | US 2004/0101604 | 1, 2, 5 y 7 a 10           | Nivel inventivo      |
| D2   | US 2004/0018284 | 1, 2, 5 y 7 a 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) 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 2013-06-18

Elaboró: Jorge Eduardo Cortazar Gomez  
Revisó: Leonardo Rojas Vega