

# Clarke, Modet & C<sup>o</sup>

COLOMBIA

P-2931

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y  
DIVISION DE NUEVAS CREACIONES  
E. S. D.

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 11-069386-00008-0000

Fecha: 2013-09-03 14:29:47 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR  
Tra. 11 PATENTEIYII Eve: 378 FASENACIONALI  
Act. 523 RESPUESTA Folios: 11

Re: Expediente No. 11.069.386

Solicitud de patente a nombre de **SPRAYING SYSTEMS CO.**

Yo, DILIA MARIA RODRIGUEZ D'ALEMAN, identificada como aparece al pie de mi firma, domiciliada en la carrera 11 A No. 86-53, piso 6, obrando como apoderada de la sociedad **SPRAYING SYSTEMS CO.**, solicitante de la patente de la referencia, en respuesta al oficio No. 10294 notificado por fijación en lista el 18 de junio de 2013, me permito manifestar:

1. Con fundamento en la facultad que confiere el artículo 34 de la Decisión 486 al solicitante para modificar la solicitud de patente en cualquier momento del trámite, presento junto con este memorial un nuevo capítulo reivindicatorio, el cual consta de 10 reivindicaciones y reemplaza completamente el capítulo presentado anteriormente.

En cuanto a estas modificaciones, me permito decir que las mismas no amplían de ninguna manera la materia objeto de la presente solicitud y se realizaron con el ánimo de superar las objeciones planteadas por el examinador en su concepto técnico.

## 2. Claridad de la Solicitud

Inicialmente, deseamos poner de presente las modificaciones realizadas, las cuales son las siguientes:

El nuevo pliego reivindicatorio se ha modificado y revisado de tal forma que el producto reclamado se encuentre claramente definido por sus elementos y la configuración de los mismos. A este respecto se han modificado las reivindicaciones 1 y 6.

No obstante lo anterior, se llama la atención del Examinador en cuanto a que ninguna reivindicación del nuevo pliego reivindicatorio revela características técnicas funcionales sin que se revelen características estructurales del aparato de la invención.

En consecuencia, con respecto a la objeción hecha a las reivindicaciones consideramos que el nuevo pliego reivindicatorio revela claramente características que corresponden a

## Clarke, Modet & C<sup>o</sup>

### COLOMBIA

características que aclaran la funcionalidad de los elementos técnicos del aparato reivindicado. De esta manera, deseamos hacer referencia a lo indicado en el INSTRUCTIVO DE EXAMEN DE SOLICITUDES DE PATENTES DE INVENCION Y MODELO DE UTILIDAD emitido por la Oficina de Patentes, en donde se afirma lo siguiente:

*Características técnicas funcionales:*

*Las características técnicas funcionales son los elementos que conforman las invenciones, descritos en términos de su uso o su función. No definen la invención, pero explican la relación que hay entre sus diversas características estructurales. Por ejemplo: aparato que tiene, además un "elemento para medir la presión".*

*Las reivindicaciones deben incluir características estructurales y funcionales cuando para la persona del oficio normalmente versada en la materia no sea obvio el funcionamiento de los elementos característicos y la relación entre estos. Por ejemplo: (Lo subrayado son características funcionales):*

*1. Sacacorchos, caracterizado por estar compuesto de un cuerpo principal o palanca (1), en cuya parte intermedia se sitúa una rosca helicoidal o tirabuzón (3) abatible mediante un eje de sujeción (2), y en el extremo de este cuerpo principal existe otro eje (7) por el que bascula un brazo acanalado (8) acabado en forma de convexa (17) para servir de punto de apoyo al cuello de la botella y que posee en los laterales y enfrentados entre sí unas ranuras (12) por las que se deslizan las prolongaciones establecidas a tal efecto del citado eje (7).*

*Por otro lado, las reivindicaciones pueden incluir características estructurales y funcionales cuando para la persona del oficio normalmente versada en la materia sea obvio el funcionamiento de los elementos característicos y la relación entre estos. Por ejemplo:*

*1. Una composición farmacéutica estable que comprende un derivado de azetidina: N-{1[bis (4-clorofenil) metil] azetidin-3-il} N- (3,5-difluorofenil) metilsulfonamida, en un sistema que comprende un surfactante hidrófilo no iónico capaz de solubilizar el derivado de azetidina y capaz de causar la formación de un sistema coloidal y un segundo excipiente lipofílico estabilizante de la formulación.*

*Como se aclaró antes, los dos casos son situaciones diferentes, como se observa en los ejemplos. En el primer caso es obligatorio y en el segundo es opcional, de acuerdo con lo siguiente:*

# Clarke, Modet & C<sup>o</sup>

COLOMBIA

| Casos en que las características funcionales: |                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <u>Deben incluirse</u>                        | Cuando para el experto en la materia no sea obvio el funcionamiento de los elementos característicos y la relación entre estos |
| <u>Pueden incluirse</u>                       | para el experto en la materia sea obvio el funcionamiento de los elementos característicos y la relación entre estos           |

Así las cosas, si bien es cierto que los usos no son patentables de acuerdo con la legislación vigente en Colombia, deseamos se tenga en cuenta que las características reveladas en el nuevo pliego reivindicatorio deben ser aceptadas ya que las nuevas reivindicaciones contienen los elementos que comprenden el aparato de la invención, así como las características estructurales del mismo, en conjunto con la aclaración de la función de algunos de los elementos del equipo, debido a que para el experto en la materia no sería obvio el funcionamiento de algunos de los elementos característicos de la invención.

En consecuencia, nos permitimos informar que tanto las nuevas reivindicaciones 1 a 10 como la descripción de la solicitud son claras y concisas y los elementos descritos en dichas cláusulas son entendibles por una persona versada en la materia.

Por consiguiente, se considera que con las modificaciones efectuadas siguiendo las observaciones realizadas por el Señor Examinador se debe tener por superada las objeciones formuladas con base al no cumplimiento de las disposiciones de los artículos 28 y 30.

### 3. Requisitos de Patentabilidad

El examinador ha rechazado las reivindicaciones 1, 2, 5 y 7-10 porque considera que se hubieran derivado de manera obvia en vista de los documentos D1 y D2, con lo que el solicitante no se encuentra de acuerdo, tal como se indicará a continuación:

En cuanto a los rechazos a las reivindicaciones, 1, 2, 5 y 7-10 en vista de la combinación de D1 y D2, no consideramos que la combinación de D1 con D2 describa o sugiera todos y cada elemento de la reivindicación 1 o cualquiera de las reivindicaciones que dependen de la misma.

Específicamente, D1 describe una solución propuesta anteriormente para inhibir la proliferación de patógenos en alimentos empacados. En D1, se describe un método en el que dos boquillas de pulverización inyectan una solución que inhibe patógenos en alimentos en rebanadas. Una de las boquillas de pulverización se monta por encima de una banda que transporta rebanadas de alimentos, opuesta a la cara de corte de la pieza

# Clarke, Modet & C<sup>o</sup>

COLOMBIA

de alimento, y está dispuesto para depositar la solución sobre la pieza después que se corta la rebanada. La segunda boquilla de pulverización se monta por encima del nivel de la banda que transporta las rebanadas de alimentos, a un lado de la cara de extremo del alimento sin cortar, de tal manera que la solución depositada de este modo se deposita sobre el lado del alimento sin cortar y en la parte posterior de la rebanada después que se corta. En otras palabras, en D1 un lado de la rebanada se trata antes que esta se corte de la pieza, y el segundo lado de la rebanada es trata después que esta se ha cortado de la pieza y se lleva en la banda. Por lo tanto, D1 requiere que **ambos lados de la rebanada reciban la solución antimicrobiana**.

D2 describe un método para controlar la contaminación microbiana de un producto alimenticio sellado al vacío en el que el contenido de agua de la superficie del alimento se ajusta antes de la deposición de una solución de control microbiano. El producto alimenticio en D2 ya ha sido colocado en una bolsa antes de aplicar el tratamiento antimicrobiano (véase, por ejemplo, la figura 3T). D2 no describe ni sugiere la aplicación de la solución al alimento y el embalaje por separado. En D2, **el alimento y el embalaje se tratan al mismo tiempo** y mientras el alimento se encuentra en el empaque.

La reivindicación 1 implica un nivel inventivo, al menos, debido a que requiere que **sólo un lado del alimento se trata** con la solución antimicrobiana. Adicionalmente, el tratamiento mencionado en la reivindicación 1 se produce en cara de la pieza de alimento y no sobre la rebanada después que esta se ha cortado, como se contempla en D1. Por otra parte, el paquete se trata por separado del alimento y antes que este se deposite en el paquete.

Cabe llamar la atención del Examinador hacia el hecho que la reivindicación 1 se ha modificado de tal forma que dice:

“...una fuente de fluido para proporcionar una preparación antimicrobiana líquida, 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 de la pieza de producto alimenticio**, un sistema de bolsa de vacío para proporcionar una bolsa de vacío para recibir cada pila de rebanadas de producto alimenticio, y una segunda boquilla atomizadora para depositar una segunda cantidad predeterminada de la preparación antimicrobiana en cada bolsa de vacío previo a la recepción de una pila dentro de la bolsa...”

En vista de la modificación propuesta, la reivindicación 1 es patentable porque ninguna combinación de las referencias citadas describe ni sugiere la aplicación de una solución

# Clarke, Modet & C<sup>o</sup>

COLOMBIA

“solo sobre la primera cara del producto antes de retirar una rebanada”, o aplicar la solución a la bolsa de vacío “antes a la recepción del” alimento dentro de la bolsa, como se menciona en la reivindicación 1, o cualesquiera estructuras o métodos similares. De hecho, las enseñanzas combinadas de D1 y D2 resultarían en un aumento de la cantidad de solución que se debe aplicar al producto mediante el tratamiento de ambos lados de las rebanadas antes de empaquetar y luego otra vez después que el alimento se encuentra en el empaque,

Las diferencias entre, al menos, la reivindicación 1 y la combinación de la técnica citada en la comunicación oficial es importante porque, en la disposición de la invención, el tratamiento de la bolsa también tratará el lado no tratado del alimento cuando este se deposita en el empaque, Los lados restantes del alimento no tratado se tratarán cuando las rebanadas se apilan de tal manera que un lado tratado estará en contacto con un lado no tratado (véase, por ejemplo, el par. [0024] de la especificación de la presente solicitud). La ventaja de esta invención es clara porque se utiliza una cantidad menor de solución de tratamiento mientras se mantienen resultados aceptables. Por lo tanto, incluso si un experto en la materia hubiera combinado D1 con D2, el resultado habría sido un tratamiento doble del alimento (una vez se tratan ambos lados del alimento como se describe en D1 y un segundo tratamiento después que el alimento se deposita en el empaque como se describe en D2), mediante el uso de tres boquillas de pulverización (las dos boquillas de D1 y la boquilla de D2). El efecto de esta combinación habría sido opuesto en algunos aspectos al sistema de la reivindicación 1, que reduce la cantidad de solución depositada sobre el alimento en lugar de aumentarlo.

Con base en el análisis anterior, ni D1 ni D2, ya sea solos o en combinación, enseñan o sugieren la presente invención. En vista de lo anterior, **las nuevas reivindicaciones no son obvias y por lo tanto son inventivos sobre el estado del arte.** Por lo tanto, se le solicita respetuosamente al examinador retire la objeción de nivel inventivo.

Por consiguiente, teniendo en cuenta los argumentos presentados, se concluye que las enseñanzas de la anterioridad citada por su Despacho no lleva a un técnico versado en la materia a obtener la presente invención ya que no revelan o enseñan las características técnicas esenciales relacionadas con la misma, de manera tal acá es reivindicada. Lo anterior si se tiene en cuenta que para el estudio de nivel inventivo el Examinador no puede adoptar la posición de un inventor y que además no puede partir de la solución dada sino simplemente de lo que expresamente revelen el o los documentos más cercanos del estado del arte.

Habiendo atendido cabalmente las objeciones presentadas por ese despacho, atentamente solicitamos se conceda el privilegio de patente de invención a la solicitud en estudio o si el examinador considera que subsisten razones para objetar la presente invención rogamos expedir otro examen de fondo con los debidos motivos y razones

## **Clarke, Modet & C<sup>o</sup>**

**COLOMBIA**

que sustenten su objeción con el fin de que nuestro mandante tenga la posibilidad de exponer sus argumentos con base en la interpretación de los artículos 45 de la Decisión 486 -el cual otorga la facultad al examinador para emitir los exámenes de fondo-, 35 y 59 del Código Contencioso Administrativo que señala que: *"habiéndose dado oportunidad a los interesados para expresar sus opiniones, y con base en las pruebas e informes disponibles, se tomará la decisión que será motivada al menos en forma sumaria si afecta a particulares"* y *"(..) deberá proferirse la decisión definitiva. Esta se motivará en sus aspectos de hecho y de derecho, y en los de conveniencia si es el caso"*, respectivamente (El subrayado es nuestro).

En consecuencia, solicitamos a ese despacho pronunciarse en relación con todos los argumentos presentados en este memorial dando estricta aplicación al principio del debido proceso consagrado en el artículo 29 de la Constitución Nacional.

Señor Superintendente

**SILVANA MARIA LÓPEZ DÍAZ**

C.C. 22468787 de Barranquilla

T.P 147463 del CSJ

[notificaciones@clarkemodet.com.co](mailto:notificaciones@clarkemodet.com.co)

4

# Clarke, Modet & C<sup>o</sup>

COLOMBIA

P-2931

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO  
DIVISION DE NUEVAS CREACIONES  
E. S. D.

Re: Expediente No. 11-069.386  
Solicitud de patente a nombre de SPRAYING SYSTEMS CO.

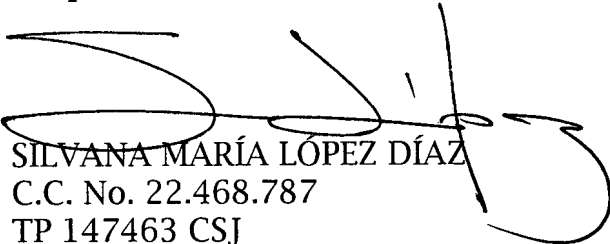
Yo, DÍLIA RODRÍGUEZ D' ALEMAN, identificada como aparece al pie de mi firma, domiciliada en Bogotá, Colombia, atentamente informo a usted que sustituyo el poder con que obro a la doctora SILVANA MARÍA LÓPEZ DÍAZ, domiciliada en Bogotá, identificada con la Cédula de Ciudadanía No. 22.468.787 y portadora de la tarjeta profesional No. 147.463 del CSJ, con las mismas facultades con que me fueron conferidas para este caso.

Señor Superintendente,



DILIA RODRIGUEZ D' ALEMAN  
C.C. 41.654.882 de Bogotá  
TP 20824 CSJ

Acepto sustitución



SILVANA MARÍA LÓPEZ DÍAZ  
C.C. No. 22.468.787  
TP 147463 CSJ

**PRESENTACION PERSONAL**  
El anterior escrito fue presentado ante el  
NOTARIO OJEE DEL CIRCULO DE BOGOTA, D.C.  
personalmente por **GUILLERMO RODRIGUEZ**  
**D. ALEXANDER**  
quien exhibió la c.c. **X1654852**  
y Tarjeta Profesional No. **00824** a.s. **6 AGO 2013**  
Fecha **[Signature]**  
**Guillermo Chaves Cristancho**

**[Signature]**  
**Guillermo Chaves Cristancho**

## **REIVINDICACIONES**

1. Un sistema para preparar paquetes de producto alimenticio rebanado de una pieza del producto alimenticio mientras se minimiza la excrecencia y contaminación bacteriana dentro del producto alimenticio empaquetado, el sistema tiene un rebanador energizado que tiene una cuchilla y un soporte para retener la pieza de producto alimenticio y moverla gradualmente hacia la cuchilla de la rebanadora energizada, 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, con ello exponiendo una primera cara de la pieza de producto alimenticio cuando cada rebanada es removida, el sistema caracterizado además por:

una fuente de fluido para proporcionar una preparación antimicrobiana líquida, 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 de la pieza de producto alimenticio, un sistema de bolsa de vacío para proporcionar una bolsa de vacío para recibir cada pila de rebanadas de producto alimenticio, y una segunda boquilla atomizadora para depositar una segunda cantidad predeterminada de la preparación antimicrobiana en cada bolsa de vacío previo a la recepción de una pila dentro de la bolsa.

2. El sistema para preparar paquetes de producto alimenticio rebanado de conformidad con la reivindicación 1, caracterizado porque el sistema además se distingue por una

bomba de vacío para aplicar un vacío a cada bolsa de vacío después de la recepción de una pila dentro de la bolsa de manera que la segunda cantidad predeterminada de la preparación antimicrobiana es sustancialmente uniformemente distribuida sobre una superficie externa de la pila.

3. El sistema para preparar paquetes de producto alimenticio rebanado de conformidad con cualquiera de las reivindicaciones 1 y 2, caracterizado porque además la primera boquilla atomizadora es intermitentemente activada con base en una posición de la cuchilla de la rebanadora energizada.

4. El sistema para preparar paquetes de producto alimenticio rebanado de conformidad con cualquiera de las reivindicaciones 1-3, en donde la segunda boquilla atomizadora es intermitentemente activada.

5. El sistema para preparar paquetes de producto alimenticio rebanado de conformidad con cualquiera de las reivindicaciones 1-4, caracterizado porque además la fuente de fluido para proporcionar una preparación antimicrobiana líquida además comprende un primer tanque que proporciona preparación antimicrobiana líquida a la primera boquilla atomizadora y un segundo tanque que proporciona preparación antimicrobiana líquida a la segunda boquilla atomizadora.

6. El sistema para preparar paquetes de producto alimenticio rebanado de conformidad con la reivindicación 5, en donde el primer tanque está configurado para proporcionar una

preparación antimicrobiana líquida a la primera boquilla atomizadora, a una primera presión, y el segundo tanque está configurado para proporcionar una preparación antimicrobiana líquida a la segunda boquilla atomizadora, a una segunda presión, en donde la segunda presión es diferente de la primera presión.

7. El sistema para preparar paquetes de producto alimenticio rebanado de conformidad con la reivindicación 6, caracterizado porque además comprende una bomba de líquido entre el primer tanque y la primera boquilla atomizadora para proporcionar un flujo presurizado de preparación antimicrobiana líquida a la primera boquilla atomizadora.

8. El sistema para preparar paquetes de producto alimenticio rebanado de conformidad con cualquiera de las reivindicaciones 1-7, caracterizado porque además incluye un sensor de verificación de atomización asociado con la primera boquilla atomizadora para determinar la duración de disparos atomizadores que emanan de la primera boquilla atomizadora.

9. El sistema para preparar paquetes de producto alimenticio rebanado de conformidad con la reivindicación 8, caracterizado porque además comprende un módulo de alarma para notificar a un operador del sistema si el sensor de verificación de atomización asociado con la primera boquilla atomizadora detecta una condición de alarma predeterminada.

10. El sistema para preparar paquetes de producto

alimenticio rebanado de conformidad con la reivindicación 9, en donde la condición de alarma predeterminada identifica un número de incidencias de atomización consecutivas que suministran menos de una cantidad predeterminada de la preparación antimicrobiana.