

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N°

72907

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/05-19055

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

en ejercicio de sus facultades legales, en especial de las conferidas en el numeral 38 del artículo 3° del Decreto 1687 de 2010 y

CONSIDERANDO:

PRIMERO: Que mediante escrito radicado ante esta Superintendencia el 1 de marzo de 2005, con el No. 05 - 19055, por el doctor Emilio Ferrero, en su calidad de apoderado de la sociedad RICH PRODUCTS CORPORATION, entró a fase nacional la solicitud de patente de invención titulada "CREMA DE COCINA", que corresponde a la solicitud internacional PCT/US2003/024506 del 6 de agosto de 2003.

SEGUNDO: Que mediante escrito radicado el 24 de mayo de 2005 la solicitante presentó cambio de título a: "CREMA PARA COCINAR QUE SE PUEDE BATIR, ESTABLE A TEMPERATURAS ELEVADAS", el cual cumplió con los requisitos legales.

TERCERO: Que una vez efectuado el examen de forma, en cuanto los requisitos que debe reunir la solicitud y cumplidas las exigencias legales establecidas en la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, el Tratado de Cooperación en materia de patentes (PCT), el reglamento y la Circular Única de la Superintendencia de Industria y Comercio, se ordenó publicar el extracto sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

CUARTO: Que realizado el examen de patentabilidad se encontró que la invención no es patentable. En consecuencia, con fundamento en lo dispuesto en el artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, se requirió a la solicitante mediante Oficio No. 3194, notificado el 13 de marzo de 2009 y Oficio No. 7159, notificado el 4 de junio de 2010, para que se pronunciara sobre las objeciones realizadas a la claridad y sustento de las reivindicaciones así como la ausencia de nivel inventivo.

QUINTO: Que la solicitante, mediante escritos radicados el 10 de junio de 2009 y el 5 de octubre de 2010, atendió de forma oportuna los requerimientos efectuados a la solicitud y presentó aclaraciones. Así mismo, con el escrito del 5 de octubre de 2010 la solicitante presentó nuevo capítulo reivindicatorio (Fls. 167 y 168), el cual se ajustó a las prescripciones establecidas en el artículo 34 de la Decisión 486. Finalmente, mediante escrito radicado el 26 de agosto de 2010, la doctora Luz Clemencia de Páez presentó sustitución de poder a su favor, la cual cumplió los requisitos legales.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 17 29 07

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/05-19055

SEXTO: Que según lo dispuesto en el artículo 14 de la Decisión 486 expedida por la Comisión de la Comunidad Andina se 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".

SÉPTIMO: Que las nuevas reivindicaciones 1 a 14, contenidas en los folios 167 y 168, no cumplen con el requisito de nivel inventivo. Lo anterior, de acuerdo con las siguientes consideraciones:

7.1. Objeto de la invención

La invención busca proporcionar una crema de cocina mejorada.

Las reivindicaciones 1 a 14 de la solicitud en estudio se refieren a una crema vertible de cocina que comprende 55 a 93% en peso de agua, 5 a 45% en peso de grasa seleccionada de un grupo que consiste de: aceite de palma, aceite de coco y combinaciones de las mismas, 1 a 10% en peso de proteína, 0,5 a 10% en peso de almidón y 0,1 a 2% en peso de emulsificantes. Así mismo, la crema de cocina es estable a 90°C y se puede batir.

7.2. Sobre las reivindicaciones

El artículo 30 de la Decisión 486 señala que: "[l]as reivindicaciones definirán la materia que se desea proteger mediante la patente. Deben ser claras y concisas y estar enteramente sustentadas por la descripción".

Al respecto, el Tribunal Andino de Justicia ha señalado lo siguiente:

"La observancia de los requisitos permitirá determinar el 'objeto', características principales y demás elementos constitutivos de la invención cuya patente sea solicitada, siendo las reivindicaciones una parte fundamental para determinar el alcance de la solicitud. Una vez conocido a cabalidad lo que se pretende patentar, podrá determinarse si es o no patentable.

En el campo del derecho de patentes, uno de los temas de mayor relevancia es el de la determinación, esencia y alcance de una invención, cuyas características deben constar en un documento escrito que permita vislumbrar el objeto o procedimiento a que hace referencia.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 7 2907

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/05-19055

De esta forma, las reivindicaciones constituyen, jurídicamente hablando, el elemento de mayor importancia dentro de una solicitud de patente, pues en ellas, el examinador técnico de patentes encontrará los elementos necesarios para determinar lo que se pretende patentar, el alcance de la invención y su definición para efectos de entrar al análisis comparativo respecto del estado de la técnica. Esto es para reivindicar lo que se considera nuevo y con nivel inventivo".¹

En el presente caso, el capítulo reivindicatorio no cumple con los requisitos contemplados en el artículo 30 de la Decisión 486.

En efecto, la solicitante anexa en el nuevo capítulo reivindicatorio los resultados a alcanzar en la parte característica de una reivindicación, así como pruebas que la misma solicitante practica y cuya aceptación, no es universal. Sin embargo, mediante el Oficio del 13 de marzo de 2009, esta Oficina ya había informado a la solicitante sobre la no aceptación de las pruebas presentadas y que las reivindicaciones presentadas no pueden estar caracterizadas por el resultado a alcanzar. Por el contrario, las reivindicaciones deben caracterizar un producto por la forma o constitución del mismo, las partes que lo comprenden y todo lo que permita establecer cómo se llegó a ese resultado. En consecuencia, el nuevo capítulo reivindicatorio presenta defectos que ya habían sido informados por esta oficina y que la solicitante ya había corregido en su momento.

En conclusión, no obstante el requerimiento oportunamente formulado, mediante el Oficio No. 3194, Fls. 87 a 90, las reivindicaciones 1 a 14 no cumplen con los requisitos establecidos en el artículo 30 de la Decisión 486.

8.3. Sobre la descripción

El artículo 28 de la Decisión 486 establece que "[l]a descripción deberá divulgar la invención de manera suficientemente clara y completa para su comprensión y para que una persona capacitada en la materia técnica correspondiente pueda ejecutarla. La descripción de la invención indicará el nombre de la invención e incluirá la siguiente información: ...e) una descripción de la mejor manera conocida por el solicitante para ejecutar o llevar a la práctica la invención".

Respecto a la descripción señala el Tribunal de Justicia de la Comunidad Andina:

"La normativa comunitaria contempla que se efectúe una descripción de la invención, el cual es un requisito de forma que no puede ser omitido en la

¹ PROCESO 63 IP 2010. TRIBUNAL DE JUSTICIA DE LA COMUNIDAD ANDINA. Junio 23 de 2010.
Página 3 de 13

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 7 2907

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/05-19055

solicitud porque es la vía a través de la cual los interesados pueden recibir información suficiente y completa acerca de las reglas técnicas que constituyen la invención. Asimismo, la descripción constituye un factor relevante al fijar el ámbito de la patente.

La descripción de la invención permitirá al examinador llevar a cabo el examen de patentabilidad en forma adecuada y llegar a una definición más exacta sobre la novedad, el nivel inventivo y la susceptibilidad de aplicación industrial de la invención”²

En razón a lo anterior, se advierte a la solicitante que en el nuevo capítulo reivindicatorio se define una nueva composición en la que la grasa se centra en aceite de almendra de palma, aceite de coco y combinaciones de las mismas. Lo anterior, dice la solicitante, lo hace “con el fin de diferenciar mejor la presente solicitud del arte previo”. Dado que dicha restricción no se encuentra suficientemente sustentada en el capítulo descriptivo, éste se evaluará, para interpretar el límite de la protección solicitada, según el capítulo original.

La descripción (Fl. 132) establece que:

“[e]l componente de grasa puede ser seleccionado de numerosas fuentes. El término ‘grasa’ no pretende excluir aceites o impartir cualquier significado al estado físico al estado físico (es decir sólido o líquido) del componente utilizado como la grasa. El componente de grasa se puede seleccionar de aceites vegetales, tales como aceite de soya, aceite de girasol, aceite de canola, aceite de palma, aceite de almendra de palma (sic), aceite de coco, aceite de cárcamo, aceite de maíz, aceite de oliva, aceite de maní y aceite de semilla de algodón, también se pueden seleccionar de grasas de animales, tales como, grase de cerdo, de sebo, y de leche. Las combinaciones de más de una grasa también son posibles en la presente invención.”

La grasa también puede ser modificada para uso en la presente invención [...]”

Visto lo anterior, se tiene que la descripción no menciona nada más sobre las grasas, salvo por el ejemplo 1 en donde se menciona que se emplea “aceite de almendra de palma hidrogenado (sic) y el ejemplo 2 que enseña “grasa de leche anhidra”. Así las cosas, se concluye que no existe en la descripción algún soporte

² Proceso 13-IP-2010. TRIBUNAL DE JUSTICIA DE LA COMUNIDAD ANDINA, Marzo 7 de 2010.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 7 2907

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/05-19055

que permita determinar que la grasa debe ser seleccionada del grupo que consiste de aceite de palma, aceite de coco y combinaciones de las mismas. Efectivamente, ni la descripción de la solicitud ni los ejemplos revelan las ventajas o beneficios que tendría el emplear exclusivamente aceite de coco o el aceite de palma. Por el contrario, la descripción es explícita en enseñar que "*cualquier grasa*" puede ser empleada en la composición de la solicitud y los ejemplos señalan aceite de palmiste hidrogenado y grasa de leche.

En este sentido, las nuevas reivindicaciones deben ser entendidas según la descripción respectiva, de tal forma que el alcance de la reivindicación corresponda y se justifique con el contenido de aquella. Con lo anterior, se entenderá que cualquier grasa puede ser empleada en la composición, debido a que no existe justificación alguna para la limitación contenida en el nuevo capítulo reivindicatorio y porque el capítulo descriptivo es explícito en señalar que, para efecto de la solicitud de patente, el componente de grasa puede ser seleccionado de numerosas fuentes y no excluye ningún tipo de aceites o cualquier estado físico, es decir, pues ser cualquier grasa. En conclusión, la limitación impuesta no tiene sustento.

Por tal razón, la descripción no es clara y, por tanto, no se cumple el requisito de claridad contenido en el artículo 28 de la Decisión 486.

8.4. Determinación del estado de la técnica

8.4.1. Fecha determinante para el análisis comparativo

La fecha de presentación de la primera solicitud de patente de la cual se reivindica prioridad es el 6 de septiembre del 2002, que corresponde a la solicitud estadounidense No. 10/235501

La fecha de prioridad fue tomada en cuenta para el examen de patentabilidad, según obra a folio 194 del expediente en estudio.

8.4.2. Documentos del estado de la técnica

Consultadas las fuentes de información con que se cuenta, se encontraron los siguientes documentos, anteriores a la fecha de la prioridad invocada y relacionados con la materia de la solicitud en estudio: 

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 17 2907

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/05-19055

No.	Documento	Título	Fecha de publicación
D1	US 3968267	Continuous process for preparing a whipped-cream.	06 – 07 – 1976
D2	US 4360535	Artificial cream composition and method of preparation.	23 – 11 – 1982
D3	US 4888194	Shelf-stable aseptic dairy product.	19 – 12 – 1989
D4	GB 2014426	Improvement in and relating to food.	30 – 08 – 1979
D5	EP 0737425	Oil-in-water emulsion containing lysophospholipoproteins.	16 – 10 – 1996
D6	GB 1232640	Powered emulsions.	19 – 05 – 1971
D7	US 2002/44999	Composition suitable for preparing an oil in water emulsion.	18 – 05 – 2002
D8	MX PA 02005669 / WO 01/41586	Emulsión de aceite en agua para batir tratada mediante calor.	14 – 06 – 2001

8.4.3 Información derivada de los antecedentes

El documento US 3968267 (en adelante llamado D1) enseña una crema batida y su procedimiento de fabricación.

El documento US 4360535 (en adelante llamado D2) enseña una crema no láctea especialmente diseñada para su uso con café.

El documento US 4888194 (en adelante llamado D3) señala un producto lácteo estabilizado y el proceso para fabricación del mismo.

El documento GB 2014426 (en adelante llamado D4) enseña una crema no láctea especialmente diseñada para su uso en café.

El documento EP 0737425 (en adelante llamado D5) divulga una emulsión de

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 17 2907

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/05-19055

aceite, la cual es una crema no láctea, y el proceso de fabricación de la misma.

El documento GB 1232640 (en adelante llamado D6) enseña una composición en polvo de una crema no láctea especialmente diseñada para café o reconstituida como crema batida.

El documento US 2002/44999 (en adelante llamado D7) muestra una emulsión de aceite en agua y su proceso de preparación.

El documento WO 01/41586 (en adelante llamado D8) enseña una emulsión de aceite en agua batible.

8.5. 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".

El estado de la técnica, al tenor de lo dispuesto en el artículo 16 de la misma Decisión, comprende "todo lo que haya sido accesible al público, por una descripción escrita u oral, utilización, comercialización o cualquier otro medio antes de la fecha de presentación de la solicitud de patente o, en su caso, de la prioridad reconocida".

El Tribunal de Justicia de la Comunidad Andina recientemente ha dicho sobre este requisito, lo siguiente:

"Como segundo requisito, adicional al de la novedad, se exige que la invención tenga nivel inventivo, esto es, que implique un salto cualitativo en relación con la técnica existente. Este requerimiento es desarrollado por el artículo 4 de la Decisión 344 que presupone el requisito de nivel inventivo al establecer que la invención goza de dicho nivel al no derivar de manera evidente del estado de la técnica, ni resultar obvia para una persona entendida o versada en la materia.

Este requisito ofrece al examinador la posibilidad de determinar si con los conocimientos técnicos que existían al momento de la invención, se hubiese podido llegar de manera evidente a la misma, o si el resultado hubiese sido obvio para un experto medio en la materia de que se trate, es decir, para una persona del oficio y normalmente versada en la materia

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 17 2907

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/05-19055

técnica correspondiente.

Con respecto a lo anterior, el Tribunal de Justicia de la Comunidad Andina ha manifestado lo siguiente:

'Con el requisito del nivel inventivo, lo que se pretende es dotar al examinador técnico de un elemento que le permita afirmar o no si a la invención objeto de estudio no se habría podido llegar a partir de los conocimientos técnicos que existían en ese momento dentro del estado de la técnica...'. [9]

En este orden de ideas, se puede concluir que una invención goza de nivel inventivo cuando a los ojos de un experto medio en el asunto de que se trate, se necesita algo más que la simple aplicación de los conocimientos técnicos en la materia para llegar a ella, es decir, que de conformidad con el estado de la técnica el invento no es consecuencia clara y directa de dicho estado.

*Este Tribunal, al respecto, manifiesta que 'Tal y como lo establece Gómez Segade (...) el inventor debe reunir los méritos que le permitan atribuirse una patente, sólo si la invención fruto de su investigación y desarrollo creativo constituye 'un salto cualitativo en la elaboración de la regla técnica', actividad intelectual mínima que le permitirá que su invención no sea evidente (no obvia) del estado de la técnica. Es decir, que con el requisito del nivel inventivo, lo que se pretende es dotar al examinador técnico de un elemento que le permita afirmar o no si a la invención objeto de estudio no se habría podido llegar a partir de los conocimientos técnicos que existían en ese momento dentro del estado de la técnica (...) [11]'*³

Visto lo anterior, se advierte que la materia reivindicada carece de nivel inventivo porque a los ojos de una persona normalmente versada en la materia, la obtención de dicha materia sería obvia a partir del conocimiento brindado por el estado de la técnica.

En efecto, en el documento US 3968267 (en adelante llamado D8), que es el estado de la técnica más próximo a la reivindicación, enuncia la obtención de emulsiones de aceite en agua (Fl. 173) (cremas para batir) capaces de ser batidas (Fl. 177) y pueden tratarse mediante calor a temperaturas entre 70 a 160°C (Fl. 182).

Ahora bien, al realizar una comparación entre lo reivindicado por la presente solicitud y lo divulgado por el estado de la técnica más cercano se obtiene: 

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 7 2907
Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/05-19055

SOLICITUD	D1
Una composición que comprende:	Una composición que comprende:
Agua 55 – 93%	Diferencia en agua
Aceite de almendra de palma (sic), de coco y combinaciones 5 – 45%	Grasa 18 – 40% (Fl. 144)
Proteína 1 – 10%	Proteína 0.5 – 5% (Fl. 145)
Almidón 0.5 – 10%	Almidón 0.01 - 5% (Fl. 143)
Emulsificante 0.1 – 2%	Emulsionantes 0.01 – 1.5% (Fl. 145)

Con base en el anterior cuadro comparativo, se puede observar que los procesos de fabricación de ambos documentos son muy similares (ver Fls. 135 y 182).

De otro lado, la solicitante menciona que el nuevo capítulo reivindicatorio busca distanciarse del estado de la técnica encontrado por esta Oficina, colocando aceite de almendra de palma (aceite de palmiste) y aceite de coco. Lo anterior, asegura la solicitante, con el ánimo de diferenciar los ácidos grasos de dichos aceites con los ácidos grasos de la anterioridad.

Según la solicitante, la invención no puede tener un porcentaje de C14 o ácidos grasos más bajos que 49%. Así mismo, afirma la solicitante, esta es la única diferencia encontrada entre D8 y el nuevo capítulo reivindicatorio.

Con respecto a lo anterior, se debe mencionar que en la descripción no se encontró algún soporte que permita determinar que la grasa debe ser seleccionada del grupo que consiste de aceite de palma, aceite de coco y combinaciones de las mismas. De igual manera, en la descripción no existe soporte alguno que permita afirmar que la solicitud se basa en un porcentaje de C14 o ácidos grasos más bajos que 49%.

Por otra parte, la descripción establece que *"el componente de grasa puede ser seleccionado de numerosas fuentes. El término 'grasa' no pretende excluir aceites o impartir cualquier significado al estado físico (es decir sólido o líquido) del componente utilizado como la grasa. El componente de grasa se puede seleccionar de aceites vegetales, tales como aceite de soya, aceite de girasol, aceite de palma, aceite de almendra de palma (sic), aceite de coco, aceite de cárdamo, aceite de maíz, aceite de oliva, aceite de maní y aceite de semilla de algodón; también se puede seleccionar de grasas de animales, tales como, grasa de cerdo, de sebo y de leche. Las combinaciones de más de una grasa también son posibles en la presente invención [...] la grasa también puede ser modificada*

Página 9 de 13

Sede Centro: Carrera 13 No. 27-00 Pisos 2, 5, 7 y 10
 Sede CAN: Tr. 40A No. 38-50 Conmutador: 5870000
 Fax: 5870284. Línea 018000-910165
 Web: www.sic.gov.co e-mail: info@sic.gov.co
 Bogotá D.C. - Colombia

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 7 2907

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/05-19055

para uso en la presente invención [...]

En este orden de ideas, la presente solicitud emplea cualquier tipo de grasa y no existe ninguna referencia a que el empleo de cierto tipo de aceites son los que motivan la altura inventiva de la solicitud.

Como se puede observar, la diferencia planteada por el solicitante no se encuentra soportada en la descripción de la solicitud. Por el contrario, la solicitud propone algo totalmente diferente a lo relacionado en las nuevas reivindicaciones, esto es, el uso de cualquier tipo de grasa o aceite.

Teniendo en cuenta lo anterior, el antecedente D8 representa un avance mayor en la técnica al encontrar que formas particulares de la grasa permiten, además, de la batibilidad deseada, tratamientos a temperatura hasta los 160°C, es decir, muy por encima de los 90°C alcanzados por la presente solicitud.

En conclusión, el objeto de la presente invención reproduce, en lo sustancial, la función, los medios y el resultado de otro que forma parte del estado de la técnica.

De otro lado, realizando una comparación elemento por elemento entre la solicitud bajo estudio y la anterioridad D1 se obtiene:

SOLICITUD	D1
Una composición que comprende:	Una composición que comprende:
Agua 55 – 93%	Diferencia en agua
Aceite de almendra de palma (sic), de coco y combinaciones 5 – 45%	Grasa (relaciona cualquier aceite vegetal) 10 – 30% (Fl. 91).
Proteína 1 – 10%	Proteína de leche 3 – 6% (Fl. 91)
Almidón 0.5 – 10%	Almidones modificados, no es explícito.
Emulsificante 0.1 – 2%	Emulsificantes 0.3 – 0.8% (Fl. 91)

La única diferencia visible entre los dos documentos, es la prelación en el uso de almidones modificados. Como lo expresa el solicitante, el antecedente D1 enseña que “se obtienen resultados mejorados cuando se usa carragenano (sic), furcellaran (sic), pectin, agar-agar, o similares, que cuando se usa almidones modificados [...]”. Lo anterior, no quiere decir que no se puedan usar los almidones modificados, al contrario, lo que indica es que su empleo en estas formulaciones ya ha sido hecho y ha sido mejorado en D1. Por consiguiente, D1 también afecta por sí solo la altura inventiva de la presente solicitud.

Por otra parte, el documento D2 divulga composiciones en emulsión para cremas no lácteas que incorporan agua, aceites como el palmiste, proteína láctea,

Página 10 de 13

Sede Centro: Carrera 13 No. 27-00 Pisos 2, 5, 7 y 10
Sede CAN: Tr. 40A No. 38-50 Conmutador: 5870000
Fax: 5870284. Línea 018000-910165
Web: www.sic.gov.co e-mail: info@sic.gov.co
Bogotá D.C. - Colombia

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 7 2907

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/05-19055

almidones modificados y emulsificantes. Nótese como, específicamente, habla de derivados de la celulosa. Si bien D2 no es explícito en señalar la composición exacta, sí enuncia los mismos ingredientes de la presente solicitud. Aún mas, refiere el uso de aceite de palmiste, tal y como se reivindica en el último capítulo reivindicatorio presentado. Por consiguiente, tomando las enseñanzas de D8 se llega a la materia reivindicada por la presente solicitud de privilegio de patente de invención.

De otro lado, el documento D3 señala un producto lácteo estabilizado y el proceso para fabricación del mismo. D4 enseña una crema no láctea especialmente diseñada para su uso en café. D5, reseña una emulsión de aceite, la cual es una crema no láctea, y el proceso de fabricación de la misma (Fl. 104 y siguientes). D6 enseña una composición en polvo de una crema no láctea especialmente diseñada para café o reconstruida como crema batida (Fl. 115 y siguientes). D7 divulga una emulsión de aceite en agua y su proceso de preparación (Fl. 118 y siguientes). Los anteriores documentos, enuncian los componentes que debe tener una crema. De igual forma, todos los documentos coinciden en el componente agua, en el componente graso, en el componente de proteína y en los medios para estabilizar la emulsión que deben incorporar, por lo menos, un emulsificante y, en ocasiones, un derivado de almidón.

Como ya se mencionó, el documento D8 fue el que se consideró el arte más cercano, pero esto no significa que cualquiera de los demás documentos mencionados no revele los mismos ingredientes establecidos en el capítulo reivindicatorio. En efecto, D2 a D7 aunque no relacionan las mismas proporciones que la presente solicitud, si sugiere al técnico de nivel medio versado en la materia, que las proporciones allí enseñadas son las comúnmente empleadas en la industria de alimentos con este tipo de productos. Por consiguiente, cada uno de los documentos D2 a D7, de forma independiente y /o combinados entre ellos o con D1 o D8 afectan el nivel inventivo de la presente solicitud.

Por lo anterior, se puede afirmar que la solicitud bajo no posee altura inventiva y por ello no se ajusta al requisito contenido en el artículo 18 de la Decisión 486.

8.6. Sobre la respuesta de la solicitante

Con relación a los argumentos de la solicitante, allegados con motivo de la notificación de fondo, se determinó que:

Respecto de D1, menciona la solicitante que *"se obtienen resultados mejorados cuando se usa carragenano (sic), furcellaran (sic), pectin, agar-agar, o similares,*

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 7 29 07

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/05-19055

que cuando se usa almidones modificados [...]" (págs. 4 y 5 de la respuesta al Oficio No. 7159; Fls. 154 y 155).

Al respecto, esta Oficina se permite aclarar a la solicitante que lo que indica el citado documento es que el empleo de almidones modificados ya ha sido divulgado y mejorado por este documento. El texto no menciona que dichos almidones no se puedan emplear, lo que menciona el texto es que las pruebas permiten concluir que se obtiene mejores resultados con combinaciones diferentes al almidón modificado.

Por otra parte, la solicitante menciona que D8 está dirigida a mezclas de ácidos grasos con características específicas, por lo que las limitaciones hechas por la solicitante otorgan novedad a la presente solicitud. Así mismo, menciona la solicitante, una persona versada en la materia no considera válidas las enseñanzas del documento D8 para obtener la presente invención.

Al respecto, esta Oficina advierte que si bien la solicitante diferenció la solicitud lo planteado no resulta inventivo como ya se ha explicado (numerales . Como se puede observar la diferencia planteada por el solicitante, no se encuentra soportada en la descripción de la solicitud. Por lo contrario, la solicitud propone algo totalmente diferente a lo relacionado en las nuevas descripciones, es decir, el uso de cualquier tipo de grasa o aceite.

Teniendo en cuenta lo anterior, el antecedente D8 representa un avance mayor en la técnica al encontrar qué formas particulares de la grasa permiten además de la batibilidad deseada, posibilidad de tratamiento a temperaturas hasta los 160°C muy por encima de los 90°C alcanzados por la presente solicitud.

De otro lado, el objeto de la presente solicitud reproduce, en lo sustancial, la función, los medios y el resultado del documento D8. Por lo anterior, se puede afirmar que la presente solicitud carece de altura inventiva.

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

RESUELVE:

ARTICULO PRIMERO: Denegar la patente de invención a la creación titulada "CREMA PARA COCINAR QUE SE PUEDE BATIR, ESTABLE A TEMPERATURAS ELEVADAS". 

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 17 2907

Por la cual se deniega una patente de invención

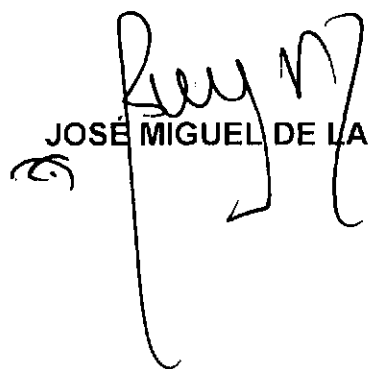
Rad. PCT/05-19055

ARTICULO SEGUNDO: Notificar personalmente el contenido de la presente resolución a la doctora Luz Clemencia de Páez, en su calidad de apoderada de la sociedad RICH PRODUCTS CORPORATION, o a quien haga sus veces, 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 5 días hábiles siguientes a ella.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dada en Bogotá D.C., a los **24 DIC. 2010**

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO,


JOSE MIGUEL DE LA CALLE RESTREPO

Doctora
LUZ CLEMENCIA DE PÁEZ
Carrera 4 No. 72 - 35
Bogotá D.C.

202095