

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO	
RAD: 12-111766- -5	FECHA: 2013-07-25 15:30:54
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: 12-111766- -5
Trámite: 11
Evento: 378
Actuación: 519
Oficio: 13362
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/CA2010/002056				
Fecha de Presentación Internacional	22/12/2010				

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:	Rad. N° 12-111766-00000-0000	04/julio/2012
Reivindicaciones:	Rad. N° 12-111766-00000-0000	04/julio/2012
Dibujos:	Rad. N° 12-111766-00000-0000	04/julio/2012
Prioridad:	US 61/289,688	23/diciembre/2009

2. Análisis de la Prioridad

Se acepta la reivindicación de prioridad porque ésta 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. De acuerdo a lo anterior, se estudiarán las reivindicaciones 1 a 62.

Título de la solicitud: “Lámina alimenticia de vegetal de raíz plegable” (Fl. 1).

El problema planteado en esta solicitud consiste en la necesidad de proporcionar una lámina alimenticia plegable que pueda reemplazar las láminas de alimentos hechas a partir de harina y que contengan vegetales que experimenten menos procesamiento.

Para resolver este problema técnico, la solicitud en estudio proporciona una lámina alimenticia que comprende una capa flexible de piezas vegetales y una composición gelificante que forma una matriz que adhiere las piezas en la lámina, además un producto alimenticio envuelto, un tallarín y un método para preparar un producto alimenticio envuelto.

El objeto de la presente solicitud se relaciona con la Clasificación Internacional de Patentes (CIP): A 23 L 1/05, 1/16, 1/30, 1/214, 1/216, 1/2165.

4. Reivindicaciones relativas a un uso o a un segundo uso (Art. 14 y 21 D 486)

El uso de las reivindicaciones 42 y 50 no es patentable, de acuerdo con el artículo 14.

5. De la solicitud de patente

Título

El título no corresponde con el objeto presentado en el capítulo reivindicatorio, ya que allí también se buscan proteger productos alimenticios y un método para formar la lámina alimenticia, por lo cual se sugiere a la solicitante hacer la corrección necesaria.

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

Se sugiere redactar las reivindicaciones independientes en dos partes, donde la primera parte (preámbulo) sitúe el objeto de la invención dentro del contexto técnico, lo que se conoce y no se reclama ningún privilegio, y la segunda parte (parte característica) donde se define claramente lo que se considera novedoso y se desea proteger; éstas dos partes separadas por expresiones tales como: *caracterizado por, que comprende o similares*.

Expresiones como: “*al menos*”, reivindicaciones 6, 27 y 62 ó *por lo menos, mayor que, más de, mínimo*, no limitan correctamente el alcance de las reivindicaciones porque no presentan un límite máximo para las características técnicas tratadas. Se sugiere sustituir la expresión “*al menos*” por un rango concreto.

Se considera que en la reivindicación 7 falta la expresión: forma de, entre las expresiones: “*doblada en*” y “*un tubo*”.

Las reivindicaciones 16, 17 y 62 tratan de resultados a obtener: valores de espesores de la capa y “*calentar (...) hasta que una porción de las piezas vegetales se vuelven oscurecidas*”, respectivamente, los cuales no define la invención, puesto que las reivindicaciones incluirían no sólo la solución propuesta por la solicitante, sino todas las alternativas presentes o futuras que lleguen a esos resultados. Se sugiere

reemplazarlos por las características estructurales, que contribuyen a la obtención de esos efectos. Se recuerda que una reivindicación no debe estar caracterizada en términos de usos, funciones, resultados a obtener, efectos o ventajas.

Se requiere especificar los porcentajes presentados en las reivindicaciones 19 y 23 a 25, sí estos son en masa (o peso) y con respecto a que componente se toma el 100 %.

La expresión: *“que evita que el relleno se salga a través de la lámina”*, reivindicación 37, se refiere a un efecto de la configuración de la lámina al ser doblada, lo cual no es aceptable. Se requiere retirar dichas expresiones del pliego reivindicatorio.

Las reivindicaciones independientes de método 43 y 51 no se caracterizan correctamente, ya que cada una de estas solo presenta un etapa, con lo cual se considera que dichas reivindicaciones no presentan todas las características técnicas esenciales que resuelven el problema técnico planteado. Se recuerda que una reivindicación de método debe estar definida como una serie de etapas secuenciales y lógicas donde se transforma una materia física y las condiciones de dichas etapas. Por lo tanto, se requiere hacer las correcciones pertinentes.

Se considera que la siguiente característica técnica: *“piezas de alimentos vegetales, convirtiendo por ello la lámina cruda a la lámina alimenticia”*, reivindicación independiente 51, se presenta de forma incompleta haciendo ambigua la reivindicación, además de que hace que las reivindicaciones dependientes 60 a 62 no presenten el adecuado soporte para sus características técnicas particulares. Se requiere hacer la corrección del caso.

La expresión: *“el paso de contactar jirones”*, reivindicación 52, no presenta soporte en la reivindicación independiente 51. Se requiere hacer la corrección pertinente.

Las expresiones: *“a temperatura ambiente”* y *“por debajo de temperatura ambiente”*, reivindicaciones 55 y 57, son relativas por lo cual no permiten distinguir la invención del estado de la técnica. Se sugiere sustituirlas por un término o rango concreto.

La reivindicación 58 presenta incorrecta dependencia. Se requiere hacer la corrección del caso.

6. Unidad de invención (Art. 25 D 486)

La solicitud no cumple con el requisito de unidad de invención porque se refiere a 2 grupos inventivos.

Grupo 1: Reivindicaciones 1 a 41, 43 y 44; relacionado con una lámina alimenticia que comprende una capa flexible de piezas vegetales y una composición gelificante, un producto alimenticio envuelto que comprende dicha lámina alimenticia y un relleno y el método para preparar el producto alimenticio envuelto.

Grupo 2: Reivindicaciones 45 a 49 y 51 a 62, relacionado con una composición de aditivo alimenticio comprendiendo almidón de sagú y almidón de maíz ceroso y el método para formar la lámina alimenticia a partir de la composición de aditivo alimenticio.

Se le sugiere a la solicitante restringir la materia a patentar en un solo concepto común inventivo especificando el avance tecnológico sobre el estado de la técnica. Esto se logra entre otras formas definiendo las características esenciales de la invención y mostrando las otras características particulares como dependientes, pero sin perjuicio de la concisión de las nuevas reivindicaciones tanto independientes como dependientes.

El solicitante también puede realizar una o más de las divisionales de acuerdo a los grupos de conceptos técnicos inventivos presentados en esta solicitud, esto claro, sin ampliar el objeto inicial de la invención.

7. 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: diciembre 23 de 2009 y se encontró el siguiente documento que anticipa el objeto de esta solicitud:

Item	Documento	Título	Fecha de Publicación
D1	CO5221108	“Producto alimenticio con trozos de papa y método y aparato para hacerlo”	28/noviembre/2002

El documento D1¹ divulga productos procesados con base en papa, particularmente para productos cargados (rellenos). La invención adicionalmente divulga procesos para hacer estos productos de papa (Pág. 1, Párr. 1).

8. Examen de Patentabilidad (Art. 14 D486)

Es importante mencionar que el examen de patentabilidad se realizó teniendo en cuenta las observaciones de los numerales 5 y 6 del presente requerimiento, y por lo tanto solo se realizó al primer grupo inventivo allí presentado.

Novedad (Art. 16 D486)

La reivindicación 1 consiste en “Una lámina alimenticia (...)” (Ver página 26 del Rad. N° 12-1117666-00000-0000).

Comparación de las características técnicas esenciales, con las del estado de la técnica:

Características esenciales	D1
Una lámina alimenticia que comprende:	Una composición de papa que encierra un relleno; donde la composición de papa comprende (Reiv. 1):
una capa flexible de piezas vegetales y	papa en trozos deshidratada que ha sido rehidratada (Reiv. 1), y
una composición gelificante,	un agente aglomerante y un agente gelante (Reiv. 1),

¹http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/originalDocument?CC=CO&NR=5221108A1&KC=A1&FT=D&ND=4&date=20021128&DB=EPODOC&locale=en_EP

Características esenciales	D1
formando la composición gelificante una matriz que adhiere las piezas en la lámina	donde la papa en trozos, el agente aglomerante y el agente gelante forman una red que retiene el relleno durante la cocción y recalentamiento (Reiv. 2). El agente aglomerante junto con el agente gelante incluido en las composiciones de papa ayudan a mantener las papas en trozos con una textura resiliente juntas para formar una red de papas en trozos (Pág.23, Párr. 1).

De acuerdo con la tabla anterior, las características esenciales de la lámina alimenticia de la reivindicación 1 habían sido divulgadas previamente en el documento D1, por lo tanto, la materia reivindicada no es nueva.

Por su parte, las reivindicaciones dependientes 2 a 6, 8 a 12, 14, 15, 19, 23, 26, 27, 29, 34 y 35 no mencionan alguna característica que haga nueva la solicitud, por ende, tampoco cumplen con lo establecido en el mencionado artículo 16 de la Decisión 486, ya que el documento D1 las anticipa de la siguiente forma: Reiv. 2: el agente aglomerante se selecciona a partir del grupo que consiste de hojuelas de papa, flúor, dextrina, almidón y mezclas de ellos (Reiv. 9); Reivs. 3 y 9 a 12: papa en trozos deshidratada que ha sido rehidratada (Reiv. 1); Reiv. 4: Una composición de papa continua fue extruida usando un vacío ligero (ejemplo 2); Reivs. 5 y 6: El agente aglomerante junto con el agente gelante incluido en las composiciones de papa ayudan a mantener las papas en trozos con una textura resiliente juntas para formar una red de papas en trozos (Pág.23, Párr. 1); Reiv. 7: Las composiciones de papa de esta invención son extruidas para producir los productos de papa descritos aquí (Pág. 41); Reiv. 8: La calidad de pegajoso de la composición de papa puede ser significativa para mantener las papas en trozos en una red entrelazada que suministra la red de trozos deseable (Págs. 23 y 24); Reiv. 14: La forma de partida de las papas en trozos puede también ser papas en trozos frescas. Las papas en trozos frescas son generalmente parcialmente blanqueadas y enfriadas antes de ser usadas en una composición de papa (Pág. 21, Párr. 2); Reiv. 15: El rango deseado para la longitud de las papas en trozos puede estar entre 0.125 pulgadas a cerca de 1.5 pulgadas, preferiblemente entre 0.2 pulgadas a cerca de 1.4 pulgadas y más preferiblemente entre 0.25 pulgadas a cerca de 1.25 pulgadas. El ancho de las papas en trozos en la composición de papa puede estar generalmente entre cerca de 0.06 pulgadas y cerca de 0.2 pulgadas. El espesor de las papas en trozos en la composición de papa puede generalmente estar entre 0.05 pulgadas y cerca de 0.085 pulgadas (Págs. 13 a 15); Reiv. 19: ingredientes diferentes a los trozos de papa en la composición (Tabla 1); Reiv. 23: Ejemplos de saborizantes incluyen el cloruro de sodio y el cloruro de potasio, especies y vainilla. Si un saborizante es usado, la composición de papa incluye entre cerca de 0.1% en peso a cerca de 2% en peso de saborizante (Pág. 26); Reivs. 26 y 29: Los almidones pregelatinizados adecuados incluyen, por ejemplo, almidón de papa modificado y almidón de maíz modificado (Pág. 24); Reiv. 27: Tapioca dextrin 11 y almidón de papa Paselli P (Tabla 1); y Reivs. 34 y 35: la tabla 1 indica las cantidades de los diversos ingredientes usados para producir una tanda de alrededor de 50 libras de composición de papa (Tabla 1).

La reivindicación 37 consiste en “Un producto alimenticio envuelto (...)” (Ver página 29 del Rad. N° 12-1117666-00000-0000).

Comparación de las características técnicas esenciales, con las del estado de la técnica:

Características esenciales	D1
Un producto alimenticio envuelto que comprende:	Una composición de papa que encierra un relleno donde (Reiv. 1):
la lámina alimenticia de la reivindicación 1, completa o parcialmente doblada alrededor de	la composición de papa comprende papa en trozos deshidratada que ha sido rehidratada, un agente aglomerante y un agente gelante (Reiv. 1); donde la papa en trozos, el agente aglomerante y el agente gelante forman una red que retiene el relleno durante la cocción y recalentamiento (Reiv. 2). El agente aglomerante junto con el agente gelante incluido en las composiciones de papa ayudan a mantener las papas en trozos con una textura resiliente juntas para formar una red de papas en trozos (Pág.23, Párr. 1)
un relleno.	en el que el relleno se selecciona de entre el grupo que consiste en productos de huevo, productos lácteos, productos cárnicos y mezclas de ellos (Reiv. 19).

De acuerdo con la tabla anterior, las características esenciales del producto alimenticio de la reivindicación 36 habían sido divulgadas previamente en el documento D1, por lo tanto, la materia reivindicada no es nueva.

Por su parte, las reivindicaciones dependientes 37 a 39 no mencionan alguna característica que haga nueva la solicitud, por ende, tampoco cumplen con lo establecido en el mencionado artículo 16 de la Decisión 486, ya que el documento D1 las anticipa de la siguiente forma: Reiv. 37: donde la papa en trozos, el agente aglomerante y el agente gelante forman una red que retiene el relleno durante la cocción y recalentamiento (Reiv. 2); Reiv. 38: el relleno se mantiene en estado vertical (Fig. 4); y Reiv. 39: en el que el relleno se selecciona de entre el grupo que consiste en productos de huevo, productos lácteos, productos cárnicos y mezclas de ellos (Reiv. 19).

La reivindicación 43 consiste en “Un método para preparar un producto alimenticio envuelto (...)” (Ver página 29 del Rad. N° 12-1117666-00000-0000).

Comparación de las características técnicas esenciales, con las del estado de la técnica:

Características esenciales	D1
Un método para preparar un producto alimenticio envuelto que comprende:	Laminado de la composición de papa (Pág. 49), comprende:

Características esenciales	D1
doblar completa o parcialmente la lámina alimenticia de la reivindicación 1 alrededor de un relleno,	una composición de papa en trozos deshidratada que ha sido rehidratada, un agente aglomerante y un agente gelante (Reiv. 1); donde la papa en trozos, el agente aglomerante y el agente gelante forman una red que retiene el relleno durante la cocción y recalentamiento (Reiv. 2). El agente aglomerante junto con el agente gelante incluido en las composiciones de papa ayudan a mantener las papas en trozos con una textura resiliente juntas para formar una red de papas en trozos (Pág.23, Párr. 1); en el que el relleno se selecciona de entre el grupo que consiste en productos de huevo, productos lácteos, productos cárnicos y mezclas de ellos (Reiv. 19); Los productos de papa descritos aquí también pueden ser hechos usando el proceso de laminado (Pág. 46). Los protocolos para hacer productos de papa rellenos puede involucrar dos estructuras de lámina, una lámina inferior y una lámina superior. El relleno puede ser colocado sobre la lámina inferior y luego tapada con la lámina superior. La composición combinada puede ser apropiadamente doblada y cortada (Págs. 49 y 50). El doblado y el corte puede incluir doblado del lado, doblado de extremo, corte lateral y/o ajuste lateral para formar los extremos y lados del producto de papa con relleno en bruto (Pág. 52);
en donde la lámina alimenticia contiene el relleno cuando es sostenida vertical.	el relleno se mantiene en estado vertical (Fig. 4).

De acuerdo con la tabla anterior, las características esenciales del método de la reivindicación 43 habían sido divulgadas previamente en el documento D1, por lo tanto, la materia reivindicada no es nueva.

Por su parte, las reivindicación dependiente 44 no menciona alguna característica que haga nueva la solicitud, por ende, tampoco cumple con lo establecido en el mencionado artículo 16 de la Decisión 486, ya que el documento D1 la anticipa de la siguiente forma: en el que el relleno se selecciona de entre el grupo que consiste en productos de huevo, productos lácteos, productos cárnicos y mezclas de ellos (Reiv. 19).

De igual manera, las reivindicaciones dependientes 16 y 17 no mencionan características técnicas tangibles adicionales que puedan brindarle novedad al objeto de la reivindicación 1, puesto que estas se encuentran redactadas en términos de resultados a obtener.

9. Conclusión

Los requisitos de patentabilidad del grupo inventivo examinado están afectados así:

Item	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	CO5221108	1 a 12, 14 a 17, 19, 23, 26, 27, 29, 34 a 39, 43 y 44	Novedad/Nivel inventivo
		42 y 50	Art. 14

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 2013-07-30

Elaboró: Eduardo Monroy Vega
Revisó: Rosa Patricia Tellez Chavarro