

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 49907

Por la cual se niega una patente de invención

Rad. N° 05 – 128616

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

en ejercicio de sus facultades legales, en especial de las que se confirieron en el artículo 3, numeral 30 del decreto 3523 de 2009, y

CONSIDERANDO

PRIMERO: Que mediante escrito radicado en esta Superintendencia el 21 de diciembre de 2005, bajo el número 05128616, se presentó la solicitud de patente de invención titulada: "MÉTODO PARA LA PREPARACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS SUSTITUTOS A BASE DE CARNE Y PROTEÍNA VEGETAL", contenida en el expediente de la referencia.

SEGUNDO: Que efectuado el examen de forma en cuanto a los requisitos que debe llenar la solicitud y cumplidas las exigencias legales, se ordenó publicar el extracto sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

TERCERO: Que realizado el examen de patentabilidad se encontró que la invención no cumple con los requisitos establecidos. En consecuencia, con fundamento en lo dispuesto en el artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, se requirió al peticionario en dos oportunidades para que se pronunciara sobre las objeciones efectuadas a la solicitud.

CUARTO: Que el solicitante mediante escritos radicados el 10 de noviembre de 2008 y el 16 de marzo de 2009, atendió oportunamente a los requerimientos formulados, presentando aclaraciones y correcciones. Así mismo, allegó un nuevo capítulo reivindicatorio, el cual se ajusta al contenido del artículo 34 de la Decisión 486.

QUINTO: 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."

SEXTO: Que las nuevas reivindicaciones 1 a 16, contenidas en los folios 151 a 153 del expediente en estudio, no cumplen con el requisito de nivel inventivo. Lo anterior, de acuerdo con las siguientes consideraciones:

1. Objeto de la invención

La presente solicitud se refiere a un método para la preparación de productos alimenticios sustitutos a base de carne y proteína vegetal.

Por su parte, las reivindicaciones 1 a 16 divulgan un método para la preparación de

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 49907
Por la cual se niega una patente de invención

Rad. N° 05 – 128616

productos alimenticios a base de carne y proteína de origen vegetal, el cual comprende los siguientes pasos:

- Preparar una pasta a partir de una mezcla de productos cárnicos y proteína vegetal extruida o hidratada,
- Extruir o moldear la pasta,
- Freír o freír y cocer la pasta extruida o moldeada,
- Enfriar la pasta, y
- Formar la pasta en una presentación similar a un producto de carne.

El problema técnico que se pretende solucionar es suministrar un producto alimenticio basado en carne y vegetales, para ello, la solicitud en estudio proporciona el método reivindicado.

2. Determinación del estado de la técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 28 de abril de 2005, que corresponde a la fecha de prioridad invocada respecto de la solicitud PAA/2005/004544. La fecha de prioridad fue tomada en cuenta para el estudio de patentabilidad, según obra a folios 166 y 167 del expediente en estudio.

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

No	Documento	Título	Fecha de Publicación
D1	EP 1 361 804	Method of production of a meat product containing olive oil	2003-11-19
D2	US 5 567 466	Animal food compositions and preparation thereof	1996-10-22
D3	WO 03 007729	Method and installation for the continuous preparation of a retextures food product	2003-01-30
D4	ES 2 047 307	Producto alimenticio para animales de compañía y método de su fabricación	1994-02-16

3. Nivel inventivo

De acuerdo con 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

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 49907
Por la cual se niega una patente de invención

Rad. N° 05 – 128616

hubiese derivado de manera evidente del estado de la técnica.” (Sobre el estado de la técnica se habló en el numeral anterior)

Por su parte, al referirse a este requisito el Tribunal de Justicia de la Comunidad Andina, sostiene:

“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 (...). En este punto conviene advertir que uno es el examen que realiza el técnico medio respecto de la novedad y otro el que se efectúa con respecto al nivel inventivo; si bien en uno y otro se utiliza como parámetro de referencia el ‘estado de la técnica’, en el primero, se coteja la invención con las ‘anterioridades’ existentes dentro de aquella, cada uno (sic) por separado, mientras que en el segundo (nivel inventivo) se exige que el técnico medio que realiza el examen debe partir del conocimiento general que él tiene sobre el estado de la técnica y realizar el cotejo comparativo con su apreciación de conjunto, determinado si con tales conocimientos técnicos existentes ha podido o no producirse tal invención.”¹

Teniendo en cuenta lo enunciado y al comparar la solicitud con las anterioridades encontradas, es posible concluir que las características técnicas de sus reivindicaciones se encuentran anticipadas por los documentos del estado de la técnica, tal como se demuestra a continuación:

SOLICITUD	D1
un método para la preparación de productos alimenticios a base de carne y proteína de origen vegetal	Un método para la producción de productos basados en carne
que comprende los siguientes pasos	
Preparar una pasta a partir de una mezcla de productos cárnicos y proteína vegetal extruída o hidratada	Se prepara una mezcla a partir de carnes, proteínas vegetal y otros ingredientes
Extruir o moldear la pasta	La mezcla se coloca en máquinas de llenado
Freír o freír y cocer la pasta extruída o moldeada	Se lleva la mezcla a temperaturas de pasterización
Enfriar la pasta; y	Se enfria la pasta hasta congelación
Formar la pasta en una presentación similar a un producto de carne	

¹ Proceso 192 IP 2005.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 49907
Por la cual se niega una patente de invención

Rad. N° 05 – 128616

La solicitud se diferencia del antecedente D1 en que el antecedente:

- No menciona que la proteína vegetal sea extruida o prehidratada.
- Menciona que la mezcla se pasa a máquinas de llenado. No menciona la extrusión o moldeo, pero se entiende que la máquina llena moldes, es decir, se refiere a una etapa de moldeo.
- No menciona los actos de freír o freír y cocer, aunque sí se habla de pasterización.

SOLICITUD	D2
un método para la preparación de productos alimenticios a base de carne y proteína de origen vegetal	Relaciona una composición alimenticia y el método de fabricación de la misma
que comprende los siguientes pasos	
Preparar una pasta a partir de una mezcla de productos cárnicos y proteína vegetal extruida o hidratada	Se prepara una pasta partiendo de carnes y extractos de proteína vegetal
Extruir o moldear la pasta	Se extrude la pasta
Freír o freír y cocer la pasta extruida o moldeada	Se cocina la pasta por uno de varios métodos que incluyen convección y radiación
Enfriar la pasta; y	Se enfria la pasta
Formar la pasta en una presentación similar a un producto de carne	Se presentan en trozos

La solicitud se diferencia del antecedente D2 en que el antecedente:

- Menciona extractos de proteína sin especificar que la proteína vegetal sea extruida o prehidratada.
- No hace explícito el freír.

SOLICITUD	D3
un método para la preparación de productos alimenticios a base de carne y proteína de origen vegetal	Procedimiento para la preparación de un producto alimenticio
que comprende los siguientes pasos	
Preparar una pasta a partir de una mezcla de	Preparar la masa a partir de materia rica en

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 49907
Por la cual se niega una patente de invención

Rad. N° 05 – 128616

productos cárnicos y proteína vegetal extruída o hidratada	proteínas de origen vegetal y/o animal
Extruir o moldear la pasta	Extrudir la mezcla
Freír o freír y cocer la pasta extruída o moldeada	Llevar la pasta a temperaturas por encima de 80°C
Enfriar la pasta; y	Enfriar progresivamente la pasta
Formar la pasta en una presentación similar a un producto de carne	Se conforma en una presentación similar a un producto cárnico (Ve reiv. 22)

La solicitud se diferencia del antecedente D3 en que el antecedente:

- No menciona que la proteína vegetal sea extruída o prehidratada.
- No menciona los actos de freír o freír y cocer, aunque sí menciona el llevar a temperaturas por encima de 80°C.

SOLICITUD	D4
un método para la preparación de productos alimenticios a base de carne y proteína de origen vegetal	Un método para preparar un producto alimenticio
que comprende los siguientes pasos	
Preparar una pasta a partir de una mezcla de productos cárnicos y proteína vegetal extruída o hidratada	Se realiza una preparación a partir de productos de origen cárnico y vegetales formando una pasta o masa
Extruir o moldear la pasta	Se moldea la pasta
Freír o freír y cocer la pasta extruída o moldeada	
Enfriar la pasta; y	Se liofiliza el producto
Formar la pasta en una presentación similar a un producto de carne	Envasar el producto

La solicitud se diferencia del antecedente D4 en que el antecedente:

- No menciona que la proteína vegetal sea extruída o prehidratada.
- No menciona los actos de freír o freír y cocer.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 49907
Por la cual se niega una patente de invención

Rad. N° 05 – 128616

Como se observa, D2 es el antecedente más cercano al invento, una de sus diferencias con la solicitud es que no relaciona proteína vegetal extruida o hidratada de forma explícita. Sin embargo, al revisar la descripción de la solicitud en estudio (folio 142), se encontró que el objeto del invento no se trata de proteína vegetal extruida sino extraída (de extracción), buscándose que las proteínas conformen una matriz como parte importante del desarrollo de la textura del producto (resulta ilógico de por sí, extrudir una proteína), y al igual que la solicitud, D2 también relaciona proteína vegetal extraída con ese objeto. Por consiguiente, la aparente diferencia en realidad no existe.

Donde sí existe diferencia es que D2 no divulga de manera explícita el paso de freír, sino que se refiere de manera general a cocinar, lo cual puede ocurrir mediante el empleo de aire caliente, vapor o microondas. No obstante esta diferencia, cualquier técnico medianamente versado en la materia entiende que los procesos con temperatura alta permiten, en primer lugar, la pasterización del producto y, en segundo lugar, presentaciones específicas del producto. De esta manera, la diferencia es irrelevante, toda vez que dicho técnico conoce que es posible realizar cualquiera de los dos procesos, con la finalidad de pasteurizar y dar la forma deseada del producto. En consecuencia, D2 afecta el nivel inventivo de la solicitud.

Ahora bien, D1 y D3, cada uno por aparte, presentan las mismas diferencias encontradas al comparar D2 con la solicitud, motivo por el cual los argumentos esgrimidos en relación con D2 aplican igualmente para D1 y D3.

Es decir, todos los antecedentes mencionan claramente el uso de procedimientos de pasterización y el uso de temperaturas altas para manejar las características finales del producto, de allí que las formas de realizar estos procesos sean evidentes para un técnico medio.

Como consecuencia de ello, D1 y D3 también afectan la altura inventiva de la presente solicitud de forma independiente.

Por otro lado, si bien D4 no menciona la pasterización o aumento a altas temperaturas, al combinar este documento con D1, D2 o D3 se encuentra la materia que el solicitante desea proteger.

Siendo así, el estudio realizado a los antecedentes en comparación con la solicitud permite afirmar, que lo relacionado por el solicitante resulta obvio para una persona medianamente versada en la materia, toda vez que persiguen el mismo objeto (productos alimenticios sustitutos de la carne con características muy similares a la carne, obtenidas a partir de carne y adicionadas con proteínas vegetales) y emplean los mismos pasos clave.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 49907

Por la cual se niega una patente de invención

Rad. N° 05 – 128616

Finalmente, la reivindicación 16 relaciona una composición que también se deriva de los antecedentes, pues los productos cárnicos y la proteína vegetal extraída se encuentran divulgados explícitamente en los documentos del estado de la técnica. Lo que no se menciona en ellos es el grado de hidratación de la proteína vegetal; sin embargo, es de esperar por un técnico medio que las amplias relaciones señaladas en dicha reivindicación se derivan de los documentos señalados de forma evidente dado que la cantidad de agua usada y la cantidad de proteínas así lo permitirían ver.

Visto lo anterior, es posible concluir que de conformidad con el artículo 18 de la Decisión 486, la presente solicitud carece de nivel inventivo.

6. Respuesta a los argumentos del solicitante

El solicitante basa su argumentación en la extrusión de la proteína vegetal. Dicha argumentación está basada en un error mecanográfico, toda vez que como se observa, la solicitud habla de la extracción de las proteínas (folio 142), nunca de la extrusión de proteínas. De allí que dichos argumentos carezcan de sustento.

Por los motivos expuestos, con fundamento en lo dispuesto en el artículo 18 de la Decisión 486, se denegará la patente, toda vez que a pesar de la respuesta del interesado a la notificación de fondo, no cumple con los requisitos exigidos en la ley.

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Negar el privilegio de patente de invención a la creación denominada: "MÉTODO PARA LA PREPARACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS SUSTITUTOS A BASE DE CARNE Y PROTEÍNA VEGETAL"

ARTICULO SEGUNDO: Notificar personalmente al doctor Juan Pablo Cadena Sarmiento, en su calidad de apoderado de la sociedad Sigma Alimentos S.A. de C.V., o a quien haga sus veces, el contenido de la presente resolución, entregándole copia

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 49907

Por la cual se niega una patente de invención

Rad. N° 05 – 128616

de la misma, advirtiéndole que contra ella procede el recurso de reposición ante el Superintendente de Industria y Comercio al momento de notificarse o dentro de los 5 días hábiles siguientes.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dada en Bogotá D.C., a los

30 SET. 2009

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO, (E)


GIANCARLO MARCENARO JIMENEZ

Doctor
JUAN PABLO CADENA SARMIENTO
Carrera 7 N° 71 – 21, Torre B, Piso 4
Bogotá D.C.

202068