

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 19681

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. 05 128616

LA SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO (E)

en ejercicio de sus facultades legales, en especial de las que se confirieron en el artículo 3, numeral 45 del decreto 3523 de 2009, y

CONSIDERANDO

PRIMERO: Que mediante Resolución 49907 del 30 de septiembre de 2009, la Superintendencia de Industria y Comercio, negó el privilegio de patente de invención a la creación denominada: "METODO PARA LA PREPARACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS SUSTITUIDOS A BASE DE CARNE Y PROTEINA VEGETAL".

SEGUNDO: Que mediante escrito radicado en esta entidad el 28 de octubre de 2009, bajo el número 05 128616 00011 - 0000, el doctor Juan Pablo Cadena Sarmiento, en su calidad de apoderado de la sociedad Sigma Alimentos S.A. de D.V., interpuso recurso de reposición contra la decisión contenida en la citada resolución, con el objeto de que se revoque la mencionad providencia y en su lugar "se conceda el Privilegio de Patente, para el objeto de la solicitud en referencia".

TERCERO: Que el recurso a que hace referencia el ordinal anterior se fundamentó, de la siguiente manera:

Señala el recurrente:

"De manera reiterada para este caso, el Señor Examinador ha considerado sin grado significativo la combinación de las características de uso de proteína vegetal extruida o hidratada y de una etapa de freído o freído-cocido como aporte técnico de la invención para obtener un producto con alto grado y calidad de textura, color y apariencia real a carne, a diferencia del obtenido mediante las técnicas descritas en D1, D2, D3, D4 y D5, las cuales han sido erróneamente interpretadas por el Señor Examinador.

Con base en lo anterior, la materia de protección y de novedad del método de la invención para preparar productos alimenticios a base de carne y proteína vegetal radica en el empleo de una mezcla de producto cárnico y proteína vegetal extruida o hidratada, la cual es sometida a una etapa de freído o freído-cocido a fin de que la pasta, llegue a estar en disposición de poderse comer, de tal manera que el uso de proteína vegetal y esta etapa de freído o freído-cocido coadyuven a obtener un alto grado y calidad de textura, color y apariencia real a carne. En base a esto, el método de la solicitud de patente se realiza conforme a las siguientes etapas:

- (a) Preparar una pasta cruda a base de una mezcla de productos cárnicos, proteína vegetal extruida o hidratada.
- (b) La pasta cruda preparada se extrude o moldea.
- (c) Un vez extrudida la pasta cruda, ésta es freída o de freída y cocida con el objeto de coadyuvar a obtener un color y textura con mayor similitud a carne real y que la pasta llegue a estar en disposición de poderse comer.

19681

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 1968 N

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. 05 128616

(d) Y una vez la pasta ha sido freída o freída y cocida se procede a enfriar el producto obtenido para finalmente someterlo a un proceso de deshebrado, cortado o molido para obtener una presentación similar a un producto real de carne, por ejemplo, carne deshebrada, fajitas o carne molida.

En la etapa de preparación de la pasta y respectiva composición en la solicitud de patente se hace uso de una proteína vegetal extruida o hidratada que fue previamente procesada en forma de concentrado proteínico, asilados, harinas o pellets, es decir, se toma como materia prima una proteína vegetal extruida que ha sido obtenida a partir de proteína vegetal procesada con el propósito de darle una textura, disposición, volumen y orden a las fibras vegetales y que es sabido que se obtiene a partir de cualquier fuente de proteína vegetal que se introduce en una maquinaria denominada comúnmente 'extrusora del tipo de doble tornillo rotatorio o co-penetrantes' que comúnmente se divide en una zona de suministro de materia prima, una zona de amasado y zona de cocido por extrusión, y que mediante la aplicación compresión y fricción producida por el movimiento de los tornillos se da una textura, disposición, volumen y orden a las fibras vegetales de la proteína para así formar un pellet, briqueta o aglomerado fibroso. Este proceso de obtención de proteína vegetal extruida es conocido por cualquier técnico versado medianamente en la técnica y el cual no es objeto de la invención, sin embargo, si es objeto y característica de la invención el uso de este tipo de proteína vegetal extruida o hidratada como aporte técnico para lograr el alto grado y calidad de textura, color y apariencia real a carne.

En contraparte, la composición descrita en D1 solamente contempla una mezcla de productos cárnicos cuya grasa es sustituida con el uso de aceite de oliva y adicionalmente contempla en empleo de proteína vegetal sin especificar ni indicar el tipo o características de la misma, por lo que la proteína vegetal solamente es empelada en D1 como aporte proteico y no como coadyuvante para obtener una apariencia real a carne como sucede en la solicitud de patente. Asimismo, dicho documento indica que esta composición es con el objeto de elaborar un producto de base de carne con proceso térmico (embutidos), es decir, productos de carne de cerdo cocida y salamis de carne contraída

Asimismo, el método de la solicitud de patente contempla una etapa de extrusión de la pasta cruda, la cual luego es freída o freída/cocida con el objeto de coadyuvar a obtener un producto final listo para consumo y con un color y textura con mayor similitud a carne real; mientras que el método de D1 no contempla una etapa de extrusión, sino una etapa de llenado (pues se trata de la producción de embutidos), para luego someter a la pasta a un proceso de pasteurizado a alta temperatura que difiere técnica y totalmente de un freído o freído/cocido, y por ende el método de D1 implica la obtención de un producto completamente diferente (embutido) y no implica la obtención de un producto listo para consumirse ni un acabado real a carne. Para profundizar un poco más acerca de las diferencia entre una etapa de cocido o pasterización a alta temperatura y una etapa de freído o freído/cocido tal y como se indico en la respuesta al Oficio No. 10305, la etapa de cocido solamente permite hacer comestible una pasta de producto cárnico y proteína vegetal al permitir la coagulación de esta mezcla, pero una etapa de freído o freído y cocido (como lo indica la solicitud de patente) da como resultado no solamente la coagulación de las

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 196811

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. 05 128616

proteínas cárnicas y vegetales, sino que además permite la gelificación de ingredientes funcionales y tiene el efecto de crear una piel, donde suceden dos cambios importantes, el primero el intercambio de aceite por humedad (palatabilidad) y la segunda, y muy importante, el desarrollo de un color y textura característicamente similar a la carne natural, es por tanto que no resulta obvio, como lo indica el Señor Examinador en sus conclusiones, que a partir de una etapa de cocido o pasterizado a alta temperatura se pueda inferir el uso o que es equivalente a una etapa de freído o freído/cocido, y mucho menos cuando dicha etapa de freído o freído/cocido está en conjunción con el uso de proteína vegetal extruida o hidratada.

En base a estas diferencias, es por tanto que las reivindicaciones 1 a 16 radicadas en la respuesta al Oficio No. 10305 de la solicitud de patente no se ven afectadas respecto del método y composición descritos en D1.

Por otro lado, respecto de los documentos D2/D5, como ya se vio, en la etapa de preparación de la pasta y respectiva composición en la solicitud de patente hace uso de una proteína vegetal extruida o hidratada previamente procesada en forma de concentrado proteínico, asilados, harinas o pellets y que han sido obtenidos tal y como se aclaró arriba, en contraparte la composición descrita en D2/D5 es una composición para producto alimenticio para animales en forma de barras o trozos duros, la composición contempla una mezcla de 55 a 85% de carnes y subproductos de carne; de 10 a 25% de cereales elegidos de trigo, maíz, arroz y su harina; de 0 a 15% de agua; y alternativamente de 2 a 5% de extractos de proteínas vegetales consistentes de proteínas que han sido concentradas por un tratamiento apropiado (el término 'tratamiento apropiado' es tan amplio y ambiguo que no denota un determinado tratamiento), que contienen por lo menos 50% de proteínas brutas con relación a la materia seca y que pueden haber sido reestructuradas, por ejemplo, gluten de trigo o de maíz o aislado de soya es decir, D2/D5 contempla el uso de extractos de proteína vegetal que son estructuralmente distintos a las proteínas vegetales extruidas o hidratadas usadas en la invención, pues es sabido que estas últimas son altamente fibrosas en comparación con los extractos de proteína vegetal usados en D2/D5 y que son obtenidas por procesos completamente diferentes. Es por tanto que el producto alimenticio para animales descrito en D2/D5 difiere en textura, apariencia y color con el producto alimenticio para humanos descrito en la solicitud, pues para empezar el producto alimenticio para animales de D2/D5 es duro y en forma de barra o trozo, mientras que el producto alimenticio de la invención es para consumo humano, es suave y con apariencia real a carne.

Asimismo, el método de la solicitud de patente contempla una etapa de extrusión de la pasta cruda, la cual luego es freída o freída-cocida con el objeto de coadyuvar a obtener un producto final listo para consumo y con un color y textura con mayor similitud a carne real; mientras que el método de D2/D5 se contempla una etapa de extrusión, para luego someter a la pasta a un proceso de cocido que difiere técnica y totalmente de un freído o freído-cocido en función de la descripción y aclaración antes presentada. El Señor Examinador interpreta que una etapa de freído o freído-cocido resulta evidente a la luz de D2/D5, sin embargo, y como se ha explicado, esta etapa de freído o freído-cocido es completamente diferente de una etapa simple de cocido. Es por tanto que no resulta obvio, como lo indica el Señor Examinador en

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN 196811

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. 05 128616

sus conclusiones, que a partir de una etapa de cocido o pasteurizado a alta temperatura se pueda inferir el uso o que es equivalente a una etapa de freído o freído/cocido, y mucho menos cuando dicha etapa de freído o freído/cocido está en conjunción con el uso de proteína vegetal extruida o hidratada.

Aunado a esto, D2/D5 contemplan solo una etapa de cubicado, mientras que en la solicitud de patente se contempla una etapa de deshebrado o molido.

Con base a estas diferencias, es por tanto que las reivindicaciones 1 a 16 radicadas en la respuesta al Oficio No.10305 de la solicitud de patente no se ven afectadas respecto del método y composición descritos en D2/D5.

Respecto de D3, este documento describe la elaboración de un producto alimenticio tipo pellet, briqueta o aglomerado formado por solo proteína vegetal o proteína animal o su combinación mediante el empleo de una maquinaria denominada comúnmente como 'extrusora del tipo de doble tornillo rotatorio o co-penetrantes' que comúnmente se divide en una zona de suministro de materia prima, una zona de amasado y zona de cocido por extrusión, y que mediante la aplicación compresión y fricción producida por el movimiento de los tornillos se da una textura o disposición y orden a las fibras de la proteína para así formar pellet, briqueta o aglomerado. Es decir, D3 describe el cómo elaborar un pellet, briqueta o aglomerado comúnmente conocido como 'concentrado proteínico extruido' que pudiera servir de materia prima para preparar la pasta descrita en la solicitud de patente, mientras que la solicitud de patente describe un proceso posterior que sufriría dicho pellet o proteína vegetal extruida que al ser mezclada con carne y posteriormente extruida y luego freída o freída-cocida se obtiene un producto similar a carne; por lo que se está ante dos productos y métodos completamente diferentes, uno puede considerarse que es una materia prima del otro, aunado a que en la solicitud de patente, la etapa de extrusión consiste en dar simplemente forma a la pasta haciéndola salir por una abertura mediante el empleo de una simple máquina de bombeo con una o varias boquillas y no como lo indica D3.

La etapa de cocido que menciona D3 es referente a la etapa realizada en la zona de cocido por extrusión dentro de la 'extrusora del tipo de doble tornillo rotatorio o co-penetrantes' y no se trata de una etapa equivalente a una etapa de freído o freído/cocido de la invención por lo ya antes descrito y aclarado.

La composición descrita en D3 usa concentrado de soya y gluten de trigo como fuente de proteína vegetal la cual pasará por la 'extrusora del tipo de doble tornillo rotatorio o co-penetrantes' para formar el pellet, briqueta o aglomerado.

En base a estas diferencias, es por tanto que las reivindicaciones 1 a 16 radicadas en la respuesta al Oficio No.10305 de la solicitud de patente no se ven afectadas respecto del método y composición descritos en D3.

Respecto de D4, la composición descrita contempla una mezcla para consumo animal compuesta de 65 a 85% de carne; de 4 a 12% de vegetales, tales como zanahoria, espinaca, guisante, lenteja y remolacha; de 3.5 a 11% de huevo; de 0.2 a 2% de sales minerales; de 2 a 8% de harina de maíz; de 1 a 6% de lecitina de soya;

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 19681

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. 05 128616

y de 1 a 8% de leche o derivados lácteos, lo cual implica que el aporte proteínico vegetal no requiere algún tratamiento especial que pueda influir en el acabado final de producto a diferencia del usado en la composición de la solicitud como que se requiere para tal efecto el empleo de proteínas vegetales extruidas o hidratadas.

El método de la solicitud de patente contempla una etapa de extrusión de la pasta cruda, la cual luego es freída o freída-cocida con el objeto de coadyuvar a obtener un producto final listo para consumo y con un color y textura con mayor similitud a carne real; mientras que el método de D4 se contempla una etapa de moldeo de la pasta, para luego someter a la pasta moldeada a un secado por congelación, es decir, nunca se extrude la pasta ni se procede a su freído o freído-cocido como lo marca la solicitud.

En base a estas diferencias, es por tanto que las reivindicaciones 1 a 16 radicadas en la respuesta al Oficio No. 10305 de la solicitud de patente no se ven afectadas respecto del método y composición descritos en D4.

En conclusión, los métodos y composiciones descritas en los documentos D1, D2, D3, D4 y D5 no divulgan ni sugieren el uso de una mezcla de productos cárnicos y proteína vegetal extruida o hidratada que luego es sometida a una etapa de freído o freído/cocido con el objeto de producir un producto alimenticio con alto grado y calidad de textura, color y apariencia real a carne. Por tanto, el método reivindicado es novedoso e inventivo a la luz del arte previo citado. Adicionalmente, se concluye que las composiciones de la anterioridades citadas tampoco divulgan ni sugieren la composición con proteína vegetal extruida o hidratada utilizada en la presente invención.

En consecuencia, a la luz del capítulo descriptivo, capítulo reivindicatorio, dibujos formales y los argumentos presentados tanto en las respuestas a los Oficios No. 10305 y 16064 y en el presente Recurso de Reposición, respetuosamente solicitamos el retiro de la objeciones a la presente solicitud, ya que la invención cumple con los requisitos de claridad, concisión, novedad, nivel inventivo y aplicación industrial establecidos en la Decisión 486.

Por otro lado, el señor Examinador no aclaró si la reivindicaciones propuestas en la respuesta al Oficio No. 10305 fueron aceptadas como válidas.

Al respecto, el solicitante manifiesta que en los 21 pasos de la descripción se encuentran descritos de tal manera que algunos de ellos representan etapas o pasos generales y otros representan subetapas, subpasos o condiciones particulares o características de equipo para llevar estos pasos generales, así pues:

El primer paso de 'preparar una pasta a partir de una mezcla de productos cárnicos y proteína vegetal extruida o hidratada' de la reivindicación 1, está sustentado por los pasos 1 a 10 de la descripción, siendo el paso 1 la etapa principal de preparación de la mezcla y los pasos 2 a 10 subpasos que indican particularidades técnicas para llevar a cabo dicha etapa de preparación, por lo que los subpasos, al representar particularidades técnicas de la etapa principal, son reclamados en las reivindicaciones dependientes 2 a 4 las cuales también encuentran su sustento en la

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 19681

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. 05 128616

descripción.

El segundo paso de 'extrudir o moldear la pasta' de la reivindicación 1, está sustentado en los pasos 11 a 13 de la descripción, siendo el paso 11 la etapa principal de extrusión y los pasos 12 y 13 subpasos que indican particularidades técnicas para llevar a cabo dicha etapa de extrusión, por lo que los subpasos 12 y 13, al representar particularidades técnicas de la etapa principal, son reclamados en las reivindicaciones dependientes 5 y 6 las cuales también encuentran su sustento en la descripción.

El tercer paso de 'freír o freír y cocer la pasta extruida o moldeada' de la reivindicación 1, está sustentado en los pasos 14 a 17 de la descripción, siendo el paso 14 la etapa principal de freído o freído/cocido y los pasos 15 a 17 subpasos que indican particularidades técnicas para llevar a cabo dicha etapa de freído o freído/cocido, por lo que los subpasos 15 a 17, al representar particularidades técnicas de la etapa principal, son reclamados en las reivindicaciones dependientes 7 a 11 las cuales también encuentran su sustento en la descripción.

El cuarto paso de 'enfriar la pasta' de la reivindicación 1, está sustentado en el paso 18 de la descripción, siendo el paso 18 la etapa principal de enfriado y que asimismo indica particularidades técnicas para llevar a cabo dicha etapa, por lo que dichas particularidades técnicas de la etapa principal, son reclamadas en la reivindicación dependiente 12 la cual también encuentran su sustento en la descripción.

El quinto paso de 'formar la pasta en una presentación similar a un producto de carne' de la reivindicación 1, está sustentado en los pasos 20 de la descripción, siendo el paso 20 la etapa principal de formado y que asimismo indica particularidades técnicas para llevar a cabo dicha etapa, por lo que dichas particularidades técnicas de la etapa principal, son reclamadas en las reivindicaciones dependientes 13 la cual también encuentran su sustento en la descripción.

Aunado a lo anterior, la reivindicación principal encuentra su sustento en la sección Modalidad Preferente de la Invención en donde se describen cada una de las etapas generales.

Con lo que respecta a la reivindicación dependiente 14, ésta encuentra su sustento en el paso 21 y en el paso de sazonado de la sección Modalidad Preferente de la Invención.

Es por tanto que las reivindicaciones 1 a 14 se encuentran sustentadas cabalmente en la descripción por lo que el solicitante no realiza modificación a las mismas.

Respecto de la reivindicación 15, en lo que respecta a las variantes de proteína vegetal indicadas (concentrado proteico, aislados, harinas, pellets y sus combinaciones) no encuentran sustento en la descripción, sin embargo, en vista de que la reivindicación 16, radicada inicialmente en la solicitud, indicaba estas variantes como materia de invención y que dicha reivindicación fue removida al cambiar por completo el capítulo reivindicatorio de como inicialmente fue radicado,

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN 19681

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. 05 128616

el solicitante manifiesta que desde un inicio existió sustento para indicar dichas variantes de proteína vegetal, por lo que la reivindicación 14 no debe ser considerada ampliación de la materia, por lo que el solicitante modifica el paso 1 indicado en la descripción para incluir estas variantes de proteína vegetal y dar sustento en la descripción a dicha reivindicación.

Respecto de la reivindicación 16, ésta encuentra su sustento a lo largo de todo el documento y en la reivindicación 16 radicado inicialmente y que fue removida al cambiar por completo el capítulo reivindicatorio de como originalmente fue presentado.

En vista de los dos párrafos anteriores, las reivindicaciones 15 y 16 permanecen sin cambio y solamente se modifica la descripción del paso 1 de la descripción para incluir las variantes de proteína vegetal.

Asimismo, el solicitante manifiesta que el capítulo reivindicatorio que fue radicado en su respuesta al oficio No. 10305 no amplía la materia de invención ni cambia el alcance de protección, sino que simplemente representa una reestructuración de las reivindicaciones inicialmente radicadas en la solicitud con el propósito de clarificarlas y poder así identificar la materia de invención.

Ahora bien, cuando el Señor Examinador desecha los argumentos presentados por el solicitante sobre el uso de la proteína vegetal extruida o hidratada, al considerar que dichos argumentos están basados en un error mecanográfico, pues en lugar de la palabra 'extruida', el Señor Examinador siguiere (sic) que el solicitante quiso decir 'extraída', por lo que el Señor Examinador considera que no hay sustento para dichos argumentos.

Al respecto, el solicitante manifiesta que la invención desde su radicación como solicitud de patente y tomando como base la prioridad mexicana PNa/2005/004545 de fecha 28 de abril de 2005, así como lo manifestado en cada una de las respuestas a los Oficios No. 10305 y 16064, siempre ha declarado que una de las características y materia de la invención es el uso de proteína vegetal extruida o hidratada para elaborar el producto alimenticio descrito, es decir nunca se ha manifestado en lo contrario, por lo que el argumento del Señor Examinador de desechar los argumentos en torno a esta característica y por ende el carácter inventivo de la invención en virtud de un error mecanográfico son improcedentes y por tanto no deben ser tomados en cuenta en el análisis del presente Recurso de Reposición.

Como soporte de este hecho, llamamos la atención del Señor Examinador sobre el contenido de la descripción presentada, en donde siempre se indica que la proteína vegetal puede ser extruida. De manera tal, que contamos con el sustento descriptivo suficiente y en ningún caso creemos procedente el rechazo de nuestros argumentos sobre esta base".

CUARTO: Que para atender lo señalado en el artículo 59 del Código Contencioso Administrativo es preciso resolver todas las cuestiones que hayan sido planteadas y

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 196811

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. 05 128616

las que aparezcan con motivo del recurso, en los siguientes términos:

1. NORMA APLICABLE

El artículo 14 de la Decisión 486 expedida por la Comisión de la Comunidad Andina establece que: "Los Países Miembros 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".

Por su parte, el artículo 18 de la Decisión 486 señala: "Se considerara 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"

2. FRENTE AL CASO EN ESTUDIO

Examinadas nuevamente las actuaciones administrativas que cursan en este expediente se encuentra que la solicitud se relaciona con un método para la preparación de productos alimenticios sustitutos a base de carne y proteína vegetal.

Mediante la resolución 49907 del 30 de septiembre de 2009, la Superintendencia de Industria y Comercio resolvió negar la solicitud de patente antes referenciada por cuanto la misma no cuenta con el requisito de nivel inventivo establecido en la Decisión 486.

Para impugnar la decisión adoptada argumenta el recurrente que:

"el Señor Examinador ha considerado sin grado significativo la combinación de las características de uso de proteína vegetal extruida o hidratada y de una etapa de freído o freído-cocido como aporte técnico de la invención".

Sobre el particular, se advierte que el examinador al asumir el papel de un técnico medio con conocimiento medio en la materia y al realizar el cotejo comparativo, determinó que las características técnicas de uso de proteína vegetal extruida o hidratada y de una etapa de freído o freído-cocido eran obvias con base en las anterioridades encontradas. Lo anterior, se fundamenta en que el solicitante en su capítulo descriptivo en el folio 142 menciona que con la etapa de preparación de la pasta, se logra solubilizar ingredientes y se obtiene la extracción de las proteínas que son responsables de formar la matriz gelificada, la cual es importante en el desarrollo de la textura del producto. Además se desarrolla el color, sabor y olor característicos de la carne.

Por otra parte, el recurrente afirma que:

"en la etapa de freído/cocimiento se logra el incremento en la vida de anaquel del

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 196811

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. 05 128616

producto al disminuir la carga microbiana".

De lo anterior, el examinador concluyo que la etapa de preparación de la pasta es la responsable de la gelificación de la matriz y por lo tanto de la textura, donde la proteína puede ser una proteína extraída. Como con la etapa de freído/cocimiento se logra disminuir la carga microbiana, un técnico medio podría utilizar la pasteurización para lograr el mismo efecto de esta etapa, además teniendo en cuenta que las condiciones de temperatura y tiempo de esta etapa se acercan a los condiciones de una pasteurización, sería evidente para un técnico medio en la materia cambiar la etapa de freído/cocimiento por una etapa de pasteurización, logrando así disminuir la carga microbiana.

Adicionalmente, es importante aclarar que el solicitante ni en su capitulo descriptivo ni en las respuestas a los requerimientos de esta Oficina demostró la importancia de utilizar proteína vegetal extruida o hidratada y no otra clase de proteínas vegetales. Esto se evidencia por ejemplo en la primera respuesta del recurrente donde afirma:

"Cabe mencionar que la calidad, grado de textura, color y apariencia real a carne y proteína vegetal, están determinadas en función del tipo de ingredientes empleados y de las secuencia, orden y condiciones de cada una de las etapas de procesamiento a las cuales puede ser sometida una mezcla de proteínas vegetales u otros ingredientes." (Folio 129 párrafo 4).

Como se vio, en su respuesta al segundo requerimiento el recurrente tampoco aclaro la importancia de las proteínas vegetales extruidas o hidratadas, él solo afirmó que:

"Es decir, para obtener un producto alimenticio a base de carne y proteína vegetal con textura y apariencia a carne real no solamente se necesita de un mezcla simple de proteína vegetal, productos cárnicos u otros ingredientes, sino de cierto tipo de características de proteína vegetal y de las manera de como dicha mezcla, una vez preparada, es posteriormente tratada".

Adicionalmente, este Despacho se permite anotar que la frase, "cierto tipo de características de proteína vegetal", a que se refiere el recurrente en su escrito, es tan amplia y ambigua que no permite especificar una característica particular e importante de la invención.

Así las cosas, es claro que el análisis que se realizó durante la etapa de fondo se fundamentó en la información aportada por el solicitante en la descripción y en las respuestas dadas a los requerimientos oficiales, de lo cual se concluyó que esta invención es obvia para un técnico medio con base en las anterioridades encontradas. Sin embargo, el recurrente aclara y profundiza el efecto de las etapas de procesamiento y por lo tanto deben tenerse en cuenta como aportes técnicos de su invención.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 196811

Por la cual se resuelve un recurso de reposición -

Rad. 05 128616

El recurrente afirma que:

"la materia de protección y de novedad del método de su invención para preparar producto alimenticios a base de carne y proteína vegetal radica en el empleo de una mezcla de producto cárnico y proteína vegetal extruida o hidratada, la cual es sometida a una etapa de freído o freído cocido..., de tal manera que el uso de proteína vegetal y esta etapa de freído o freído-cocido coadyuvan a obtener un alto grado y calidad de textura, color y apariencia real a carne".

Respecto a lo anterior, esta Oficina manifiesta que dicho argumento se tuvo en cuenta para aceptar que el tipo de proteína utilizada en el proceso de preparación de la pasta y la etapa de freído/cocimiento, son aportes técnicos de la invención que deben tenerse en cuenta como tales al momento de la evaluación de fondo, pues son indispensables para la calificación del nivel inventivo.

El recurrente afirma que el señor examinador no aclaró si las reivindicaciones propuestas en la respuesta al oficio No. 10305 fueron aceptadas como válidas.

Se aclara al recurrente que la Superintendencia, en el segundo oficio No. 16064 emitido el 18 de diciembre de 2008, aceptó las modificaciones realizadas, las cuales, consisten en un nuevo capítulo descriptivo, un nuevo capítulo reivindicatorio y un nuevo juego de dibujos, con base en los cuales hizo el análisis de patentabilidad respectivo. Finalmente, el análisis definitivo se realizó con base en el capítulo reivindicatorio presentado con la respuesta dada al oficio 10305. Es decir, si se aceptaron las reivindicaciones presentadas por el solicitante en su escrito radicado el 10 de noviembre de 2008.

El recurrente afirma que:

"[...] el Señor Examinador desecha los argumentos presentados por el solicitante sobre el uso de la proteína vegetal extruida o hidratada, al considerar que dichos argumentos están basados en un error mecanográfico, pues en lugar de la palabra 'extruida', el Señor Examinador siguiere (sic) que el solicitante quiso decir 'extraída', por lo que el Señor Examinador considera que no hay sustento para dichos argumentos".

Al respecto, cabe anotar que una vez revisada la actuación administrativa, se advierte que ciertamente no se trata de un error mecanográfico el uso de la proteína vegetal extruida o hidratada, ya que como lo demuestra claramente el recurrente, desde la radicación de la solicitud de patente de invención, en la prioridad reivindicada y en las respuestas a los requerimientos, siempre se afirma que se utilizará una proteína vegetal extruida o hidratada como una de las materias primas de este método de preparación de productos alimenticios sustitutos a base de carne y proteína vegetal.

En conclusión, teniendo en cuenta los argumentos del recurrente y habiendo revisado y analizado las anterioridades que afectan esta solicitud, frente al problema planteado

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 196811

Por la cual se resuelve un recurso de reposición.

Rad. 05 128616

"como lograr un producto alimenticio sustituto de carne que tenga las características nutricionales, textura, sabor y olor muy semejante a la carne objeto de sustitución", se encuentra que los documentos D1 (EP1361804), D2 (US5567466), D3 (WQ03007729) y D4 (ES2047307) se deben estudiar nuevamente teniendo en cuenta las dos características técnicas esenciales de este método como son el uso de proteína vegetal extruida o hidratada y de una etapa de freído o freído-cocido.

Por lo anteriormente expuesto, de acuerdo con el análisis realizado se halla merito para revocar la decisión impugnada y en consecuencia continuar con el estudio de patentabilidad de la presente solicitud.

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Revocar la decisión contenida en la Resolución 49907 del 30 de septiembre de 2009, por medio de la cual se negó la solicitud en trámite.

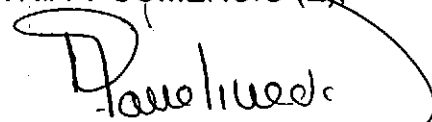
ARTICULO SEGUNDO: Ordenar la continuación del trámite, en consecuencia se envía el expediente a la Dirección de Nuevas Creaciones para que si es del caso se disponga lo relacionado con el examen de patentabilidad.

ARTICULO TERCERO: Notificar personalmente el contenido de la presente resolución al doctor Juan Pablo Cadena Sarmiento, en su calidad de apoderado de la sociedad Sigma Alimentos S.A. de D.V., o a quien haga sus veces, entregándole copia de la misma, advirtiéndole que contra ella no procede recurso alguno por encontrarse agotada la vía gubernativa.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dada en Bogotá D.C., a los **16 ABR. 2010**

LA SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO (E).



MARIA TERESA PINEDA BUENAVENTURA

Doctor
JUAN PABLO CADENA SARMIENTO
Calle 70 A N° 4- 41 Piso 4
Bogotá D. C.

202066