AVISO DE NOTIFICACION

CORREO CERTIFICADO

Seæor(a) (es)
JUAN PABLO CADENA SARMIENTO CALLE 70 A NO. 4-41
BOGOTA D.C.

Industria y Comercio
N T E N D E N C I A

Radicaciôn: 5-128616- -13-0 Fecha: 2010-04-19 08:31:10
TrÆmite: 2 PATENTES
Evento: I REGDEPOSITO
Actuación: 432 COMUNICACTOADM
Destinatario: JUAN PABLO CADENA SARMIENTO Folios I

Referencia RESOLUCION: 19681
Fecha: 16/04/2010
Expediente: 5-128616
TrÆmite: 2 PATENTES DE INVENCION
Evento: I REGISTRO/DEPOSITO/CONCESION/DEPOSITO
Actuaciôn: 432 COMUNICACION ACTO ADMINISTRATIVO

Comedidamente le solicito presentarse a este Despacho ubicado en la Carrera 13 No. 27 - 00 Piso Quinto (5), de la ciudad de Bogota D.C., dentro del tØrmino de cinco (5) dIas hÆbiles contados a partir del envIo de la presente citaciôn, en horario de 8:00 a.m. a 4:30 p.m. jornada continua, con el fin de notificarle personalmente el contenido de la resoluciôn de la referencia proferida dentro del expediente tramitado con el nUmero de radicaciOn citado en el asunto.

De no hacerse presente en el tØrmino indicado anteriormente, la providencia en mención se notificarÆ por edicto, el cual se fijarÆ por el tØrmino de diez (10) dIas en el Centro de Documentaciôn e InformaciOn.

Para su comodidad el texto completo de la resoluciOn se encontrarÆdisponible en la pagina web de la Entidad desde el dIa habit siguiente al de su notificación, la cual podrÆ ser consultada desde un computador con acceso a Internet, en la pÆgina www.sic.gov.co, con el nümero de resoluciOn a travØs de la opciOn servicios en Ilnea bases de datos - otros servicios - consulta actos administrativos.

En caso de que se haya notificado, haga caso omiso de este aviso.

Secretarla General

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Sede Centro: Carrera 13 No. 27-00 pisos 2, 5, 7 y 10 PBX: 5870000
Al contestar favor indique el nimero de Sede CAN: Av. Carrera 50 No. 26- 55 mt. 2 Tel 5880070 radicaciôn consignado en el sticker Call Center 6513240. Linea 01800-910165 Web: www.sic.gov.co e-mail: info@sic.gov.co
Bogota D.C. Colombia

Industria y Comercio
S U P E R I N T E N D E N C I A

REPUBLICA DE COLOMBIA SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA V COMERCIO

RESOLUCION 1 9 6
Por la cual se resuelve un recurso de reposicion-

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 articulo 3, numeral 45 del decreto 3523 de 2009, y

CONSIDERANDO

PRIMERO: Que mediante ResoluciOn 49907 del 30 de septiembre de 2009, la Superintendencia de Industria y Comercio, negO el privilegio de patente de invención a la creaciôn 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 nUmero 05 128616 00011 -0000, el doctor Juan Pablo Cadena Sarmiento, en su calidad de apoderado de la sociedad Sigma Alimentos S.A. de DV., interpuso recurso de reposición contra la decision contenida en la citada resoluciôn, con el objeto de que se revoque la mencionad providencia y en su lugar "Se conceda el Privileglo de Patente, para el objeto de la solicitud en referencia".

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

Seæala elrecurrente:

"De manera reiterada para este caso, el SeæorExaminador ha considerado sin
grado significativo la combinaciOn de las caracterIsticas de uso de proteina vegetal extruida o hidratada y de una etapa de freIdo o freido-cocido como aporte tØcnico de
la invenciOn para obtener un producto con alto grado y calidad de textura, color y apariencia real a came, a diferencia del obtenido mediante las tØcnicas descritas en
Dl, D2, D3, D4 y D5, las cuales han sido errOneamente interpretadas por el Seæor
Examinador.

Con base en lo anterior, la materia de protección y de novedad del mØtodo de la invenciOn para preparar productos alimenticios a base de came y proteina vegetal radica en el empleo de una mezcla de producto cÆrnico yproteina vegetal extruida o hidratada, la cual es sometida a una etapa de freIdo o freldo-cocido a fin de que la pasta, Ilegue a estar en disposición de poderse corner, de tal manera que el uso de proteina vegetal y esta etapa de freido o freldo-cocido coadyuvan a obtener un alto grado y calidad de textura, color y apariencia real a came. En base a esto, el mØtodo de la solicitud de patente se realiza conforme a las siguientes etapas:

(a) Preparar una pasta cruda a base de una rnezcla de productos cÆrnicos,proteina vegetal extruida o hidratada.
(b) La pasta cruda preparada se extrude o moldea.
(c) Un vez extrudida la pasta cruda, Østa es freida o de freida y cocida con el objeto de coadyuvar a obtener un color y textura con mayor similitud a came real y que la
pasta Ilegue a estar en disposición de poderse corner.

(’.pntrr, r.nrrP.ra 11 No 27-00 Pisos 2. 5. 7 V 10

Vk& 7T

Industria y Comercio
S U P E R I N T E N D E N C I A

REPUBLICA DE COLOMBIA SUPERINTENDENCIADE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCI6N1 9 68 ii

Por la cual se resuelve un recurso de reposicion

Rad. 05128616

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

En la etapa de preparaciôn de Ia pasta y respectiva composicion en la solicitud de patente se hace uso de una proteina vegetal extruida o hidratada que fue previamente procesada en forma de concentrado protelnico, asilados, harinas o pellets, es decir, se toma como materia prima una proteina vegetal extruida que ha sido obtenida a partir de proteina vegetal procesada con el propósito de darle una textura, disposiciOn, volumen y orden a las fibras vegetales y que es sabido que se obtiene a partir de cualquier fuente de proteina vegetal que se introduce en una maquinaria denominada comünmente ’extrusora del tipo de doble tomnillo rotatorio o co-penetrantes’ que comUnmente se divide en una zona de suministro de materia prima, una zona de amasado y zona de cocido por extrusiOn, y que mediante la aplicacion compresion y fricciôn producida por el movimiento de los tornillos se da una textura, disposiciôn, volumen y orden a las fibras vegetales de la proteina para asi formar un pellet, briqueta 0 aglomerado fibroso. Este proceso de obtenciôn de proteina vegetal extruida es conocido por cualquier tØcnico versado medianamente en la tØcnica y el cual no es objeto de la invenciOn, sin embargo, si es objeto y caracteristica de la invención el uso de este tipo de proteina vegetal extruida o hidratada como aporte tØcnico paralograr el alto grado y calidad de textura, color y apariencia real a came.

En contraparte, la composición descrita en Dl solamente contempla una mezcla de productos cÆrnicos cuya grasa es sustituida con el uso de aceite de oliva y adicionalmente contempla en empleo de proteina vegetal sin especificar ni indicar el tipo o caracteristicas de la misma, por 10 que la proteina vegetal solamente es empelada en Dl como aporte proteico y no como coadyuvante para obtener una apariencia real a came como sucede en la solicitud de patente. Asimismo, dicho documento indica que esta composiciOn es con el objeto de elaborar un producto de base de came con proceso tØrmico (embutidos), es decir, productos de came de cerdo cocida y salamis de came contraida

Asimismo, el mØtodo de la solicitud de patente contempla una etapa de extrusiOn de la pasta cmuda, la cual luego es freIda o freida/cocida con el objeto de coadyuvar a obtener un producto final listo para consumo y con un color y textura con mayor similitud a came real; mientras que el mØtodo de Dl no contempla una etapa de extrusiOn, sino una etapa de Ilenado (pues se trata de la producciOn de embutidos), para luego sometem a la pasta a un proceso de pasteurizado a alta temperatura que difiere tØcnica y totalmente de un freido o freido/cocido, y por ende el mØtodo de Dl implica la obtenciOn de un producto completamente diferente (embutido) y no implica la obtenciOn de un producto listo para consumirse ni un acabado real a came. Para profundizam un poco mÆs acerca de las diferencia entme una etapa de cocido o pasterizaciOn a alta temperatura y una etapa de freIdo o freido/cocido tal y como se indico en la respuesta al Oficio No. 10305, la etapa de cocido solamente permite hacem comestible una pasta de producto cÆrnicoy proteina vegetal al permitir Ia coagulaciOn de esta mezcla, pero una etapa de freido o freido y cocido (como lo indica la solicitud de patente) da como mesultado no solamente la coagulaciOn de las

t
Industria y Comercio
S U P E R I N T E N D E N C I A

REPUBLICA DE COLOMBIA SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCION 1 9 6 8 T.
Por la cual se resuelve un recurso de reposiciOn

Rad. 05 128616

proteinas cÆrnicas y vegetales, sino que ademÆs permite la gelificaciOn de ingredientes funcionales y tiene el efecto de crear una piel, donde suceden dos cambios importantes, et primero el intercambio de aceite por humedad (palatibilidad)
y Pa segunda, y muy importante, el desarrollo de un color y textura caracterIsticamente similar a la came natural, es por tanto que no resulta obvio, como lo indica el SeæorExaminador en sus conclusiones, que a partir de una etapa de cocido o pasterizado a alta temperthura se pueda inferir el uso o que es equivalente a una etapa de freido 0 freido/cocido, y mucho menos cuando dicha etapa de freIdo o freido/cocido estª en conjuncion con el uso de proteina vegetal
extruida o hidratada.

En base a estas diferencias, es por tanto que las reivindicaciones 1 a 16 radicadas en la respuesta at Oficio No. 10305 de la solicitud de patente no se yen afectadas respecto del mØtodo y composiciOn descritos en Dl.

Por otro [ado, respecto de los docurnentos D2/D5, como ya se vio, en la etapa de preparación de la pasta y respectiva composiciôn en la solicitud de patente hace uso de una proteina vegetal extruida 0 hidratada previamente procesada en forma de concentrado proteinico, asilados, harinas o pellets y que han sido obtenidos tat y como se aclaro arriba, en contraparte la composiciôn descrita en D2/D5 es una composición para producto alimenticio para animales en forma de barras 0 trozos duros, la composiciOn contempla una mezcla de 55 a 85% de carnes y subproductos de came; de 10 a 25% de cereales elegidos de trigo, maiz, arroz y su harina; de 0 a 15% de agua; y alternativamente de 2 a 5% de extractos de proteinas vegetales consistentes de proteinas que han sido concentradas por un tratamiento apropiado (el tØrmino tratamiento apropiado’ es tan amplio y ambiguo que no denota un determinado tratamiento), que contienen por 10 menos 50% de proteinas brutas con relaciôn a la materia seca y que pueden haber sido reestructuradas, por ejemplo, gluten de trigo o de maIz 0 aislado de soya es decir, D2/D5 contempla el uso de extractos de proteina vegetal que son estructuralmente distintos a las proteinas vegetales extruidas o hidratadas usadas en at invenciôn, pues es sabido que estas Ultimas son altamente fibrosas en comparaciôn con los extractos de proteina vegetal usados en D2/D5 y que son obtenidas por procesos completamente diferentes. Es por tanto que el producto alimenticio para animates 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 invenciôn es para consumo humano, es suave y con apariencia real a came.

Asimismo, el mØtodo de la solicitud de patente contempla una etapa de extrusion de Pa pasta cruda, la cual luego es freIda o freida-cocida con el objeto de coadyuvar a obtener un producto final listo para consumo y con un color y textura con mayor similitud a came real; mientras que el mØtodo de D2/D5 se contempla una etapa de extrusiOn, para luego someter a la pasta a un proceso de cocido que difiere tØcnica y totalmente de un freido o freido-cocido en fünciOn de la descripciOn y aclaraciOn antes presentada. El SeæorExaminador interpreta que una etapa de freido o freido-
cocido resulta evidente a la Iuz de D2/D5, sin embargo, y como se ha explicado, esta etapa de freido 0 freido-cocido es comptetamente diferente de una etapa simple de
cocido. Es por tanto que no resulta obvio, como lo indica et SeæorExaminador en

Sede Centro: Carrera 13 No. 27-00 Pisos 2, 5, 7 y 10

252

Industria y Comercio
S U P E R I N T E N D E N C I A

REPUBLICA DE COLOMBIA SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCION 9 6 8 Pi
Por la cual se resuelve un recurso de reposiciOn

Rad. 05 128616

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 freIdo o freido/cocido, y mucho menos cuando dicha etapa de freido o freido/cocido estâ en conjunciOn con el uso de proteina 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 I a 16 radicadas en la respuesta al Oficio No. 10305 de la solicitud de patente no se yen afectadas respecto del mØtodo y composiciorl descritos en D21D5.

Respecto de D3, este documento describe la elaboraciôn de un producto alimenticio tipo pellet, briqueta o aglomerado formado por solo proteina vegetal o proteina animal o su combinación mediante el empleo de una maquinaria denominada comünmente como extrusora del tipo de doble tornillo rotatorio o co-penetrantes’ que comUnmente se divide en una zona de suministro de materia prima, una zona de amasado y zona de cocido por extrusion, y que mediante la aplicaciOn compresiOn y fricción producida por el movimiento de los tornillos se da una textura o disposiciOn y orden a las fibras de la proteina para asi formar pellet, briqueta o aglomerado. Es decir, D3 describe el cOmo elaborar un pellet, briqueta o aglomerado comünmente conocido como ’concentrado proteinico 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 sufriria dicho pellet o proteina vegetal extrudida que al ser mezclada con came y posteriormente extrudida y luego freIda o freida-cocida se obtiene una producto similar a came; por lo que se estÆ ante dos productosy mØtodos completamente diferentes, uno puede considerase que es una materia prima del otro, aunado a que en la solicitud de patente, la etapa de extrusiOn consiste en dar simplemente forma a la pasta haciØndola salir por una abertura mediante el empleo de una simple mªquina 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 extrusiOn 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 freIdo o freido/cocido de la invenciOn por lo ya antes descrito y aclarado.

La composiciOn descrita en D3 usa concentrado de soya y gluten de trigo como fuente de proteina vegetal la cual pasarÆ porla ’extrusora del tipo de doble tornillo rotatorio o co-penetrantes’ paraformar 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 yen afectadas respecto del mØtodo y composiciOn descritos en D3.

Respecto de D4, la composiciOn descrita contempla una mezcla para consumo animal compuesta de 65 a 85% de came; 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 maIz; de 1 a 6% de lecitina de soya;

Sede Centro: Carrera 13 No. 27-00 Pisos 2, 5 7 y 10

z3

Industria y Comercio
S U P E R I N T E N D E N C I A

REPUBLICA DE COLOMBIA SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA V COMERCIO

RESOLUCION t 8 L
Por la cual se resuelve un recurso de reposiciôn

Rad. 05 128616

y de 1 a 8% de leche o derivados lÆcteos, locual implica que el aporte proteinico vegetal no requiere algUn tratamiento especial que pueda influir en el acabado final
de producto a diferencia del usado en la composiciOn de la solicitud como que se requiere para tal efecto el empleo de proteinas vegetales extruidas o hidratadas.

El mØtodo de la solicitud de patØnte contempla una etapa de extrusion de la pasta cruda, la cual luego es freIda o freida-cocida con el objeto de coadyuvar a obtener un producto final listo para consumo y con un color y textura con mayor similitud a came real; mientras que el mØtodo de D4 se contempla una etapa de moldeo de la pasta, para luego someter a la pasta moldeada a un secado por congelaciOn, es decir, nuncase extrude la pasta ni se procede a su freido o freido-cocido como 10 marca la solicitud.

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

En conclusiOn, los mØtodos y composiciones descritas en los documentos Dl, D2, D3, D4 y D5 no divulgan ni sugieren el uso de una mezcla de productos cÆrnicosy proteina vegetal extruida o hidratada que luego es sometida a una etapa de freIdo o freido/cocido con el objeto de producir un producto alimenticio con alto grado y calidad de textura, color y apariencia real a came. Por tanto, el mØtodo 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 composiciOn con proteina vegetal extruida o hidratada utilizada en la presente invenciOn.

En consecuencia, a la luz del capitulo descriptivo, capitulo 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 invenciOn cumple con los requisitos de claridad, concisiOn, novedad, nivel inventivo y aplicación industrial establecidos en la Decision 486.

Por otro lado, el seæorExaminador no aclaro Si la reivindicaciones propuestas en la respuesta al Oficio No. 10305 fueron aceptadas como validas.

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

El primer paso de prepamar una pasta a partir de una mezcla de productos cÆrnicos y proteina vegetal extrudida o hidratada’ de la reivindicaciOn 1, estÆsustentado por
los pasos 1 a 10 de la descripciOn, siendo el paso 1 la etapa principal de preparaciOn de la mezcla y los pasos 2 a 10 subpasos que indican particularidades tØcnicas para Ilevar a cabo dicha etapa de preparaciôn, por lo que los subpasos, al representar particularidades tØcnicas de la etapa principal, son reclamados en las reivindicaciones dependientes 2 a 4 las cuales tambiØn encuentran su sustento en la

Sede Centro: Carrera 13 No. 27-00 Pisos 2, 5, 7 y 10

Industria y Comercio
S U P E R I N T E N D E N C I A

REPUBLICA DE COLOMBIA SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCION 1 9 6 8 1

Por la cual se resuelve un recurso de reposicior

Rad. 05 128616

descripciOn.

El segundo paso de ’extrudir o moldear la pasta’ de la reivindicaciôn 1, estª sustentado en los pasos 11 a 13 de la descripciOn, siendo el paso 11 la etapa principal deextrusión y los paso 12 y 13 subpasos que indican particularidades tØcnicas para Ilevar a cabo dicha etapa de extrusion, por 10 que los subpasos 12 y
13, al representar particularidades tØcnicas de la etapa principal, son reclamados en las reivindicaciones dependientes 5 y 6 las cuales tambiØn encuentran su sustento en la descripciOn.

El tercer paso de ’freir o freir y cocer la pasta extruida o moldeada’ de la reivindicaciOn 1, estÆsustentado en los pasos 14 a 17 de la descripciOn, siendo el paso 14 la etapa principal de freIdo o freido/cocido y los paso 15 a 17 sub pasos que indican particularidades tØcnicas para Ilevar a cabo dicha etapa de freido 0 freldo/cocido, por lo que los subpasos 15 a 17, al representar particularidades tØcnicas de la etapa principal, son reclamados en las reivindicaciones dependientes 7 a 11 las cuales tambiØn encuentran su sustento en Ia descripciOn.

El cuarto paso de ’enfriar la pasta’ de la reivindicaciOn 1, estÆsustentado en el paso 18 de la descripciOn, siendo el paso 18 la etapa principal de enfriado y que asimismo indica particularidades tØcnicas para Ilevar a cabo dicha etapa, por 10 dichas particularidades tØcnicas de la etapa principal, son reclamadas en la reivindicaciôn dependiente 12 la cual tambiØn encuentran su sustento en la descripciOn.

El quinto paso de ’formar la pa
came’ de la reivindicaciôn 1, e
siendo el paso 20 la etapa
particularidades tØcnicas para
particularidades tØcnicas de
reivindicaciones dependientes
descripcion.

sta en una presentaciOn similar a un producto de
stÆ sustentado en el pasos 20 de la descripciOn,
principal de formado y que asimismo indica
Ilevar a cabo dicha etapa, por 10 que dichas
’la etapa principal, son reclamadas en las
13 la cual tambiØn encuentran su sustento en la

Aunado a lo anterior, la reivindicaciOn principal encuentra su sustento en la secciôn Modalidad Preferente de la lnvenciOn en donde se describen cada una de las etapas generales.

Con lo que respecta a la reivindicación dependiente 14, Østa encuentra su sustento en el paso 21 y en el paso de sazonado de la secciOn Modalidad Preferente de la
I nvenciOn.

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

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

Sede Centro: Carrera 13 No. 27-00 Pisos 2, 5, 7y 10

Industria y Comercio
S U P E R I N T E N D E N C I A

REPIJBLICA DE COLOMBIA SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCION) 1 9 6 8 1
Por la cual se resuelve un recurso de reposiciôn

Rad. 05 128616

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

Respecto de la reivindicaciôn 16, Østa encuentra su sustento a Jo largo de todo el documento y en la reivindicaciOn 16 radicado inicialmente y que fue removida al cambiar por completo el capitulo reivindicatorio de como originalmente fue presentado.

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

Asimismo, el solicitante manifiesta que el capitulo reivindicatorio que fue radicado en su respuesta al oficio No. 10305 no amplia la materia de invenciOn ni cambia el alcance de protecciOn, sino que simplemente representa una reestructuraciOn de las reivindicaciones inicialmente radicas en la solicitud con el propôsito de clarificarlas y poder asI identificar la materia de invenciOn.

Ahora bien, cuando el SeæorExaminador desecha los argumentos presentados por el solicitante sobre el uso de la proteina vegetal extruida o hidratada, al considerar que dichos argumentos estÆn basados en unerror mecanografico, pues en lugar de la palabra ’extruida’, el SeæorExaminador siguiere (sic) que el solicitante quiso decir ’extraida’, por lo que el SeæorExaminador considera que no hay sustento para dichos argumentos.

Al respecto, el solicitante manifiesta que la invenciOn desde su radicaciOn como solicitud de patente y tomando como base la prioridad mexicana PNa/2005/004545 de fecha 28 de abril de 2005, asi como Jo manifestado en cada una de las respuestas a los Oficios No. 10305 y 16064, siempre ha declarado que una de las caracteristicas y materia de la invención es el uso de proteina 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 SeæorExaminador de desechar los argumentos en tomb a esta caracteristica y por ende el carâcter inventivo de la invenciôn en virtud de un error mecanografico son improcedentes y por tanto no deben ser tomados en cuenta en el anÆlisisdel presente Recurso de Reposiciôn.

Como soporte de este hecho, Ilamamos la atenciOn del SeæorExaminador sobre el contenido de la descripciOn presentada, en dOnde siempre se indica que la proteina vegetal puede ser extruida. De manera tal, que contamos con el sustento descriptivo suficiente y en ningün caso creemos procedente el rechazo de nuestros argumentos
sobre esta base".

CUARTO: Que para atender seæaladoen el articulo 59 del Codigo Contencioso Administrativo es preciso resolver todas las cuestiones que hayan sido planteadas y

Sede Centro: Carrera 13 No. 27-00 Pisos 2, 5, 7 y 10

Industria yComercio
S U P E R I N T E N D E N C I A

REPUBLICA DE COLOMBIA SLJPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCION R 1 9 6 8 ii
Por la cual se resuelve un recurso de reposiciOn

Rad. 05 128616

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

1. NORMA APLICABLE

El articulo 14 de la DecisiOn 486 expedida por la ComisiOn de la Comunidad Andina establece que: "Los Paises Miembros otorgaran patentes para las invenciones, sean de prod ucto o de procedimiento en todos los campos de la tecnologIa, siempre que sean nuevas, tengan nivel inventivo y sean susceptibles de aplicaciOn industrial".

Por su parte, el artIculo 18 de la DecisiOn 486 senala: "Se considerara que una invenciOn tiene nivel inventivo, si para una persona del oficio normalmente versada en la materia tØcnica correspondiente, esa invenciOn no hubiese resultado obvia ni se hubiese derivado de manera evidente del estado de la tØcnica"

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 mØtodo para la preparaciOn de productos alimenticios sustitutos a base de came y proteina vegetal.

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

Para impugnar la decision adoptada argumenta el recurrente que:

"el Seæor Examinador ha considerado sin grado significativo la combinaciOn de las caracteristicas de uso de proteina vegetal extruida o hidratada y de una etapa de freldo o freldo-cocido como aporte tØcnico de la invenciOn’.

Sobre el particular, se advierte que el examinador al asumir el papel de un tØcnico medio con conocimiento medio en la matria y al realizar el cotejo comparativo, determinO que las caracteristicas tØcnicas de uso de proteina vegetal extruida o hidratada y de una etapa de freido o freido-cocido eran obvias con base en las anterioridades encontradas. Lo anterior, se fundamenta en que el solicitante en su capitulo descriptivo en el folio 142 menciona que con la etapa de preparaciOn de la pasta, se logra solubilizar ingredientes y se obtiene la extracciOn de las protelnas que son responsables de formar la matriz gelificada, la cual es importante en el desarrollo
de la textura del producto. AdemÆs sedesarrolla el color, sabor y olor caracteristicos
de la came.

Por otra parte, el recurrente afirma que:

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

Sede Centro: Carrera 13 No. 27-00 Pisos 2. 5. 7 v 10

Industria yComercio
S U P E R I N T E N D E N C I A

REPUBLICA DE COLOMBIA SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA V COMERCIO

RESOLUCI6N4 9 6 8 Ii
Por la cual se resuelve un recurso de repos+ciOn

Rad. 05 128616

producto at disminuir la carga microbiana",

De lo anterior, el examinador concluyo que la etapa de preparaciOn de la pasta es la responsable de la gelificaciOn de la matriz y por 10 tanto de la textura, donde la proteina puede ser una proteina extraida. Como con la etapa de freldo/cocimiento se logra disminuir la carga microbiana, un tØcnico medio podrIa utilizar la pasteurizaciôn para lograr el mismo efecto de esta etapa, ademÆs teniendo en cuenta que las condiciones de temperatura y tiempo de esta etapa se acercan a los condiciones de una pasteurización, seria evidente para un tØcnico medio en la materia cambiar la etapa de freido/cocimiento por una etapa de pasteurizacion, logrando asI 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 demostrô la importancia de utilizar proteina vegetal extruida o hidratada y no otra clase de proteinas vegetates. 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 came y proteina vegetal, estÆndeterminadas en funciOn 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 proteinas vegetates
u otros ingredientes." (Folio 129 pÆrrafo4).

Como se vio, en su respuesta al segundo requerimiento el recurrente tampoco aclaro la importancia de las proteinas vegetates extruidas o hidratadas, Øl solo afirmô que:

"Es decir, para obtener un producto alimenticio a base de came y proteina vegetal

con textura y apariencia a came real no solamente se necesita de un mezcla simple de proteina vegetal, productos cÆrnicosu otros ingredientes, sino de cierto tipo de

caracteristicas de proteina 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 caracteristicas de proteina vegetal", a que se refiere el recurrente en su escrito, es tan amplia y ambigua que no permite especificar una caracteristica particular e importante de la invenciôn.

Asi las cosas, es claro que el anÆlisisque se realizô durante la etapa de fondo se fundamentó en la informaciôn aportada por el solicitante en la descripción y en las respuestas dadas a los requerimientos oficiales, de lo cual se concluyô que esta invenciôn es obvia para un tØcnico 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 tØcnicos de
su invención.

Sede Centro: Carrera 13 No. 27-00 Pisos 2. 5. 7 v 10

Industria y Comercio
S U P E R I N T E N D E N C I A

REPLJBLICA DE COLOMBIA SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCION J 9 6 8 1
Por la cual se resuelve un recurso de reposicion-

Rad. 05 128616

El recurrente afirma que:

"la materia de protecciOn y de novedad del mØtodo de su invenciOn para preparar producto alimenticios a base de came y proteina vegetal radica en el empleo de una

mezcla de producto cÆrnico y proteina vegetal extruida o hidratada, la cual es sometida a una etapa de freido o freldo cocido..., de tal manera que el uso de proteina vegetal y esta etapa de freido o freido-cocido coadyuvan a obtener un alto
grado y calidad de textura, color y apariencia real a came".

Respecto a lo anterior, esta Oficina manifiesta que dicho argumento se tuvo en cuenta para aceptar que el tipo de proteina utilizada en el proceso de preparaciôn de la pasta y Ia etapa de freldo/cocimiento, son aportes tØcnicos de la invenciOn que deben tenerse en cuenta como tales at momento de la evaluaciOn de fondo, pues son indispensables para la calificaciOn del nivel inventivo.

El recurrente afirma que el seæor examinador no aclaro si las reivindicaciones propuestas en la respuesta al oficio No. 10305 fueron aceptadas como validas.

Se aclara al recurrente que la Superintendencia, en el segundo oficio No. 16064 emitido el 18 de diciembre de 2008, aceptO las modificaciones realizadas, las cuales, consisten en un nuevo capitulo descriptivo, un nuevo capitulo reivindicatorio y un nuevo juego de dibujos, con base en los cuales hizo el anÆlisisde patentabilidad respectivo. Finalmente, el anÆlisis definitivo se realizô con base en el capitulo reivindjcatorio 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 Seæor Examinadordesecha los argumentos presentados por el solicitante
sobre el uso de la proteina vegetal extruida o. hidratada, at considerar que dichos argumentos estÆn basados en un error mecanogrÆfico,pues en lugar de la palabra extruida’, el Seæor Examinador siguiere (sic)que el solicitante quiso decir extraida’,
por lo que el Seæor Examinador considera que no hay sustento para dichos argumentos".

Al respecto, cabeanotar que una vez revisada la actuaciOn administrativa, se advierte que ciertamente no se trata de un error mecanogrÆfico eluso de la proteina vegetal extruida o hidratada, ya que como to demuestra claramente el recurrente, desde la radicaciOn de la solicitud de patente de invenciôn, en la prioridad reivindicada y en las respuestas a los requerimientos, siempre se afirma que se utilizarÆ un proteina vegetal extruida o hidratada como una de las materias primas de este mØtodo de preparaciOn de productos alimenticios sustitutos a base de came y proteina vegetal.

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

Sede Centro: Carrera 13 No. 27-00 Pisos 2, 5, 7 y 10

71

Industria y Comercio
SUPERINTENDENCA

REPIJBLICA DE COLOMBIA SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCION 9 8 1 Por la cual se resuelve un recurso dereposicion
Rad. 05 128616

"como lograr un producto alimenticio sustituto de came que tenga las caracteristicas nutricionales, textura, sabor y olor muy semejante a la came objeto de sustituciOn", se encuentra que los documentos Dl (EP1361804), D2 (US5567466), D3 (WQ03007729) y D4 (ES2047307) se deben estudiar nuevamente teniendo en cuenta las dos caracteristicas tØcnicas esenciales de este mØtodo como son el uso de proteina vegetal extruida o hidratada y de una etapa de freIdo o freido-cocido.

Por lo anteriormente expuesto, de acuerdo con el anÆlisis realizadose halla merito para revocar la decision impugnada y en consecuencia continuar con el estudlo de patentabilidad de la presente solicitud.

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Revocar la decision contenida en la ResoluciOn 49907 del 30 de septiembre de 2009, por medio de la cual se nego la solicitud en trÆmite.

ARTICULO SEGUNDO: Ordenar la continución del trÆmite, en consecuencia se envia el expediente a la DirecciOn de Nuevas Creaciones para que si es del caso se disponga 10 relacionado con el examen de patentabilidad.

ARTICULO TERCERO: Notificar personalmente el contenido de la presente resoluciOn 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, entregÆndole copia de la misma, advirtiØndole que contra ella no procede recurso alguno por encontrarse agotada la via gubernativa.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dada en Bogota D.C., a los 1.6 ABR., 2OD

LA SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCTNE),

MARIA TERESA PINED 6 ENAVENTURA

Doctor
JUAN PABLO CADENA SARMIENTO
CalIe 70 A NO 4 41 Piso 4
BoaotÆ D. C.

02066

Q1 ’r,+r,, 1107 flt D;...... .7..