B RIGARDcS CARRERA7 #71-21 TORRE B- PISO4

BOGOTA - COLOMBIA

TEL: (571) 744 22 00 /\S1RJ FAX: (571)7422200-(571)3214045
PROPE0A0 INTELECTUAL

www.bc.com.co

SUPERINTEND DE INUSTRA Y COMERCIO

I

As. 99.995 11111011111 IIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIiiiiiiii 05-12861 -00008.0000 Fecha 09-03-16 17018 Dep.2020 NUECREACIONE Tra. 2 PATENTES Eve: 1 REGDEpOSITO Act. ESPUES1/ EQUE Folios: 3
Seæora
JEFE DE DIVISION DE NUEVAS CREACIONES/

-

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
E.S.D.

REF: Expediente No. 05-128.616 - Solicitud de patente de invención a nombre de SIGMA ALIMENTOS S.A. DE C.V.

Respuesta a oficio No. 16064 de 18 de diciembre de 2008

JUAN PABLO CADENA SARMIENTO, portador de la tarjeta profesional No. 57.492 del C.S.J., obrando como apoderado de la sociedad SIGMA ALIMENTOS S.A. DE C.V., segUn lo acredita el documento de poder presentado ante esa divisiOn, me permito dar respuesta a las observaciones de carÆcter tØcnico y jurIdico, relacionadas con la patentabilidad, para la concesiOn de la patente de acuerdo con la Decision 486, segün el concepto tØcnico No. 3683 notificado por fijaciOn en lista de fecha 18 de diciembre de 2008.

En primer lugar, el seæor Examinador seæala que el capitulo reivindicatorio de la solicitud no estÆ sustentado en la descripciOn, ya que la reivindicaciOn principal no corresponde a los 21 pasos del mØtodo detallados en la descripciôn. Al respecto, el solicitante respetuosamente manifiesta su desacuerdo, ya que los 5 pasos incluidos en la reivindicación 1 estÆn contenidos dentro de los 21 pasos especificados en la descripciOn. Es importante aclarar que de dichos 21 pasos corresponden a la generalidad de la invenciOn y por lo tanto, algunos explican etapas o pasos generales y otros explican subetapas, subpasos, condiciones particulares o caracterIsticas de equipo para Ilevar a cabo estas etapas generales. En consecuencia, las etapas principales son reclamadas en Ia reivindicaciOn
- - .. . . - - _______..L..... 4A An dr1

BRIGARD&
CASTRO
PROPIEDAD INTELECTUAL

CARRERA 7 #71 21 TORRE B - PISO 4
BOGOTA - COLOMBIA
TEL: (571) 744 22 00
FAX: (571) 742 22 00 (571) 3214045
w.Nw.bc.com.co

2

etapa principal, son reclamadas en las reivindicaciones dependientes. Por lo tanto, dado que los 5 pasos incluidos en la reivindicaciOn 1 corresponden a las etapas generales del mØtodo que se detalla en la descripcion, se considera que dicha reivindicaciOn si estÆsustentada en la descripción.

De otra parte, el seæor Examinador seæala que el nivel inventivo de la presente solicitud se ye afectado por los documentos EP1361804 (Dl), US5567466 (D2), W003007729 (D3), ES2047307 (D4) y EP0668024 (D5), ya que en su concepto dichos documentos contienen los pasos bÆsicos de la presente invenciôn. En respuesta, en primer lugar se desea resaltar que el problema tØcnico objetivo de la presente solicitud es proveer un mØtodo que permita obtener productos alimenticios sustitutos de came que tengan caracterIsticas nutricionales y de textura, sabor y olor muy semejante a la came objeto de la sustituciôn. Por lo tanto, el objeto de la invenciOn no solamente se refiere a una mezcla de protemna vegetal y came, como sI ocurre con las anterioridades citadas, sino a un mØtodo de procesamiento a la que es sometida dicha mezcla con objeto de coadyuvar a obtener textura, color y apariencia real a una lonja de came. Dichas caracterIsticas estÆn determinadas en funciôn del tipo de ingredientes empleados y de la secuencia, orden y condiciones de cada una de las etapas de procesamiento a las que puede ser sometida la mezcla. Es decir, para obtener un producto alimenticio a base de came y protelna vegetal con textura y apariencia a came real no solamente se necesita de una mezcla simple de protemna vegetal, productos cÆrnicos u otros ingredientes, sino de una serie de pasos que acondicionan y procesan los ingredientes de una manera determinada. Esto se evidencia en la solicitud, por ejemplo, en los pasos de preparaciôn de la pasta a base de protelna vegetal extruIda o prehidratada previos a la incorporaciOn
de la came, en los cuales se acondiciona mediante extrusiOn la protelna ve-getal que coadyuvarÆentre otras cosas a obtener una textura similar a la de la came real. Otro de los pasos que evidencia la importancia de un conjunto de pasos para lograr el resultado esperado es el paso de freldo, el cual se realiza con la pasta final que ya
ha sido procesada y mezclada, con el fin de lograr un color y textura similares a los

- I-

de Ia came real. Dichas etapas de acondicionamiento por extrusiOn de la proteIna vegetal y de la mezcla, que son substanciales e imprescindibles en el mØtodo, no

(2

CARRERA 7 #71-21 TORRE B PISO 4

BRIGARD& BOGOTA COLOMBIA

I TEL: (571) 744 2200 CO\STR I FAX: (571) 742 22 00(571) 3214045 I www.bc.com.co PROPIEDAD INTELECTUAL

estÆn indicadasen el arte previo citado, el cual ademÆs no explica cOmoobtener

C

un

producto con una apariencia a came real.

En conclusion, los mØtodos del arte previo no divulgan ni sugieren los pasos ni la secuencia especIfica de pasos de la presente invenciOn y P01 tanto, el mØtodo reivindicado y el producto alimenticio obtenido como resultado de dicho mØtodo, son novedosos e inventivos a la luz del arte previo citado.

En consecuencia, a la luz del nuevo capItulo reivindicatorio y los argumentos presentados, respetuosamente solicitamos el retiro de las objeciones a la presente solicitud, ya que la invenciOn cumple con los requisitos de novedad, nivel inventivo y aplicaciOn industrial establecidos en la Decision 486.

De la Seæora Jefe,

Atentamente,

JUAN PA LOXCADENA SARMIENTO
T.P. No. 57.492 del C.S.J.
C.C. 80.410.337 de Usaquen
Carrera 7 No. 7121, Torre B, Of. 402

Bogota, 12 marzo de 2009
MXB/DMS
Anexos

166

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

Radicación No.

Clasifucación Internacional (IPC): Concepto TØcnico No.

Patente de InvenciOn FM

Via Nacional

Via PCT (fase nacional) Elil

05-128616
A23L1/317
2771

Patente de Modelo de Utilidad

Cap. I 11111 Cap. II

Como resultado del examen definitivo, realizado con fundamento en el articulo 48 de la Decision 486 de la ComisiOn de la Comunidad Andina, se le comunica:

1. Documentos estudiados

1.1. DescripciOn: Folios: 8 a 26

Folios 134a 150

1.2. Reivindicaciones

1.3. Dibuios:

1.4. Prioridad:

Folios 27 a 31

Folios 92 a 94

Folios 151 a 153

Folios 33 a 37

Folios: 38 a 88
Fecha
Pals
N mero

tal como se radicO inicialmente
tal como se modificO el 10 de noviembre de 2008

tal como se radicô inicialmente
tal como se modificô el 21 de diciembre de 2005
tal como se modificO el 10 de noviembre de 2008

tal como se radicO inicialmente

28 de abril de 2005
Mexico
PNA/2005/004544

15.Araumentos del solicitante Folios: 1642 166

167

2. Objeto de la invenciôn

TItulo de la solicitud (folio 1) MØtodo para la Preparacion de Productos Alimenticios Sustitutos a Base de Came y ProteIna Vegetal.
Las reivindicaciones 1 a 16 de la solicitud en estudio se refieren a un

mØtodo para la preparaciOn de productos alimenticios a base de came y proteina de origen vegetal que comprende los siguientes pasos Preparar una pasta a partir de una mezcla de productos cÆrnicosy proteina vegetal extruIda o hidratada
o Extruir o mo/dear la pasta
o FreIr o freIr y cocer la pasta extruIda o moldeada
o Enfriar la pasta; y
o Formar la pasta en una presentaciOn similar a un producto de came
El anterior procedimiento busca proporcionar un producto alimenticio basado en came y vegetales
La ClasificaciOn Internacional de Patentes (IPC) para esta solicitud es A23L 1/367.

3. Determinación del Estado de la TØcnica

La fecha que se ha tenido en cuenta para determinar el estado de la tØcnica
es 28 de abri/ de 2005

Teniendo en cuenta la fecha indicada se realizô la busqueda en el estado de
la tØcnica de documentos relacionados con la solicitud encontrÆndose los siguientes documentos mÆs relevantes:

No Documento TItulo Fecha de
publicación*

DI EP 361 804 Method of production of a meat 19.11.2003 product
D2 US5567466

_containing_olive_oil

Animal food compositions and 22.10.1996 preparation thereof

Method and installation for the
D3 WO 03 007729 continuous preparation of a 30.01.2003
retextures_food_product
Producto alimenticio para animales
D4 ES 047 307 decompanIa ymØtododesu 16.02.1994
fabricaciôn

4. AnÆlisis de patentabilidad(artIculo 14 D486)

El solicitante pretende que se le proteja un mØtodo para la preparaciôn de productos alimenticios a base de came y proteina de origen vegetal que comprende los siguientes pasos

Preparar una pasta a partir de una mezcla de productos cÆrnicosy proteina vegetal extruIda o hidratada
Extruir o moldear la pasta
FreIr o freIr y cocer la pasta extruIda o moldeada
Enfriar la pasta; y
Formar la pasta en una presentacion similar a un producto de came

168

un mØtodo para la preparaciôn de productos Un mØtodo para la producción de productos
alimenticios a base de came proteina de basados en came
origen vegetal
que comprende los siguientes pasos
Preparar una pasta a partir de una mezcla de Se prepara una mezcla a partir de carnes,
productos cÆrnicos proteina vegetal extruida proteinas vegetal otros ingredientes
o hidratada

Extruir o moldear la pasta La mezcla se coloca en maquinas de Ilenado
FreIr o freir cocer la pasta extruida o Se Ileva la mezcla a temperaturas de
moldeada pasterización
Enfriar la pasta; Se enfria la pasta hasta congelación
Formar la pasta en una presentación similar a
un producto de came

El antecedente se diferencia de la solicitud colombiana en:

No se menciona en el antecedente que Ia proteina vegetal sea extruida o prehidratada.
El antecedente menciona que la mezcla se pasa a maquinas de Ilenado.
No se menciona extrusion o moldeo, pero se entiende que la maquina Ilena moldes por lo que se entiende una etapa de moldeo.
No se menciona freir o freir y cocer. Si se habla de pasterización.

un mØtodo para la preparacion de productos Relaciona una composicion alimenticia y el
alimenticios a base de came y proteina de mØtodo de fabricaciOn de la misma
oriaen vecietal

que comprende los siguientes pasos
Preparar una pasta a partir de una mezcla de Se prepara una pasta partiendo de carnes y
productos cÆrnicosy proteina vegetal extruida extractos de proteina vegetal
o hidratada

Extruir o moldear la pasta Se extrude la pasta
Freir o freir y cocer la pasta extruida o Se cocina la pasta por uno de varios mØtodos
moldeada que incluyen convección y radiaciôn
Enfriar la pasta; y Se enfria la pasta
Formar la pasta en una presentaciôn similar a Se presentan en trozos
un producto de came

El antecedente se diferenciaria de la solicitud colombiana en:

El antecedente menciona extractos de proteina y no se menciona que la proteina vegetal sea extruida o prehidratada.
No hace explicito el freir

un mØtodo para la preparaciôn de productos
alimenticios a base de came y proteina de

Procedimiento para la preparación de un
producto alimenticio

que comprende los siguientes pasos
Preparar una pasta a partir de una mezcla de I Preparar la masa a partir de materia rica en

169

El antecedente se diferencia de la solicitud colombiana en:

No se menciona en el antecedente que la proteina vegetal sea extruida o prehidratada.
No se menciona freir o freir y cocer. Si se habla de Ilevar a temperaturas
por encima de 80°C.

un mØtodo para la preparación de productos Un mØtodo para preparar un producto
alimenticios a base de carne proteina de alimenticio
origen_vegetal
que_comprende_los_sguientes_pasos
Preparar una pasta a partir de una mezcla de Se realiza una preparaciôn a partir de
productos cÆrnicos proteina vegetal extruida productos de origen cÆrnico vegetales
o hidratada formando una pasta o masa
Extruir o moldear la pasta Se moldea la pasta
Freir o freir cocer la pasta extruida o
moldeada

Enfriar la pasta; Se liofiliza el producto
Formar la pasta en una presentaciôn similar a Envasar el producto
un producto de came

El antecedente se diferencia de la solicitud colombiana en:

No se menciona en el antecedente que la proteina vegetal sea extruida o prehidratada.
No se menciona freir o freir y cocer.

Se observa que el documento D2 es el que mÆsse aproxima a lo revelado por la solicitud colombiana. Una diferencia entre los dos documentos es que el antecedente no relaciona proteina vegetal extruida o hidratada de forma explicita. Sin embargo, al revisar la descripciOn de la solicitud colombiana, en el folio 142, se encontrô que no se trata de proteina vegetal extruida sino extraIda (de extracciOn) donde se busca que las proteinas conformen una matriz como parte importante del desarrollo de la textura del producto; de por Si extrudir una proteina es algo ilOgico. El antecedente D2 relaciona tambiØn proteina vegetal extraida con el mismo objeto. Por consiguiente la aparente diferencia no existe.

Donde Si existe diferencia es que el antecedente no relaciona explicitamente el freir; habla de cocinar, el cual puede ser por aire caliente, vapor o microondas. Sin embargo, cualquier tØcnico entiende que esto procesos con temperatura alta en primer lugar permiten la pasterizaciôn del producto y en segundo lugar permiten presentaciones especificas del producto. Luego la diferencia es irrelevante para un t6cnico en la materia, todavez que dicho tØcnico medic conoceperfectamente

170

De lo anterior se tiene que D2 por Si solo afecta la altura inventiva de Ia solicitud

Dl y D3, cada uno por aparte, presentan las mismas diferencias con la solicitud colombiana que D2, por Jo que los argumentos esgrimidos para D2 tambiØn son aplicables en el caso de Dl y D3. Todos los antecedentes mencionan claramente el uso de procedimientos de pasterizaciôn y temperaturas altas para manejar las caracterIsticas finales del producto; las formas de realizarlas son evidentes para un tØcnico medio. En consecuencia Dl y D3 tambiØn afectan la altura inventiva de la presente solicitud de forma independiente.

D4 no menciona la pasterizaciôn o aumento a altas temperaturas. Sin embargo, al combinar este documento con Dl, D2 o D3 se encuentra lo mismo que el solicitante desea proteger para Colombia.

Del estudio de los antecedentes, puede afirmarse que lo relacionado por el solicitante resulta obvio para una persona versada en la materia toda vez que persiguen el mismo objeto (productos alimenticios sustitutos de la came con caracteristicas muy similares a la car, obtenidas a partir de came y adicionadas con protelnas vegetales) y emplean los mismos pasos cave.

La reivindicaciôn 16 relaciona una composiciOn que tambiØn se deriva de los antecedentes. Los productos cÆrnicos y la protelna vegetal extralda se encuentran explIcitamente en las referencias. Lo que no se menciona en ninguno de los antecedentes es el grado de hidratación de la proteina vegetal; sin embargo, es de esperar por un tØcnico medio que las amplias relaciones seæaladas en dicha reivindicación se derivan de los documentos seæalados de forma evidente dado que la cantidad de agua usada y la cantidad de protelnas asI lo permitirian ver.

5. Respuesta a los argumentos del solicitante:

El solicitante basa su argumentación en la extrusiOn de la protelna vegetal. Dicha argumentacion estÆ basada en un error mecanografico, toda vez que como se observa en la solicitud se habla de la extracciOn de las protelnas (folio 142), nunca de la extrusiOn de protelnas.

6. Conclusion:

En consecuencia y por todo lo expuesto anteriormente, se recomienda Negar las reivindicaciones: 1 a 16 (folios:151 a 153)

Bogota, D.C., 11 de agosto de 2009

CONCEPTO TECNICO No.
EXAMINADOR TECNICO

2771 Codigo No. 202003

1

Industria y Comercio
SUP ERINTENOENCIA

REPOBLICA DE COLOMBIA SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCION No 49907
Por la cual se niega una patente de invenciOn

Rad. N° 05-128616

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTR1A Y COMERCIO en ejercicio de sus facultades legales, en especial de las que se confirieron en el articulo 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 nUmero 05128616, se presentó la solicitud de patente de invención titulada: "METODO PARA LA PREPARACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS SUSTITUTOS A BASE DE CARNE Y PROTE)NA VEGETAL", contenida en el expediente de la referenda.

SEGUNDO: Que efectuado el examen de forma en cuanto a los requisitos que debe Ilenar la solicitud y curnplidas las exigencias legales, se ordenô publicar el extracto sin que Se hubieran presentado oposiciones P01 parte de terceros.

TERCERO: Que realizado el examen de patentabilidad se encontró que Is invenciOn no cumple con los requisitos establecidos. En consecuencia, con fundamento en lo dispuesto en el articulo 45 de la Decision 486 de la ComisiOn de la Comunidad Andina, se requiriô 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, atendiô oportunamente a los requerimientos formulados, presentando aclaraciones y correcciones. Asi mismo, allegô un nuevo capitulo reivindicatorio, el cual se ajusta al contenido del articulo 34 de la Decision 486.

QUINTO: Que segUn lo dispuesto en el articulo 14 de la DecisiOn 486 expedida por la ComisiOn de Ia Comunidad Andina se otorgaran patentes "... para las invenciones, sean de producto o de procedinilento, en todos los campos de la tecnologia, 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 estudjo, no cumplen con el requisito de nivel inventivo. Lo anterior, de acuerdo con las siguientes cons ideraciones:

1. Objeto de la invención

La presente solicitud se refiere a un mOtodo para la preparación de productos alimenticios sustitutos a base de came y proteina vegetal.

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

Sede Centro: Carrera 13 No. 27-00 Pisos 2, 5, 7 y 10
Sede CAN: Tr. 40A No. 38-50 Conrnutador: 5870000

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 N° 499J7
Por la cual se niega una patente de invenciôn

Rad. N° 05 128616

prod uctos alimenticios a base de came y protelna de origen vegetal, el cual comprende los siguientes pasos:

- Preparar una pasta a partir de una mezcla de productos cÆrnicosy proteina
vegetal extruida o hidratada,
- Extruir o moldear la pasta,
- FreIr o freir y cocer la pasta extruida o moldeada,
- Enfriar la pasta, y
- Formar la pasta en una presentaciôn similar a un producto de came.

El problema tØcnico que se pretende solucionar es suministrar un producto alirnenticio basado en came y vegetales, para ello, la solicitud en estudio proporciona el rnØtodo reivindicado.

2. Determinación del estado de la tØcnica

La fecha para determinar el estado de la tØcnica es el 28 de abril de 2005, que corresponde a la fecha de prioridad invocada respecto de la solicitud PNN20051004544. La fecha de prioridad fue tenida en cuenta para el estudio de patentabilidad, segUn obra a folios 166 y 167 del expediente en estudio.

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

No Docum Titulo Publicación

Fecha deento

Dl EP 1 361 804 Method of production of a meat product containing 2003-11-19
olive oil

D2 US 5 567 466 Animal food compositions and preparation thereof 1996-10-22

D3 WO 03 007729 Method and installation for the continuous 2003-01-30
preparation of a retextures food product

04 ES 2 047 307 Producto alimenticlo para animales de companla 1994-02-16
mØtodo de su fabricaciOn

3. Nivel inventivo

De acuerdo con el artIculo 18 de la DecisiOn 486: "Se considerarÆque una inverición tiene nivel inventivo, si para una persona del oficio normalmente versada en la materia tØcnica correspondiente, esa invenciOn no hubiese resultado obvia ni se

2 SedeCentro: Carrera 13 No. 27-00 Pisos 2, 5, 7y 10
Sede CAN: Tr. 40A No. 38-50 Conmutador: 5870000

Industria y Comercio
SUPERINTEND EN CIA

REPUBLICA DE COLOMBIA SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCION No 99 ill 7
Por la cual se niega una patente de invenciOn

Rad. No 05 - 128616

hubiese derivado de manera evidente del estado de la tØcnica." (Sobre el estado de la tØcnica se hablô 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, to que se pretende es dotar al examinador tØcnico
de un elemento que le perrnita afirmar o no si a la invención objeto de estudio no se
habria podido llegar a partir de los conocimientos tØcnicos que existian en ese
- momento dentro del estado do la tØcnica (..). En este punto conviene advertir que uno
es el examen que realiza el tØcnico medio respecto de la novedad y otro el que se
efectUa con respecto al nivel inventivo; Si bien en uno y otro se utiliza como parªmetro
de referencia el ’estado de la tØcnica’, en el primero, se coteja la invenciOn con las
’anterioridades’ exstentes dentro de aquella, cada uno (sic) por separado, mientras que
en el segundo (nivel inventivo) se exige que el tØcnico medlo que realiza el examen
debe partir del conocimiento general que ØI tiene sobre el estado de la tØcnica y realizar
el cotejo comparativo con su apreciaciôn de conjunto, determinado si con tales conocimientos tØcnicos existentes ha podido o no producirse tal invenci6n."1

Teniendo en cuenta to enunciado y al comparar la solicitud con las anterioridades encontradas, es posible coricluir que las caracteristicas tØcnicas de sus reivindicaciones se encuentran anticipadas por los documentos del estado de la tØcnica, tal como se demuestra a continuación:

SOLICITUD Dl

un mØtodo para la preparaciôn de productos Un mØtodo para Ia producciOn de productos
alimenticios a base de came protelna de origen basados en came
vegetal

que comprende los siguientes pasos

Preparar una pasta a partir de una mezcla de Se prepara una mezcla a partir de carnes,
productos cÆrnicos proteina vegetal extru Ida o protelnas vegetal otros ingredientes
hidratada

Extruir o moldear la pasta La mezcla se coloca en mªquinas de llenado

FreIr o frelr cocer Ia pasta extrutda o moldeada Se Ileva Ia mezcla a temperaturas de
pasterizaciOn

Enfriar la pasta; Se enfria la pasta hasta congelación

Formar la pasta en una presentaciOn similar a un
producto de came

1 Proceso 192 1 2005.

3 Sede Centro: Carrera 13 No. 27-00 Ptsos 2, 5, 7 y 10
Sede CAN: Tr. 40A No. 38-50 Conmutador: 5870000

Industriay Comercio
SUPERINTEND EN CIA

REPCJBLICA DE COLOMBIA SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCION N° 99 017
Por la cual se niega una patente de invenciOn

Rad. No 05 128616

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

No menciona que la proteina vegetal sea extruida o prehidratada. Menciona que la mezcla se pasa a mÆquinasde Ilenado. No menciona la extrusion o moldeo, pero se entiende que la mÆquinaIlena moldes, es decir, se refiere a una etapa de moldeo.
No menciona los actos de freir o freir y cocer, aunque si se habla de pasterizaciôn.

SOLICITUD D2

un mØtodo para la preparación de productos Relaciona una composiciOn alirnenticia el
alimenticios a base de came proteina de origen mØtodo de fabricaciôn de la misma
vegetal

que comprende los siguientes pasos

Preparar una pasta a partir de una mezcla de Se prepara una pasta partiendo de carnes
productos càrnicos proteina vegetal extrulda o extractos de protelna vegetal
hidratada

Extruir o moldear la pasta Se extrude Pa pasta

Freir o freir cocer la pasta extrulda o moldeada Se cociria la pasta por uno de varios mØtodos
que incluyen convecciOn radiaciôn

Enfriar la pasta; Se enfria la pasta

Formar Pa pasta en una presentaciOn similar a un Se presentan en trozos
producto de came

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

Menciona extractos de proteina sin especificar que la proteina vegetal sea extruida o prehidratada.
No hace explicito el freir.

SOLICITUD 03

un mØtodo para la preparaciOn de productos
alimenticios a base de came proteina de origen
vegetal

Procedimiento para la prearacion de un
producto alirnenticlo

que comprende los siguientes pasos

Preparar una pasta a partir de una mezcla de Preparar la masa a partir de materia rica en

4 Sede Centro: Carrera 13 No. 27-00 Pisos 2, 5, 7 y 10
Sede CAN: Tr. 40A No. 38-50 Conmutador: 5870000

(t Industria y Cornercio

S U P E R I N T E N D E N C IA

REPUBLICA DE COLOMBIA SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCION Na- 49907
Por la cual se niega una patente de invenciôn

Rad. No 05 - 128616

productos cÆrnicos proteina vegetal extruida o
hidratada

proteinas de origen vegetal y/o animal

Extruir o moldear la pasta Extrudir la niezcla

Freir o freir cocer la pasta extru Ida o moldeada Llevar la pasta a temperaturas por encima de
80°C

Enfriar la pasta; Enfriar progresivamente la pasta

Formar Pa pasta en una presentaciOn similar a un
producto de came

Se conforma en una presentaciOn similar a un
producto cÆrnico (Verely. 22)

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

No menciona que la proteina vegetal sea extruida a prehidratada.
No menciona los actos de freir o freir y cocer, aunque si menciona el Ilevar a temperaturas por encima de 80°C.

SOLICITUD D4

un mØtodo para la preparación de productos
alimenticios a base de came proteina de origen vegetal

Un mØtodo para preparar un producto alimenticio

que coniprende los siguientes pasos

Preparar una pasta a partir de una mezcla de
productos cÆrnicos proteina vegetal extruida o
hidratada

Se realiza una preparacion a partir de productos
de origen cârnico vegetales formando una
pasta o masa

Extruir o moklear la pasta Se moldea la pasta

Freir o freir cocer la pasta extru Ida o nioldeada

Enfriar la pasta; Se lofiliza el producto

Formar la pasta en una presentaciOn similar a un
producto de came

Envasar el producto

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

No menciona que la proteina vegetal sea extruida o prehidratada.
No menciona los actos de freir o freir y cocer.

Bede Centro: Carrera 13 No. 27-00 Pisos 2.5,7 y 10 Bede CAN: Tr. 40A No. 38-50 Conniutador: 5870000

ft
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

RESOLUCIÔN No 49907
Por Ia cual se niega una patente de invención

Rad. N° 05 - 128616

Como se observa, D2 es el antecedente mÆs cercano al invento, una de sus diferencias con Ia solicitud es que no relaciona proteina vegetal extruida o hidratada de forma explicita. Sin embargo, al revisar Ia descripciOn de Ia solicitud en estudio

(folio 142), se encontró que el objeto del invento no se trata de proteina vegetal extruida sino extraida (de extracciôn), buscÆndoseque las proteinas conformen una matriz como parte importante del desarroflo de Ia textura del producto (resulta ilógico de por si, extrudir una proteina), y al igual que Ia solicitud, D2 tambiØn relaciona
proteina vegetal extraida con ese objeto. Por consiguiente, Ia aparente diferencia en realidad no existe.

Donde Si existe diferencia es que D2 no divulga de manera explicita el paso de freir, 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 tØcnico medianamente versado en Ia materia entiende que los procesos con temperatura alta permiten, en primer lugar, Ia pasterización del producto y, en segundo lugar, presentaciones especIficas del producto. De esta manera, Ia diferencia es irrelevante, toda vez que dicho tØcnico conoce que es posible realizar cualquiera de los dos procesos, con Ia finalidad de pasteurizar y dar Ia forma deseada del producto. En consecuencia, D2 afecta el nivel inventivo de Ia solicitud.

Ahora bieri, Dl y 03, cada uno por aparte, presentan las mismas diferencias encontradas al comparar D2 con Ia solicitud, motivo por el cual los argumentos esgrimidos en relaciôn con 02 aplican igualmente para Dl y D3.

Es decir, todos los antecedentes mencionan claramente el uso de procedimientos de pasterizaciôn y el uso de temperaturas altas para manejar las caracterIsticas finales del producto, de alli que las formas de realizar estos procesos sean evidentes para un tØcnico medlo.

Como consecuencia de ello, Dl y D3 tamblØn afectan Ia aitura inventiva de Ia presente solicitud de forma independiente.

Por otro lado, si bien D4 no menciona Ia pasterizaciôn o aumento a altas temperaturas, al combinar este documento con Dl, D2 o 03 se encuentra Ia materia que el solicitante desea proteger.

Siendo asI, el estudio realizado a los antecedentes en comparación con Ia solicitud permite afirmar, que lo relacionado por el solicitante resulta obvio para una persona medianamente versada en Ia materia, toda vez que persiguen el mismo objeto (prod uctos alimenticios sustitutos de Ia came con caracteristicas muy similares a Ia came, obtenidas a partir de came y adicionadas con proteinas vegetales) y emplean los mismos pasos cave.

6 Sede Centro: Carrera 13 No. 27-00 Pisos 2, 5, 7 y 10
Sede CAN: Tr. 40A No. 38-50 Conmutador: 5870000

I

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 No 49907
Por la cual se niega una patente de invenciOn

Rad. N° 05 - 128616

Finalmente, Ia reivindicaciôn 16 relaciona una composición que tamblØn se deriva de los antecedentes, pues los productos cÆrnicos y la proteina vegetal extraida se encuentran divulgados explicitamente en los documentos del estado de la tŒcnica. Lo que no se menciona en ellos es el grado de hidratación de Ia proteina vegetal; sin embargo, es de esperar por un tØcnico medio que las amplias relaciones senaladas en dicha reivindjcacjOn se derivan de los documentos senalados de forma evidente dado que la cantidad de agua usada y la cantidad de protelnas asi lo permitirian ver.

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

6. Respuesta a los argumentos del solicitante

El solicitante basa su argumentaciOn en la extrusiOn de la proteina vegetal. Dicha argumentaciOn estÆ basada en un error mecanografico, toda vez que como se observa, la solicitud habla de la extracciôn de las proteinas (folio 142), nunca de la extrusiOn de protelnas. De alli que dichos argumentos carezcan de sustento.

Por los motivos expuestos, con fundamento en lo dispuesto en el articulo 18 de la DecisiOn 486, se denegarØ la paterife, toda vez que a pesar de la respuesta del interesado a la notificaciOn de fondo, no cumple con los requisilos exigidos en la ley.

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Negar el privilegio de patente de invenciôn a la creación denominada: "METODO PARA LA PREPARACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS SUSfiTUTOS A BASE DE CARNE Y PROTEINA 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 resoluciOn, entregândole copia

Sede Centro: Carrera 13 No. 27-00 Pisos 2, 5, 7 y 10
Sede CAN: Tr. 40A No. 38-50 Conrnutador 5870000

Industria y Coniercio
SUPERINTENDENCA

REPUBLICA DE COLOMBIA SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCION No 499 fl 7
Por la cual se niega una patente de invención

Rad. No 05 128616

de la misma, advirtiØndole que contra ella procede el recurso de reposición ante el Superintendente de Industria y ComØrcia al momento de notificarse o dentro de los 5 dias hÆbilessiguientes.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dada en Bogota D.C., a los 30 SET. 200

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIOP (E)

Doctor
JUAN PABLO CADENA SARMIENTO
Carrera 7 No 71 21, Torre B, Piso 4
Bogota D.C.

4,

202068

LIA"RLO MARCENARO JIMENEZ \!!?;7

8 Sede Centro: Carrera 13 No. 27-00 Pisos 2, 5.7 y 10
Sede CAN; Tr. 40A No. 38-50 Conmutador: 5870000

Consulta de Notificación PÆgina 1 de 1

CLJM

LA QSULA 4’
RESOLUCION 49907 de fecha 30/09/2009
Establece Notificar a: CADENA SARMIENTO JUAN PABLO
Con notificaciOn directamente a: CADENA SARMIENTO JUAN PABLO
Vinculaciôn del Notificado al Asunto: APODERADO
Presentó Recurso: SI en Fecha 28/10/2009
Notificación: INTERNET NOTIFICAR
Fecha de Notificaciôn: 21/10/2009 (dd/mm/aaaa)
Forma de Comunicar la Notificaciôn: LOCAL

Fecha V/miento NotificaciÆnPersonal: 08/10/2009 (dd/mm/aaaa)
Fecha de Ejecutoria Individual:
Despacho Comisorio:
Renuncia a TØrmino:

Estado General de la providencia RESOLUCION 49907 de fecha 30109/2009’ (en fecha:2009-1 1-23 10:17:50.000)
Povidencia Recurrida SI
Fecha de Notificaciôn 21/10/2009 (dd/mm/aaaa) con base a datos del sistema
Fecha de Ejecutoria
Correspondencia Remitida a la(s) siguiente(s) direccion(es)
CRA. 7a NO. 71-21, TORRE B, PISO 4 de la ciudad de BOGOTA D.C., Procesada en fecha 30/09/2009
Estado de Correspondencia: ENVIADO, de fecha 2009-10-0108:00:00

-0110M EiEl

http://argos.sic.gov. co/cojedalActosSic/Actos/providencias/VerDetallotiPer.php?tpo acto=RE&nume... 23/11/2009