

CASTELLANOS & CO LTDA
ABOGADOS
Calle 94 A No. 7 A-09
Bogotá, D.C. - COLOMBIA

160
160

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 06-023180- -00004-0000

Fecha: 2008-05-15 14:43:20 Dep. 2020 NUECREACIONE
Tra. 11 PATENTEIYII Eve: 378 FASENACIONALI
Act. 538 PETICION Folios: 2

Señor

Jefe de la División de Nuevas Creaciones

Superintendencia de Industria y Comercio

Ministerio de Comercio, Desarrollo, Industria y Turismo

E. S. D.

Re.: Expediente No. 06.023.180

Solicitud del examen de patentabilidad correspondiente a la Patente PCT

Entrada en Fase Nacional, para:

"SISTEMA DE MATERIA GRASA"

Solicitante: **DANISCO A/S**

SOLICITUD EXAMEN DE PATENTABILIDAD

(CAPITULO I)

Yo, **MARGARITA CASTELLANOS ABONDANO**, mayor de edad, identificada y domiciliada como aparece al pie de mi firma, obrando en mi calidad de apoderada de la sociedad solicitante, atentamente me permito solicitar a Ud. que se realice el examen de patentabilidad de la invención arriba citada, para lo cual anexo el comprobante de pago No. 08- 38.518 de Mayo 14 de 2008, correspondiente a la tasa establecida para dicha solicitud.

En consecuencia, atentamente solicito a Ud. se anexe este memorial junto con el comprobante de pago al expediente correspondiente a esta solicitud de Patente PCT Entrada en Fase Nacional, y se continúe con su tramitación.

Señor Jefe,


Margarita Castellanos Abondano
C.C. No. 39.779.654 de Usaquén
T.P.A. No. 70.819 del C. S. J.
Calle 94 A No. 7 A-09 - Bogotá, D.C.
Teléfono (PBX): 610 7420

Bogotá,
MCA/gcb/P1326 (6040-FNPCT)

15 May 2008

161
161

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 06-023180- -00004-0000

Fecha: 2008-05-15 14:43:20 Dep. 2020 NUECREACIONE
Tra. 11 PATENTEIYII Eve: 378 FASENACIONALI
Act. 538 PETICION Folios: 2

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 800176089-2

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 06 - 38,518
FECHA : MAYO 14 DE 2008

***** CONSIGNACION *****

DEPOSITANTE	TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PGO	Vr. PAGO
ALVARO CASTELLANOS	CONSIGNACION	BANCO DE BOGOTA	062754387	106619	14/05/2008	6,964,000.00

***** CONCEPTO *****

CANT.	CONCEPTO	TOTAL CONCEPTO
1	50003-01-01 SOLICITUDES	
	85 EXAMEN DE PATENTABILIDAD DE INVEN	420,000.00
	TOTAL :	420,000.00

SON: CUATROCIENTOS VEINTE MIL PESOS

RESPONSABLE : _____

RECIBO DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE No. _____

163

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
DIVISIÓN DE NUEVAS CREACIONES

2020
Bogotá, D.C., (3 de Marzo de 2010)

Abogado
Margarita Castellanos Abondano
Solicitante: DANISCO A/S

ASUNTO Radicación 06-23180
 Trámite 002
 Evento 001
 Actuación 430
 Oficio 3571
 Folios 003

Patente de Invención ☒ Patente de Modelo de Utilidad ☐

Vía Nacional ☐

Vía PCT (fase nacional) ☐ Cap. I ☒ Cap. II ☐

No. Sol. Internacional PCT/IB2004/002810
Fecha de Presentación Internal. 20 de Agosto del 2004

Como resultado del examen de fondo, realizado con fundamento en el artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, se le comunica:

1. Documentos estudiados

- 1.1. Descripción: Folios: 76 a 138.
- 1.2. Reivindicaciones: Folios: 139 a 146.
- 1.3. Prioridad: 21 de Agosto del 2003, Estados Unidos, No. Solicitud. 60/496804

2. Análisis de la Prioridad

Se comparó la materia que se presenta en el documento presentado como prioridad con respecto a la materia de la solicitud y se encontró que esta coincidía por lo que la prioridad es aceptada.

3. Objeto de la invención

- *Título de la solicitud: "Sistema de materia grasa".*

El objeto de la presente solicitud de patente de invención consiste en:

Reivindicaciones 1– 18: Un monoglicérido y/o diglicérido aislado obtenido u obtenible por glicerólisis/ interesterificación de un aceite insaturado que ha sido selectiva y parcialmente hidrogenado para permitir la conservación del éster eláidico (C18:1t), en donde el monoglicérido y/o diglicérido aislado comprende el éster eláidico en una cantidad de menos de 25% en peso.

Reivindicación 19: Un proceso para la preparación de un monoglicérido y/o diglicérido, en donde el monoglicérido y/o diglicérido comprende éster eláidico en una cantidad de menos del 25% en peso en donde el proceso comprende los pasos de: (i) hidrogenación selectiva y parcial de un aceite insaturado para permitir la conservación del éster eláidico (ii) glicerólisis/ interesterificación del aceite insaturado selectiva y parcialmente hidrogenado .

Reivindicaciones 20 a 21: Un monoglicérido y/o diglicérido obtenido según un proceso de acuerdo a la reivindicación 19.

Reivindicaciones 22 a 41: Un sistema de materia grasa que comprende: (i) un aceite comestible y (II) un monoglicérido y/o diglicérido obtenido u obtenible por glicerólisis/ interesterificación de un aceite insaturado que ha sido selectiva y parcialmente hidrogenado.

Reivindicaciones 42 a 53: Un método para preparar un sistema de materia grasa de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 22 a 41 en donde el método comprende el paso de mezclar físicamente o agitar los componentes de preferencia con agitación mecánica.

Reivindicación 54: Un alimento preparado por medio del método de cualquiera de las reivindicaciones 47 a 53.

Reivindicación 55: Un método para modificar de preferencia mejorar el contenido grasas de un alimento que comprende sustituir grasa o aceite parcialmente hidrogenado del alimento con un sistema de materia grasa de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 22 a 41.

Reivindicaciones 56 a 58: Uso de un sistema de materia grasa para aumentar o mejorar la vida en depósito de un alimento. Uso de un sistema de materia grasa para mejorar o aumentar las propiedades organolépticas o la sensación al paladar o el sabor de un alimento. El uso de un monoglicérido y/o diglicérido de acuerdo con las reivindicaciones 1 a 14 en la preparación de un alimento.

Reivindicaciones 59 a 61: Un sistema de provisión de un emulsionante que comprende un sistema de materia grasa de acuerdo a cualquiera de las reivindicaciones 22 a 41 y un emulsiónate.

El solicitante presenta el siguiente objeto de la solicitud: " Un sistema de materia grasa, tal como un sistema de materia grasa por rocío; por ejemplo, un sistema de materia grasa que contiene aceite vegetal deshidrogenado o no hidrogenado; por ejemplo aceite de poroto de soja, o aceite de canola y una cantidad mínima o menor de monoglicérido y/o diglicérido trans conservado."

- Clasificación Internacional de Patentes (IPC.): C11C 3/10; 3/12; A23D 9/013.

4. De la solicitud de Patente

4.1. Reivindicaciones (artículo 30 D 486)

El proceso presentado en la reivindicación 19 no presenta las características técnicas relevantes por medio de las cuales se pueda diferenciar de una esterificación convencional de ácidos grasos.

En la reivindicación 22 se presenta un sistema de materia grasa a manera de una composición en la cual se encuentra un aceite comestible y un monoglicérido y/o diglicérido el cual se obtiene por glicerólisis /interesterificación. Si se tiene en cuenta que a partir del aceite comestible es posible obtener el monoglicérido y/o diglicérido, no es claro cuál es el sistema que se pretende proteger o si dicha reivindicación se refiere a un aceite comestible enriquecido con dicho monoglicérido o diglicérido ya que de acuerdo a las reivindicaciones 36 a 39, la composición que conformaría el sistema de materia grasa presenta otros componentes tales como antioxidantes y acomplejantes metálicos.

El sistema de provisión de un emulsionante que se presenta en las reivindicaciones 59 a 61 sencillamente es la composición de materia a la cual se le adiciona un emulsionante por o que se esta presentando la composición inicial la cual también contiene un emulsionante.

El capítulo reivindicatorio no es claro ni conciso ya que en él se esta presentando una composición en la cual se encuentran como componentes principales el monoglicérido o diglicérido y el aceite comestible, por lo tanto se debe presentar como una composición y no como un sistema. Esto con el fin de proporcionar claridad y concisión a la solicitud.

De acuerdo a lo anterior la solicitud no cumple con lo establecido en el art. 30 de la Decisión 486 y/o art. 22 Tratado PCT.

5. Unidad de invención (artículo 25 D 486)

La solicitud no guarda Unidad de Invención ya que se están presentando varias invenciones en una misma solicitud sin que guarden un único concepto común inventivo. Las invenciones que se presentan en la solicitud son las siguientes:

- El monoglicérido y/o diglicérido
- El sistema de grasa compuesto por el aceite comestible y el mono o diglicérido.
- Un método para preparar un alimento que contiene el sistema de grasa
- El alimento obtenido por el método anterior
- Un sistema de provisión.

Estas invenciones no presentan un único concepto común inventivo ya que el monoglicérido es conocido en el estado del arte por lo que no puede ser considerado como el concepto común inventivo.

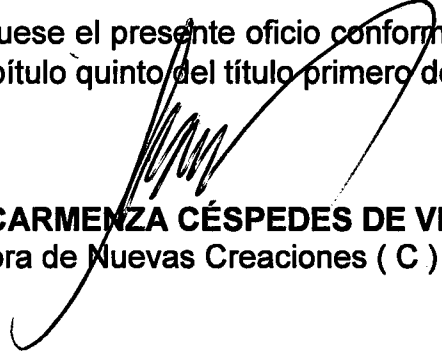
166

6. Reivindicaciones relativas a un uso o a un segundo uso (artículos 14 y 21 D 486)

En las reivindicaciones 56 a 58 se presenta explícitamente el uso de las diversas invenciones presentadas en la solicitud por lo que esas reivindicaciones deben ser eliminadas del capítulo reivindicatorio.

En cumplimiento del artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, se le indica que debe dar respuesta dentro del término de sesenta días contados a partir de la fecha de notificación de la presente comunicación. En caso de no dar respuesta al presente requerimiento, o si a pesar de la respuesta subsistieran los impedimentos para la concesión, se denegará la patente.

Notifíquese el presente oficio conforme a lo dispuesto en el numeral 5.2, literal e), del capítulo quinto del título primero de la Circular Única N° 10 de 2001.


ALIX CARMENZA CÉSPEDES DE VERGEL
Directora de Nuevas Creaciones (C)

El anterior requerimiento fue notificado por fijación en lista, de fecha
_____ 12 MAR 2010

CONCEPTO TÉCNICO No. 938	EXAMINADOR TÉCNICO Código No.202064
------------------------------------	---