

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO			
RAD:	13-154210- -4	FECHA:	2014-07-15 15:56:29
DEP:	2020 DIRECCION DE NUEVAS CREACIONES	EVE:	378 FASE NACIONAL INCLUIDO CAPITULO I
TRA:	11 PCT-PATENTE DE INVENCION CAPITULOS I Y II	FOLIOS:	5
ACT:	519 PRESENTACION		

DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES

2020
Bogotá, D.C.,

Abogado(a)/Señor(a)
ALICIA LLOREDA RICAURTE

Asunto: Radicación: 13-154210- -4
 Trámite: 11
 Evento: 378
 Actuación: 519
 Oficio: 8557
 Folios: 5

Patente de Invención	X			Patente de Modelo de Utilidad	
Vía Nacional					
Vía PCT (Fase Nacional)	X	Capítulo I	X	Capítulo II	
No. Solicitud Internacional	PCT/EP2011/073982				
Fecha de Presentación Internacional	23/12/2011				

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 comunica:

1. Documentos estudiados

Descripción:	13-154210-00000-0000	28 de junio de 2013
Reivindicaciones:	13-154210-00000-0000	28 de junio de 2013
	13-154210-00002-0000	18 de octubre de 2013
Prioridad:	EP10197244.6	29 de diciembre de 2010

2. Análisis de la Prioridad

Se acepta la reivindicación de Prioridad porque esta solicitud fue presentada dentro del plazo establecido (Art. 9 D 486). Y su contenido técnico corresponde con el de la prioridad reivindicada.

3. Objeto de la invención

Título de la solicitud: “COMPOSICIÓN DE RELLENO QUE COMPRENDE UN ACEITE ANCAPSULADO”

El problema técnico se refiere a la necesidad de proporcionar composiciones de relleno para productos alimenticios, para solucionar este problema la solicitud

presenta composiciones de relleno que comprenden un aceite encapsulado, y opcionalmente un aceite líquido libre. El aceite encapsulado comprende al menos 40% w/w de un aceite líquido encapsulado en un material de matriz. La invención también se refiere a procesos para la preparación de la composición de relleno.

El objeto de la presente Solicitud se relaciona con la Clasificación Internacional de Patentes (CIP): A21D 13/00.

4. De la Solicitud de Patente

De acuerdo con lo establecido en el numeral 1.2.2.2 del Capítulo Primero del Título X de la Circular Única para efectos del examen de patentabilidad, se tendrá en cuenta la tasa pagada por el solicitante al momento de comenzar el examen para las reivindicaciones adicionales; esto es dado que la solicitud contiene 14, es decir más de diez (10) reivindicaciones y se pagó la tasa complementaria, se estudiarán todas las reivindicaciones presentadas porque fueron cubiertas por la tasa pagada.

Reivindicaciones (Art 30 D 486, Art 22 PCT)

La reivindicación 13 no es clara porque se refiere al método para preparar la composición de relleno, pero no menciona alguna etapa o condición que pueda considerarse característica técnica esencial y diferencial con respecto al estado de la técnica, porque sólo menciona la etapa de mezclar. Se sugiere retirar tal reivindicación.

5. Determinación del Estado de la Técnica

El estado de la técnica se determinó con base en la fecha de presentación de la solicitud de prioridad invocada, es decir el 29 de diciembre de 2010.

Consultadas las fuentes de información con que se cuenta, se encontraron los siguientes documentos que anticipan el objeto de esta solicitud:

Item	Documento	Título	Fecha de Publicación
D1	US5759599	“Method of flavoring and mechanically processing foods with polymer encapsulated flavor oils”	02/Junio/1998
D2	WO2008066380	“Process for the preparation of powdered oils”	05/Junio/2008

El documento D1¹ divulga un método para aromatizar y procesar mecánicamente los alimentos mediante la incorporación a un alimento de cápsulas de aceite de sabor, formadas por coacervación con una proteína. El alimento se cocina con las cápsulas protectoras del aceite de sabor (resumen).

El documento D2² divulga un procedimiento para la preparación de aceites en polvo y más particularmente aceite encapsulado en una matriz que contiene proteína. Además, se refiere a los aceites en polvo obtenibles por un proceso de este tipo, y el uso de estos productos en la preparación de composiciones de alimentos, y composiciones de alimentos preferiblemente de origen animal, tales como composiciones de alimentos de rumiantes (resumen).

¹http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?CC=US&NR=5759599&KC=&locale=en_EP&FT=E

²[http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/originalDocument?](http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/originalDocument?CC=WO&NR=2008066380A2&KC=A2&FT=D&ND=&date=20080605&DB=&locale=en_EP)

[CC=WO&NR=2008066380A2&KC=A2&FT=D&ND=&date=20080605&DB=&locale=en_EP](http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/originalDocument?CC=WO&NR=2008066380A2&KC=A2&FT=D&ND=&date=20080605&DB=&locale=en_EP)

6. Examen de Patentabilidad (Art 14 D486)

Nivel Inventivo (Art18 D486)

En el presente caso, la composición reclamada en la solicitud no tiene nivel inventivo, teniendo en cuenta que la reivindicación 1 se refiere a: *“Una composición de relleno que comprende aceite en polvo que comprende al menos un 60% peso/peso de un aceite líquido en un núcleo interno encapsulado en una cubierta externa de un material de matriz que comprende proteína.”* (Pág. 5 del radicado 13-154210-00002-0000).

La tabla 1 presenta la comparación entre las características técnicas esenciales de la solicitud estudiada, mencionadas en la reivindicación 1, y las reveladas en los documentos D1 y D2 que representan el estado de la técnica.

Tabla 1		
Características esenciales	D1	D2
Reiv 1		
Composición de relleno aceite en polvo	Composición de relleno aceite en polvo (Col 2, líneas 23 - 58)	Composición de relleno aceite en polvo (Pág. 1, líneas 1 a 6)
Núcleo: aceite líquido 60%	Núcleo: aceite líquido 70 a 95% (Col. 1, líneas 65 a 67 y Col. 3, líneas 29 a 45)	Núcleo: aceite líquido 13 a 27 % (Pág. 6, líneas 15 a 18 y Ejs. 1 a 4)
Cubierta externa: proteína	Cubierta externa: proteína (Col 3, líneas 46- 53)	Cubierta externa: proteína (Pág. 8, línea 14 a Pág. 10, línea 2)

El documento D2, considerado el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 1, divulga una composición de relleno que comprende aceite en polvo (Pág. 1, líneas 1 a 6) el cual contiene 13 a 27% de un aceite líquido en un núcleo interno encapsulado (Pág. 6, líneas 15 a 18 y Ejs. 1 a 4) con una cubierta externa de proteína (Pág. 8, línea 14 a Pág. 10, línea 2).

La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 1, y la composición de relleno divulgada en el documento D2 consiste en que contiene más del 60% de aceite líquido.

No hay evidencia de que el incluir específicamente un contenido de más del 60% de aceite líquido proporcione una composición de relleno con algún efecto técnico diferente al que ya proporcionaba la composición de relleno divulgada en el documento D2.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: cómo modificar la composición de relleno conocida en el documento D2 para proporcionar otra composición de relleno alternativa.

El documento D1 divulga una composición de relleno que comprende aceite en polvo (Col 2, líneas 23 - 58) el cual contiene 70 a 95% de un aceite líquido en un núcleo interno encapsulado (Col. 1, líneas 65 a 67 y Col. 3, líneas 29 a 45) con una cubierta externa de proteína (Col 3, líneas 46- 53).

Por lo tanto, la persona normalmente conocedora de la materia, incluiría un contenido de más del 60% de aceite líquido, tal como indica el documento D1, en la composición de relleno que se conoce en el documento D2, logrando de esta forma una composición de relleno como la reivindicada. De manera que la reivindicación 1 de la solicitud se considera obvia y, en consecuencia, no tiene nivel inventivo.

Dado que las reivindicaciones dependientes 2 a 12 no presentan alguna característica adicional que conceda nivel inventivo al objeto de la reivindicación independiente, se considera que tampoco tienen nivel inventivo.

Puesto que la reivindicación 13 menciona un proceso que consiste en mezclar, que es la misma etapa que se da a conocer en los documentos D1 y D2, y puesto que el proceso mencionado no presenta algún efecto técnico relevante, se considera que esta reivindicación no tiene nivel inventivo.

Dado que el producto de la reivindicación 14 se caracteriza porque contiene una composición de relleno de las reivindicaciones precedentes que no tiene nivel inventivo, se considera que este producto tampoco tiene nivel inventivo.

7. Conclusión

Los requisitos de Patentabilidad de la presente Solicitud están afectados así:

Item	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	US5759599	1 – 14	Nivel Inventivo
D2	WO2008066380	1 – 14	Nivel Inventivo

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 (60) días contados a partir del día siguiente 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.

Se invita al solicitante se sirva indicar, si así lo considera, su renuncia al término faltante de sesenta (60) días para dar respuesta a este requerimiento y presentarla por escrito.

Finalmente, se le recuerda al solicitante que si como respuesta a este requerimiento llegara a modificar el capítulo reivindicatorio y éste contenga más de diez (10) reivindicaciones, no pagará la tasa de modificación voluntaria pero sí la correspondiente al pago por reivindicación adicional.

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 No. 10 de 2001.



JOSÉ LUIS SALAZAR LÓPEZ
Director de Nuevas Creaciones (c)

El anterior requerimiento fue notificado por fijación en lista, de fecha 2014-07-22

Elaboró: Olga Rosa Gonzalez Fonseca

Revisó: Consuelo Leguizamon Leguizamon