

**SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES**

2020
Bogotá, D.C.,

Abogada
ALICIA LLOREDA RICAURTE

ASUNTO	Radicación	08-19252
	Trámite	011
	Evento	379
	Actuación	519
	Oficio	
	Folios	7

0 9 2 3 8'

Patente de Invención

☒

Patente de Modelo de Utilidad

☐

Via Nacional

☐

Via PCT (Fase Nacional)

☒

Capítulo I

☐

Capítulo II

☒

No. Solicitud Internacional

PCT/EP2006/012061

Fecha de Presentación Internacional

7/diciembre/2006

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:	Folios 39 a 62	25/febrero/2008
Reivindicaciones:	Folios 63 a 66	25/febrero/2008
	Folios 71 a 74	29/febrero/2008
	Folios 130 a 133	15/octubre/2008
	Folios 209 a 213	25/agosto/2010
Oposiciones:	Folios 145 a 148	Quala S. A. 26/noviembre/2009
Respuesta del solicitante:	Folios 194 a 207	25/agosto/2010
Prioridad:	05077842.2	12/diciembre/2005
	06115093.4	7/junio/2006

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: "Concentrado para preparar un caldo, sopa, salsa, jugo de carne o para uso como un condimento, el concentrado comprende particulados y xantan y goma de algarrobo"

El problema planteado en esta solicitud consiste en suministrar concentrados que permitan el uso de ingredientes, tales como por ejemplo, hierbas, y/o vegetales, y/o frutas o partículas de las mismas, así como trozos de carne, pescado o crustáceos, que no están en un estado completamente seco, pues si los ingredientes en tales concentrados no están disponibles directamente en una forma seca, podría tener un impacto negativo en la calidad.

Para resolver este problema técnico la solicitud en estudio proporciona concentrados empacados en forma de una gelatina que se disuelva rápidamente en agua hirviendo, que tenga una tendencia baja a la sinéresis, que sea un gel elástico no demasiado rígido, que sea de fácil fabricación, entre otras propiedades deseadas.

El objeto de la presente Solicitud se relaciona con la Clasificación Internacional de Patentes (CIP): A 23 L 1/100

4. Reivindicaciones relativas a un uso o a un segundo uso (Art 14 y 21 D 486)

El uso de las reivindicaciones 16, 17, 18, 19, 21, 25 y 26 no es patentable, de acuerdo con el Art 14. Estas reivindicaciones, que se refieren al concentrado no pueden ser objeto de patente, porque se refieren a un uso en *"en donde el concentrado proporciona un caldo, consomé, sopa, salsa, jugo de carne diluyendo dicho concentrado con un líquido acuoso bajo aplicación de calor, en una relación de", "en donde 30 g de concentrado se disuelven en 900 ml de agua hirviendo en menos de 3.5 minutos", "en donde dicho concentrado se diluye con un líquido acuoso bajo aplicación de calor", "dicho concentrado se diluye en una relación de 1:15 – 1:100".*

5. De la Solicitud de Patente

Reivindicaciones (Art 30 D 486, Art 22 PCT)

Las Reivindicaciones 1, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 15, 16, 17, 19, 20, 21, 22, 23, 24 y 26 no son claras porque:

- Las expresiones: *"preferiblemente", "más preferiblemente", "al menos", "mas preferiblemente aproximadamente"*; precediendo una característica no es limitativo, porque hace opcional a la característica y no limita el alcance de la reivindicación. Se sugiere incluir las características opcionales o preferentes en una reivindicación dependiente.
- Las reivindicaciones 4, 5, 6, 19 que hacen referencia a una relación de módulo elástico y viscoso; son resultados a alcanzar puesto que este tipo de parámetros se miden con respecto a variables como la concentración de los constituyentes, tal como se muestra en los ejemplos del capítulo descriptivo; se prepararon tres mezclas diferentes para las cuales se encontraron parámetros de módulo de almacenamiento, módulo de pérdida, entre otros (Folios 40 y 41); lo que quiere decir la relación de módulo elástico y viscoso no definen al compuesto porque la invención no queda definida por el resultado a alcanzar, puesto que la reivindicación incluiría no sólo la solución propuesta por el solicitante, sino todas las alternativas presentes o futuras que lleguen a ese resultado. Se sugiere reemplazarlo por las características esenciales, estructurales o funcionales, que contribuyen a la obtención de ese efecto. Lo anterior también aplica para la reivindicación 15 y 19, que hacen referencia al peso del concentrado.

- La reivindicación 14 se refiere a un producto, el concentrado, pero lo define mediante el paso de un proceso; *"el donde el concentrado es empacado en una taza o envase con un sello"*
- La reivindicación 23 se refiere al proceso y lo esta definiendo por una característica del producto, como lo es *"el xantan y LBG cada uno esta presente en una cantidad de 30-70%"*.
- La reivindicación 22 se refiere al proceso para preparar el concentrado y lo reivindica por las características técnicas del producto, lo que es incorrecto, pues debería estar reivindicado según los pasos del proceso y parámetros de dichos pasos.

Se requiere al Solicitante hacer las aclaraciones necesarias.

6. Análisis de las Oposiciones

Argumentaciones de Quala S.A.

- Dice el oponente que el documento US 5385747 le resta nivel inventivo a la solicitud por cuanto divulga las propiedades y el efecto que causa el combinar la goma de algarrobo con goma de xantan.
- El opositor agrega el documento WO0235944 para argumentar la divulgación de las características esenciales de las reivindicaciones 1, 2, 7 y 8 de la solicitud.
- Por último, el opositor agrega el documento US 5593716; en el que se divulga la utilización de agentes gelificantes como la goma de algarrobo y goma de xantan, importantes para dar rigidez y consistencia al producto.

Respuestas del Solicitante

El solicitante considera que los documentos citados por el opositor no pueden ser considerados, pues hacen referencia a propósitos, aplicaciones y problemas diferentes a los señalados por el solicitante para su invención; pues, según el solicitante, ninguno de los documentos que aportó el opositor enseña una solución de un formato de gel y de un agente gelificante que comprenda una combinación de xantan y goma de algarrobo en una concentración de 0.1 a 10% en peso con base en el contenido de agua del concentrado.

Respuesta del Examinador Técnico

En cuanto al estudio de nivel inventivo, no se considera relevante para el examen de patentabilidad; aunque el documento US5385747 que aportó el opositor sí se considerará dentro del examen de patentabilidad porque divulga el efecto que tiene la combinación de goma de xantan con goma de algarrobo sobre la composición.

7. 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: 12/diciembre/2005 y se encontraron los siguientes documentos que anticipan el objeto de esta solicitud:

Item	Documento	Título	Fecha de Publicación*
D1	WO03015538A1	Controlled-viscosity food flavoring system	27/febrero/2003
D2	US5385747	Process for making a fruit gel composition in squeeze container	31/enero/1995

D1<http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=EPODOC&II=0&ND=3&adjacent=true&locale=en> EP&FT=D&date=20030227&CC=WO&NR=03015538A1&KC=A1 divulga una composición con un gel comestible que tiene uno o mas sabores (Pág. 3, Párr. 0012).

D2<http://www.google.com/patents?id=yTgCAAAAEBAJ&printsec=frontcover&dq=5385747&hl=en&sa=X&ei=nha9T5etPM-36QH9uMhb&sqi=2&ved=0CDUQ6AEwAA> divulga un alimento empaçado con su proceso de fabricación. El alimento esta consituido por una composición en gel que incluye agua, carragenina, algarrobo, goma de xantan, frutas, saborizantes (resumen).

8. Examen de Patentabilidad (Art 14 D486)

Nivel Inventivo (Art18 D486)

La reivindicación 1 consiste en *“concentrado empaçado para preparar un caldo, consomé, sopa, salsa, jugo de carne o para uso como un condimento, dicho concentrado comprende:*

- 20-80% de agua (% en peso con base en el concentrado total empaçado),
- 0.5-60% en peso de hierbas, vegetales, frutas, carne, pescado, crustáceos o particulados de los mismos (% en peso con base en el concentrado total empaçado),
- 0.1% a 10% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado) de un agente gelificante que comprende la combinación de xantan y goma de algarrobo (LBG), en donde la concentración de agente gelificante se calculará como (cantidad de agente gelificante)/(cantidad de agente gelificante+humedad total),
- 15-30% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado, más preferiblemente 15-26%), de sal, en donde l concentración de sal se calculará como (cantidad de sal)/(cantidad de sal+humedad total), en donde el concetrado tiene la apariencia de un gel”

Comparación de las características técnicas esenciales, con las del Estado de la Técnica:

Características esenciales	D1	D2
20-80% de agua (% en peso con base en el concentrado total empaçado).	La composición contiene agua en 20-65% pp ; (Pág. 11, Párr. 0031) o 15-80% agua (Pág. 4, Párr. 0014).	Agua 77.824% (Cól. 3, ejemplo 1)
0.5% a 60% en peso de hierbas, vegetales, frutas, carne, pescado, crustáceos o particulados de los mismos, (% en peso con base en el concentrado total empaçado).	0.1 - 60% (w/w) de componentes que confieren sabor consistentes de un grupo de donde se puede seleccionar; sal , azucares, proteínas hidrolizadas, especias, vinagre, extractos, jugos de frutas, de vegetales, de concentrados, entre otros (Pág. 5, Párr. 0015).	0.2-10 de componenets que confieren sabor, como frutas (fresas) y otros saborizantes (Cól. 3, ejemplo 1).
0.1%-10% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado), de un	No menciona	No menciona

agente gelificante que comprende la combinación de xantan y goma de algarrobo (LBG), en donde la concentración de agente gelificante se calculará como (cantidad de agente gelificante)/ (cantidad de agente gelificante+humedad total).		
15-30% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado, más preferiblemente 15-26%), de sal, en donde la concentración de sal se calculará como (cantidad de sal)/(cantidad de sal+humedad total), en donde el concentrado tiene la apariencia de un gel.	No menciona	No menciona

Los documentos D1 y D2 se consideran el estado de la técnica cercano a la invención definida en la reivindicación 1 porque divulgan el producto, un gel comestible que tiene uno o mas sabores (D1, Pág. 3, Párr. 0012); y una composición en gel que incluye agua, carragenina, algarrobo, goma de xantan, frutas, saborizantes; además de su proceso de fabricación (D2, resumen).

La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 1 y el producto de D1 consiste en la combinación de goma de xantan con goma de algarrobo.

La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 1 y el producto de D2 consiste en el porcentaje de agente gelificante (goma de xantan con goma de algarrobo), en la composición.

El efecto que logra el incluir la goma de xantan combinada con goma de algarrobo son efectos como el engrosamiento para así facilitar la suspensión de las piezas de frutas en el medio gelatinosos como también para prevenir la separación de los ingredientes con diferentes densidades; otro efecto que da la goma de xantan en la composición es que minimiza la sinéresis, lo cual sirve para prevenir la separación de agua; además de mejorar las características de un medio gelatinoso. El xantan por si solo no hará un gel; mientras, que si esta combinado con goma de algarrobo tendrá un efecto sinérgico para así mejorar las características de la composición en gel (Cól. 2, Líneas 59 a 68 y Cól. 3, Líneas 1 a 6).

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: "cómo proporcionar concentrados empacados en forma de una gelatina que se disuelva rápidamente en agua hirviendo, que tenga una tendencia baja a la sinéresis, que sea un gel elástico no demasiado rígido, que sea de fácil fabricación, entre otras propiedades deseadas; producto conocido en D1".

Sin embargo, la combinación de goma de xantan con goma de algarrobo; con el fin de mejorar algunas propiedades de la composición, ya está divulgada en el documento D2 que se refiere a un alimento constituido por una composición en gel que incluye agua, carragenina, algarrobo, goma de xantan, frutas, saborizantes con su proceso de fabricación (resumen) y en el que se encuentra divulgado los

efectos benéficos que proporciona la combinación que forman los agentes gelificantes sobre la composición.

En consecuencia, la persona del oficio normalmente versada en la materia, incluiría los agentes gelificantes de D2 en el producto de D1 para llegar así al objeto de la reivindicación 1 de la solicitud. Por lo cual se considera obvia.

En cuanto a las reivindicaciones dependientes 3, 11, 12 y 20 los documentos D1 y D2 revelan:

- Una composición con un gel comestible que tiene uno o mas sabores (D1, Pág. 3, Párr. 0012).
- La composición contiene agua en 20-65% pp ; (D1, Pág. 11, Párr. 0031) o 15-80% agua (D1, Pág. 4, Párr. 0014).
- 10-20% de manteca (D1, Pág. 11, Párr. 31) o 5-40% pp de grasas (D1, Pág. 18, reivindicación 4).
- Una vez que se alcanza la estructura del gel que se desea, el producto puede ser embolsado, enlatado, o incluso congelado para extender la vida útil, si se desea (D1, Pág. 13, Párr. 0036).
- 0.1 - 60% (w/w) de componentes que confieren sabor consistentes de un grupo de donde se encuentra el glutamato, entre otros (D2, Pág. 5, Párr. 0015).

Las reivindicaciones dependientes 2, 7, 8, 9 10 y 19 no mencionan alguna característica que haga inventiva a la composición de la reivindicación 1, por lo cual se considera que no tienen nivel inventivo.

Novedad (Art 16 D486)

La reivindicación 22 consiste en *“Proceso para preparar un concentrado para preparar un caldo, consomé, sopa, salsa, jugo de carne o para uso como un condimento, dicho concentrado comprende:*

- 20-80% de agua (% en peso con base en el concentrado total empacado),
- 0.5-60% en peso de hierbas, vegetales, frutas, carne, pescado, crustáceos o particulados de los mismos (% en peso con base en el concentrado total empacado),
- 0.1% a 10% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado) de un agente gelificante que comprende la combinación de xantan y goma de algarrobo (LBG), en donde la concentración de agente gelificante se calculará como (cantidad de agente gelificante)/(cantidad de agente gelificante+humedad total),
- 15-30% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado, más preferiblemente 15-26%), de sal, en donde la concentración de sal se calculará como (cantidad de sal)/(cantidad de sal+humedad total),

En donde el concentrado tiene la apariencia de un gel, el proceso comprende los pasos de mezclar los ingredientes con el agua, llenar la mezcla en el empaque, y cerrar el empaque, por medio de lo cual se aplica un paso de calentamiento antes de, durante o después del llenado en el empaque”.

Comparación de las características técnicas esenciales, con las del Estado de la Técnica:

Características esenciales	D1
Proceso:	Se requiere de agitación al incorporar todos los ingredientes y estabilizar la emulsión (Pág. 12, Párr. 0034). También se requiere

-mezclar los ingredientes	un calentamiento, en donde la temperatura debe ser suficientemente alta; después una etapa de enfriamiento (Pág. 12, Párr. 0035).
-llenar la mezcla en el empaque o molde	Una vez que se alcanza la estructura del gel que se desea, el producto puede ser emboisado, enlatado, o incluso congelado para extender la vida útil, si se desea (Pág. 13, Párr. 0036).
-cerrar el empaque, en donde se aplica un paso de calentamiento antes de, y/o durante y/o después del llenado en el empaque	

Las características esenciales del de la reivindicación 12 habían sido divulgadas previamente en D1, el cual enseña, el método para preparar un alimento con un agente gelificante (resumen).

En consecuencia, la reivindicación 22 no es nueva ó carece de novedad, según lo divulgado en el documento D1.

En cuanto a la reivindicación dependiente 24 el documento D1 revela:

- el gel forma una consistencia fibrosa a temperaturas entre 20°F y 130°F; es decir entre (-6.66 - 54.4) °C (Pág. 2, Párr. 0004).

9. Conclusión

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

Item	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	WO03015538A1	1, 3, 11, 12, 20 y 22 2, 7, 8, 9 10, 19 y 24	Nivel inventivo Novedad
D2	US5385747	2, 7, 8, 9 10 y 19	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 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 para sesenta días y presentarla por escrito.

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

01 JUN. 2012
Elaborado por: Sonia Andrea Hoyos
Revisado por: Rosa Patricia Téllez 