

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No: 37560

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. PCT/08-019252

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

En ejercicio de sus facultades legales, en especial de las que se confirieron en el numeral 34 del artículo 3 del Decreto 4886 de 2011, y

CONSIDERANDO

PRIMERO: Que mediante Resolución No. 55975 del 26 de septiembre de 2012, la Superintendencia de Industria y Comercio concedió patente de invención a la creación denominada: "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", con fundamento en el artículo 14 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, al estimar que la invención en estudio cumplió con los requisitos de patentabilidad.

SEGUNDO: Que mediante escrito radicado en esta Entidad el 13 de noviembre de 2012 con el No. 08-019252 00015 0000, encontrándose dentro del término establecido para el efecto, la sociedad opositora Unilever N.V., por intermedio de apoderado interpuso recurso de reposición contra la citada Resolución, con fundamento en los argumentos que a continuación se sintetizan:

Según la recurrente "El objeto de la invención tramitada en este expediente es un concentrado en forma de gel para preparar un caldo sopa, salsa, jugo de carne o para uso como un condimento, en donde el concentrado comprende particulados que pueden ser de hierbas, vegetales, frutas, carne, pescado, crustáceos y xantan y goma de algarrobo; esta combinación de xantan y goma de algarrobo se encuentra en una concentración de 0.1 a 10% en peso con base en el contenido de agua del concentrado."

Manifiesta el recurrente con respecto al antecedente D1 que este documento "muestra un producto compuesto auto-sostenible que comprende un gel comestible que tiene uno o más aromatizantes y/o componentes texturizantes distribuidos uniformemente. Los productos de esta invención son sustancialmente sólidos a temperatura ambiente y se vuelven líquidos o cambian de textura a una temperatura elevada. (ver párrafo 0012 de D1). Este documento también revela: 'Los productos compuestos de la presente invención comprenden preferiblemente 20-85% en peso de sólidos y 15-80% en peso de agua o de otros líquidos comestibles.' Dentro de esta divulgación previa de D1 cae el rango de contenido de agua que se reclama en la reivindicación 1 de la solicitud de Unilever..."

Página 1 de 7

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No: 37560

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. PCT/08-019252

Considera que "En el examen de patentabilidad, el solicitante compara el producto en gel de la presente solicitud con el producto obtenido en el ejemplo 1 del documento D1 y establece que este producto no es tipo gel, sino es un producto 'tipo pasta', con apariencia 'dura'; hace la misma comparación con el producto obtenido en el ejemplo 2 del documento D1 y concluye que es un producto tipo 'pastosa, pegajosa y fluida'. Es importante aclarar que lo que se está evaluando en esta oportunidad es la patentabilidad de las reivindicaciones presentadas por Unilever, y no la modalidad preferida del producto que se pretende proteger por patente y mucho menos se están comparando los productos de uno y otro documento; lo que se está haciendo es determinando si con las enseñanzas que se conocían al momento de desarrollar la invención, se podía obtener su resultado de una manera obvia o evidente."

En cuanto al ensayo comparativo hecho por la solicitante, señala que "es obvio que no va a obtener productos iguales al reclamado en esta solicitud por cuanto, además de todos los componentes comunes a los productos de Unilever y los de D1, en el ejemplo 1 se añade mantequilla en un porcentaje de 15% y en el ejemplo 2 se añade mezcla bbq al 15%, entonces estos son los componentes que le dan esta textura a los productos de los ejemplos 1 y 2 de D1; pero lo que es relevante es que en D1 ya se habían dado enseñanzas para lograr productos tipo gel que sirvieran de sazónadores, que contienen sal y otros particulados (verduras, queso, etc.), y que además contenían sal."

En cuanto al documento US 5.385.747 (D4 en la oposición), anota, fue igualmente citado por el Examinador en su examen de patentabilidad (pero como D2) y agrega: "La publicación US 5.385.747 corresponde a la patente para el producto dulce comestible en forma de gelatina que se comercializa en la actualidad en empaques redondos-presionables para comer acceder al producto (sic). Esta patente revela un producto que en su composición incluye goma de xantan como agente espesante que facilita la suspensión de piezas de fruta en un medio gelatinoso así como para prevenir la separación de los ingredientes con diferentes densidades (ver columna 2, líneas 59 a 65)..."

Según la recurrente, el solicitante "argumenta en la respuesta al examen de patentabilidad que este documento US 5.385.747 (D2) no menciona la adición de sal a la composición tipo gel porque en efecto, lo que se desea preparar un dulce; sin embargo, al evaluar el nivel inventivo es posible la combinación de documentos para afectar el nivel inventivo, y este es el caso. Las enseñanzas contenidas en D2 que en efecto revelan un producto con goma de xantan y con la goma de algarrobo producirá una consistencia igual a la que muestran las fotografías que presenta el solicitante en su respuesta al examen; y como el documento US2003/044503 (D1) revela la posibilidad de adicionar sal cuando

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No: 37560

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. PCT/08-019252

establece que su producto incluye componentes saborizantes en el producto alimenticio tipo gel como son sal, vinagre, jugo de frutas, glutamato sódico, hierbas, vegetales, etc. (Ver página 1 parágrafo 15)."

Concluye la recurrente que "lo revelado en el documento US 5.385.747 (D2) junto con las enseñanzas contenidas en US2003/044503 (D1), le restan nivel inventivo a la presente invención de Unilever por cuanto la característica de incluir una mezcla de gomas específicamente algarrobo y xantan a un concentrado para utilizar en sopas, caldos, etc. podría haberse derivado de manera evidente de US 5.385.747 y la inclusión de sal en un producto tipo gel ya se había revelado en US2003/044503 (D1)".

El documento WO 02/35944 (D2 en la oposición), señala, afecta el nivel inventivo de la presente solicitud y "revela un método para la preparación de una bebida gelatinosa que comprende los pasos de disolver y mezclar los ingredientes en agua, calentar y pasteurizar la mezcla para luego empacarla en un contenedor flexible (ver la página 4 de la publicación). De esta manera, la característica que reclama Unilever como crucial para obtener la consistencia del producto correspondiente a la mezcla de gomas de xantan y algarrobo según lo muestra en sus reivindicaciones ya fue divulgada por la publicación WO 02/35944 en las líneas 12 a 17 de la página 3 con lo cual le resta nivel inventivo a la solicitud No. 08.019.252."

El documento US 5,593,716 (D3 en la oposición), señala, afecta el nivel inventivo de la presente solicitud y añade: "Este documento de invención relaciona un producto, que es una salsa líquida, sopa o caldo de carne que posee una fase acuosa y una fase aceitosa. La fase acuosa se caracteriza por comprender una fase dispersa y una fase continua. La fase dispersa es un microgel polisacárido (no-almidón) y la fase continua comprende una solución biopolimérica. En la preparación del microgel polisacárido se utiliza un líquido en el que se ha disuelto un agente gelificante polimérico, que es química o térmicamente cuajado para darle una composición rígida al producto (Columna 1, líneas 60 a 65 de la publicación). El biopolímero del que se habla perteneciente a la fase continua del producto, es seleccionado del siguiente grupo: gelatina, carragenina, agar, pectina, alginatos, almidón solubilizado, producto de la hidrólisis del almidón (SHP, por sus siglas en inglés), gomas exudadas, como por ejemplo: goma arábica, carayá y tragacanto; galactomananos, como: goma de guar y goma de algarrobo; exopolisacáridos, tales como: xantan, y goma de gelana; o una mezcla de ellos (columna 2, líneas 45 a 50 de la publicación)..."

De esta manera, advierte, "se puede observar que tanto el producto concentrado que presenta la solicitud de patente de Unilever, como el producto presentado en

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No: 37560

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. PCT/08-019252

la US 5.593.716 en su preparación utilizan agentes gelificantes entre otros como goma de algarrobo y goma de xantan, importantes para dar rigidez y consistencia al producto."

Concluye, además, que "La solución que ahora propone la sociedad Unilever es obvia por cuanto, ya se conocían en el estado de la técnica preparaciones comestibles tipo gel que permiten la inclusión de otros componentes en partículas sin que se pierdan sus propiedades a lo largo del tiempo de almacenamiento, a pesar de que dichos particulados sean secos o húmedos, con las proporciones de sus componentes en el mismo orden que los componentes del concentrado de Unilever...La solución que ahora propone la sociedad Unilever se podía prever por cuanto ya se conocía preparaciones alimenticias en forma de gel y la característica que consiste adicionar ingredientes que no están completamente secos ya se había revelado en las anterioridades citadas, así mismo se conocía que era posible presentar estas composiciones tipo gel con particulados en un empaque individual que cobije un producto tipo gel."

En su opinión, "los documentos presentados por la sociedad Quala S.A. en su oposición, sí son relevantes para determinar la patentabilidad de la invención de Unilever que estudia bajo el expediente No. 08-19252 y por lo tanto, solicito muy respetuosamente que se declare fundada la oposición radicada por mi poderdante Quala S. A., así mismo los documentos citados por la Opositora y el Examinador afectan la patentabilidad de la presente solicitud y en consecuencia, solicito se niegue el derecho de patente para el invento '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'..."

TERCERO: Que dentro del contexto antes descrito, esta Entidad procede a resolver el recurso de reposición interpuesto en los siguientes términos:

Sea lo primero precisar que la invención se afectó por nivel inventivo con el documento WO 03015538 (US 2003/0044503) en combinación con el documento US 5385747. El documento más cercano, WO 03015538, contenía el mayor número de características de la solicitud como el porcentaje de agua así como un porcentaje de 0.1 a 60% de componentes que confieren sabor, en donde se incluía la sal (pág. 4, párr. 0014 y pág. 5, párr. 0015). En cuanto al documento US 5385747, este fue el documento que dio solución al problema técnico porque 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; la goma de xantan combinado con goma de algarrobo produce un efecto sinérgico y así la composición en gel tendrá mejores características (Col. 2, líneas 59 a 68 y Col. 3, líneas 1 a 6).

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No: 37560

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. PCT/08-019252

La recurrente presenta modificación de la solicitud, luego de lo cual se reconoció el efecto técnico inesperado que proporciona la invención, puesto que le da solución al problema técnico de cómo obtener un producto concentrado con un muy alto nivel de sal pero con una textura en forma de gel; es claro que los documentos con los que se afectó la solicitud, Oficio 9238 del 1 de junio de 2012, no mencionan que los agentes gelificantes actúen como tal en presencia de niveles altos de sal; pues la sal se menciona en un rango entre 0 a 5% y se presenta como otro más de los componentes que confieren sabor. Lo anterior contrario a la invención, en donde la sal no actúa solamente como un componente que confiere sabor sino que la relación apropiada de xantan y goma de algarrobo, dependen de la cantidad de sal (15 y 40%) en la formulación. Dicho contenido de sal permite la presencia de ingredientes que no están totalmente secos y que puede seguir siendo dosificado en forma de unidad de dosificación.

Lo que se busca principalmente en esta invención, es conseguir un concentrado con apariencia de un gel (de allí la elección de los gelificantes) que combine ventajas de los concentrado secos (dosificación unitaria), con ventajas de los concentrados líquidos (permitir el uso de ingredientes que no están totalmente secos), como se describe en el capítulo descriptivo (folio 41). Comúnmente los concentrados comprenden ingredientes como mejoradores de sabor, colorantes, saborizantes, azúcar, sal y la sal es usualmente un ingrediente que está presente en grandes cantidades.

Por otro lado, se debe tener en cuenta que la reología deseada en el concentrado se obtiene cuando se logra una relación apropiada de xantan y goma de algarrobo, lo que depende de la cantidad de sal en la formulación, pues el problema técnico era conseguir esa compatibilidad entre los ingredientes y la sal; es así que por ejemplo en una de las modalidades, se utiliza un porcentaje entre 0.15 a 5% de xantan y goma de algarrobo juntas para 15% de sal (folio 45). Como resultado se encontró que el concentrado de la invención se disuelve rápidamente, muestran una tendencia baja a la sinéresis y se pueden preparar de forma que se pueden usar en las velocidades de disolución usuales para los concentrados de caldo, también se muestran resultados de la resistencia del gel, módulo de almacenamiento con sus respectivos métodos de medida (folios 34 a 41); se encuentra, entonces, lo que se deseaba: un concentrado como condimento empacado (dosificación unitaria), en la forma de una gelatina que se disuelva rápidamente, que no sea demasiado rígido (combinar el permitir el uso de ingredientes que no están totalmente secos con las ventajas de concentrados líquidos), estabilidad durante el transporte y almacenamiento.

En conclusión, el solicitante demostró que encontrando la relación apropiada de

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No: 37560

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. PCT/08-019252

xantan y goma de algarrobo, que depende de la cantidad de sal en la formulación, a su vez permite la presencia de ingredientes que no están totalmente secos y que puede seguir siendo dosificado en forma de unidad de dosificación.

En cuanto se refiere a la patente US 5,385,747 de la cual señala que *“revela un producto que en su composición incluye goma de xantan como agente espesante que facilita la suspensión de piezas de fruta en un medio gelatinoso así como para prevenir la separación de los ingredientes con diferentes densidades (ver columna 2, líneas 59 a 65). Así mismo, reporta este documento que el uso de la goma de xantan minimiza la sinéresis (exudación resultante de líquido) y mejora las características del medio gelatinoso...”* se aclara que este fue el documento que dio solución al problema técnico porque enseña cómo la goma de xantan combinada con goma de algarrobo produce un efecto sinérgico y así la composición en gel presenta mejores características (columna 2, líneas 59 a 68 y columna 3, líneas 1 a 6). Sin embargo, tal como se explicó anteriormente, el solicitante dentro de sus argumentos menciona como la sal no actúa solamente como un componente que confiere sabor sino que la relación apropiada de xantan y goma de algarrobo, dependen de la cantidad de sal (15 y 40%) en la formulación. Dicho contenido de sal permite la presencia de ingredientes que no están totalmente secos y que puede seguir siendo dosificado en forma de unidad de dosificación.

En cuanto tiene que ver con el documento US 5,593,716 advierte esta Oficina que en el mismo no se menciona la combinación de goma de xantan y de algarrobo ni que esta combinación pueda ser adecuada para proporcionar un concentrado en forma de gel estable con alta concentración de sal.

Por último, es importante señalar que lo que se reconoció en la solicitud fue el efecto técnico sorprendente que proporcionaba el hecho de que el contenido de sal no actuara solamente como un componente que confiere sabor sino que la relación apropiada de xantan y goma de algarrobo, dependen de la cantidad de sal en la formulación. Con lo que se consigue un concentrado con apariencia de un gel, que combine ventajas de los concentrado secos (dosificación unitaria), con ventajas de los concentrados líquidos (permitir el uso de ingredientes que no están totalmente secos), como se describe en el capítulo descriptivo.

Se concluye de todo lo anterior que la solicitud en cuestión cumple a cabalidad los requisitos de patentabilidad del artículo 14 de la Decisión 486, por tanto no hay lugar a revocar la decisión impugnada.

RESUELVE:

Página 6 de 7

Al contestar favor indique el número
de radicación que se indica a continuación:
Cod Verificación: 2009439225

S Sede Centro: Carrera 13 No. 27-00 pisos 2, 5, 7 y 10 PBX: 5870000
Sede CAN: Av. Carrera 50 No. 26- 55 int. 2 Tel 5737020
Call Center 5920400. Línea gratuita Nacional 01800-910165
Web: www.sic.gov.co e-mail: contactenos@sic.gov.co
Bogotá D.C. Colombia

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No: 37560

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. PCT/08-019252

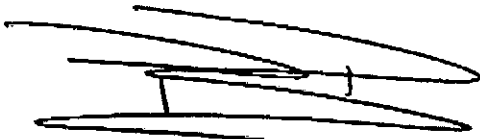
ARTÍCULO PRIMERO: Confirmar la decisión contenida en la Resolución No. 55975 del 26 de septiembre de 2012, por medio de la cual se otorgó una patente de invención.

ARTÍCULO SEGUNDO: Notificar el contenido de la presente resolución a la sociedad opositora Quala S.A. y a la solicitante UNILEVER N.V., entregándoles copia de la misma, advirtiéndoles que contra ella no procede recurso alguno, por encontrarse agotada la vía gubernativa.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Bogotá D. C., el 24 Jun 2013

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO,



PABLO FELIPE ROBLEDO DEL CASTILLO

Doctora
Andrea Tobos Mateus
tobos@tobos.com.co

Doctora
Alicia Lloreda Camacho
notificacionpatentes@lloredacamacho.com

Elaboró: Jesus Fernel Garcia Garcia ✓
Revisó: Jose Luis Salazar Lopez ✓
Aprobó: Jose Luis Londoño Fernandez ✓