

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No: 71471

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/08-019256

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

en ejercicio de sus facultades legales, en especial de las que se confirieron en el artículo 3, numeral 26, del Decreto 4886 de 2011,

CONSIDERANDO:

PRIMERO: Que mediante escrito radicado en esta Superintendencia el 25 de febrero de 2008, con el N° 08-019256-00000-0000, por la sociedad Unilever N.V., a través de apoderado, entró a fase nacional la solicitud de patente de invención titulada "CONCENTRADO PARA PREPARAR UN CALDO, SOPA, SALSA, JUGO DE CARNE O PARA USO COMO UN CONDIMENTO, EL CONCENTRADO COMPRENDE PARTICULADOS Y GELATINA Y ALMIDÓN", que corresponde a la solicitud internacional PCT/EP2006/011820 del 07 de diciembre de 2006.

SEGUNDO: Que el extracto de esta solicitud fue publicado en la Gaceta de la Propiedad Industrial N° 598 del 28 de noviembre de 2008, sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

TERCERO: Que realizado el examen de fondo mediante Oficio N° 07259 y notificado por fijación en lista el 09 de mayo de 2012 se requirió a la solicitante en los términos del artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, para que presentara respuesta a las observaciones de carácter técnico visibles a folios 111 a 117 del cuaderno administrativo, relacionadas con la patentabilidad o cumplimiento de los requisitos establecidos por esta Decisión, para la concesión de la patente.

CUARTO: Que la solicitante mediante escrito radicado bajo el N° 08-019256-00006-0000 del 17 de septiembre de 2012, respondió oportunamente el requerimiento formulado, y presentó nuevas reivindicaciones 1 a 23 (Fls. 135 a 139) que remplazan las originalmente presentadas, atendiendo de esta manera las observaciones efectuadas en el examen de fondo. Se aceptó el nuevo capítulo reivindicatorio presentado, comoquiera que se ajusta a las prescripciones contenidas en el artículo 34 de la Decisión 486.

QUINTO: Que en virtud de lo dispuesto en el artículo 14 de la Decisión 486 expedida por la Comisión de la Comunidad Andina "*Los países miembros otorgarán patentes para las invenciones, sean de producto o de procedimiento, en todos los campos de la tecnología, siempre que sean nuevas, tengan nivel inventivo y sean susceptibles de aplicación industrial.*"

SEXTO: Que las reivindicaciones 1 a 21 contenidas en los folios 135 a 138, no cumplen con el requisito de nivel inventivo y las reivindicaciones 22 y 23 contenidas en los folios 138 y 139, no cumplen con el requisito de novedad. Lo anterior, de acuerdo con las siguientes consideraciones:

6.1. Objeto de la invención

Página 1 de 8

Al contestar favor indique el número
de radicación que se indica a continuación:
Cod Verificación: 1675431169

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: 71471

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/08-019256

El objeto de la invención se refiere a un concentrado empacado para preparar un caldo, consomé, sopa, salsa, jugo de carne o como condimento, que 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, un sistema gelificante que comprende la combinación de almidón en una cantidad de 0,1% a 10%* y gelatina en una cantidad de 1.5 – 30%*; 3 – 30%* de sal; y en donde el concentrado tiene apariencia de gel.

*(% en base en el contenido de agua del concentrado)

6.2. 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 12 de Diciembre de 2005. Consultadas las fuentes de información con que se cuenta, se encontró el siguiente documento que anticipa el objeto de esta solicitud:

Ítem	Documento	Título	Fecha de Publicación*
D1	US5009867	C-gel composite pizza snack kit	23/Abril/1991
D2	US2003044503	Controlled-viscosity food flavoring system	06/Marzo/2003

El documento D1¹ divulga (columna 3, renglón 15; columna 4, renglón 3; columna 9, renglones 8 – 12; columna 32, renglones 25, 31, 37 a 38; columna 36, renglones 30 – 35; columna 38, renglones 20 – 36, 41, 42, 47, 48) diferentes preparaciones de salsa que comprende: 20% de agua, 50% de pasta de tomate, kappa carragenina al 1,5%, una matriz en fase continua de gelatina-carragenina ("C-gel), gelatina al 4,5% y la gelatina empleada es bloom 250, sal en un 1%, mejoradores de sabor como ácidos orgánicos y donde el concentrado tiene la apariencia de un gel. El almidón deseablemente puede ser incluido en las soluciones formadoras de complejos y en los complejos de precipitados, en cantidades de aproximadamente 1% a 75%, basado en el peso total del complejo polisacárido/proteína sobre una base seca.

El documento D2² divulga (Pág. 1, párrafos [0001], [0013] y [0015]; Pág. 2, párrafos [0021], [0025] y [0029]; Pág. 3, párrafos [0033], [0036], [0040] a [0042]; Pág. 4, ejemplos 1 – 3; reivindicación 3) una composición a base de gel que comprende 15 – 80% en peso de agua basado en el concentrado total empaquetado, 0,1 – 60% de al menos un componente saborizante seleccionado de jugo de fruta, jugo de vegetales, hidrolizado de proteína, especias, glutamato de monosodio, sal entre otros ó 0.015 – 48% en peso de componente saborizante basado en el contenido de agua del concentrado, un contenido de sal de 0 – 5% y un agente gelificante que puede ser proteínas gelificantes, almidones gelificantes, gomas, entre otros, en una proporción de 0.3 a 20% de al menos dicho agente gelificante ó 0.045 – 16% en peso basado en el contenido de agua del concentrado, las

1 URL: http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=EPODOC&II=0&ND=3&adjacent=true&locale=en_EP&FT=D&date=19910423&CC=US&NR=5009867A&KC=A

2 URL: http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=EPODOC&II=0&ND=3&adjacent=true&locale=en_EP&FT=D&date=20030306&CC=US&NR=2003044503A1&KC=A1

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No: 71471
Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/08-019256

proporciones específicas de almidón y gelatina, incluyen en almidón un 2 – 6% y en gelatina un rango de 3 – 7%.

6.3. Novedad

Según lo dispuesto en el artículo 16 de la Decisión 486:

“Una invención se considerará nueva cuando no está comprendida en el estado de la técnica.

El estado de la técnica comprenderá todo lo que haya sido accesible al público por una descripción escrita u oral, utilización, comercialización o cualquier otro medio antes de la fecha de presentación de la solicitud de patente o, en su caso, de la prioridad reconocida”.

En el presente caso, el proceso de preparación de un concentrado empacado no es nuevo, teniendo en cuenta que, la reivindicación 22 está referida a un: “proceso para preparar un concentrado empacado para preparar un caldo, consomé, sopa, salsa, jugo de carne o para uso como un condimento, dicho concentrado comprende: agua, un sistema gelificante, sal y componentes que confieren sabor en proporciones descritas (Fls. 138 y 139), donde el proceso comprende los pasos de mezclar todos los ingredientes, llenar la mezcla en el empaque o moldes, y cerrar el empaque, por medio de lo cual se aplica un paso de calentamiento antes de, y/o durante y/o después del llenado en el empaque o moldes”.

La siguiente tabla presenta la comparación entre las características técnicas esenciales de la solicitud estudiada, mencionadas en la reivindicación 22, y las reveladas en D1 que representa el estado de la técnica:

Tabla 1

Características esenciales		D1
Proceso para preparar un concentrado en forma de gel:		Proceso para preparar un concentrado para salsa en matriz de carragenina-gelatina en fase C-gel:
a)	Mezclar los ingredientes: 20 – 80% de agua.	Mezclar los ingredientes: 7 y 20% de agua.
Un sistema gelificante que comprende:	La combinación de almidón en una cantidad de 0,1% a 10%*.	Kappa carragenina 0.75 y 1,5%.
	Gelatina en una 1,5 – 30%*.	Almidón 1 – 75%.
15 – 30%* de sal		Cerca de 15%* de sal.
0,5 – 60 %* de hierbas, vegetales, frutas, carne, pescado, crustáceos o particulados de los mismos.		50 y 60% de pasta de tomate y cangrejo de surimi con sabor.
b)	Llenar la mezcla en el empaque o moldes.	Calentar a la temperatura de cocinar 176°F (80°C) antes de llenar, empacar y luego enfriar.
c)	Cerrar el empaque, por medio de lo cual se aplica un paso de calentamiento (d)antes de y/o durante y/o después del llenado.	

* % en peso con base en el contenido de agua del concentrado

Las características esenciales del proceso de la reivindicación 22 habían sido divulgadas previamente en D1, el cual enseña un proceso para preparar un concentrado para salsa en

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No: 71471

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/08-019256

matriz de carragenina-gelatina en fase C-gel que comprende los pasos de mezclar los ingredientes (columna 38, renglones 41 – 42), que comprende agua, pasta de tomate, la kappa carragenina, almidón, gelatina y sal, calentar a la temperatura de cocinar 176°F (80°C) (columna 38, renglón 48) antes de llenar, empacar (columna 38, renglón 48) y enfriar.

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

Por su parte la reivindicación dependiente 23 no menciona alguna característica que haga nuevo al proceso de la reivindicación 22, por lo tanto tampoco cumple con lo establecido en el mencionado artículo 16 de la decisión 486.

6.4. Nivel Inventivo.

Según lo dispuesto en el artículo 18 de la Decisión 486: *"Se considerará que una invención tiene nivel inventivo, si para una persona del oficio normalmente versada en la materia técnica correspondiente, esa invención no hubiese resultado obvia ni se hubiese derivado de manera evidente del estado de la técnica"*.

En el presente caso, el concentrado reclamado en la solicitud no tiene nivel inventivo, teniendo en cuenta que la reivindicación 1 se refiere a: "Un concentrado empacado para preparar un caldo, consomé, sopa, salsa, jugo de carne o para uso como un condimento, dicho concentrado comprende: agua, hierbas, vegetales, carne, entre otros, un sistema gelificante y sal en proporciones descritas" (Fl. 135)

La tabla siguiente 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 2

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No: 71471

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/08-019256

Características esenciales		D2		D1
Concentrado en forma de gel		Composición a base de gel:		Salsa en matriz de carragenina-gelatina en fase C-gel:
20 – 80% de agua.		15 – 80% en peso de agua.		20% de agua.
Un sistema gelificante que comprende:	La combinación de almidón en una cantidad de 0,1% a 10%*.	Sistema gelificante de 0,045 a 16%*.	Almidón de maíz 2 – 6%.	Kappa carragenina 1,5%.
	Gelatina en una 1,5 – 30%*.		Gelatina 3 – 7 %.	Almidón 1 – 75%.
				22,5%* de gelatina.
15 – 30%* de sal.		0 – 4%* de sal.		Cerca de 15%* de sal.
0,5 – 60 %* de componentes que confieren sabor (hierbas, vegetales, frutas, carne, pescado, crustáceos o particulados de los mismos)		0,015 – 48%* de un saborizante seleccionado de especias, jugo de fruta, hidrolizado de proteínas, entre otros.		50% de pasta de tomate.

* % en peso con base en el contenido de agua del concentrado

Como se dijo anteriormente, los documentos D1 y D2 se consideran el estado de la técnica cercano a la invención definida en la reivindicación 1 porque:

El documento D2, divulga una composición a base de gel que puede ser empleada para mejorar el sabor y/o textura de alimentos consumibles (Pág. 1, párrafo [0001]). La composición comprende 15 – 80% en peso de agua basado en el concentrado total empaquetado (pág. 2, párrafo [0025]), 0,1 – 60% de al menos un componente saborizante seleccionado de jugo de fruta, jugo de vegetales, hidrolizado de proteína, especias, glutamato de monosodio, sal entre otros ó 0.015 – 48% en peso de componente saborizante basado en el contenido de agua del concentrado (pág. 1, párrafo [0015]; pág. 3, párrafo [0033]), un contenido de sal de 0 – 5% (pág. 3, párrafo [0036]) y un agente gelificante que puede ser proteínas gelificantes, almidones gelificantes, gomas, entre otros, en una proporción de 0.3 a 20% de al menos dicho agente gelificante ó 0.045 – 16% en peso basado en el contenido de agua del concentrado (pág. 1, párrafo [0015]), las proporciones específicas de almidón y gelatina, incluyen en almidón un 2 – 6% y en gelatina un rango de 3 – 7% (pág. 3, párrafo [0036]). Además menciona productos alimenticios a base de gel y un producto enlatado con una consistencia gelatinosa de salsa de arándano (pág. 1, párrafos [0001] y [0013]) y diversas formas de realización de salsas como la mantequilla de ajo, salsa BBQ y queso cheddar (pág. 4, ejemplos 1 - 3). Se menciona el empaque del concentrado y su apariencia de gel (pág. 3, párrafo [0042]); almidones tipo gelificantes pueden provenir de papa, maíz, entre otros (pág. 2, párrafo [0021] y [0029]), además el concentrado comprende 5 – 40% por peso de un componente graso o aceite y puesto que el producto de sopa se agita y homogeniza con el estabilizador (pág. 3, párrafo [0040]), se trata de una emulsión que incluye ingredientes solubles en agua y también en grasas y aceites y el gel es

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No: 71471

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/08-019256

autosostenible (pág. 3, párrafo [0041]) y tiene la forma de cubo (reivindicación 3).

La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 1 y la composición a base de gel de D2 consiste en la proporción de sal que para la solicitud es de 15 a 30% en peso con base en el contenido de agua del concentrado, mientras que para el documento D2 es de 0 a 4%.

No existe evidencia que las diferencias en la proporción de sal entre la composición en base de gel de D2 y el concentrado de la reivindicación 1 introduzcan un efecto técnico inesperado, que represente para la persona de nivel medio versada en la materia una mejora en las características del concentrado, tales como, forma de gel, fácil disolución en agua y estabilidad.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo a resolver consiste en plantear una alternativa a las composiciones en base de gel conocidas según D2 para mejorar las características del concentrado, tales como, forma de una gelatina, fácil disolución en agua y estabilidad.

Sin embargo, la proporción de sal, ya está divulgada en el documento D1 que se refiere a diferentes preparaciones de salsa que comprende: 20% de agua (columna 32, renglón 38), 50% de pasta de tomate (columna 32, renglón 37), kappa carragenina al 1,5%, una matriz en fase continua de gelatina-carragenina ("C-gel) (columna 3, renglón 15; columna 4, renglón 3; columna 32 renglón 31), gelatina al 4,5% lo cual es equivalente a 22,5% basado en el contenido de agua (columna 32, renglón 31) y la gelatina empleada es bloom 250 (columna 32, renglón 31), sal en un 1% lo cual es equivalente a cerca del 15% basado en el contenido de agua (columna 36, renglones 33 – 35), mejoradores de sabor como ácidos orgánicos (columna 36, renglones 30 – 35; columna 38, renglones 20 – 35) donde el concentrado tiene la apariencia de un gel (columna 32, renglón 25). El almidón deseablemente puede ser incluido en las soluciones formadoras de complejos y en los complejos de precipitados, en cantidades de aproximadamente 1% a 75%, basado en el peso total del complejo polisacárido/proteína sobre una base seca (columna 9, renglones 8 – 12)

Además es conocido en el estado del arte la influencia de la concentración de sal en sistemas de almidón-hidrocoloides y que los hidrocoloides inhiben la sinéresis de los geles de almidón, es así como se cree que las gomas facilitan la formación de una doble capa eléctrica de los cationes en todo el almidón y por lo tanto retrasar la temperatura y que para el sistema almidón – goma guar, el cloruro de sodio muestra un comportamiento dependiente de la concentración de goma guar³. Al igual que es conocido el efecto de la sal en las propiedades de pegado, térmicas y reológicas del almidón en presencia de hidrocoloides no iónicos o iónicos y lo mas importante que las mezclas de almidón y de hidrocoloides se han utilizado para modificar y controlar las propiedades reológicas y de textura, mejorar la

3 Sudhakar V. et Al (1996). Effect of salts on interactions of starch with guar gum. Food Hydrocolloids, Vol 10 no 3, pp 329 – 334.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No: 71471

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/08-019256

retención de la humedad, la movilidad de control de agua y mantener la calidad global del producto durante el procesamiento y almacenamiento de productos alimenticios ⁴.

Además aunque no se menciona la relación del modulo elástico G' : modulo viscoso G'' , modulo viscoso G'' en el documento D1 o D2, tal como lo plantea el solicitante son parámetros reológicos y la actividad de agua es otro parámetro, que de ser medidos para los productos obtenidos de combinar D2 con D1 se esperaría tener los mismos valores.

En consecuencia, el experto en la materia teniendo en cuenta las enseñanzas de D1 en cuanto a que ya es conocida dicha cantidad de sal en sistemas que contienen gelatina y almidón, por lo tanto incluiría la proporción de sal de D1 y tendrá en cuenta lo expuesto en cuanto a la interacción sal-almidón-hidrocoloide en la composición en base de gel de D2 para llegar así al objeto de la reivindicación 1 de la solicitud. Por lo cual se considera obvia.

Puesto que las reivindicaciones dependientes 2 – 21 no mencionan características inventivas adicionales, se considera que tales reivindicaciones tampoco tienen nivel inventivo.

Es oportuno aclarar que, contrario a lo afirmado por la solicitante en cuanto a que en D1 no se da a conocer un proceso para preparar un concentrado empackado, D1 menciona los ingredientes y respecto a los contenidos de gelatina y sal son en base al contenido de agua en el producto, además de mencionar las etapas de mezclar, calentar antes de llenar, empackar y enfriar, y aunque no sea un producto listo para comer esto no es una característica técnica del objeto de invención.

En referencia al argumento de la solicitante, según el cual los productos obtenidos en D1 al colocar una cantidad de 15% y 25% de sal y en D2 en una concentración del 17% de sal, no presentan una apariencia de gel, no es suficiente puesto que la cantidad sal reivindicada esta expresada en un intervalo de 15 – 30%, por lo que faltaría evaluar otros porcentajes, evidenciando y motivando que experimentar variando concentraciones de los componentes afecta la apariencia final, además que con la información de D1, D2 y lo divulgado en el estado del arte una persona versada en la materia estaría motivada a variar las concentraciones de sal, almidón y goma puesto que es conocido que entre los tres componentes existe una interacción que afecta las propiedades reológicas del producto final.

En conclusión, teniendo en cuenta que los argumentos de la solicitante no desvirtúan de manera alguna las objeciones a la patentabilidad ya sustentada, el Superintendente de Industria y Comercio,

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: Denegar la patente de invención a la creación titulada

⁴ Sudhakar V. et Al (1995). Studies on starch – hydrocolloid interactions: effect of salts. Food Chemistry, 53, pp 408

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No: 71471

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/08-019256

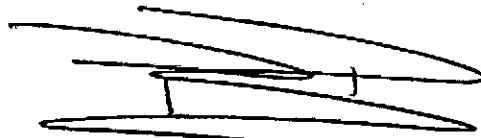
"CONCENTRADO PARA PREPARAR UN CALDO, SOPA, SALSA, JUGO DE CARNE O PARA USO COMO UN CONDIMENTO, EL CONCENTRADO COMPRENDE PARTICULADOS Y GELATINA Y ALMIDÓN".

ARTÍCULO SEGUNDO: Notificar el contenido de la presente resolución a la doctora Alicia Lloreda Ricaurte, en su calidad de apoderada de Unilever N.V., o a quien haga sus veces, entregándole copia de la misma y advirtiéndole que contra ella procede el recurso de reposición, ante el Superintendente de Industria y Comercio, el cual podrá ser interpuesto en el momento de la notificación o dentro de los cinco 5 días hábiles siguientes a ella.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Bogotá D.C., el 26 Nov 2012

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO,



PABLO FELIPE ROBLEDO DEL CASTILLO

Doctora

ALICIA LLOREDA RICAURTE

notificacionespatentes@lloredacamacho.com

Elaboró: Mayra Alejandra Quintero ✓

Revisó: Gloria Jacqueline Alfonso Roza ✓

Revisó: Jose Luis Salazar Lopez ✓

Aprobó: Jose Luis Londoño Fernandez ✓