

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES

2020
 Bogotá, D.C.,

Abogada
 ALICIA LLOREDA RICAURTE

ASUNTO	Radicación	08 19258
	Trámite	002
	Evento	001
	Actuación	519
	Oficio	08147,
	Folios	7

Patente de Invención

☒

Patente de Modelo de Utilidad

☐

Vía Nacional

☐

Vía PCT (Fase Nacional)

☐

Capítulo I

☐

Capítulo II

☐

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 25 a 42	25/febrero/2008
Reivindicaciones:	Folios 43 a 46	25/febrero/2008
	Folios 68 a 71	25/febrero/2008
Oposiciones:	Folios 89 a 94	Quala S.A. 26/noviembre/2009
Respuesta del solicitante:	Folios 117 a 150	20/agosto/2010
Prioridad:	07110026	12/junio/2007

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 empacado para preparar un caldo, sopa, salsa, jugo de carne o para uso como un condimento, el concentrado comprende glucomanano".

El problema planteado en esta solicitud consiste en suministrar concentrados que combine algunas ventajas de los concentrados líquidos, como el sabor; con algunas ventajas de los concentrados secos.

Expediente 08-19258 1er Art. 45

Para resolver este problema técnico la solicitud en estudio proporciona un concentrado en forma de gelatina que se disuelve en agua rápidamente, con una tendencia baja a la sinéresis; es un gel elástico no demasiado rígido, y de fácil fabricación.

El objeto de la presente Solicitud se relaciona con la Clasificación Internacional de Patentes (CIP): A 23 L 1/0528.

4. De la Solicitud de Patente

Reivindicaciones (Art 30 D 486, Art 22 PCT)

Las Reivindicaciones 1, 3, 4, 6, 9, 10, 12, 13 y 14 son claras porque:

- Las expresiones: "preferiblemente", "más preferiblemente", "al menos", "lo mas preferido"; 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.
- La reivindicación 12 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 condiciones técnicas de dichos pasos.
- La reivindicación 13 se refieren a *"uso de un concentrado de acuerdo a la reivindicación 1-11, para preparar un caldo, sopa, salsa, salsa de carne o para ser usado como un condimento"*, que es un resultado a alcanzar, no definen al producto 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 las reivindicaciones 2, 3, 4 y 9.
- La reivindicación 11 caracteriza un producto por un paso de *"en donde el concentrado es empacado en una taza sellada o un envase sellado"*, las reivindicaciones de producto sólo pueden ser definidas en términos de su proceso de fabricación si: el producto es nuevo e inventivo y no se puede definir por sus características estructurales. Se sugiere definirlo por sus características esenciales, estructurales o funcionales.

5. Análisis de la Oposición

Argumentaciones de Quala S. A.

1. Dice el oponente que a esta solicitud se afecta por nivel inventivo con el documento US 4894250, porque este reporta la inclusión de glucomanano y uno o mas gelificantes en un porcentaje de (0.02 – 6)% del peso del gel sobre el producto total. Agrega, el opositor, que en cuanto a los agentes gelificantes, el documento US 4894250, divulga: carraginata, gellan y

- xantan y la inclusión de materiales comestibles en el gel.
2. El opositor agrega el documento US 4427704 para argumentar la divulgación del método que divulga la solicitud; por cuanto comprende los mismos pasos de mezclar los ingredientes y someterlos a calentamiento al menos 50°C. Dicho documento, según el opositor, divulga la concentración de la cantidad total de glucomanano y carraginata en la fase acuosa; igualmente los componentes que confieren sabor al producto.

Respuestas del Solicitante

El solicitante responde sobre los argumentos y documentos citados por el opositor; y dice que estos no pueden ser considerados porque hacen referencia a propósitos, aplicaciones y problemas diferentes a los señalados por el solicitante puesto que estos documentos no enseñan que la forma de gel corresponda al formato adecuado para preparar un concentrado saborizante que pueda incluir ingredientes húmedos o líquidos y por lo tanto no se entiende cómo podría obtenerse un concentrado saborizante en forma de gel que permita el uso de ingredientes húmedos y que siga teniendo un alto porcentaje de sal.

Respuesta del Examinador Técnico

De acuerdo a todo lo anterior, La Oficina considera que el documento US4894250 ahora en adelante D1, afecta la patentabilidad de esta solicitud porque afecta la novedad de la reivindicación 1 al divulgar el porcentaje de xantan, agua, sal y sólidos presentes en el producto como se mostrará en el examen de patentabilidad.

De acuerdo a todo lo anterior, la Oficina concluye que el estudio de nivel inventivo que presenta la oposición con la combinación de los documentos D1 y D2, no desvirtúan la novedad ó el nivel Inventivo del objeto de esta solicitud; sin embargo, el documento D1 se incluirá en el estudio de patentabilidad.

6. 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: 6 de diciembre de 2012 y se encontraron los siguientes documentos que anticipan el objeto de esta solicitud:

Item	Documento	Título	Fecha de Publicación*
D1	WO 0070970	Ionic stable emulsion sauce	30/noviembre/2000
D2	US 4894250	Thermo-irreversible edible gels of glucomannan and xanthan gums	16/enero/1990

D1http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/originalDocument?CC=WO&NR=0070970A1&KC=A1&FT=D&ND=3&date=20001130&DB=EPODOC&locale=en_EP divulga una emulsión estable y acidificada con un contenido alto en sólidos y sal, acidulantes (resumen).

D2http://www.google.com/patents?id=UMk4AAAAEBAJ&printsec=frontcover&dq=4894250&hl=en&sa=X&ei=sAqfT_v0MI-o8QSa98CIDw&sqi=2&ved=0CDIQ6AEwAA divulga un gel acuoso termo-irreversible preparado con una combinación de xantan y glucomanano (resumen).

7. Examen de Patentabilidad (Art 14 D486)

Novedad (Art 16 D486)

La reivindicación 1 consiste "Concentrado empacado 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),
- 0.8% a 4%, preferiblemente 0.9%-2%, más preferiblemente 1-1.5% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado) de un agente gelificante, que comprende glucomanano y, opcionalmente uno o más agentes gelificantes diferentes,
- 15%-40% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado), preferiblemente 15-30% de sal,
- 0.5-60% (% en peso con base en el concentrado total empacado) de componentes que confieren sabor."

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

Características esenciales	D1
20-80% de agua (% en peso con base en el concentrado total empacado).	La emulsión que contiene 20 a 40% de agua (Pág. 7, Líneas 18 a 19).
0.8% a 4%, preferiblemente 0.9%-2%, más preferiblemente 1-1.5% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado) de un agente gelificante, que comprende glucomanano y, opcionalmente uno o más agentes gelificantes diferentes.	Se emplea xantan en 0.1 a alrededor de 0.25%, que ayuda a estabilizar la emulsión (Pág. 8, Párr.1). Se puede emplear almidón en 1 a 5%, preferiblemente 1.5 a 2.5%. También se puede utilizar carragenina y opcionalmente otro tipo de agentes (Pág. 8, Párr. 2 y 3).
15%-30% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado), preferiblemente 15-26% de sal.	2 a 18% de cloruro de sodio (Pág. 7, Párr. 4).
0.5-60% (% en peso con base en el concentrado total empacado) de componentes que confieren sabor.	50 a 65% de sólidos y preferiblemente entre (Pág. 7, Párr. 4).

Las características esenciales del concentrado de la reivindicación 1 habían sido divulgadas previamente en D1, el cual enseña, una emulsión a base de sal y sólidos en conjunto con acidulantes(Pág. 1, Párr. 1); el rango de porcentajes que se utiliza de agua, entre 20 a 40% (Pág. 7, Líneas 18 a 19); el agente que ayuda a estabilizar el alimento puede encontrarse entre 0.1 a 5%; así mismo revela el contenido de sal y de sólidos (Pág. 7, Párr. 4), (Pág. 7, Párr. 4).

En consecuencia, la reivindicación 1 no es nueva ó carece de novedad, según lo divulgado en el documento D1.

En relación a las reivindicaciones dependientes 2, 5, 7, 9, 10 el documento D1 divulga:

- Además de goma xantan como agente estabilizador; puede utilizarse otras gomas como carragenina, almidón entre otros (Pág. 8, Párr. 2 y 3).

- Una composición de tipo pasta/líquida (resumen).
- Componentes que se incorporan a la mezcla: preservativos, huevo, yema de huevo, sal, sabores, cebolla, especias, ácidos, quesos en polvo (Pág. 11, Párr. 4).
- La composición tiene una actividad en agua entre 0.7 a 0.85% y podría ser tan baja como 0.5% (Pág. 11, Párr. 3).
- El concentrado incluye alrededor de 15 a 40% de aceite (Pág. 7, Párr. 4).

La reivindicación 12 consiste en *"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:*

- 20-80% de agua (% en peso con base en el concentrado total empacado),*
 - 0.8 a 4%, preferiblemente 0.9%-2%, mas preferiblemente 1-1.5% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado) de un agente gelificante que comprende glucomanano y, opcionalmente uno o mas agentes gelificantes diferentes,*
 - 3%-30% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado), mas preferiblemente 15-30%, lo mas preferido 15-26% de sal,*
 - 0.5-60% (% en peso con base en el concentrado total empacado) de componentes que confieren sabor.*
- Y donde el concentrado tiene la apariencia de un gel, el proceso comprende los pasos de mezclar los ingredientes, llenar la mezcla en el empaque o molde, cerrar el empaque, en donde se aplica un paso de calentamiento antes de, y/o durante y/o después del llenado en el empaque".*

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

Características esenciales	D1
Proceso: -mezclar los ingredientes -llenar la mezcla en el empaque o molde -cerrar el empaque, en donde se aplica un proceso de calentamiento antes de, y/o durante y/o después del llenado en el empaque	El proceso consiste en: - Agregar el componente al agua - Mezclar. El xantan y el almidón se agregan utilizando un aceite en suspensión. -Se agregan los preservativos, sal sabores y los sólidos. El resultado de la mezcla es una pre-emulsión de la salsa final. - Pasa a un sistema de vacío. - homogenización - se remueve el exceso de calor a través de un intercambiador de calor y una vez que los parámetros de calidad se chequean, pasa a empaque (Pág. 11, Párr. 5), (Pág. 12, Párr. 1).

Las características esenciales del proceso de la reivindicación 12 habían sido divulgadas previamente en D1, el cual enseña, los pasos de mezcla de los ingredientes, remover el exceso de calor a través de un intercambiador de calor y pasa a empaque (Pág. 11, Párr. 5 y Pág. 12, Párr. 1).

En consecuencia, la reivindicación 12 no es nueva ó carece de novedad, según lo divulgado en el documento D1.

Nivel Inventivo (Art18 D486)

La reivindicación 6 consiste en: *"Concentrado empacado de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-5, en donde además del glucomanano, otro agente gelificante esta presente, estando el glucomanano y el otro agente*
Expediente 08-19258 1er Art. 45

gelificante cada uno presente en una cantidad de 15-85% sobre la cantidad total de glucomanano + otro agente gelificante, y en donde la cantidad de glucomanano es de al menos 0.5% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado)".

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

Características esenciales	D1	D2
Además del glucomanano, otro agente gelificante está presente, estando el glucomanano y el otro agente gelificante cada uno presente en una cantidad de 15-85% sobre la cantidad total de glucomanano + otro agente gelificante, y en donde la cantidad de glucomanano es de al menos 0.5% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado).	No menciona	La relación de xantan a glucomanao es de 5:95 a 95:5 especialmente 1:10 a 10:1 y la concentración de la mezcla en la fase acuosa es de 0.02% a 6% por peso (Col. 2, Párr. 1).

Los documentos D1 y D2 se consideran el estado de la técnica cercano a la invención definida en la reivindicación 6 porque divulgan composiciones relacionadas con la invención de la solicitud.

La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 6 y el producto de D1 consiste en la presencia de glucomanano.

La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 6 y el producto de D2 consiste en el porcentaje de glucomanano presente en la composición.

El efecto que logra el incluir la presencia de glucomanano combinado con otro agente gelificante es encontrar el balance apropiado para conseguir la reología que se desea en el producto.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: "¿cómo modificar la composición conocida en D1 para conseguir la reología deseada?".

Sin embargo, la presencia de glucomanano en combinación con otro agente gelificante, ya está divulgada en el documento D2 que se refiere a la combinación de glucomanano con xantan en un gel (resumen). D2 revela la relación que puede llevar estos componentes de 5:95 a 95:5 especialmente 1:10 a 10:1 y la concentración de la mezcla en la fase acuosa es de 0.02% a 6% por peso (Col. 2, Párr. 1).

En consecuencia, la persona del oficio normalmente versada en la materia, incluiría el glucomanano combinado con otro agente gelificante 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.

Puesto que las reivindicaciones dependientes 8, y 11 no mencionan características inventivas adicionales, tampoco se pueden considerar inventivas.

8. Conclusión

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

Item	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	WO 0070970	1, 2, 5, 7, 9, 10 y 12	Novedad
D2	US 4676976	6	Nivel Inventivo


JOSÉ LUIS SALAZAR LÓPEZ
Director de Nuevas Creaciones (C)

El anterior requerimiento fue notificado por fijación en lista, de fecha
12 3 MAYO 2012

Elaborado por: Sonia Andrea Hoyos
Revisado por: Rosa Patricia Téllez

