

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No: 40527

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. No. 08-019258

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

en ejercicio de sus facultades legales, especialmente de las conferidas en el numeral 34 del artículo 3º del Decreto 4886 de 2011, y

CONSIDERANDO:

PRIMERO: Que mediante Resolución No. 56223 del 26 de septiembre de 2012, la Superintendencia de Industria y Comercio concedió la solicitud de patente de invención a la creación denominada "CONCENTRADO EMPACADO PARA PREPARAR UN CALDO, SOPA, SALSA, JUGO DE CARNE O PARA USO COMO UN CONDIMENTO, EL CONCENTRADO COMPRENDE GLUCOMANANO".

SEGUNDO: Que mediante escrito radicado en esta entidad el 13 de noviembre de 2012, con el No. 08-019258-00013-0000, encontrándose dentro del término establecido para el efecto, la sociedad opositora QUALA S.A. interpuso recurso de reposición contra la citada Resolución, con fundamento en los argumentos que a continuación se sintetizan:

2.1. El documento US 4,894,250 afecta el nivel inventivo del concentrado reclamado.

La sociedad recurrente asegura que el documento US 4,894,250 sí afecta el nivel inventivo del concentrado empacado de Unilever.

Al respecto, asegura que dicho documento "...reporta la inclusión de glucomanano y uno o más agentes gelificantes en un porcentaje de va de 0.02% hasta el 6% del peso del gel, con lo cual el rango que pretende proteger Unilever de 0.8% a 4% cae dentro del rango presentado en la publicación estadounidense, así la base para calcular la base sea diferente (en uno se calcula sobre el porcentaje en agua y en el otro sobre el producto total). El producto presentado en la publicación US 4,894,250, coincide al igual que en la solicitud presentada por Unilever en la utilización de otros agentes gelificantes más específicamente: carraginata, gelano y xantan, este último con gran relevancia dentro de la anterioridad expuesta. Esto muestra claramente que la combinación de estos agentes gelificantes ya ha sido usada en la industria alimenticia años atrás." (sic).

Asegura, que dicho documento "...también permite la inclusión de materiales comestibles en el gel para la elaboración de un sinnúmero de productos alimenticios que sirve para llegar indefectiblemente a la característica del concentrado de Unilever que consiste en adicionar carne, pescado, hierbas, frutas o vegetales y/o sabores, y/o extracto de levadura, y/o proteína hidrolizada de

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No: 40527

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. No. 08-019258

origen vegetal, de soja de pescado o de carne, y/o hierbas, vegetales, frutas, pescado, crustáceos o particulados de los mismos al concentrado empacado porque precisamente una de sus funciones es servir de condimento."

2.2. Los documentos US 4,427,704 y WO 0070970 afectan la materia concedida a Unilever.

La recurrente asegura que el documento US 4,427,704 sí afecta el nivel inventivo del objeto concedido.

Al respecto, asegura que: *"La invención descrita en US 4,427,704 revela muchas de las características del concentrado de Unilever por cuanto muestra que los agentes gelificantes como glucomanano y carragenina en la fase acuosa están presentes en un porcentaje de 0.01% a 5% en peso de la fase acuosa, lo cual se muestra en las reivindicaciones del concentrado de Unilever cuando señala que el concentrado comprende la mezcla o combinación de glucomanano y carragenina en un porcentaje de 0.8% a 4%, que está comprendido dentro del porcentaje de la patente estadounidense. Así mismo, el documento US 4,427,704 enseña que el producto puede contener otros materiales que le aportan sabor, tal y como se muestra en su reivindicación 15, los cuales son seleccionados del grupo que consiste carnes y otros materiales proteínicos de origen vegetal o animal; lo que afecta directamente el concentrado de Unilever que también comprende sólidos del tipo antes divulgado por US 4,427,704. De otra parte, el método que divulga la solicitud estadounidense US 4,427,704 en las reivindicaciones 15 a 26, afecta el método que busca reclamar Unilever en esta solicitud de patente por cuanto comprende los mismos pasos de mezclar los ingredientes y someterlos a calentamiento al menos 50°C (ver reivindicación 18 del arte previo US 4,427,704)." (sic).*

Adicionalmente, señala que el documento WO 0070970 fue citado por el Examinador en su examen de patentabilidad, al afectar la novedad de las reivindicaciones 1, 2, 5, 7, 9, 10 y 12 de la solicitud de Unilever. Así las cosas, considera que *"...la respuesta del solicitante del día 22 de agosto de 2012 no es suficiente para superar los problemas de novedad y nivel inventivo que presentan sus reivindicaciones dado que todas las características técnicas del concentrado ya habían sido divulgadas o eran fácilmente derivables de las mezclas en gel comestibles del estado de la técnica."*

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

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No: 40527

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. No. 08-019258

3.1. Sobre los argumentos relacionados con el documento US 4,894,250.

El documento US 4,894,250 proporciona una preparación de un gel acuoso termo-irreversible, que comprende someter una combinación gelificable de goma de xantan y una goma de glucomanano a un tratamiento térmico (Col. 1, líneas 20 a 24). Este método proporciona geles acuosos termo-irreversibles que simulan la textura de menudencias de carne naturales (Col. 1, línea 2 a 4). Sin embargo, no revela todas las características técnicas reivindicadas de la solicitud; en dicho documento se mencionan las gomas utilizadas con un porcentaje que va desde 0.02% hasta el 6% y componentes que le confieren sabor al gel, pero no enseña la totalidad de las características técnicas con sus cantidades; adicionalmente, no divulga un contenido de sal muy bajo respecto al de la solicitud y no menciona alguna solución que resuelva el problema técnico de la misma.

Es necesario señalar, que con el documento mencionado se afectó inicialmente el nivel inventivo de la reivindicación 6, al ésta revelar la relación de xantan a glucomanano y así conseguir la reología que se deseaba en el producto. Sin embargo, en la respuesta de la solicitante se entendió que las características deseadas del producto se proporcionan dependiendo de la cantidad de sal en la formulación.

3.2. Sobre los argumentos relacionados con los documentos US 4,427,704 y WO 0070970.

Es preciso aclarar a la recurrente, que la invención en principio se afectó por novedad con el documento WO0070970 y, posteriormente, luego de los argumentos presentados por el solicitante y las modificaciones de acuerdo al requerimiento realizado, se reconoció la novedad y el efecto técnico inesperado que proporciona la invención, puesto que ésta da solución a un problema inherente para concentrar productos, al obtenerse una composición con un contenido de sal de 15 a 30%, basado en el contenido de agua, lo que quiere decir que la sal no actúa solamente como un componente que confiere sabor, sino que la relación apropiada de glucomanano y, opcionalmente, otra goma o espesante o agente gelificante, depende de la cantidad de sal en la formulación que, además, encuentra sustento en el capítulo descriptivo. Dicho contenido de sal permite la presencia de ingredientes que no están totalmente secos y puede seguir siendo dosificado en forma de unidad de dosificación, mientras que en el documento citado no se menciona la presencia de sal que proporcione este mismo efecto técnico. Es importante agregar que muchos agentes gelificantes no actúan como tal en presencia de niveles altos de sal, así que la cantidad de sal sí proporciona un efecto técnico inesperado, pues la invención proporciona un concentrado en forma de gel que comprende altos niveles de sal (15 – 40%).

Lo que busca principalmente esta invención es conseguir un concentrado con

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No: 40527

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. No. 08-019258

aparición de un gel (de allí la elección de los gelificantes), que combine ventajas de los concentrados 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 (Fl. 27). 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, p. e., 5 – 60%"* (Fl. 26).

Por otro lado, se debe tener en cuenta que la reología deseada en el concentrado se obtiene cuando se logra una relación apropiada de las gomas, 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. Como resultado se encontró que el concentrado de la invención se disuelve rápidamente, muestra una tendencia baja a la sinéresis y se pueden preparar de forma que se puede 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 (Fl. 34 a 42); 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 (combine permitir el uso de ingredientes que no están totalmente secos con ventajas de concentrados líquidos), estabilidad durante el transporte y almacenamiento.

Con lo anterior, la solicitante demuestra que la *"actividad inventiva radica en el hecho de haber determinado que de todos los sistemas gelificantes posibles e existentes, es únicamente el glucomanano o una combinación de glucomanano con otro agentes gelificante, el que resulta compatible con el nivel de sal extremadamente alto (15-40%)"* (Fl. 163).

Con fundamento en las anteriores consideraciones, el Superintendente de Industria y Comercio,

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: CONFIRMAR la decisión contenida en la Resolución No. 56223 del 26 de septiembre de 2012, por medio de la cual se concedió la patente de invención a la creación denominada "CONCENTRADO EMPACADO PARA PREPARAR UN CALDO, SOPA, SALSA, JUGO DE CARNE O PARA USO COMO UN CONDIMENTO, EL CONCENTRADO COMPRENDE GLUCOMANANO".

ARTÍCULO SEGUNDO: Notificar el contenido de la presente resolución a la

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No: 40527

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

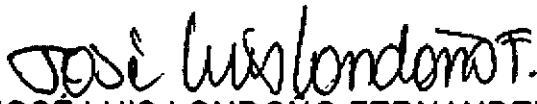
Rad. No. 08-019258

sociedad opositora QUALA S.A. y a la sociedad solicitante UNILEVER N.V., entregándoles copia de la misma y advirtiéndoles que contra ella no procede recurso alguno y, en consecuencia, queda agotada la vía gubernativa.

NOTÍFIQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Bogotá, D.C., el 05 Jul 2013

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO (E),



JOSÉ LUIS LONDOÑO FERNÁNDEZ

Doctora

ALICIA LLORED A RICAURTE

notificacionespatentes@lloredacamacho.com

notificaciones@clarkemodet.com.co

Doctora

ANDREA TOBOS MATEUS

info@martineztobospatentes.com

Elaboró: Laura Victoria Camacho Castellanos ✓

Revisó: Jose Luis Salazar Lopez ✓

Aprobó: Jose Luis Londoño Fernandez ✓