

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES

2020
Bogotá, D.C.,

Abogada
ALICIA LLOREDA RICAURTE

ASUNTO	Radicación	08-19267
	Trámite	002
	Evento	001
	Actuación	519
	Oficio	
	Folios	6

09237

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 26 a 41	25/febrero/2008
Reivindicaciones:	Folios 42 a 45	25/febrero/2008
	Folios 66 a 68	25/febrero/2008
Oposiciones:	Folios 85 a 90	Quala S. A.
		26/noviembre/2009
Respuesta del solicitante:	Folios 158 a 193	24/agosto/2010
Prioridad:	07110024	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 xantan y goma de guar"

El problema planteado en esta solicitud consiste en suministrar concentrados que combine algunas ventajas de los concentrados líquidos (p.e., permitir el uso de ingredientes que no están totalmente secos), como el sabor; con algunas ventajas de los concentrados secos (p.e., dosificación unitaria).

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 1/39

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

La reivindicación 13 indica el uso que puede darse al producto reivindicado, "*uso de un concentrado de acuerdo con las reivindicación 1-11, para preparar un caldo, consomé, sopa, salsa, jugo de carne o para uso como condimento*"; el cual no es una característica técnica que defina a la invención y no es patentable, de acuerdo con el Art 14. Se sugiere hacer la aclaración respectiva. Igualmente, el título hace referencia a un uso que no puede ser patentado, "*para uso como un condimento, el concentrado comprende xantan y goma guar*".

5. De la Solicitud de Patente

Reivindicaciones (Art 30 D 486, Art 22 PCT)

Las Reivindicaciones 1, 3, 4, 5, 6, 9, 10, 11, 12 y 13 no 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.
- Las reivindicaciones 3, 4 y 9 que hacen referencia a una relación de módulo elástico, viscosidad y actividad en agua; 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.
- La reivindicación 11 se refiere al producto y lo se esta definiendo por un paso en un proceso como lo es "*el concentrado es empacado*".
- 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 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 las reivindicaciones 1 y 7 de esta solicitud se afectan con el documento US 4894250, porque este reporta un producto comestible con un sistema gelificante para preparar un gel acuoso termoirreversible que puede mezclarse con carne y otros alimentos. ; esta invención se basa en el hecho de que un gel termoirreversible puede ser producido por la interacción de una solución acuosa de goma de xantan y goma de glucomanano, con la aplicación de un tratamiento térmico. Otras gomas o agentes gelificantes tales como: agar, carragenina, pectina, alginato, gellan, goma guar, pueden ser incorporadas en el sistema básico gelificante para modificar la textura del gel obtenido (Folio 87). y dicho documento, según el opositor, divulga la mezcla de los agentes gelificantes (xantan y goma guar), su porcentaje y la incorporación de componentes para darle sabor.
- El opositor agrega el documento MX PA01006174A; por cuanto divulga una composición gelificante que comprende alginato, hidrocoloide y galactomanano; las fuentes ejemplares de galactomanano que son útiles en esta invención incluyen goma de algarrobo, goma de tara y goma de guar (Folio 88). Según el opositor, el porcentaje que pretende proteger el solicitante de la mezcla de agentes gelificantes dentro de una composición en gel, se divulga en el documento MX PA01006174A y además dice restarle nivel inventivo a la solicitud.
- El opositor agrega el documento FR2795291; por cuanto divulga un azúcar que puede formar un gel que posee unas propiedades al cuajar bastante sobresalientes. Dicho gel contiene un agente gelificante compuesto de carragenina, xantan y/o goma guar y opcionalmente un agente espesante, tal como harina de semilla de algarrobo. El solicitante agrega que no constituye un nivel inventivo

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 que la forma de un gel corresponda al formato adecuado para preparar un concentrado saborizante que puede incluir ingredientes húmedos o líquidos y tampoco señalan que la combinación de xantan y goma guar es adecuada como un agente gelificante que permite la obtención de un gel estable con una alta concentración de sal.

Respuesta del Examinador Técnico

En cuanto al estudio de nivel inventivo y a los documentos que aportó el opositor no se consideran relevantes para el examen de patentabilidad.

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/junio/2007 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

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).

8. Examen de Patentabilidad (Art 14 D486)

Novedad (Art 16 D486)

La reivindicación 1 consiste en "*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),
- 1.0-4%, (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado) de un agente gelificante que comprende la combinación de xantan y goma guar, estando el xantan y la goma guar cada uno presente en una cantidad de 20-80% sobre la cantidad total de xantan + goma guar,
- 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 composición contiene agua en 20-65% pp ; (Pág. 11, Párr. 0031) o 15-80% agua (Pág. 4, Párr. 0014).
1% a 4% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado), de un agente gelificante que comprende la combinación de xantan y goma guar, estando el xantan y la goma guar cada uno presente en una cantidad de 30-70% sobre la cantidad total de xantán+goma guar.	Goma guar menos del 2% y de xantan menos del 2% (Pág. 11, Párr. 0031).
15%-30% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado), preferiblemente 15-26% de sal.	Contenido de sal de 0-5% (Pág. 4, Párr. 0014). 0.1 - 60% (w/w) de componentes que confieren sabor, en este grupo se encuentra la sal (Pág. 5, Párr. 0015).
0.5-60% (% en peso con base en el concentrado total empacado) de componentes que confieren sabor.	0.1 - 60% (w/w) de componentes que confieren sabor consistentes de un grupo de donde se puede seleccionar; sal , azúcares, proteínas hidrolizadas, especias, vinagre, extractos, jugos de frutas, de vegetales, de concentrados, entre otros (Pág. 5, Párr. 0015).

Las características esenciales de la composición de la reivindicación 1 habían sido divulgadas previamente en D1, el cual enseña, un alimento con un agente gelificante y el método para prepararlo (resumen). El contenido de agua, del agente gelificante y otros componentes se encuentran divulgados en el documento D1 tal como se muestra en la tabla.

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

En cuanto a las reivindicaciones dependientes 2, 5, 7, 8, 10 y 11 el documento D1 revela:

- Una composición con un gel comestible que tiene uno o mas sabores (Pág. 3, Párr. 0012).
- Goma guar menos del 2% y de xantan menos del 2% (Pág. 11, Párr. 0031).
- 0.1 - 60% (w/w) de componentes que confieren sabor consistentes de un grupo de donde se puede seleccionar de sal, azúcares, proteínas hidrolizadas, jugos de frutas, de vegetales, de concentrados, queso, yogurt, sabores naturales y artificiales, almidón leche (Pág. 5, Párr. 0015).
- La composición contiene agua en 20-65% pp ; (Pág. 11, Párr. 0031) o 15-80% agua (Pág. 4, Párr. 0014).
- 10-20% de manteca (Pág. 11, Párr. 31) o 5-40% pp de grasas (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 (Pág. 13, Párr. 0036).

Las reivindicaciones dependientes 6 y 9 no mencionan alguna característica que haga nueva a la composición de la reivindicación 1, por lo cual se considera que no son nuevas.

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),

-1.0 a 4%, preferiblemente 1.2 – 3%, mas preferiblemente 1.4 – 2.5% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado) de un agente gelificante que comprende la combinación de xantan y goma de guar, estando el xantan y la goma de guar cada uno presente en una cantidad de 30-70% sobre la cantidad total de xantán+goma de guar,

-3%-30% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado), preferiblemente 15-30% de sal, 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 todos 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 o moldes"

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 paso de calentamiento antes de, y/o durante y/o después del llenado en el empaque	Se requiere de agitación al incorporar todos los ingredientes y estabilizar la emulsión (Pág. 12, Párr. 0034). También se requiere un calentamiento, en donde la temperatura debe ser suficientemente alta; después una etapa de enfriamiento (Pág. 12, Párr. 0035). 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 (Pág. 13, Párr. 0036).
---	--

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

9. Conclusión

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

Item	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	WO03015538A1	1 – 12	Novedad

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 