

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No: 38278

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. PCT/08-019267

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. 55955 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 XANTAN Y GOMA GUAR".

SEGUNDO: Que mediante escrito radicado en esta entidad el 13 de noviembre de 2012, con el No. 08-019267-00012-0000, 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 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 1.0-4% de combinación de xantan y goma guar está descrito en el documento US 4.894.250, dicha inclusión se hace en un porcentaje que va de 0.02% hasta el 6% del peso del gel, se debe tener en cuenta que en un documento el cálculo es sobre el porcentaje en agua y en el otro es sobre el producto total. En la misma línea de análisis, este documento US 4,894,250 también incluye que el concentrado pueda tener componentes que le confieren sabor dispersos en el gel que permiten la elaboración de una variedad de productos alimenticios, tal y como se pretende proteger en la solicitud de Unilever. En consecuencia, para la época de desarrollo del concentrado de Unilever existían divulgaciones como el documento US 4,894,250 que permitían a un experto en la materia técnica correspondiente, llegar de manera obvia a la solicitud reclamada por Unilever." (sic)

2.2. El documento MX PA01006174A afecta el nivel inventivo del concentrado reivindicado.

La sociedad recurrente asegura que el documento MX PA01006174A sí afecta el nivel inventivo del concentrado de Unilever.

Al respecto, asegura que dicho documento "...revela una composición gelificante que

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No: 38278

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. PCT/08-019267

entre otras cosas comprende xantan y goma guar (galactomanano) como agentes que añadidos a otros componentes le añaden características de un gel. La mezcla de agentes gelificantes se presenta en un porcentaje de 1% a 4% en la publicación mexicana que evidentemente anticipa el porcentaje que pretende proteger Unilever en la reivindicación 1. La publicación MX PA01006174A resta nivel inventivo a la solicitud de patente No. 08.019.258 presentada por Unilever, en la medida en que dicha solicitud también describe un producto en el que se puede incorporar una gran variedad de materiales comestibles para darle sabor a las distintas preparaciones o composiciones en donde se vaya a emplear. Específicamente, la publicación mexicana describe en el ejemplo 14 una gelatina de jitomate y carne que se acerca a lo reclamado por Unilever como concentrado empacado para preparar caldos y sopas. Por lo anterior, este documento MX PA01006174A (D2 en la oposición) contiene enseñanzas valiosas para llegar de manera evidente al concentrado empacado de la sociedad Unilever que se desea proteger por patente en Colombia."

2.3. El documento FR 2795291 afecta el nivel inventivo del concentrado de Unilever.

La recurrente asegura que el documento FR 2795291 sí afecta el nivel inventivo del concentrado concedido a Unilever.

Al respecto, asevera que: *"A pesar de que la invención francesa se refiere a preparaciones dulces tales como mermeladas y conservas de fruta, el uso de agentes gelificantes es lo fundamental en este caso y el reemplazo de frutas por elementos como carne, pescado, hierbas, etc., tal y como se muestra en el concentrado de Unilever es evidentemente derivable a partir de lo que se divulga en FR 2795291, por lo que el concentrado bajo análisis no constituye un salto en el estado de la técnica que le imprima nivel inventivo."*

2.4. El documento WO 03015538 afecta la novedad de la solicitud.

La recurrente asegura que el documento WO 03015538 afecta la novedad de la solicitud y fue utilizado para afectar la invención en Estados Unidos y Europa.

Asevera que en el examen emitido en el caso 12/072,278, el Examinador consideró que las enseñanzas contenidas en US2003/044503 (equivalente a WO 03015538) *"...afectan el nivel inventivo de la solicitud de Unilever. Este caso en Estados Unidos está abandonado por no haberse respondido el examen de patentabilidad al que ahora hago referencia..."*.

Agrega, que el documento US 2003/044503 *"...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 US2003/044503), también divulga que estas composiciones base gel pueden ser utilizadas para mejorar el sabor y la textura*

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No: 38278

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. PCT/08-019267

de productos alimenticios; el cual comprende 15 a 80 % en peso de agua del total del concentrado."

Argumenta 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 u otro documento; lo que se está haciendo es determinando si, con las enseñanzas que se conocían el momento de desarrollar la invención, se podía obtener su resultado de una manera obvia o evidente..."

Finalmente, la sociedad recurrente señala los indicios de nivel inventivo y el método para la evaluación de nivel inventivo según el Manual Andino de Patentes y, al respecto, concluye que: "...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 se estudia bajo el expediente No. 08-19267 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 documento citado por el Examinador en su oficio 09237 afectan la patentabilidad de la presente solicitud y en consecuencia, solicito se niegue el derecho de patente para el invento 'Concentrado empacado para preparar un caldo, sopa, salsa, jugo de carne o para uso como un condimento, el concentrado comprende Xantan y Goma Guar.'"

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

3.1. Sobre los argumentos según los cuales el documento US 4,894,250 afecta el nivel inventivo del concentrado concedido.

Al respecto, es preciso aclarar que 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, divulga un contenido de sal muy bajo respecto del de la solicitud y no menciona alguna solución que resuelva el problema técnico de la solicitud.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No: 38278

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. PCT/08-019267

3.2. Sobre los argumentos que sustentan que el documento MX PA01006174A afecta el nivel inventivo del objeto concedido.

Para evaluar si una invención es nueva o no, se definen las características técnicas esenciales de las reivindicaciones independientes, para luego compararlas con el estado de la técnica, elemento por elemento, y así verificar si la invención reivindicada es idéntica a lo revelado en el estado de la técnica. Lo anterior, con el fin de señalar que el documento MX PA01006174A tampoco afecta la novedad del objeto concedido, pues no proporciona todos los elementos reivindicados en la solicitud; en dicho documento se muestra una mezcla de alginato y la combinación de goma xantan y goma de algarrobo (Pág. 1, líneas 1 a 10).

Por otro lado, una invención carece de nivel inventivo cuando la combinación de los elementos que provean la solución al problema técnico está revelada en el estado de la técnica. Estos elementos en su totalidad e integridad deben enseñar de manera evidente la forma de llegar a la solución del problema técnico. En el presente caso, el elemento que provee la solución es la cantidad de sal en la formulación, pues el problema técnico era conseguir esa compatibilidad entre los ingredientes y la sal, y en el documento MX PA01006174A no existe enseñanza alguna que sugiera un contenido de sal como el reivindicado o algún indicio que señale a la sal como un componente que aporte un efecto diferente al de dar sabor al producto.

3.3. Sobre los argumentos según los cuales el documento FR 2795291 afecta el nivel inventivo del objeto concedido.

El documento FR 2795291 no puede tenerse en cuenta para el análisis de patentabilidad de esta solicitud, comoquiera que no menciona alguna de las características técnicas reivindicadas por ésta. Dicho documento se dirige a un agente gelificante en forma de polvo para la preparación de confituras, usado en la preparación de mermeladas (Pág. 2, líneas 6 a 8).

3.4. Sobre los argumentos relacionados con el documento WO 03015538 y el Manual Andino de patentes.

Es preciso aclarar a la recurrente, que la invención en principio se afectó por novedad con el documento WO 03015538 y, posteriormente, luego de los argumentos del 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 xantan y goma guar dependen de la cantidad de sal en la formulación que,

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No: 38278

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. PCT/08-019267

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.

Lo que busca principalmente esta invención, es conseguir un concentrado con apariencia 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 xantan y goma guar, 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 1 a 3% de xantan y goma guar juntas para 15% de sal (Fl. 31, 205 y 206). 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 (Fl. 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 (combine permitir el uso de ingredientes que no están totalmente secos con ventajas de concentrados líquidos), estabilidad durante el transporte y almacenamiento.

En el documento WO 03015538, la sal que se menciona hace parte de los aromatizantes y agentes de textura, frente a los argumentos del solicitante al demostrar que en la invención *"la sal también se puede ver como un mejorador de sabor, pero aquí se considera como una categoría separada de ingredientes"* (Fl. 32) al tener en cuenta que: *"La goma guar y el xantan por sí solos realmente no se gelifican a altas concentraciones de sal, pero sí en combinación"* (Fl. 30).

En conclusión, el solicitante demostró que encontrando la relación apropiada de xantan y goma guar, 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.

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

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No: 38278

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. PCT/08-019267

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: CONFIRMAR la decisión contenida en la Resolución No. 55955 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 XANTAN Y GOMA GUAR".

ARTÍCULO SEGUNDO: Notificar el contenido de la presente resolución a la 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 27 Jun 2013

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO,



PABLO FELIPE ROBLEDO DEL CASTILLO

Doctora
ALICIA LLOREDA 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 ✓