

**SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES**

2020
Bogotá, D.C.,

Abogada
ALICIA LLOREDA RICAURTE

ASUNTO	Radicación	08-19269
	Trámite	002
	Evento	001
	Actuación	519
	Oficio	NE 08707
	Folios	8

Patente de Invención



Vía Nacional



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 67 a 70	25/febrero/2008
Oposiciones:	Folios 87 a 91	Quala S. A.
		26/noviembre/2009
Respuesta del solicitante:	Folios 112 a 146	23/agosto/2010
Prioridad:	07110027	25/febrero/2008

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 tara"

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 y 21 D 486)

La reivindicación 13 indica el uso que puede darse al producto reivindicado, el cual no es una característica técnica que defina a la invención. Se sugiere hacer la aclaración respectiva.

5. De la Solicitud de Patente

Título

El título hace referencia al uso que se le da al concentrado, lo que no puede ser objeto de patente.

Reivindicaciones (Art 30 D 486, Art 22 PCT)

Las Reivindicaciones 1, 3, 4, 6, 9, 10, 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, viscoso 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 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.
- La reivindicación 13 indica el uso que puede darse al producto reivindicado, el cual no es una característica técnica que defina a la invención. Se sugiere hacer la aclaración respectiva.

Se requiere al Solicitante hacer las aclaraciones necesarias.

6. Análisis de las Oposiciones

Argumentaciones de Quala S.A.

El efecto que logra el incluir la proporción adecuada de agente gelificante es que modifica la textura del producto al adicionar un tercer componente tal como el xantan (Cól. 1, Párr. 2); por lo tanto cuando varía la relación de xantan/galactomanano genera un efecto en la dureza, en el módulo que se define como la medida de como la muestra se comporta cuando se comprime (Cól. 2, Líneas 4 a 10) y en la fragilidad. Estas características permiten preparar una gran diversidad de productos alimenticios con reducida fragilidad, cierto grado de elasticidad y con un grado controlado de dureza y de módulo (Cól. 2, Líneas 44 a 55); así es como D2 divulga una relación de 0.1-1.5% del gelificante xantan/galactomanano donde el galactomanano es goma de tara (Col. 3, Párr. 1).

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: "cómo suministrar concentrados empacados en forma de una gelatina que posea las características apropiadas de dureza, elasticidad, entre otras; producto conocido en D1.

Sin embargo, variando el gelificante xantan/galactomanano donde el galactomanano es goma de tara (Col. 3, Párr. 1) para mejorar las características del producto, ya está divulgada en el documento D2 que se refiere a cómo la relación que se maneje de xantan/galactomanano genera un efecto en la dureza, en el módulo y en la fragilidad (Cól. 2, Líneas 44 a 55).

En consecuencia, la persona del oficio normalmente versada en la materia, incluiría el hecho de trabajar sobre la variación de xantan/galactomanano 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.

Con respecto a las reivindicaciones dependientes 5, 6, 8 y 11 no presenta características que hagan inventiva a la invención

En relación a la reivindicación dependiente 2, 7 y 13 el documento D2 determina:

- La invención también consiste en productos comestibles gelificados que comprenden una matriz en la que se encuentra uno o mas ingredientes alimenticios dispersos en ella, dichos ingredientes se seleccionan del grupo consistente de vegetales, frutas, carne, pescado, azúcar, leche mezclas de ellos (Cól. 3, Párr 1 a 3).

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 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 tara, estando el xantan y la goma de tara cada uno presente en una cantidad de 30-70% sobre la cantidad total de xantán+goma de tara

-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 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 molde".

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

Características esenciales	D1	D2
-20-80% de agua (% en peso con base en el concentrado total empacado),	15-80% peso de agua (0025).	En diferentes ensayos se muestran porcentajes de agua de: 34.69% en peso (Cól 7, Ejemplo 10), 44.26% (Cól. 10, Ejemplo 16), 72.818 % en peso (Cól. 9, Ejemplo 15).
-0.8 a 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 tara, estando el xantan y la goma de tara cada uno presente en una cantidad de 30-70% sobre la cantidad total de xantán+goma de tara.	No menciona	No menciona
-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,	0.1-60% peso de componentes que den sabor, entre ellos esta la sal (0015).	No menciona
-0.5-60% (% en peso con base en el concentrado total empacado) de componentes que confieren sabor.	0.1-60% peso de componentes que den sabor, entre ellos esta la sal, azucares, proteínas hidrolizadas, especias, extractos, jugos de frutas y de verduras (0015).	No menciona
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 del producto es: -mezclar el agente gelificante con los otros ingredientes en adecuadas cantidades -se calienta la mezcla se requiere agitación -La mezcla caliente se enfría (0039, 0040, 0042).	Se mezcla con un proceso de agitación Se calienta a 71°C y se mantiene durante 10 minutos antes de dejarlo listo y refrigerado a 4°C (Cól. 10, Ejemplo 17, Líneas 62 a 67).

Los documentos D1 y D2 se consideran el estado de la técnica cercano a la invención definida en la reivindicación 12 porque divulgan el producto y proceso, un alimento compuesto que tiene un agente gelificante (D1, resumen) y la formación de geles como productos alimenticios (D2, Cól 1, Párr. 1).

La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 12 y el producto de D1 consiste en la combinación de xantan y goma tara.

La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 12 y el producto de D2 consiste en el porcentaje de agente gelificante, que es la combinación de xantan y goma tara.

El efecto que logra el incluir la proporción adecuada de agente gelificante es modificar la textura del producto, al adicionar un tercer componente, tal como el xantan (Cól. 1, Párr. 2); por lo tanto cuando varia la relación de xantan/galactomanano genera un efecto en la dureza, en el módulo que se define como la medida de como la muestra se comporta cuando se comprime (Cól. 2, Líneas 4 a 10) y en la fragilidad. Estas características permiten preparar una gran diversidad de productos alimenticios con reducida fragilidad, cierto grado de elasticidad y con un grado controlado de dureza y de módulo (Cól. 2, Líneas 44 a 55); así es como D2 divulga una relación de 0.1-1.5% del gelificante xantan/galactomanano donde el galactomanano es goma de tara (Col. 3, Párr. 1).

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: “cómo suministrar concentrados empacados en forma de una gelatina que posea las características apropiadas de dureza, elasticidad, entre otras; producto conocido en D1.

Sin embargo, variando el gelificante xantan/galactomanano donde el galactomanano es goma de tara (Col. 3, Párr. 1) para mejorar las características del producto, ya está divulgada en el documento D2 que se refiere a cómo la relación que se maneje de xantan/galactomanano genera un efecto en la dureza, en el módulo y en la fragilidad (Cól. 2, Líneas 44 a 55).

En consecuencia, la persona del oficio normalmente versada en la materia, incluiría el hecho de trabajar sobre la variación de xantan/galactomanano de D2 en el producto de D1 para llegar así al objeto de la reivindicación 12 de la solicitud. Por lo cual se considera obvia.

En relación a la reivindicación dependiente 14 el documento D2 determina:

- Se mezcla con un proceso de agitación
Se calienta a 71°C y s emantiene durante 10 minutos antes de dejarlo listo y refirgerado a 4°C (Cól. 10, Ejemplo 17, Líneas 62 a 67).

9. Conclusión

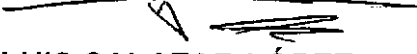
Los requisitos de Patentabilidad de la presente Solicitud están afectados así:

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	US 20030044503	1, 7 y 12	Nivel Inventivo
D2	US 4647470	1, 7 y 12	Nivel Inventivo

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

30 MAYO 2012

Elaborado por: Sonia Andrea Hoyos

Revisado por: Rosa Patricia Téllez