

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No: 40525

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. No. 08-019269

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. 56194 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 DE TARA".

SEGUNDO: Que mediante escrito radicado en esta entidad el 13 de noviembre de 2012, con el No. 08-019269-00013-0000, 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 4,647,470 afecta el nivel inventivo del concentrado reclamado.

La sociedad recurrente asegura que el documento US 4,647,470 sí afecta el nivel inventivo del concentrado empacado de Unilever.

Al respecto, asevera que la invención publicada en dicho documento "...fue considerada relevante en el análisis de patentabilidad que hizo ese Despacho para la presente solicitud, y precisamente el Examinador de la SIC en el resultado de examen de patentabilidad concluyó que la solicitud de Unilever, y particularmente las reivindicaciones 1, 7 y 12, carecían de nivel inventivo debido a las enseñanzas contenidas en US 4,647,470 (D1 en la oposición y D2 en el examen de patentabilidad elaborado por la SIC)¹."

Agrega, que "...esta publicación divulga un gel acuoso que comprende 0.1% a 1.5% (en peso) de la mezcla de la composición gelificante en la reivindicación 5 con lo cual es equivalente a los rangos especificados para el agente gelificante del concentrado empacado de Unilever. El objeto de la invención de Unilever es un concentrado empacado para preparar un caldo, sopa, salsa, jugo de carne o para uso como un condimento, en donde uno de sus componentes es un agente gelificante que precisamente comprende la combinación de xantan y goma de tara según se había publicado previamente en la patente US 4.647.470. El rango más amplio reclamado por Unilever para la cantidad de agente gelificante es 0.8% a 2.5%, y preferiblemente 1 a 2% y más preferiblemente 1.2% -1.8% todos estos rangos de porcentaje en peso con base en el contenido de agua del concentrado; la publicación US. 4.647.470 divulga que la cantidad de agente gelificante (goma de xantan y tara) es de 0.1% a 1.5% calculado con base en peso del producto, con lo cual el porcentaje utilizado por Unilever está en el mismo nivel que el que ya se había

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No: 40525

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. No. 08-019269

divulgado en el documento US 4.647.470 producto comestible gelificado como el de Unilever." -negrilla original del texto-

2.2. El documento US 4,746,528 afecta el nivel inventivo del concentrado reclamado.

La sociedad recurrente asegura que dicha publicación "...enseña composiciones gelificadas donde la goma de un galactomanano pueden ser: goma de algarrobo, goma de tara o goma de casia, en combinación con goma de xantano; tal y como se muestra en el resumen y las líneas 25-30 de la columna 2 del documento US 4,746,528 (D2 en la oposición). De esta manera, los agentes gelificantes que se enumeran en esta publicación hacen que sea obvia la combinación de xantano y goma de tara de la presente solicitud de patente. No solo es obvia la combinación de dichos agentes gelificantes, sino también la cantidad de gelificante utilizado. Precisamente, la solicitud de Unilever reclama un contenido de 0,8 a 2,5% en peso de agente gelificante (basada en el contenido de agua del concentrado) que comprende la combinación de xantan y goma de tara; este porcentaje de 0,8 a 2,5% está incluido, tanto en su rango superior como en su rango inferior, dentro del rango previamente divulgado en US 4,746,528 (D2 en la oposición) que revela que la cantidad de total de gomas en el gel es de 0,1 a 5% en peso, basado en el peso de la fase acuosa (Ver Columna 2, líneas 42 a 44 y reivindicación 21 del documento US 4,746,528 (D2 en la oposición))."

2.3. El documento US2003/044503 afecta el nivel inventivo del concentrado de Unilever.

La sociedad recurrente sostiene que: "En el examen emitido en el caso 12/072,261, el Examinador consideró que las enseñanzas contenidas en US2003/044503 afectaban el nivel inventivo de la solicitud de Unilever. Este caso en Estados Unidos está abandonado por no haberse respondido el examen de patentabilidad..."

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 y 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." (sic) -negrilla original del texto-

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: 40525

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. No. 08-019269

3.1. Sobre los argumentos relacionados con el documento US 4,647,470.

Al respecto, es preciso aclarar que el documento US 4.647.470 proporciona mezclas de goma gellan, en el que el nivel de acetilo es 0.3-0% (en peso) con goma de xantana y goma de algarrobo; se enseña en lugar de goma de algarroba, konjak, tara, o gomas de Cassia (resumen, Col. 1, líneas 35 a 44) y se citan los porcentajes de agua (ejemplo 10, 15 y 16).

Con el examen de fondo realizado a la solicitud, se encontró que la relación de xantan/galactomanano genera un efecto en la dureza, módulo y fragilidad, y comoquiera que el documento US 4.647.470 revela una relación de 0.1 a 1.15% del gelificante xantan/galactomanano (goma de tara) (Col. 3, Párr. 1), se afectó el nivel inventivo de la reivindicación 1. Ahora bien, como consecuencia de los argumentos de la solicitante allegados mediante radicado No. 08-019269-00008-0000, el 24 de agosto del 2012, se aceptó que dicho documento no hace referencia a la presencia de niveles altos de sal y no existe enseñanza de que el sistema gelificante (xantan y goma de tara) debe ser utilizado en presencia de 15 – 40% de sal, razón por la cual se concedió el objeto reclamado.

Por lo demás, cabe advertir que el examen de patentabilidad se realizó con base en la combinación de las enseñanzas divulgadas en dicho documento y en la invención US 20030044503.

3.2. Sobre los argumentos relacionados con el documento US 4,746,528.

El documento US 4,746,528 tiene que ver con una composición gelificable adaptable a la formación de un gel no esterilizado que tiene una resistencia de gel superior. Dicha composición comprende una mezcla de: (1) gelan, (2) la goma de xantano, y (3) un galactomanano y/o goma glucomanano capaz de formar un gel con goma de xantano 35, (reivindicación 1). De esta manera, en dicho documento no se menciona la combinación de xantan y goma de tara, específicamente como agente gelificante adecuado para la obtención de un gel con alto contenido de sal. Se refiere a que la cantidad del total de gomas en el gel es de 0,1 a 5% en peso, basado en el peso de la fase acuosa (Col. 2, líneas 42 a 44). Se suma a lo anterior, que dicho documento no se refiere al contenido de sal.

3.3. Sobre los argumentos relacionados con el documento US2003/044503.

Cabe aclarar, que la invención en un principio fue afectada por carecer de nivel inventivo, a partir de las enseñanzas divulgadas por los documentos US2003/044503 y US4.647.470.

El documento US2003/044503 hace referencia al contenido de agua y de componentes que dan sabor, entre ellos la sal (Párr. 0015 y 0025). Allí no se encuentra divulgado el contenido del gelificante xantan y goma de tara en combinación. Las enseñanzas divulgadas en el documento US2003/044503 (documento más cercano a la invención) se

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No: 40525

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. No. 08-019269

combinaron con el documento US4.647.470, que se refiere a cómo la relación de xantan/galactomanano genera un efecto en la dureza, en el módulo y en la fragilidad (Col. 2, líneas 44 a 55), tal como se mencionó anteriormente. Sin embargo, con los argumentos presentados por la solicitante y las modificaciones en el contenido de sal, se reconoció que el documento más cercano se refería al contenido de ingredientes que dan sabor, entre ellos la sal, con un porcentaje total 0.1 – 60%, en donde la sal participa con un 0 - 5% (Párr. 0036); por lo tanto en dicho documento no se encuentra un sistema de gelificación que comprenda xantan y goma de tara que emplee un contenido de sal entre 15 a 40%, 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 de tara dependen de la cantidad de sal en la formulación (lo anterior encuentra sustento en el capítulo descriptivo). Dicho contenido de sal permite la presencia de ingredientes que no están totalmente secos y que 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 de tara, 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 puede 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 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 conclusión, el solicitante demostró que encontrando la relación apropiada de xantan y goma de tara, 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: 40525

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. No. 08-019269

RESUELVE:

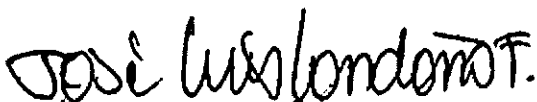
ARTÍCULO PRIMERO: CONFIRMAR la decisión contenida en la Resolución No. 56194 del 26 de septiembre de 2012, por medio de la cual se concedió la patente de invención a la creación denominada "CONCENTRADO EMPACADO PARA PREPARAR UN CALDO, SOPA, SALSA, JUGO DE CARNE O PARA USO COMO UN CONDIMENTO, EL CONCENTRADO COMPRENDE XANTAN Y GOMA DE TARA".

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 05 Jul 2013

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO (E),



JOSÉ LUIS LONDOÑO FERNANDEZ

Doctora

ALICIA LLORED RICAURTE

notificacionespatentes@lloredacamacho.com

notificaciones@clarkemodet.com.co

Doctora

ANDREA TOBOS MATEUS

info@martineztobospatentes.com

Elaboró: Laura Victoria Camacho Castellanos ✓

Revisó: Maria Del Socorro Pimienta Corbacho ✓

Aprobó: Jose Luis Londoño Fernandez ✓