

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No: 35256

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. No. 08-019270

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

En ejercicio de sus facultades legales, en especial de las que se confirieron en el numeral 34 del artículo 3 del Decreto 4886 de 2011, y

CONSIDERANDO

PRIMERO: Que mediante Resolución No. 55960 del 26 de septiembre de 2012, la Superintendencia de Industria y Comercio negó patente de invención a la creación denominada: "CONCENTRADOS EMPACADOS EN LA FORMA DE UN GEL QUE COMPRENDEN ALMIDÓN MODIFICADO", con fundamento en el artículo 18 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, al estimar que la invención en estudio no cumplió con el requisito de nivel inventivo.

SEGUNDO: Que mediante escrito radicado en esta Entidad el 13 de noviembre de 2012 con el No. 08-019270 00014 0000, encontrándose dentro del término establecido para el efecto, la doctora Alicia Lloreda Ricaurte, en su calidad de apoderada de UNILEVER N.V., interpuso recurso de reposición contra la citada Resolución, con fundamento en los argumentos que a continuación se sintetizan:

La recurrente inicia su argumentación indicando que ha decidido modificar el capítulo reivindicatorio incluyendo ahora la frase "y en donde adicionalmente el concentrado está en forma de un gel" tanto en la reivindicación 1 (de producto) como en la reivindicación 11 (de proceso).

Los argumentos a favor del nivel inventivo de esta solicitud comienzan definiendo el problema técnico y el objeto de la invención.

Señala que "(...) los productos listos para consumir en forma de geles, como pudines, ya eran bien conocidos para el momento del desarrollo de la presente invención. Sin embargo, los productos concentrados con un alto contenido de sal sólo estaban presentes en ese momento en forma seca (cubos de caldo) o en forma líquida, pero los concentrados de alimento con alto contenido de sal **en la forma de un gel** no eran conocidos... la razón para que no existiera un concentrado de alimento con un alto contenido de sal en forma de un gel, era que no se conocía cuál agente gelificante debía usarse para tal fin dado que varios agentes gelificantes no forman un gel en condiciones de altos contenidos de sal o producen complicaciones serias... Unilever encontró que un número limitado de agentes gelificantes, que como tal fueron conocidos como agentes gelificantes, de manera sorprendente podían proporcionar un

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No: 35256

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. No. 08-019270

gel en condiciones de alto contenido de sal (15-40% con base en el contenido de agua). Por este desarrollo técnico se hizo posible proporcionar un concentrado de alimento que tiene un alto contenido de sal el cual estuviera en forma de un gel."

Así las cosas, manifiesta, "la presente solicitud de patente reclama un concentrado de alimento en la forma de un gel, en donde se utiliza almidón modificado como el agente gelificante, el cual es estable bajo condiciones de salinidad extremadamente altas. Sumado a lo anterior, me permito señalar que un beneficio adicional de utilizar almidón modificado como agente gelificante es que este agente mostró una cantidad reducida de sinéresis (en otras palabras una cantidad pequeña de agua expulsada del gel), un fenómeno que puede ser especialmente problemático a altos contenidos de sal."

Frente al documento antecedente D1 señala que "La elección de D1 como el estado del arte más cercano a la presente invención demuestra las suposiciones erradas hechas por el Examinador Técnico sobre D1 y sugiere que se ha realizado un análisis hindsight o "Ex post facto" al utilizar las enseñanzas de dicho documento del estado del arte... D1 y la invención denegada tienen objetivos diferentes pues la solicitud denegada busca proporcionar un producto con una textura de gel a pesar de los altos contenidos de sal del producto, y además busca un nivel bajo de sinéresis del gel mientras que el objetivo completo de D1 es mantener una textura líquida."

En conexión con lo anterior, agrega, "es necesario llamar la atención sobre el hecho que el ingrediente principal de la presente invención, es decir el almidón modificado, debe ser activo (gelatinizado, hinchado) para proporcionar la pretendida textura de gel, mientras que en D1 cualquier almidón modificado debe estar en su forma inactiva para no destruir el producto líquido deseado de D1 pues en el caso en el que el almidón en D1 sea hinchado (es decir activo) aparecen varios problemas para la composición como se muestra claramente en las líneas 14 a 18 de la página 5 de D1 en donde se señalan problemas relacionados con la fluidez, la porosidad, la manipulación y la conveniencia de la composición obtenida si se utiliza un almidón hinchado (activo)..." (Folio 225 vuelto)

Según la recurrente el examinador técnico no define un punto de partida en D1 y señala que este "no indica una composición en D1 que pudiera funcionar como un punto de partida normal para la persona medianamente versada en la materia. En vez de esto, el Examinador técnico se refiere a características individuales de D1, combinándolas y creando un punto de partida hipotético. Por ejemplo, el Examinador técnico combina las enseñanzas de las líneas 10 a 13 de la página 5 de D1 (el uso opcional de almidón modificado) con la enseñanza de las páginas 7 y 8 de dicho documento en donde se mencionan los rangos de los ingredientes y se muestra un rango de 0% a 20% de sal, un rango de 10 a 55% de agua y de 10 a 50% de almidón. Con base en lo anterior el Examinador concluye que los rangos de cada ingrediente de la composición de D1 se

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No: 35256

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. No. 08-019270

solapan con los de la presente solicitud, infiriendo en consecuencia que D1 llevaría una composición con un alto contenido de sal (15-40% de agua) que comprende almidón modificado...”

Considera relevante el hecho de que “estos rangos de D1 no revelan de manera directa y sin ambigüedad solo una composición que pudiera ser hipotéticamente realizada, razón por la cual el único lugar en donde la persona versada en la materia puede encontrar un punto de partida real es en los Ejemplos específicos revelados en D1 los cuales se analizará a continuación...” (Folio 226 vuelto)

Posteriormente aclara que “El estado del arte más cercano a la presente invención que se encuentra en el documento D1 son los Ejemplos 2,3 y 5 de D1. Con relación a los Ejemplos 2 y 3 me permito señalar que estos se diferencian de la reivindicación 1 ahora modificada de la presente solicitud en que:

- Los productos obtenidos de los Ejemplos 2 y 3 de D1 no son un gel.
- Los Ejemplos 2 y 3 de D1 no comprenden un almidón modificado.
- Los Ejemplos 2 y 3 de D1 muestran niveles de almidón con base en el contenido de agua que se encuentran fuera del rango en el que se encuentra el almidón en el concentrado reclamado por la presente solicitud que es de 10-30% con base en el contenido de agua. Los Ejemplos 2 y 3 de D1 tienen de manera respectiva un contenido de almidón de 69% y de 79.3% con base en el contenido de agua...”

Resalta a continuación que “el efecto que logra el almidón modificado en la proporción correcta es que el producto tiene la textura de gel ya mencionada a pesar que el concentrado tiene una cantidad de sal alta de 15-40% con base en el contenido de agua, la cual puede ser dispersada o disuelta razonablemente rápido (líneas 31-34 de la página 5 de la solicitud como se encuentra actualmente presentada). Adicionalmente, dicho almidón modificado en las proporciones que se muestran en la reivindicación 1 de la presente solicitud proporciona un gel que tiene una cantidad de sinéresis baja (línea 15 de la página 2, línea 35 de la página 5 y línea 6 de la página 9).”

Insiste la recurrente en que, para llegar a la materia objeto de la presente solicitud, “el estado del arte debería al menos sugerirle a la persona medianamente versada en la materia cómo modificar las enseñanzas del documento D1 para llegar al concentrado de la presente solicitud. Sin embargo, a continuación me permito exponer argumentos que pondrán de manifiesto que ni D1, ni D2 ni D3 revelan enseñanzas que condujeran de manera obvia a dicha persona a la materia objeto de la presente solicitud... D1 es silencioso con respecto a una textura de gel o a cómo crear dicha textura de gel; no existe ningún señalamiento en D1 a este respecto pues este va dirigido a otro objetivo... D2 y D3 no proporcionan una sugerencia o motivación para utilizar almidón

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No: 35256

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. No. 08-019270

modificado, sin hablar del uso de almidón modificado para formar un gel que es estable en composiciones de alto contenido de sal y que muestren una sinéresis reducida...”

Frente a los documentos D2 y D3 considera la recurrente:

El documento D2 “enseña un proceso para proporcionar un gel (reivindicación 1). Dicho proceso utiliza almidón nativo (línea 31 de la columna 7) que contiene 15-30% de amilosa (líneas 36-37 de la columna 7). El proceso de D2 libera amilosa desde el almidón por calentamiento y la amilosa liberada es acomplejada con un emulsificante (líneas 36-38 de la columna 2). Así el producto resultante es amilosa enlazada a emulsificante, el cual es descrito como proporcionador de geles... en D2 la cantidad de almidón utilizada en la reacción para proporcionar geles está en porcentajes pequeños, según las líneas 17-18 de la columna 2 y la línea 35 de la columna 7 de D2, entre un 1 a 5% de almidón nativo como material de partida en la reacción. Consecuentemente, la persona versada en la materia reconocerá que la aplicación de las enseñanzas de D2 conduce a productos de bajo contenido de sal como pudines (véase la línea 63 de la columna 3) razón por la cual no se menciona la sal en D2... Por su parte, el documento D3 describe un proceso para hacer un producto gelificado que comprende dos pasos: un paso de gelificado lento y un paso de gelificado rápido. Dentro del documento D3 se sugieren muchos agentes gelificantes para estos pasos del proceso. Uno de los agentes gelificantes sugeridos es el almidón. Sin embargo, D3 es silencioso sobre el uso de almidón modificado...”

Así las cosas, concluye, que a la luz de las revelaciones anteriores “salta a la vista que la afirmación realizada por el Examinador en cuanto a que D2 y D3 revelarían el uso de almidón modificado como agente gelificante no está soportada por ninguno de los documentos D2 o D3, y mucho menos D2 o D3 sugeriría el uso de almidón modificado como agente gelificante bajo condiciones de altas concentraciones de sal, ni el uso de almidón modificado como un agente gelificante para proporcionar un gel estable que muestre sinéresis baja.”

Estima que el documento de Haralampu citado por el examinador técnico (y que se adjunta a este memorial) “se refiere a almidón que es resistente a la degradación enzimática, pero dicho documento no contiene ninguna referencia a ventajas en cuanto a la estabilidad de las propiedades del almidón a altas concentraciones de sal, y dicho documento mucho menos sugiere al almidón modificado para producir geles en concentraciones de sal del 15-40% con base en el peso de agua (como los que son objeto de la reivindicación 1 modificada de la presente solicitud). Además, el documento de Haralampu también es totalmente silencioso sobre la reducción de la sinéresis como una consecuencia del uso de almidón modificado bajo condiciones de altas concentraciones de sal... Además, el Examinador técnico señala que el Flojel 70 corresponde a un almidón de maíz modificado 'que se comercializa justamente para

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No: 35256

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. No. 08-019270

lograr el efecto que aquí se argumenta como inesperado o sorprendente, la obtención de un concentrado en forma de gel que tiene las propiedades reológicas requeridas y que es estable aun en altas concentraciones de sal..."

Finalmente, considera que la persona versada en la materia reconocerá que la afirmación del examinador de que "las sales, por ejemplo los cloruros, son agentes espesantes..." resulta extraña en sí misma, "pues dentro de los conocimientos básicos de una persona medianamente versada en la materia no se encuentra que las sales actúen como agentes espesantes, razón por la cual frente a esta afirmación surgen preguntas como por ejemplo ¿Cómo puede un anión cloruro espesar una composición?..."

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

El solicitante inicia su argumentación indicando que ha decidido modificar el capítulo reivindicatorio incluyendo ahora la frase "y en donde adicionalmente el concentrado está en forma de un gel" tanto en la reivindicación 1 (de producto) como en la reivindicación 11 (de proceso).

Frente a este punto esta Oficina aclara al solicitante que pese a la especificación de que el producto de interés está en forma de un gel, no se supera la objeción en cuanto a la falta de nivel inventivo de la materia reclamada. Se llama la atención del solicitante que la característica del concentrado de interés "en forma de un gel", se había tenido en cuenta en el análisis de patentabilidad presentado en la resolución de negación, pese a que el solicitante no la había reclamado.

En su opinión "(...) los productos listos para consumir en forma de geles, como pudines, ya eran bien conocidos para el momento del desarrollo de la presente invención. Sin embargo, los productos concentrados con un alto contenido de sal sólo estaban presentes en ese momento en forma seca (cubos de caldo) o en forma líquida, pero los concentrados de alimento con alto contenido de sal **en la forma de un gel** no eran conocidos... la razón para que no existiera un concentrado de alimento con un alto contenido de sal en forma de un gel, era que no se conocía cuál agente gelificante debía usarse para tal fin dado que varios agentes gelificantes no forman un gel en condiciones de altos contenidos de sal o producen complicaciones serias..."

Frente a estas manifestaciones de la recurrente la Oficina aclara que durante el examen de patentabilidad, se reconoció la novedad de la materia reclamada y se identificó como característica técnica la selección específica de componentes. No obstante, se considera que encontrar o mejor escoger un número limitado de agentes gelificantes,

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No: 35256

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. No. 08-019270

para formular un producto en forma de gel, no involucra altura inventiva, tal como se indicó en el análisis de patentabilidad presentado en la resolución de negación.

Se llama la atención del solicitante frente a dos aspectos importante. Primero, la frase "un número limitado de agentes gelificantes" no refleja realmente el alcance de la materia denegada. Nótese que ni en el capítulo reivindicatorio denegado, ni en la modificación allegada con el presente recurso se define de forma "limitada" el agente gelificante. Simplemente se indica que es un almidón modificado. Sin embargo, existen muchos tipos de almidones modificados en el mercado, de forma tal que no es posible asegurar que se eligió un "número limitado".

Pero aun sin tener en cuenta esta falta de definición, y como segundo punto, se llama la atención del solicitante frente a que los almidones modificados son aditivos comúnmente utilizados en la industria de alimentos (ver pie de página 1 y 2) y se comercializan como aditivos espesantes o formadores de geles. Así que es evidente que si se necesita lograr una reología de gel, se utilice en la formulación un agente gelificante. Se aclara, además, que las ventajas en cuanto a estabilidad frente a: calor, pH y/o concentración de sales, es una ventaja o bondad propia del almidón modificado, (que entre otras cosas se modifica químicamente para lograr esas ventajas) y no del producto final como tal. No es válido atribuir a la formulación del producto final ventajas que son propias de un aditivo y ya son bien conocidas.

Con relación a los argumentos referentes a D1 cabe precisar que en ningún momento del trámite se realizó un análisis retrospectivo. Por el contrario, se siguió una metodología que utiliza publicaciones anteriores a la fecha de prioridad y se basa en sus enseñanzas para realizar el análisis.

Esta Oficina reitera que el documentos D1 es el documento del estado de la técnica cercano, puesto que pertenece al mismo campo tecnológico, es decir se relaciona de forma directa con la industria de alimentos, y porque más específicamente divulga composiciones alimenticias para preparar sopas, salsas o condimentos. Además, divulga mucha más información que acercaría a un técnico medio en la materia, en lugar de alejarlo del objeto ahora reclamado. Se aclara que un técnico medio en la materia no sólo tiene la capacidad suficiente para extraer la información adecuada de un documento determinado, sino además tiene la capacidad de solucionar problemas rutinarios utilizando la información básica de su campo.

Por lo demás, el solicitante no puede negar que el documento D1 divulga y/o sugiere la utilización o inclusión de almidones modificados en concentrados alimenticios para caldos, salsas, sopas, etc. Si bien es cierto el documento D1 no divulga específicamente una formulación en forma del gel sino una formulación fluida, es claro que la sugerencia de almidones modificados abre una ventana para poder elegir uno de

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No: 35256

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. No. 08-019270

ellos y lograr la reología deseada. Asimismo, esta Oficina quiere resaltar que las proporciones de todos los componentes del concentrado denegado se superponen con las proporciones sugeridas del concentrado de D1.

Ahora bien, el nuevo capítulo reivindicatorio allegado precisa que el producto está en forma del gel. No obstante dicha característica, a pesar que no había sido reclamada, sí había sido tomada en cuenta en el análisis de patentabilidad realizado y no resuelve la falta de altura inventiva de la materia denegada.

Por último, en cuanto a que el almidón modificado de esta solicitud es diferente al almidón modificado de la divulgación de D1, se aclara al solicitante que tanto el capítulo reivindicatorio denegado como el nuevo capítulo reivindicatorio allegado permanecen silentes frente a este aspecto y sólo mencionan que se usa un almidón modificado, pero dicho componente ya había sido sugerido por el documento D1.

En cuanto se refiere a que el examinador técnico "no define un punto de partida en D1... no indica una composición en D1 que pudiera funcionar como un punto de partida normal para la persona medianamente versada en la materia. En vez de esto, el Examinador técnico se refiere a características individuales de D1, combinándolas y creando un punto de partida hipotético...", cabe aclarar, en primer término, que en este caso se reconoció la novedad de la materia reclamada y que la práctica descrita en el argumento anterior está relacionada con el análisis de novedad y no el de nivel inventivo. Se llama la atención frente al argumento de que la persona medianamente versada en la materia está en la capacidad de leer el documento en su totalidad y extraer de cualquier parte de él la información que considere pertinente. Se aclara que el documento D1 no se limita a los ejemplos y que la información relevante se encuentra en la totalidad del documento. La práctica descrita anteriormente en donde sólo se considera importante la información de los ejemplos, es incorrecta puesto que ignora el resto enseñanzas del documento.

En efecto, es de señalar que el análisis de nivel inventivo realizado tuvo como punto de partida la información contenida en el documento D1 en su totalidad. No hay ninguna razón para ignorar las enseñanzas de la descripción y considerar únicamente los ejemplos. Asimismo, se reitera que todas y cada una de las proporciones de los componentes del concentrado de esta solicitud se solapan con las proporciones sugeridas para el concentrado del documento D1, de modo tal que el técnico medio en la materia tiene un punto de partida claro, en otras palabras, el documento D1 tiene información suficiente para considerarlo un documento del estado de la técnica cercano a la invención, por lo tanto se reitera que su elección es completamente válida y ajustada.

En cuanto al argumento según el cual "El estado del arte más cercano a la presente

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No: 35256

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. No. 08-019270

invención que se encuentra en el documento D1 son los Ejemplos 2, 3 y 5 de D1... los Ejemplos 2 y 3 me permito señalar que estos se diferencian de la reivindicación 1 ahora modificada de la presente solicitud en que: Los productos obtenidos de los Ejemplos 2 y 3 de D1 no son un gel. Los Ejemplos 2 y 3 de D1 no comprenden un almidón modificado...", se reitera lo dicho en el sentido que no hay ninguna razón lógica para limitarse únicamente a la información contenida en los ejemplos de D1, sino que deben tenerse en cuenta las enseñanzas contenidas en todo el documento. Sin embargo, se llama la atención del solicitante frente a que la diferencia consistente en que el concentrado denegado es un gel y el concentrado de D1 es un fluido siempre fue considerada y ahora, a partir del nuevo capítulo reivindicatorio, se sigue considerando una diferencia técnica.

Asimismo se reconoce que el producto tiene altas concentraciones de sal y mantiene reología de gel, adicionalmente se resalta que el mismo tiene bajos niveles de sinéresis.

Con referencia a que "el estado del arte debería al menos sugerirle a la persona medianamente versada en la materia cómo modificar las enseñanzas del documento D1 para llegar al concentrado de la presente solicitud... Sin embargo,... ni D1, ni D2 ni D3 revelan enseñanzas que condujeran de manera obvia a dicha persona a la materia objeto de la presente solicitud...", se llama la atención frente a que aunque el documento D1 no divulgue una formación con reología del gel, sí sugiere la utilización de almidones modificados para formulaciones de concentrados alimenticios. Como se aclara más adelante en este documento, los almidones modificados son aditivos comúnmente utilizados en la industria de alimentos y sus aplicaciones son muy diversas, se utilizan no sólo como espesantes o modificadores de la viscosidad sino también como formuladores de gel, dependiendo del resto de la formulación. En este caso es evidente la sugerencia en cuanto a utilizar un almidón modificado, para lograr una reología deseada. Es de aclarar que independientemente de la aplicación o efecto del almidón modificado (ya sea como texturizador, espesante, gelificante, etc.) el uso de ese aditivo en concentrados para sopas, caldos, salsa, etc. ya había sugerido en D1, lo que hace que este documento sea suficiente para que una persona medianamente versada en la materia, junto con el conocimiento básico en este campo de la tecnología, pueda derivar el concentrado de esta solicitud.

Por otra parte, se advierte que pese a que los documentos D2 y D3 no hacen referencia específica a la concentración de sales y a los niveles de sinéresis, esta Oficina encuentra que los mismos pueden ser relevantes dado que divulgan productos con reología de gel que requieren la presencia de un componente de almidón. No obstante, tal como se aclaró anteriormente, aun sin tener en cuenta los documentos D2 y D3, la divulgación de D1 es suficiente para derivar de forma obvia el concentrado reclamado.

En cuanto se refiere al argumento de que el documento de Haralampu, citado por el

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No: 35256

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. No. 08-019270

examinador técnico, “se refiere a almidón que es resistente a la degradación enzimática, pero dicho documento no contiene ninguna referencia a ventajas en cuando a la estabilidad de las propiedades del almidón a altas concentraciones de sal, y dicho documento mucho menos sugiere al almidón modificado para producir geles en concentraciones de sal del 15-40% con base en el peso de agua (como los que son objeto de la reivindicación 1 modificada de la presente solicitud)...” considera esta Oficina que la importancia de la referencia Haralampu 2000, no es sólo porque se refiere o divulga almidones resistentes a la degradación enzimática sino además porque dichos almidones son almidones modificados que tienen propiedades mejoradas frente a almidones nativos. Más aún, en dicho documento se indica que el almidón denominado RS3 es especialmente útil en aplicaciones de cocina y que se utiliza comúnmente como aditivos de alimentos debido a su buena estabilidad térmica. Si bien la divulgación de Haralampu 2000 no hace referencia específica a su relación con sales, sí resulta especialmente relevante porque enseña que los almidones modificados no sólo tienen aplicaciones en la industria de alimentos, sino además indica que los mismos son estables frente a condiciones externas como cambios de pH o degradación enzimática, lo cual hace parte de la información básica que posee cualquier técnico medianamente versado en la materia.

Ahora bien, la referencia de Haralampu 2000 es sólo uno de los múltiples documentos del estado de la técnica que se pueden encontrar acerca de almidones modificados que son convenientemente utilizados en alimentos, no sólo por su estabilidad sino por modificar la reología del producto final y mantenerla a pesar de diferentes condiciones externas. Más aún, las bondades de los almidones modificados están ampliamente reportadas¹ y se relacionan con efectos sobre la reología del producto y los beneficios para evitar el fenómeno de sinéresis. Así pues, siendo estrictos, el efecto técnico observado en el producto es, en su totalidad, debido al almidón modificado. Pero el mismo no puede entenderse como un efecto técnico inesperado o sorprendente porque ya se sabía que los almidones modificados causan esos efectos o, en otras palabras, se esperaba encontrar ese comportamiento al usar un almidón modificado en la formulación del producto.

Frente al argumento según el cual los productos que se comercializan bajo la marca “FLOJEL” por la compañía National Starch & Chemical, corresponden a almidones modificados que tienen efectos directos sobre la viscosidad del producto, tal como lo publica el fabricante en su página web (ver: <http://www.industrialcommodities.com/products.html?page=shop.browse>.), esta Oficina no entiende la sorpresa del solicitante dado que el mismo ejemplo de la descripción de

¹ Química y bioquímica de los alimentos, Josep Boatella Riera. Páginas 62-63.
Industrial Uses of Starch and its Derivatives, R.W. Radley. Cap. 2.8

Ingredients in Meat Products: Properties, Functionality and Applications, Rodrigo Tarté. Cap. 2
Página 9 de 11

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No: 35256

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. No. 08-019270

esta solicitud, indica que dicho producto es un almidón modificado. Más aún, como se mencionó anteriormente existen múltiples referencias donde se reconoce a los almidones modificados como aditivos de uso común en la industria de alimentos y con beneficios en la reología del producto, por ejemplo como formadores de geles. La evidencie esta Online en la información técnica del fabricante e incluso en bibliografía impresa como por ejemplo Handbook of Green Chemicals 2004, página 230.

Por otra parte, el documento Sajilata 2005, ratifica que el uso de almidones modificados en la industria de alimentos es una práctica ampliamente conocida y que además la utilización de estos aditivos causa inevitablemente cambios u optimizaciones en la reología y estabilidad del producto.

Ahora bien, esta Oficina reitera que las sales son, en muchos casos, reconocidas como agentes espesantes en la industria² y por lo tanto la inclusión de estos elementos en la formulación de interés, podría ayudar a mantener la reología deseada. En últimas, lo que el solicitante optimizó fue una formulación que mantuviera reología de gel y para tal fin utilizó un aditivo formador de gel, como lo es un almidón modificado. No obstante, dicho aditivo es ampliamente reconocido para tal, permite estabilidad frente a temperatura, pH y concentración de sales, así que finalmente el comportamiento observado no es inesperado o sorprendente, sino que corresponde al comportamiento que da el mismo aditivo.

Por lo anterior, esta Oficina reitera que la materia comprendida en la solicitud en estudio se deriva de manera evidente del estado de la técnica, no provoca ningún efecto técnico inesperado o sorprendente y, por tanto, carece de nivel inventivo.

En virtud de lo expuesto, se

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: Confirmar la decisión contenida en la Resolución No. 55960 del 26 de septiembre de 2012, por medio de la cual se denegó una patente de invención.

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

² Food Stabilisers, Thickeners and Gelling Agents, Alan Imeson, 02-2007.
Starch: Chemistry and Technology, James N. BeMiller, Roy Lester Whistler

Handbook of Green Chemicals, 2004, página 1218.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No: 35256

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

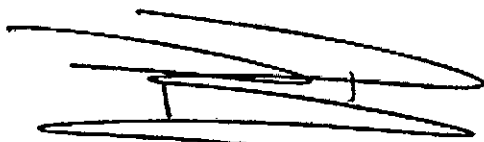
Rad. No. 08-019270

UNILEVER N.V., entregándole copia de la misma, advirtiéndole que contra ella no procede recurso alguno, por encontrarse agotada la vía gubernativa.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Bogotá D. C., el 06 Jun 2013

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO,



PABLO FELIPE ROBLEDO DEL CASTILLO

Doctora
Alicia Lloreda Ricaurte
notificacionespatentes@lloredacamacho.com

Elaboró: Jesus Fernel Garcia Garcia ✖
Revisó: Jose Luis Salazar Lopez ✖
Aprobó: Jose Luis Londoño Fernandez ✖