

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No: 51929

Por la cual se otorga una patente de invención

CERTIFICADO

Rad.Nº 08-19271

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

en ejercicio de sus facultades legales, en especial de las conferidas en el numeral 26 del artículo 3º del Decreto 4886 de 2011, y

CONSIDERANDO:

PRIMERO: Que mediante escrito radicado en esta Superintendencia el día 25 de febrero de 2008 con el N° 08-019271-00000-0000, la sociedad Unilever N.V, a través de apoderado, presentó la solicitud de patente de invención titulada "CONCENTRADO EMPACADO PARA PREPARAR UN CALDO, SOPA, SALSA, JUGO DE CARNE O PARA USO COMO UN CONDIMENTO, EL CONCENTRADO COMPRENDE XANTAN Y GOMA CASSIA".

SEGUNDO: Que el extracto de esta solicitud fue publicado en la Gaceta de la Propiedad Industrial N° 607 del 31 de agosto de 2009, habiéndose presentado oposición por parte de la sociedad Quala S.A., representada legalmente por su apoderada doctora Andrea Tobos Mateus, oposición que, una vez fue estudiada por el Despacho, no desvirtuó la patentabilidad del objeto en estudio como se analizará mas adelante.

TERCERO: Que realizado el examen de fondo mediante Oficio N° 07834 y notificado por fijación en lista el 18 de mayo de 2012 se requirió a la solicitante en los términos del artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, para que presentara respuesta a las observaciones de carácter técnico visibles a folios 163 a 173 del cuaderno administrativo, relacionadas con la patentabilidad o cumplimiento de los requisitos establecidos por esta Decisión, para la concesión de la patente.

CUARTO: Que la solicitante mediante escrito radicado bajo el N° 08-019271-00008-0000 del 17 de agosto de 2012, respondió oportunamente el requerimiento formulado, y presentó nuevas reivindicaciones 1 a 13 (Fls. 193 a 196) que reemplazan las originalmente presentadas, atendiendo de esta manera las observaciones efectuadas en el examen de fondo. Se acepta este último capítulo reivindicatorio presentado, comoquiera que se ajusta a las prescripciones contenidas en el artículo 34 de la Decisión 486.

Análisis de la oposición presentada por la sociedad Quala S.A.

El opositor argumenta la falta de nivel inventivo de la invención definida en el capítulo reivindicatorio (folios 70 a 73) puesto que *"según lo establece el artículo 18 de la decisión 486- se considerará que una invención tiene nivel inventivo, si para una persona del oficio normalmente versada en la materia técnica correspondiente, esa invención no hubiese resultado obvia ni se hubiese derivado de manera evidente del estado de la técnica."*

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No: 51929

Por la cual se otorga una patente de invención

CERTIFICADO

Rad.Nº 08-19271

Dice el opositor en el folio 92 que "Las enseñanzas contenidas en los documentos US 4.647.470 "Low-acetyl gellan gum blends" (3 de marzo de 1987) y US 4.746.528 "Gel system" (24 de mayo de 1988) afectan el nivel inventivo de la presente solicitud, por cuanto la solución propuesta por Unilever se deriva de manera evidente de la divulgación hecha en los documentos antes mencionados que constituyen arte previo relevante por cuanto la fecha de prioridad válidamente reclamada por la solicitante es 12 de junio de 2007 y estos documentos fueron publicados con anterioridad a esta fecha."

Se presentan los siguientes documentos para sustentar la oposición:

1. La patente Americana US 4.647.470 publicada el 3 de marzo de 1987 y titulada "Low-acetyl gellan gum blends", que revela:

Un producto comestible gelificado que posee una matriz en la que se encuentran uno o más ingredientes alimenticios dispersos en ella, además una mezcla de goma de xantan y goma de un galactomanano, que puede ser goma de algarrobo, cassia o tara (folio 99, columna 3, renglones 1 a 2). Además se menciona que en lugar de algarrobo o tara, se pueden utilizar goma de cassia o goma Konjak en base a peso-peso. El uso de konjak produce una pérdida significativa en dureza y una pequeña disminución en brillantez en comparación con el algarrobo (folio 99, columna 3, renglones 3 a 6). Los ingredientes dispersos en la matriz del producto descrito pueden ser seleccionados de un grupo que consiste de: verduras, frutas, carne, pescado,..., dicha matriz comprende también una mezcla de gelificantes (xantan y un galactomanano) entre 0.1% y 1.5%, basado en el peso total del producto (folio 99, columna 3, renglones 7 a 12)

2. La patente Americana US 4.746.528 publicada el 24 de Mayo de 1988 y titulada "Gel system", que revela:

Combinaciones terciarias de (1) gellan, (2) goma de xantan y (3) goma de un galactomanano y/o glucomanano, forman un gel y en combinación con goma de xantan producirán un gel con una mayor elasticidad (folio 105, columna 2, renglones 17 a 21). La goma del galactomanano puede ser preferiblemente: goma de tara, cassia o algarrobo (folio 105, columna 2, renglones 25 a 26). Preferiblemente, la cantidad de total de gomas en el gel es de 0.1-5% en peso, basado en el peso de la fase acuosa y preferiblemente las proporciones de gelan:goma de xantan; goma de galactomanano o glucomanano:xantan; y gelan:goma de galactomanano o glucomanano caen cada una

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No: 51929

Por la cual se otorga una patente de invención

CERTIFICADO

Rad.N° 08-19271

dentro del rango de 5:1 a 1:5 (folio 105, columna 2, renglones 42 a 47).

De acuerdo con lo anterior, la literatura ya había reportado que mezclas de gomas como por ejemplo xantan con cassia, y otras gomas como gelan brindaban buenas características de elasticidad esfuerzo al rompimiento firmeza y mantenían estas cualidades al ser empacadas (ver tabla 3, folio 107). En consecuencia, la solicitud de patente de Unilever que pretende proteger un concentrado empacado que cuenta con reología de gel y viscosidades tipo gel debido a la inclusión de un agente gelificante como una mezcla de goma cassia y xantan no tiene nivel inventivo puesto que ya habían sido divulgadas y comprobadas dichas características para una mezcla xantan con goma de cassia cuando se añaden a productos alimenticios.

En respuesta a la oposición, el solicitante en síntesis expone en folios 117 a 151 los siguientes argumentos:

*"A partir de los argumentos expuestos por el Opositor, ha sido asumido por él que, como tal, **no tiene ningún mérito inventivo** (...), el Opositor simplemente resalta que las composiciones alimenticias con xantan y/o goma cassia son conocidas (ver los documentos D1 y D2 citados en la Oposición). Sin embargo, lo que claramente el Opositor no consideró es que el problema técnico enfrentado consistía en: **cómo preparar un gel alimenticio con alto contenido de sal, el cual pueda ser diluido en agua caliente, incorpore ingredientes húmedos y permanezca estable al almacenamiento con su muy alto contenido de sal**".*

*En relación con el documento US 4.647.470 (D1), (...) el mismo se relaciona con una composición gelificante de **tres componentes** basada en el hallazgo de que **"mezclas de goma gellan de bajo acetilo + goma xantan/galactomanano en las proporciones en peso 95:5 a 5:95 en donde las proporciones de goma xantan a galactomanano están en el rango de 4:1 a 1:4 son particularmente útiles en aplicaciones de alimentos gelificados"** (columna 1, líneas 28-32), de forma tal que **"la mezcla es particularmente útil en alimentos para mascotas (...), es decir, **productos listos para ser consumidos o productos terminados a ser incorporados como parte de productos listos para ser consumidos****.*

*Adicionalmente, en D2 se manifiesta que **"los sistemas gelificantes de la invención tienen aplicación particular en alimentos humanos y no humanos, (...)"** (columna 3, líneas 10 a 17), (...) siendo estas enseñanzas completamente diferentes a un gel concentrado para la preparación de un caldo, sopa, consomé, salsa o para uso como condimento, que debe ser sometido a una etapa de dilución para proporcionar un producto apto para el consumo.*

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No: 51929

Por la cual se otorga una patente de invención

CERTIFICADO

Rad.Nº 08-19271

En conclusión, se ha demostrado que (...), estos documentos hacen referencia a propósitos, aplicaciones y problemas diferentes a los señalados por el solicitante para su invención, de forma tal que cuando se hace una valoración "de la vida real" del estado de la técnica al que recurriría la persona versada en la materia frente a la contribución realizada por el solicitante, es claro que ninguno de los documentos citados sería considerado por dicha persona versada.

Analizadas las razones anteriormente expuestas, esta oficina encuentra que el documento de patente US 4.647.470, D1, mencionado por el opositor, enseña una mezcla gelificada para productos alimenticios, tal como mermeladas dulces, entre otros, la mezcla comprende goma de xantan y un galactomano, tal como, goma de algarrobo (LGB) o tara o goma cassia o goma konjakan desde 4:1 a 1:4. Dependiendo del alimento en particular, los niveles de la mezcla pueden estar en un rango de 0,1 a 1,5% (columna 1, renglones 30 – 32 y columna 2, renglones 65 – 66). Además el producto alimenticio gelificado comprende una matriz que tiene uno o más ingredientes alimenticios dispersado, seleccionados del grupo que consiste de vegetales, frutas, carne, pescado, azúcar, leche, entre otro, la matriz comprende 0,1 a 1,5% (columna 3, renglones 7 – 16). Pero no enseña la presencia y proporción de sal, ni la de agua.

Por su parte el documento de patente US 3,542,776 presentado en la Oposición hace referencia combinaciones terciarias de (1) gellan, (2) goma de xantan y (3) goma de un galactomano y/o glucomanano forman un gel y en combinación con goma de xantan producirán un gel con una mayor elasticidad (Columna 2, renglones 17 a 21). La goma del galactomano puede ser preferiblemente: goma de tara, cassia o algarrobo (Columna 2, renglones 25 a 26), por lo tanto se estaría empleando un agente gelificante compuesto por tres componentes, además aunque se menciona que dicho gel se emplea en alimentos, no se menciona presencia y proporciones de sal, compuestos que confieren el sabor.

De acuerdo con lo expuesto, considera esta Superintendencia que los argumentos presentados por el opositor no están debidamente sustentados, por lo mismo, no prosperan frente a la solicitud que aquí se analiza, como elementos que permitan desvirtuar su patentabilidad.

QUINTO: Que en virtud de lo dispuesto en el artículo 14 de la Decisión 486 expedida por la Comisión de la Comunidad Andina *"Los países miembros otorgarán patentes para las invenciones, sean de producto o de procedimiento, en todos los campos de la tecnología, siempre que sean nuevas, tengan nivel inventivo y sean susceptibles de aplicación industrial."*

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No: 51929

Por la cual se otorga una patente de invención

CERTIFICADO

Rad.Nº 08-19271

SEXTO: Que en el presente caso las reivindicaciones 1 a 13 contenidas en los folios 193 a 196 cumplen los requisitos indicados en el considerando anterior y, en consecuencia, este Despacho encuentra procedente conceder para las mismas la patente solicitada.

SÉPTIMO: Que de acuerdo con la modificación presentada por la sociedad solicitante y teniendo en cuenta el objeto concedido, se modifica el título de la invención, el cual quedará de la siguiente manera: "CONCENTRADOS EMPACADOS EN LA FORMA DE UNA GELATINA QUE COMPRENDEN XANTAN Y UNA GOMA CASSIA".

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: Declarar infundada la oposición presentada por la doctora Andrea Tobos Mateus, quien actúa en calidad de apoderada de la sociedad Quala S.A., de acuerdo con las razones expuestas en la parte considerativa de la presente Resolución.

ARTÍCULO SEGUNDO: Otorgar patente de invención para la creación titulada:

**"CONCENTRADOS EMPACADOS EN LA FORMA DE UNA GELATINA QUE
COMPRENDEN XANTAN Y UNA GOMA CASSIA "**

Clasificación IPC: A 23 L 1/054.

Reivindicaciones: 1 a 13 **Folios:** 193 a 196.

Titular: UNILEVER N.V.

Domicilio: Rotterdam, Holanda.

Inventores: Georg Achterkamp, Dieter Kurt Karl Ackermann, Chiharu Inoue,
Reinhard Kohlus, Matthias Kuhn.

Prioridad N°: EP07110025 **Fecha:** 12 de Junio de 2007.

Vigente desde: 25 de febrero de 2008 **Hasta:** 25 de febrero de 2028.

ARTÍCULO TERCERO: El titular tendrá los derechos y las obligaciones establecidos en la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina y en las demás disposiciones legales vigentes sobre propiedad industrial, precisando que para mantener vigente la patente se deberá cancelar la tasa anual de mantenimiento, conforme lo dispone el artículo 80 de la referida norma comunitaria.

Página 5 de 6

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No: 51929

Por la cual se otorga una patente de invención

CERTIFICADO

Rad.Nº 08-19271

ARTÍCULO CUARTO: Entregar al titular copia auténtica de esta resolución y el certificado de patente, previas las anotaciones en los libros de registro.

ARTÍCULO QUINTO: Notificar el contenido de la presente resolución a la doctora Alicia Lloreda Ricaurte, en su calidad de apoderada de Unilever N.V, y a la doctora Andrea Tobos Mateus, apoderada de Quala S.A., sociedad opositora, o a quienes hagan sus veces, entregándoles copia de la misma y advirtiéndoles que contra ella procede el recurso de reposición, ante el Superintendente de Industria y Comercio, el cual podrá ser interpuesto en el momento de la notificación o dentro de los cinco 5 días hábiles siguientes a ella.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Bogotá, D.C., el 30 Ago 2012

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO,


JOSE MIGUEL DE LA CALLE RESTREPO

Doctora

ALICIA LLOREDA RICAURTE

jllcco@lloredacamacho.com, notificacionespatentes@lloredacamacho.com

Doctora

ANDREA TOBOS MATEUS

andrea.tobos@tobos.com.co, info@martineztobospatentes.com

Elaboró: Mayra Alejandra Quintero ✓

Revisó: Gloria Jacqueline Alfonso Roza ✓

Revisó: Carlos Daniel Lemus Giraldo ✓

Revisó: Jose Luis Salazar Lopez ✓

Aprobó: Jose Luis Londoño Fernandez ✓