

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

2020
Bogotá D.C.,

Abogada
Alicia Lloreda Ricaurte

ASUNTO	Radicación	08019246
	Trámite	011
	Evento	378
	Actuación	411 07704
	Oficio	
	Folios	9

Patente de Invención	☒	Patente de Modelo de Utilidad	☐
Vía Nacional	☐		
Vía PCT (Fase Nacional)	☒	Cap. I	☒ Cap. II ☐

No. Solicitud Internacional PCT/EP2006/012059
Fecha de Presentación Internacional 07/Diciembre/2006

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 27 a 45	25/Febrero/2008
Reivindicaciones:	Folios 46 a 48	25/Febrero/2008
	Folios 53 a 55	29/Febrero/2008
	Folios 83 a 85	15/Octubre/2008
Prioridad:	EP 050778842.2	12/Diciembre/2005
	EP 06115093.4	07/Diciembre/2006

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 alborro".

El problema planteado en esta solicitud es la necesidad de concentrados empacados para emplearlos como condimento o para preparar un caldo, consomé, sopa, salsa o jugo de carne, que este en la forma de gelatina empacada, que se pueda disolver en agua hirviendo rápidamente, que tenga baja tendencia a la sinéresis, que sea un gel no demasiado rígido, ni pegajoso y que sea estable durante el transporte y el almacenamiento.

Expediente 08019246 1er Art 45

Para resolver este problema técnico la solicitud en estudio proporciona un concentrado empacado para preparar un caldo, consomé, sopa, salsa, jugo de carne o como condimento, que comprende: 20 – 80% de agua(% en peso con base en el concentrado total empacado); un agente gelificante que comprende la combinación de xantan y goma de algarorro (LBG); 15 – 30%* de sal; 0,5 – 60%*de componentes que confieren el sabor, hierbas, vegetales, frutas, carne, pescado, crustáceos, o particulados de los mismos y en donde el concentrado tiene apariencia de gel.

*(% en base en el contenido de agua del concentrado)

El objeto de la presente Solicitud se relaciona con la Clasificación Internacional de Patentes (CIP): A 23L 1/40 // 1/00

4. De la Solicitud de Patente

Titulo

El titulo no corresponde con el objeto de la solicitud porque se menciona el uso del concentrado, por lo cual se sugiere al solicitante hacer la corrección necesaria.

Reivindicaciones (Art 30 D 486, Art 22 PCT)

La reivindicación 1 no se encuentra debidamente sustentada e ilustrada en sus relaciones preferidas puesto que solo se está mencionando concentrado con las proporciones descritas en la tabla 1, sin mencionar el resto de posibles proporciones

Tabla 1. Proporciones de los componentes del concentrado

Componente		Proporción (%)
Agua		55.4
		40
		44.4
		41.5
Agente gelificante	Xantan	0,3
		0,5
	Goma de algarrobo	0,3
		0,5
sal		18.4
		13.1
		17.3
		13.6
Componentes que confieren el sabor		15,1
		40,1
		37,3

El solicitante debe definir específicamente la materia y el alcance de la invención a través de las características técnicas esenciales que se encuentren enteramente soportadas en la descripción.

La reivindicación 1 no es clara porque se menciona la presencia de componentes que le confieren sabor en un 0,5 – 60% seguida de la expresión “en la ausencia de 0,5 – 60%” la cual no es clara, ya que no se sabe si están presentes o no los componentes que confieren el sabor.

La reivindicaciones 1, 4 – 7, 10, 11 y 13 no son claras porque mencionan el término “preferiblemente” precediendo una característica, el cual no es limitativo, porque hace opcional a la característica y no limita el alcance de la reivindicación.

Las reivindicaciones 4, 8 y 15 que mencionan las expresiones: “uno o más” y “al menos un” precediendo una característica no son concisas, porque hace opcional a las características y no permite delimitar el alcance de la reivindicación. Se sugiere cambiar los términos.

La reivindicación 7 no es clara porque el término “aproximadamente” precediendo una característica es impreciso, por lo cual no permite distinguir la invención del estado de la técnica. Se sugiere sustituirlo por un término preciso o un rango concreto.

La reivindicación 8 no es clara puesto que se está haciendo referencia a que la composición se puede disolver, dicha expresión no caracteriza una composición.

En la reivindicación 10 se menciona que el concentrado tiene una actividad en agua, lo cual corresponde a un parámetro a medir en la composición. Además no sería una característica técnica esencial que defina la composición.

La reivindicación 11 menciona que el concentrado además comprende aceite y/o grasa emulsificada, de ser parte de las características esenciales del concentrado debe mencionarse en la reivindicación 1 que contiene todas las características esenciales.

La reivindicación 11 no es clara puesto que la expresión “aceite y/o grasa emulsificada” es muy amplia pues no se está definiendo que si es de origen vegetal o animal y específicamente de que vegetales o animales proviene.

En la reivindicación 12 se menciona que el concentrado es empacado en una taza o envase con un sello, por lo tanto no se puede definir una composición por cómo se empaca, sino por sus componentes y proporciones.

En la reivindicación 13 se está mencionando un proceso, pero este se debe definir adecuadamente por sus etapas y condiciones, y no por etapas comunes como mezclar y empacar.

5. Determinación del Estado de la Técnica

El Estado de la Técnica se determinó con base en la fecha de presentación de la Solicitud de Prioridad: Diciembre 12 de 2005 y se encontraron los siguientes documentos que anticipan el objeto de esta solicitud:

Ítem	Documento	Título	Fecha de Publicación*
D1	US2003044503	Controlled-viscosity food flavoring system	06/Marzo/2003
D2	US4647470	Low-acetyl gellan gum blends	03/Marzo/1987

D1:

http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=EPODOC&II=0&ND=3&adjacent=true&locale=en_EP&FT=D&date=20030306&CC=US&NR=2003044503A1&KC=A1 divulga (página 1, párrafos [0001], [0013] y [0015]; página 2, párrafos [0021], [0025] y [0029]; página 3, párrafos [0031], [0033], [0036], [0039] a [0042]; página 4, ejemplos 1 – 3; reivindicación 3) una composición a base de gel que comprende 15 – 80% en peso de agua basado en el concentrado total Expediente 08019246 1er Art 45

empaquetado, 0,1 – 60% de al menos un componente saborizante seleccionado de jugo de fruta, jugo de vegetales, hidrolizado de proteína, especias, glutamato de monosodio, sal entre otros ó 0.015 – 48% en peso de componente saborizante basado en el contenido de agua del concentrado, un contenido de sal de 0 – 5% y un agente gelificante en una proporción de 0.3 a 20% de al menos dicho agente gelificante ó 0.045 – 16% en peso basado en el contenido de agua del concentrado, las gomas pueden ser empleadas como agentes gelificantes, tales como, xantan, goma de algarrobo (LGB), entre otras.

D2:
<http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?CC=US&NR=4647470A&KC=A&FT=D&ND=3&date=19870303&DB=EPODOC&locale=en> EP divulga(columna 1, renglones 30 – 32 y columna 2, renglones 65 – 66; columna 3, renglones 7 – 16; ejemplos 7 a 11, 14 y 17) 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) en proporciones que van 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%. 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%. En donde los diversos productos alimenticios descritos son todos ellos producidos por la combinación de los ingredientes y el calentamiento de las mezclas de al menos 70 ° C a fin de proporcionar una cantidad adecuada de sólidos solubles o hasta que la mezcla se espese.

6. Examen de Patentabilidad(Art 14 D486)

Novedad (Art 16 D486)

La **reivindicación 13** consiste en un “proceso para preparar un concentrado para preparar un caldo, consomé, sopa, salsa, jugo de carne o para uso como un condimento, dicho concentrado comprende: agua, un agente gelificante, sal y componentes que confieren sabor en proporciones descritas (ver folio 85), donde el proceso comprende los pasos de mezclar todos los ingredientes, llenar la mezcla en el empaque o moldes, y cerrar el empaque, por medio de lo cual se aplica un paso de calentamiento antes de, y/o durante y/o después del llenado en el empaque o moldes”

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

Características esenciales		D1	
Proceso para preparar un concentrado en forma de gel		Proceso fabricación de composición a base de gel	
20 – 80% de agua		15 – 80% en peso de agua	
Un agente gelificante 0,1% a 10% que comprende	Xantan	Sistema gelificante de 0,045 a 16%*	Xantan <2%
	Goma de algarrobo (LGB)		Goma de algarrobo (LGB)
15 – 30%* de sal		0 – 4%* de sal	
0,5 – 60 %* de componentes que confieren sabor (hierbas, vegetales, frutas, carne, pescado, crustáceos o particulados de los mismos)		0,015 – 48%* de un saborizante seleccionado de especias, jugo de fruta, hidrolizado de proteínas, entre otros	
Mezclar los ingredientes		Mezclar los ingredientes	
Llenar la mezcla en el empaque o moldes		Calentar, el concentrado puede ser embolsado o enlatado, en este ultimo estaría integrado por el proceso de llenado y cierre de la lata	
Cerrar el empaque, por medio de lo cual se aplica un paso de calentamiento antes de y/o durante y/o después del llenado			

* % en peso con base en el contenido de agua del concentrado

Las características **esenciales** de la composición de la reivindicación 13 habían sido divulgadas previamente en D1, el cual enseña un proceso para la fabricación

de la composición a base de gel, donde el agente gelificante se mezcla con los otros ingredientes y calentar hasta el punto de fusión del agente gelificante para producir la activación de los mismos y además enseña que una vez que la estructura de gel que se ha logrado, el concentrado puede ser embolsado, enlatado o congelado para ampliar la vida útil (página 3, párrafos [0039] – [0042]), en donde el enlatado estaría integrado por el proceso de llenado y cierre de la lata. La composición comprende 15 – 80% en peso de agua basado en el concentrado total empaquetado (página 2, párrafo [0025]), 0,1 – 60% de al menos un componente saborizante seleccionado de jugo de fruta, jugo de vegetales, hidrolizado de proteína, especias, glutamato de monosodio, sal entre otros ó 0.015 – 48% en peso de componente saborizante basado en el contenido de agua del concentrado (página 1, párrafo [0015]; página 3, párrafo [0033]), un contenido de sal de 0 – 5% (página 3, párrafo [0036]) y un agente gelificante en una proporción de 0.3 a 20% de al menos dicho agente gelificante ó 0.045 – 16% en peso basado en el contenido de agua del concentrado (página 1, párrafo [0025]), las gomas pueden ser empleadas como agentes gelificantes, tales como, xantan, goma de algarrobo (LGB), entre otras (página 3, párrafo [0031]). La proporción específica de xantan es <2% (página 3, párrafo [0036]).

En consecuencia, la reivindicación 13 carece de novedad, según lo divulgado en el documento D1.

La reivindicación dependiente 14 no menciona alguna característica que haga nueva a la composición de la reivindicación 13, por lo cual se considera que no es nueva.

Nivel Inventivo (Art18 D486)

La reivindicación 1 consiste en "concentrado empacado para preparar un caldo, consomé, sopa, salsa, jugo de carne o para uso como un condimento, dicho concentrado comprende: agua, un agente gelificante, sal y componentes que confieren sabor en proporciones descritas (ver folio 53)"

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

Características esenciales		D1	
Concentrado en forma de gel		Composición a base de gel	
20 – 80% de agua		15 – 80% en peso de agua	
Un agente gelificante 0,1% a 10%* que comprende	Xantan	Sistema gelificante de 0,045 a 16%*	Xantan <2%
	Goma de algarrobo (LGB)		Goma de algarrobo (LGB)
15 – 30%* de sal		0 – 4%* de sal	
0,5 – 60 %* de componentes que confieren sabor (hierbas, vegetales, frutas, carne, pescado, crustáceos o particulados de los mismos)		0,015 – 48%* de un saborizante seleccionado de especias, jugo de fruta, hidrolizado de proteínas, entre otros	

* % en peso con base en el contenido de agua del concentrado

El documento D1, considerado el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 1, divulga una composición a base de gel que puede ser empleada para mejorar el sabor y/o textura de alimentos consumibles (página 1, párrafo [0001]). La composición comprende 15 – 80% en peso de agua basado en el concentrado total empaquetado (página 2, párrafo [0025]), 0,1 – 60% de al menos un componente saborizante seleccionado de jugo de fruta, jugo de vegetales, hidrolizado de proteína, especias, glutamato de monosodio, sal entre

otros ó 0.015 – 48% en peso de componente saborizante basado en el contenido de agua del concentrado (página 1, párrafo [0015]; página 3, párrafo [0033]), un contenido de sal de 0 – 5% (página 3, párrafo [0036]) y un agente gelificante en una proporción de 0.3 a 20% de al menos dicho agente gelificante ó 0.045 – 16% en peso basado en el contenido de agua del concentrado (página 1, párrafo [0025]), las gomas pueden ser empleadas como agentes gelificantes, tales como, xantan, goma de algarrobo (LGB), entre otras (página 3, párrafo [0031]). La proporción específica de xantan es <2% (página 3, párrafo [0036]). Además menciona productos alimenticios a base de gel y un producto enlatado con una consistencia gelatinosa de salsa de arándano (página 1, párrafos [0001] y [0013]) y diversas formas de realización de salsas como la mantequilla de ajo, salsa BBQ y queso cheddar (página 4, ejemplos 1 - 3). Se menciona el empaçado del concentrado y su apariencia de gel (página 3, párrafo [0042]). Almidones tipo gelificantes pueden provenir de papa, maíz, entre otros (página 2, párrafo [0021] y [0029]), además el concentrado comprende 5 – 40% por peso de un componente graso o aceite y puesto que el producto de sopa se agita y homogeniza con el estabilizador (página 3, párrafo [0040]), se trata de una emulsión que incluye ingredientes solubles en agua y también en grasas y aceites y el gel es auto sostenible (página 3, párrafo [0041]) y tiene la forma de cubo (reivindicación 3).

La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 1 y la composición a base de gel de D1 consiste en la proporción de sal que para la solicitud es de 15 a 30% en peso con base en el contenido de agua del concentrado, mientras que para el documento D1 es de 0 a 4%.

No existe evidencia que las diferencias en la proporción de sal entre la composición en base de gel de D1 y el concentrado de la reivindicación 1 introduzcan un efecto técnico inesperado, que represente para la persona de nivel medio versada en la materia una mejora en las características del concentrado, tales como, forma de gel, fácil disolución en agua y estabilidad.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo a resolver es plantear una alternativa a las composiciones en base de gel conocidas según D1 para mejorar las características del concentrado, tales como, forma de un gel, fácil disolución en agua y estabilidad.

No obstante, en el estado de la técnica¹ ya se conocía que parámetros de la goma xantan como estabilidad y viscosidad dependen de factores tal como la concentración de sal. Específicamente, se conocía que soluciones de goma de xantan a baja fuerza iónica sufren una transición térmica, la cual se puede manifestar como un cambio sigmoidal en la viscosidad de soluciones libres de sal. De igual forma, se han realizado estudios que emplean rotación óptica y dicroísmo circular para mostrar que la transición coincide con el cambio de viscosidad. Estos resultados son consistentes con una transición hélice – espiral (folio 92). Además se menciona que la temperatura de transición aumenta con el incremento de la concentración de sal, tal como se muestra en la Fig.6.2 (folio 92), por lo tanto, la concentración de sal ocasiona un cambio en la estructura afectando la estabilidad y la viscosidad de las soluciones de xantan. En adición a lo anterior, es importante señalar que el estado de la técnica enseña una gráfica donde se evidencia la alta viscosidad que posee el xantan frente a otras sustancias, tal como la goma guar y el alginato de sodio (folio 95, Fig 6.6), así como también enseña el efecto que tiene la sal sobre la viscosidad, particularmente menciona que sales monovalentes como cloruro de sodio causan un ligero descenso en la viscosidad (folio 95) a concentraciones de xantan de

Expediente 08019246 1er Art 45

0.25% o mayores.

De otra parte, es conocido en el estado de la técnica¹ la existencia de una interacción entre la goma de xantan y galactomanos tal como la goma de alborro (LGB), interacción que tiene como consecuencia una mejora en la viscosidad o gelación (folio 96). Además, es conocido que mezclas xantan/guar exhiben un aumento sinérgico de la viscosidad, así como también las mezclas a baja concentración de LGB. A concentraciones más altas geles blandos y elásticos están formados con LGB (folio 97).

Teniendo en cuenta las enseñanzas del estado de la técnica anteriormente mencionadas, es evidente que la concentración de sal tendrá una influencia significativa en las características de estabilidad y dureza de gel.

En consecuencia, el experto en la materia, realizara variaciones de concentraciones de sal a la composición mencionada en D1, teniendo en cuenta que la concentración de sal y la relación entre xantan/LGB afecta la estabilidad y la viscosidad del gel, para llegar así al objeto de la reivindicación 1 de la solicitud. Por lo cual se considera obvia.

Puesto que las reivindicaciones dependientes 2, 3, 6 – 9, 11 y 12 no mencionan características inventivas adicionales, tampoco pueden ser consideradas inventivas.

Conclusión:

Las reivindicaciones 1 – 3, 6 – 9, 11 y 12 cumplen el requisito de novedad (Art. 16), pero no cumple con el requisito de nivel inventivo (Art. 18).

¹ G. O Phillips (2000). Handbook of hydrocolloids. Woodhead Publishing Limited and CRC Press LLC. England p 103 – 105 y 108 – 112. Folios 89 – 98. Sitio de internet: <http://books.google.com.co/books?id=dXS7qnh-ZOEC&pg=PA111&lpg=PA111&dq=Xanthan+gum/LBG+salt&source=bl&ots=U6VMnG4rvy&sig=Sxl437zSyQMevlqHDMHjp2WOqPI&hl=es&sa=X&ei=I5p8T-XfN4roggekzL2WDA&ved=0CGkQ6AEwCA#v=onepage&q=Xanthan%20gum%20FLBG%20salt&f=false>. Consultado 11/04/2012.

La **reivindicación 15** consiste en un “proceso de acuerdo con la reivindicación 13 o 14, en donde al menos parte de la etapa de calentamiento es hasta una temperatura de al menos 70°C”

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

Características esenciales		D1		D2	
Proceso para preparar un concentrado en forma de gel		Proceso fabricación de composición a base de gel		Proceso para preparar productos alimenticios gelificados	
20 – 80% de agua		15 – 80% en peso de agua		No se menciona	
Un agente gelificante 0,1% a 10% que comprende	Xantan	Sistema gelificante de 0,045 a 16%*	Xantan <2%	Una mezcla del gelificado en proporciones de 4:1 a 1:4	Xantan
	Goma de algarrobo (LGB)		Goma de algarrobo (LGB)		Galactomano, tal como LGB
15 – 30%* de sal		0 – 4%* de sal		No se menciona	
0,5 – 60 %* de componentes que confieren sabor (hierbas, vegetales, frutas, carne, pescado, crustáceos o particulados de los mismos)		0,015 – 48%* de un saborizante seleccionado de especias, jugo de fruta, hidrolizado de proteínas, entre otros		01-1,5% de una matriz que tiene uno o más ingredientes alimentarios, seleccionados de vegetales, pescado, frutas, carne, azúcar	
Mezclar los ingredientes		Mezclar los ingredientes		Combinar los ingredientes	
Llenar la mezcla en el empaque o moldes		Calentar, el concentrado puede ser embolsado o enlatado, en este ultimo estaría integrado por el proceso de llenado y cierre de la lata		Calentar la mezcla al menos a 70°C, a fin de proporcionar una cantidad adecuada de sólidos solubles	
Cerrar el empaque, por medio de lo cual se aplica un paso de calentamiento antes de y/o durante y/o después del llenado					
al menos parte de la etapa de calentamiento es hasta una temperatura de al menos 70°C		No se menciona			

* % en peso con base en el contenido de agua del concentrado

El documento D1, considerado el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 15, divulga un proceso para la fabricación de la composición a base de gel, donde el agente gelificante se mezcla con los otros ingredientes y calentar hasta el punto de fusión del agente gelificante para producir la activación de los mismos y además enseña que una vez que la estructura de gel que se ha logrado, el concentrado puede ser embolsado, enlatado o congelado para ampliar la vida útil (página 3, párrafos [0039] – [0042]), en donde el enlatado estaría integrado por el proceso de llenado y cierre de la lata. La composición comprende 15 – 80% en peso de agua basado en el concentrado total empaquetado (página 2, párrafo [0025]), 0,1 – 60% de al menos un componente saborizante seleccionado de jugo de fruta, jugo de vegetales, hidrolizado de proteína, especias, glutamato de monosodio, sal entre otros ó 0.015 – 48% en peso de componente saborizante basado en el contenido de agua del concentrado (página 1, párrafo [0015]; página 3, párrafo [0033]), un contenido de sal de 0 – 5% (página 3, párrafo [0036]) y un agente gelificante en una proporción de 0.3 a 20% de al menos dicho agente gelificante ó 0.045 – 16% en peso basado en el contenido de agua del concentrado (página 1, párrafo [0025]),

las gomas pueden ser empleadas como agentes gelificantes, tales como, xantan, goma de algarrobo (LGB), entre otras (página 3, párrafo [0031]). La proporción específica de xantan es <2% (página 3, párrafo [0036]).

La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 15 y el proceso para la fabricación de una composición a base de gel de D1 consiste en que en la etapa de calentamiento es hasta una temperatura de al menos 70°C, mientras que para el documento D1 no se menciona un valor de temperatura.

No existe evidencia que la temperatura de al menos 70°C del proceso de la reivindicación 15 y el hecho que no se mencione dicha temperatura en el proceso de D1 introduzcan un efecto técnico inesperado, que represente para la persona de nivel medio versada en la materia una mejora en las características de obtención del concentrado, tales como, forma de gel, fácil disolución en agua y estabilidad.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo a resolver es plantear una alternativa al proceso para preparar composiciones en base de gel conocido en D1 para mejorar las características de obtención del concentrado, tales como, forma de un gel, fácil disolución en agua y estabilidad.

Sin embargo, la una temperatura de 70°C para una mezcla de xantan y LGB ya está divulgada en el documento D2 que se refiere a 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) en proporciones que van 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). En donde los diversos productos alimenticios descritos son todos ellos producidos por la combinación de los ingredientes y el calentamiento de las mezclas de al menos 70 ° C a fin de proporcionar una cantidad adecuada de sólidos solubles o hasta que la mezcla se espese (ejemplos 7 a 11, 14 y 17).

En consecuencia, el experto en la materia, incluiría una temperatura de calentamiento de alrededor de 70°C para una mezcla de xantan y LGB mencionada en D2 en el procedimiento de D1, además del hecho que se deba calentar hasta el punto de fusión del agente gelificante para producir la activación de los mismos mencionado en D1 para llegar así al objeto de la reivindicación 15 de la solicitud. Por lo cual se considera obvia.

Conclusión:
La reivindicación 15 cumple el requisito de novedad (Art. 16), pero no cumple con el requisito de nivel inventivo (Art. 18).

7. Conclusión

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

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
------	-----------	----------------------------	----------------------

D1	US2003044503	1 – 3, 6 – 9, 11 y 12 / 13 y 14	Nivel Inventivo / Novedad
D2	US4647470	15	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 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
6 MAYO 2012

Elaborado por: Mayra Alejandra Quintero Valbuena
 Revisado por: Gloria Jacqueline Alfonso

