

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES

2020
Bogotá D.C.,

Abogada
ALICIA LLOREDA RICAURTE

ASUNTO Radicación 08 019 250
 Trámite 011
 Evento 379
 Actuación 519
 Oficio
 Folios 7

E 07260

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

No. Solicitud Internacional PCT/EP2006/012060
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 37 a 53	25/Febrero/2008
Reivindicaciones:	Folios 54 a 57	25/Febrero/2008
	Folios 62 a 64	29/Febrero/2008
Prioridad:	EP 05077842.2	12/Diciembre/2005
	EP 06115093.4	07/Junio/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 gelatina y almidón".

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 y que sea estable durante el transporte y el almacenamiento.

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 sistema gelificante que comprende la combinación de almidón en una cantidad de 0,1% a 10%* y gelatina en una cantidad de 1.5 – 30%*; 15 – 30%* de sal; 05 – 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 1/00

4. De la Solicitud de Patente

Título

El título 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)

Las reivindicaciones 1 a 12 no se encuentran debidamente sustentadas en la descripción puesto que los ensayos sólo hacen referencia estrictamente a la presencia de grasa de cerdo, polvo de carne de cerdo, sabor a cerdo, glutamato monosódico sin mencionar otro tipo de carne o mencionar la presencia de vegetales. 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, 3, 5, 10, 11, 13 no es clara 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.

En la reivindicación 3 se menciona que el concentrado tiene una relación de módulo elástico G' : módulo viscoso G'' , lo cual no es una característica del concentrado sino un resultado a alcanzar.

Las reivindicaciones 3 a 4 no son claras porque mencionan el modulo viscoso G que debe tener el gel, lo cual es un resultado a alcanzar, que no define el concentrado porque la reivindicación incluiría no sólo la solución propuesta por el solicitante, sino todas las alternativas presentes o futuras que lleguen a ese resultado.

Las reivindicaciones 3, 4, 8 y 14 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.

En la reivindicación 5 se menciona que la gelatina empleada es gelatina Bloom 125 – 275 y gelatina Bloom 150 – 260 que es una marca registrada y por tanto no definen al concentrado porque su composición puede cambiar con el paso del tiempo aunque conserve el mismo nombre.

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. Asimismo, no es claro en qué momento se da la etapa de calentamiento y teniendo en cuenta que esta es crucial dentro del proceso es necesario que se defina de manera precisa.

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	US5009867	C-gel composite pizza snack kit	23/Abril/1991
D2	US2003044503	Controlled-viscosity food flavoring system	06/Marzo/2003

Nota: se encuentra otra solicitud en trámite 08-19250 en esta oficina, con la misma materia reivindicada, se debe definir con cuál de las dos solicitudes se desea seguir el trámite.

D1
http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=EPODOC&II=0&ND=3&adjacent=true&locale=en_EP&FT=D&date=19910423&CC=US&NR=5009867A&KC=A divulga (columna 3, renglón 15; columna 4, renglón 3; columna 9, renglones 8 – 12; columna 32, renglones 25, 31, 37 a 38; columna 36, renglones 30 – 35; columna 38, renglones 20 – 36, 41, 42, 47, 48) diferentes preparaciones de salsa que comprende: 20% de agua, 50% de pasta de tomate, kappa carragenina al 1,5%, una matriz en fase continua de gelatina-carragenina (“C-gel), gelatina al 4,5% y la gelatina empleada es bloom 250, sal en un 1%, mejoradores de sabor como ácidos orgánicos y donde el concentrado tiene la apariencia de un gel. El almidón deseablemente puede ser incluido

en las soluciones formadoras de complejos y en los complejos de precipitados, en cantidades de aproximadamente 1% a 75%, basado en el peso total del complejo polisacárido/proteína sobre una base seca.

D2
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 [0033], [0036], [0040] 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 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 que puede ser proteínas gelificantes, almidones gelificantes, gomas, entre otros, 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 proporciones específicas de almidón y gelatina, incluyen en almidón un 2 – 6% y en gelatina un rango de 3 – 7%.

6. Examen de Patentabilidad (Art 14 D486)

Novedad (Art 16 D486)

La **reivindicación 13** consiste en un “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: agua, un sistema gelificante, sal y componentes que confieren sabor en proporciones descritas (ver folio 62), 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 para preparar un concentrado para salsa en matriz de carragenina-gelatina en fase C-gel
20 – 80% de agua		7 y 20% de agua
Un sistema gelificante que comprende	La combinación de almidón en una cantidad de 0,1% a 10%*	Kappa carragenina 0.75 y 1,5%
	Gelatina en una 1,5 – 30%*	Almidón 1 – 75%
15 – 26%* de sal		22,5% y 21,5%* de gelatina
0,5 – 60 %* de componentes que confieren sabor (hierbas, vegetales, frutas, carne, pescado, crustáceos o particulados de los mismos)		Cerca de 15%* de sal
Mezclar los ingredientes		50 y 60% de pasta de tomate y cangrejo de surimi con sabor
Llenar la mezcla en el empaque o moldes		Mezclar los ingredientes
Cerrar el empaque, por medio de lo cual se aplica un paso de calentamiento antes de y/o durante y/o después del llenado		Calentar antes de llenar, empacar y luego enfriar

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

Las características **esenciales** del proceso de la reivindicación 13 habían sido divulgadas previamente en D1, el cual enseña un proceso para preparar un concentrado para salsa en matriz de carragenina-gelatina en fase C-gel que comprende los pasos de mezclar los ingredientes (columna 38, renglones 41 – 42), que comprende agua, pasta de tomate, la kappa carragenina, almidón, Expediente 08 019 250 1er Art 45

gelatina y sal, calentar a la temperatura de cocinar 176°F (80°C) (columna 38, renglón 48) antes de llenar, empacar (columna 38, renglón 48) y enfriar.

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 al proceso de la reivindicación 13, por lo cual se considera que no son nuevas.

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 sistema gelificante, sal y componentes que confieren sabor en proporciones descritas (ver folio 62)”

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

Características esenciales		D2		D1
Concentrado en forma de gel		Composición a base de gel		Salsa en matriz de carragenina-gelatina en fase C-gel
20 – 80% de agua		15 – 80% en peso de agua		20% de agua
Un sistema gelificante que comprende	La combinación de almidón en una cantidad de 0,1% a 10%*	Sistema gelificante de 0,045 a 16%*	Almidón de maíz 2 – 6%	Kappa carragenina 1,5%
	Gelatina en una 1,5 – 30%*		Gelatina 3 – 7 %	Almidón 1 – 75%
15 – 30%* de sal		0 – 4%* de sal		22.5%* de gelatina
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		Cerca de 15%* de sal
				50% de pasta de tomate

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

Los documentos D1 y D2 se considera el estado de la técnica cercano a la invención definida en la reivindicación 1 porque:

El documento D2, 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 que puede ser proteínas gelificantes, almidones gelificantes, gomas, entre otros, 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 [0015]), las proporciones específicas de almidón y gelatina, incluyen en almidón un 2 – 6% y en gelatina un rango de 3 – 7% (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 empaquetado 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 autosostenible (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 D2 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 D2 es de 0 a 4%.

No existe evidencia que las diferencias en la proporción de sal entre la composición en base de gel de D2 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 D2 para mejorar las características del concentrado, tales como, forma de una gelatina, fácil disolución en agua y estabilidad.

Además, la proporción de sal, ya está divulgada en el documento D1 que se refiere a diferentes preparaciones de salsa que comprende: 20% de agua (columna 32, renglón 38), 50% de pasta de tomate (columna 32, renglón 37), kappa carragenina al 1,5%, una matriz en fase continua de gelatina-carragenina ("C-gel) (columna 3, renglón 15; columna 4, renglón 3; columna 32 renglón 31), gelatina al 4,5% lo cual es equivalente a 22,5% basado en el contenido de agua (columna 32, renglón 31) y la gelatina empleada es bloom 250 (columna 32, renglón 31), sal en un 1% lo cual es equivalente a cerca del 15% basado en el contenido de agua (columna 36, renglones 33 – 35), mejoradores de sabor como ácidos orgánicos (columna 36, renglones 30 – 35; columna 38, renglones 20 – 35) donde el concentrado tiene la apariencia de un gel (columna 32, renglón 25). El almidón deseablemente puede ser incluido en las soluciones formadoras de complejos y en los complejos de precipitados, en cantidades de aproximadamente 1% a 75%, basado en el peso total del complejo polisacárido/proteína sobre una base seca (columna 9, renglones 8 – 12)

Al igual es conocido en el estado del arte que la sal tiene efecto conservante desde hace mucho tiempo, disminuyendo la actividad de agua y evitando el crecimiento de microorganismos.¹ Por lo tanto se realizarían ensayo aumentando el contenido de sal para saber que concentrado es más estable.

¹ N. Cubero (2002). Tecnología de alimentos. Aditivos Alimentarios. Ediciones Mundi-prensa. Madrid p 57

En consecuencia, el experto en la materia teniendo en cuenta las enseñanzas de D2 en cuanto a que ya es conocida dicha cantidad de sal en sistemas que contiene gelatina y almidón, por lo tanto incluiría la proporción de sal de D2 y tendrá en cuenta el efecto conservante de la sal en la composición en base de gel de D1 para llegar así al objeto de la reivindicación 1 de la solicitud. Por lo cual se considera obvia.

Puesto que las reivindicaciones dependientes 2, 5 – 9, 11 y 12 no mencionan características inventivas adicionales, tampoco pueden ser consideradas inventivas.

Conclusión:
La reivindicación 1, 2, 5 – 9, 11 y 12 cumple el requisito de novedad (Art. 16), pero no cumple con el requisito de nivel inventivo (Art. 18).

7. Conclusión

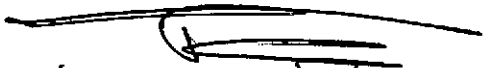
Los requisitos de Patentabilidad de la presente Solicitud están afectados así:

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	US5009867	13 – 14	Novedad
D2	US2003044503	1, 2, 5 – 9, 11 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 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
_____ 09 MAYO 2012

Elaborado por: Mayra Alejandra Quintero Valbuena
Revisado por: Ana Delia Pinzón García