

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No: 27356

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. N° 08-19250

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. 71476 del 26 de Noviembre de 2012, la Superintendencia de Industria y Comercio negó patente de invención a la creación denominada: "CONCENTRADO EMPACADO PARA PREPARAR UN CALDO, SOPA, SALSA, JUGO DE CARNE O PARA USO COMO CONDIMENTO, EL CONCENTRADO COMPRENDE GELATINA Y ALMIDÓN", con fundamento en los artículos 16 y 18 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, al estimar que la invención en estudio no cumplió con los requisitos de novedad y nivel inventivo.

SEGUNDO: Que mediante escrito radicado en esta Entidad el 14 de Enero de 2013 con el No. 08-019250-00009-0000, encontrándose dentro del término establecido para el efecto, la sociedad UNILEVER N.V., por intermedio de apoderado interpuso recurso de reposición contra la citada Resolución, con fundamento en los argumentos que a continuación se sintetizan:

Inicia la recurrente mencionando las principales características de la invención denegada e indica que la presente invención se desarrolla en el campo técnico de los productos saborizados salados tales como caldo, sopa, salsa, jugo de carne, condimento, etc., los cuales existen, básicamente, en dos formatos: listos para el consumo y concentrados.

Los concentrados se pueden encontrar como concentrados líquidos y sólidos. Los concentrados líquidos son voluminosos y tienen una vida útil relativamente corta, pero tienen la ventaja de que son de mayor calidad debido a la utilización de extractos líquidos de carnes y/o vegetales. Los concentrados sólidos como, por ejemplo, el cubo de caldo sólo utilizan ingredientes secos pero tienen la ventaja que son más estables durante el almacenamiento que un concentrado líquido.

Teniendo en cuenta lo anterior, la solicitante de la presente invención abordó el problema de obtener un concentrado salado que combinara las ventajas de los concentrados líquidos y de los concentrados secos. En este sentido, la primera parte de la invención correspondió a la determinación de un nuevo formato, adicional a los ya existentes, y que dicho formato debía corresponder al aspecto

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No: 27356

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. N° 08-19250

de un gel. La segunda parte fue la determinación de una manera para proporcionar un gel que fuera estable, tuviere baja tendencia a la sinéresis y una rápida disolución.

Enseguida se aclara que el problema técnico abordado fue resuelto luego de desarrollar un producto tal y como se define en las reivindicaciones de la solicitud de patente en cuestión. Luego se trata de aclarar la reivindicación 1 así: *"Lo que no está presente en los concentrados según la invención son 'hierbas, vegetales, frutas, carne, pescado, crustáceos, o particulados de los mismos' en cantidades de 0,5-60% en peso. Esta frase se explica con más detalle en el tercer párrafo de la página 5 de la descripción: Por 'hierbas, vegetales, frutas, carne, pescado, crustáceos, o particulados de los mismos' (en conexión con la ausencia preferida de 0.5-60% en peso como se declaró anteriormente) se entiende partículas que tienen un tamaño tal que son al menos visibles a simple vista, en el producto como se consume".*

Posteriormente se aborda un segundo punto respecto a las consideraciones técnicas frente a las enseñanzas del arte previo, iniciando con los argumentos a favor de la novedad de las reivindicaciones 21 y 22 aclarando que de ninguna manera el método para preparar el concentrado de interés, de las reivindicaciones 21 y 22, se encuentra divulgado en D1, teniendo en cuenta que:

El documento D1 hace referencia a un sistema gelificante conformado por gelatina y carragenina, así entonces, las composiciones divulgadas en D1 comprenden un elemento (carragenina) que de ninguna manera hace parte de los concentrados empacados revelados en la presente invención y que tampoco se emplea en su proceso de preparación. Asimismo indica que en los sistemas gelificantes enseñados en D1, el almidón es tan sólo un ingrediente opcional, mientras que en la presente solicitud es una característica técnica esencial. Indica además que los productos y procesos de D1 revelan porciones de salsa para pizza listas para comer que no corresponden a productos concentrados, como en el caso de la presente solicitud. Igualmente indica que los niveles de sal en D1 son diferentes a los niveles de sal utilizados en el concentrado de esta solicitud y su proceso de preparación; y concluye finalmente indicando que D1 no da a conocer un proceso para preparar un concentrado empacado utilizando las cantidades de ingredientes tal como se exponen en la etapa (a) de la reivindicación 21 de la solicitud de patente en cuestión.

Ahora bien, frente a los argumentos a favor del nivel inventivo del concentrado de la reivindicación 1 se señala que en el estado de la técnica anterior muchos agentes gelificantes no actúan como tal en presencia de niveles altos de sal, dando lugar a que no se obtenga un gel o que se obtenga pero con serias

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No: 27356

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. N° 08-19250

desventajas en sus características físico-químicas. Sin embargo, en la presente solicitud de patente se revela un concentrado en forma de gel estable que comprende altos niveles de sal utilizando un agente gelificante que comprende la combinación de gelatina y almidón.

Indica además, que tanto el documento D2 como el documento D1 describen productos listos para el consumo y que no enseñan concentrados saborizados en forma de gel que sean estables a altas concentraciones de sal como los de la presente solicitud. Se argumenta además que se realizó un análisis en retrospectiva pues según la solicitante nada en dichas anterioridades sugiere a un experto en la materia la forma de resolver los problemas señalados en la solicitud y mucho menos, la forma de proporcionar un concentrado con las características reivindicadas.

Posteriormente, la recurrente insiste en que la cantidad de sal presente en los concentrados revelados en la presente invención no se describe en D1 ni en D2, asimismo se reitera que el documento D2 no hace referencia a productos gelificados, toda vez que luego de repetir los procesos de producción enseñados en los ejemplos de D2, la solicitante ha encontrado que los productos resultantes no corresponden a un gel como tal, sino que corresponden a pastas muy duras. La recurrente presenta unos ensayos donde reprodujo los ejemplos 1 y 2, del documento D2. Según las fotos presentadas y sus argumentos, dichos productos tienen reología de pastas y no se acercan para nada a una presentación tipo gel.

Reitera que la solicitante de la presente invención ha encontrado de manera sorprendente que cuando se usa una combinación de gelatina y almidón, como agente gelificante, en una composición con un porcentaje de sal entre 15% y 30% en peso, se obtiene una composición de tipo concentrado empacado con apariencia de gel y que adicionalmente exhibe un buen desempeño en cuanto a su presentación y manipulación.

Posteriormente, en una tercera parte de su argumentación la recurrente expone el programa de investigación que llevó a cabo y explica que la elección del sistema gelificante no es una cuestión trivial, sino que requirió de una serie sucesiva de ensayos para poder finalmente encontrar el sistema gelificante adecuado para las altas concentraciones de sal requeridas. Señala que se ensayaron varios sistemas gelificantes desde algunos de un solo componente como gelatina, alginato o kappa-carragenina y otros mixtos como kappa-carragenina con una goma, composiciones con base en goma de algarrobo, se probó además, almidón modificado, pectina, agar-agar, agar-agar y almidón, agar-agar y goma xantan, entre otras. Y concluye que dichos estudios demuestran que las condiciones particulares de los concentrados, particularmente en cuanto al requerimiento de

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No: 27356

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. N° 08-19250

niveles de sal extremadamente altos, necesarios para lograr el objeto de la presente invención, hacen que sea sorprendentemente difícil proporcionar un concentrado gelificado que pueda tener las características y ventajas deseadas por el solicitante. Indica además que era bastante inesperado que el solicitante, en efecto, pudiera encontrar algunas combinaciones de ingredientes muy específicas en concentraciones también específicas que permitieran resolver el problema técnico planteado y proporcionaran las ventajas técnicas buscadas, sobre todo al considerar las fallas que presentaron varios agentes gelificantes ampliamente conocidos en los diversos intentos realizados para obtener un gel estable.

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

Esta Oficina aclara que pese a que la solicitante indica que la primera parte de la invención fue la determinación de un nuevo formato (un gel) que reuniera las ventajas de las presentaciones tradicionales (concentrado líquido o cubo seco), dicha elección ya se conocía o ya se había reportado en el campo de los concentrados alimenticios, toda vez que dentro de la misma descripción se incluye la referencia JP61/031,068 que ya había dado a conocer un concentrado de sopa en forma de un gel, así que la presentación en forma de un gel no resulta ser tan novedosa o innovadora como lo indica la solicitante. Otro aspecto importante que llama la atención es la mención en cuanto a que la presentación en forma de gel reúne las ventajas de las presentaciones tradicionales, no obstante, ni en la descripción, ni durante el trámite, se presentaron estudios que respaldaran dicha afirmación, por ejemplo algún tipo de estudio que indicara la buena estabilidad del producto, que según la solicitante es igual a la de un cubo seco.

De otra parte, se llama la atención de la solicitante frente a su afirmación en cuanto a que el concentrado de interés está definido por sus componentes en rangos muy específicos. Esta Superintendencia discrepa totalmente de dicha apreciación, toda vez que la materia reclamada en la reivindicación 1 no es concisa ni clara, tal como se había indicado durante el trámite. En primera instancia se llama la atención de la solicitante con respecto al contenido de agua del concentrado; cualquier persona medianamente versada en la materia sabe que un concentrado con un 20% de agua tiene una reología completamente diferente a uno con un 80% de agua. Dicha generalización es inapropiada para una formulación de un concentrado en forma de gel, que tal como lo ha venido argumentado la solicitante, tiene un reología muy específica y resulta convenientemente estable. El mismo análisis se puede realizar tomando en cuenta los porcentajes de almidón y gelatina contemplados. Es innegable que estos valores junto con la cantidad de agua son determinantes en la reología del producto, por lo tanto su definición específica era completamente necesaria,

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No: 27356

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. N° 08-19250

porque con en la generalización presentada se están reclamando concentrados muy diferentes a la presentación del gel de interés.

Pero además, hay que subrayar que la materia reclamada no fue claramente presentada, se llama la atención frente a la frase "5-60% (% en peso de la composición total) de componentes que confieren sabor, en la ausencia de 0.5-60% en peso de hierbas, vegetales, frutas, carne, pescado, crustáceos o particulados de los mismos, (% en peso con base en el concentrado total empacado) que tienen un tamaño tal que son visibles a simple vista" la cual es muy confusa y puede interpretarse de diferentes maneras. Se le recuerda a la solicitante que las reivindicaciones deben ser claras por sí mismas y no se debe recurrir a la descripción para su comprensión. Por ejemplo, de dicha frase no se extrae que las partículas son al menos visibles a simple vista en el producto como se consume, como lo afirma la solicitante en el recurso. Lo que se podría interpretar es que los componentes que confieren sabor no pueden ser hierbas, vegetales, frutas, carnes, pescado, crustáceos o particulados de los mismos, pero cuando se lee la descripción se entiende que esos componentes sí están presentes. Todas estas contradicciones y confusiones lo único que demuestran es que la redacción no es clara, requerimiento que se hizo desde el primer estudio, pero no fue atendido.

Ahora bien, abordando la segunda parte de la argumentación frente al análisis de patentabilidad realizado, y frente a las reivindicaciones 21 y 22, esta Superintendencia aclara a la solicitante que el análisis de novedad realizado resulta ser válido toda vez que se compararon cada una de las etapas del proceso de fabricación del concentrado y las condiciones de ejecución de las mismas. Se le reitera a la solicitante que la secuencia de etapas y los procesos involucrados en cada una de ellas son iguales, tanto en D1 como en la presente solicitud se plantea una etapa que consiste en la mezcla de ingredientes, un posterior proceso de calentamiento y finalmente un proceso de empaque o llenado. Sin embargo, para esta Oficina es claro que los ingredientes del producto de D1 requieren la presencia de carragenina y el almidón es un ingrediente opcional, incluso la diferencia en la cantidad de sal, pero independientemente de los ingredientes que son mezclados y sus porcentajes, las etapas del proceso de elaboración son las mismas. Se llama la atención de la solicitante frente a que ninguna de las reivindicaciones 21 o 22 definen alguna condición de ejecución relevante.

Ahora bien, teniendo en cuenta que todos los argumentos presentados a favor de la novedad del método recaen sobre la novedad del concentrado de interés, esta Superintendencia considera importante aclarar que aún suponiendo nuevo el proceso de las reivindicaciones 21 y 22, el mismo no tendría nivel inventivo, toda vez que el concentrado así preparado no tiene nivel inventivo.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No: 27356

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. N° 08-19250

De otra parte, frente a los argumentos a favor del nivel inventivo de la presente solicitud, esta Superintendencia inicia dando respuesta al argumento relacionado con que los documentos citados no serían válidos, toda vez que los mismos divulgan alimentos listos para consumir y no concentrados alimenticios. Esta Oficina entiende el argumento de la solicitante pero no comparte el razonamiento en cuanto a que el estado del arte que puede afectar la materia objeto de esta invención se deba limitar a documentos que hagan referencia a concentrados alimenticios únicamente. Realmente una persona medianamente versada en la materia enfrentada a la necesidad de desarrollar un nuevo producto abordaría sin lugar a dudas literatura que divulgara alimentos y más específicamente alimentos y condimentos. Incluso en la búsqueda de cómo formular alimentos con reología de gel, evidentemente abordaría literatura relacionada con sistemas gelificantes. Así entonces, los documentos citados D1 y D2 resultan ser completamente válidos, dado que pertenecen al mismo campo de la tecnología de alimentos, adicionalmente hacen referencia a sistemas gelificantes usados en productos alimenticios.

Ahora bien, se aclara a la recurrente que las enseñanzas de los documentos citados no se restringen a los ejemplos específicos de cada uno de ellos. La persona medianamente versada en la materia tiene la capacidad de leer el documento en su totalidad y tomar las enseñanzas contenidas en él y no limitarse únicamente a los ejemplos. Esta Oficina entiende la intención de la solicitante en cuanto a mostrar que la mantequilla de ajo y la salsa de carne de los ejemplos 1 y 2 de D2 no tiene una apariencia de gel, no obstante, la solicitante ha olvidado que las enseñanzas de dicho documento no se limitan a los ejemplos, es evidente que una mantequilla o una salsa no son un gel. Las enseñanzas de D2 resultan ser muy relevantes puesto que divulga un sistema gelificante que comprende gelatina y almidón (igual que en la presente solicitud) y además sugiere la posibilidad de adicionar componentes que confieren sabor, entre los cuales se incluye sal, en un porcentaje hasta del 60% (ver párrafo [0015] de D2).

Consecuentemente, frente al argumento de la solicitante en cuanto a que el documento D1 no divulga porcentajes de sal cercanos al 15% y que se ha cometido un error de cálculo en este sentido, esta Superintendencia aclara a la solicitante que efectivamente no se tuvo en cuenta que la salsa de tomate en el ejemplo 2 de D1 también adiciona un porcentaje de agua. No obstante, sin perjuicio de ello se aclara que la diferencia entre el estado del arte citado y la materia objeto de la presente invención, siempre estuvo identificada, es decir, se reconoció que la diferencia con el estado del arte consistía en el alto porcentaje de sal del concentrado de interés. Pero se encontró que dicha diferencia no causaba ningún efecto técnico inesperado o sorprendente, puesto que se seguía

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No: 27356

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. N° 08-19250

obteniendo un concentrado alimenticio estable y de fácil manejo, como los ya reconocidos. Más aún, se podría pensar que ni siquiera la presentación se considera innovadora dado que la misma descripción incluye una referencia de un concentrado para sopa en forma de gel.

Además, hay que tener en cuenta que basta con la información del documento D2 para poder derivar una composición como la de la presente solicitud, toda vez que en D2 se sugiere la utilización de hasta un 60% de aditivos alimenticios, entre los cuales se incluye la sal.

Así entonces, cada uno de los componentes del concentrado denegado se encuentra comprendido y/o sugerido en D2, incluyendo un sistema gelificante que consiste de gelatina y almidón. Pero incluso para complementar la premisa de que ya se había reportado que la sal tiene un efecto directo sobre sistemas gelificantes que incluyen almidón y un hidrocoloide, se citó la referencia (V. Sudhakar, R.S. Singhal, P.R. Kulkarni "Effect of salts on interactions of starch with guar gum", 2006) donde se divulga que la sal tiene un efecto directo sobre la viscosidad de sistemas gelificantes con almidón.

Así entonces, los documentos citados y la información técnica básica con la que disponía la persona medianamente versada en la materia, le permitían derivar la composición denegada de forma evidente. Lo anterior demuestra que el análisis realizado no fue un análisis retrospectivo, sino que se basó en las enseñanzas del estado de la técnica.

Finalmente frente al programa de investigación que comenta la recurrente en el recurso, esta Oficina considera que el mismo muestra los diversos ensayos que fueron requeridos para el desarrollo de este nuevo producto. Sin embargo, dicha información no presenta argumentos técnicos a favor de la altura inventiva del concentrado denegado, por el contrario lo que muestra es que el concentrado de interés fue producto de un desarrollo programado hasta encontrar un sistema gelificante que se adoptara a las necesidades. Esta Superintendencia no desconoce el esfuerzo de la solicitante por desarrollar su nuevo producto, pero no encuentra una característica técnica esencial en el concentrado que sea responsable de un efecto técnico inesperado o sorprendente que cause un salto cualitativo en la técnica.

Por lo anteriormente expuesto, se reitera que el objeto de la solicitud en estudio no cumple con los requisitos de patentabilidad legalmente previstos, en consecuencia, no se halla mérito para revocar la decisión impugnada.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No: 27356

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. N° 08-19250

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: Confirmar la decisión contenida en la Resolución No. 71476 del 26 de Noviembre de 2012, por medio de la cual se negó una patente de invención.

ARTÍCULO SEGUNDO: Notificar el contenido de la presente resolución a la sociedad 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 10 May 2013

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO,



PABLO FELIPE ROBLEDO DEL CASTILLO

Doctora

ALICIA LLOREDA RICAURTE

notificacionespatentes@lloredacamacho.com

Elaboró: Sandra Isabel Calderon Rodriguez ✓

Revisó: Jesus Fernel Garcia Garcia ✓

Revisó: Jose Luis Salazar Lopez ✓

Aprobó: Jose Luis Londoño Fernandez ✓