

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES

2020
Bogotá D.C.,

Abogado
JUAN PABLO CADENA SARMIENTO

ASUNTO	Radicación	08 068 127
	Trámite	011
	Evento	378
	Actuación	519
	Oficio	
	Folios	6

11493

Patente de Invención	☒	Patente de Modelo de Utilidad	☐
Vía Nacional	☐		
Vía PCT (Fase Nacional)	☒	Capítulo I	☒
		Capítulo II	☐
No. Solicitud Internacional	PCT/MX2006/000144		
Fecha de Presentación Internacional	21/Junio/2007		

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 18 a 27	03/Julio/2008
Reivindicaciones:	Folios 28 a 31	03/Julio/2008
	Folios 39 a 42	03/Julio/2008
Dibujos:	Folios 33 a 36	03/Julio/2008
Prioridad:	MX-NL/a/2005/000101	16/Diciembre/2005

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: "Proceso para elaborar un producto alimenticio tipo salchicha o

Expediente 08 068 127 1er Art 45

similar sin envoltura y el producto obtenido del mismo”.

El problema planteado en esta solicitud es la necesidad de un proceso para elaborar un producto alimenticio tipo salchicha con una forma singular diferente a la convencional que no implique el empleo de moldes o etapas de congelación en el proceso.

Para resolver este problema técnico la solicitud en estudio proporciona un proceso para elaborar un producto alimenticio tipo salchicha o similar sin envoltura, el proceso se caracteriza por comprender los pasos de:

- Preparar una pasta de salchicha tipo emulsión de viscosidad similar al gel; extrudir dicha pasta de salchicha en porciones y en forma predeterminada, tal que dichas porciones se caracterizan por mantener su forma y tener al menos una superficie generalmente plana;
- Cocer dichas porciones tanto en su superficie superior e inferior para formar una piel propia obtenida por acción del calor sobre la pasta de salchicha externa de dichas porciones, dejando un núcleo contenido por dicha piel propia, que incluye pasta de salchicha que no ha intervenido en la formación de dicha piel propia;
- Efectuar una segunda etapa de cocimiento para provocar la cocción final de los núcleos de dichas porciones con piel propia, formándose así los productos alimenticios tipo salchicha; y
- Enfriar dichos productos alimenticios tipo salchicha para proceder a su empacado.

El objeto de la presente Solicitud se relaciona con la Clasificación Internacional de Patentes (CIP): A22C 11/00.

4. De la Solicitud de Patente

Reivindicaciones (Art 30 D 486, Art 22 PCT)

La reivindicación 1 carece de claridad porque menciona un proceso para elaborar un producto alimenticio tipo salchicha o similar que se caracteriza por: preparar una emulsión de viscosidad similar al gel, extrudir dicha pasta, cocer las porciones obtenidas, efectuar una segunda etapa de cocimiento, enfriar dichos productos y proceder a su empacado; sin embargo, no se menciona ninguna de las condiciones a las cuales se llevaron a cabo cada una de estas etapas. Se requiere entonces que el solicitante modifique la reivindicación 1 de tal forma que se indique de manera específica: (i) el valor de la viscosidad de la emulsión, (ii) el nombre específico de cada uno de los componentes de la emulsión y la proporción bien delimitada en la que se encuentran, (iii) las temperaturas o rango de temperaturas bien delimitados a las cuales se lleva a cabo cada una de las etapas de cocción, (iv) el tiempo necesario para realizar la cocción en cada una de las etapas y (v) temperatura y el tiempo empleados en el secado del alimento.

El capítulo reivindicatorio actualmente presentado carece de claridad porque comprende expresiones ambiguas e inexactas que impiden entender el alcance de la invención tal como “aproximadamente”, “hasta aproximadamente”, “un rango de aproximadamente”, “temperatura de calentamiento superior es mayor o igual”, “tiempo de permanencia de aproximadamente 10 s”, “uno o más” y “uno o más productos”. Se requiere entonces que las expresiones antes mencionadas sean eliminadas del pliego reivindicatorio y se sustituyan por expresiones que indiquen rangos específicos y bien delimitados para cada caso.

La reivindicación 18 menciona una composición de pasta de salchicha que comprende cárnicos, agua, sal, nitritos y aglutinantes, sin embargo, no menciona la proporción en la que se encuentra presente cada uno de estos. Se le recuerda al solicitante que una composición debe ser definida en función de sus características técnicas esenciales las cuales corresponden a sus ingredientes esenciales (en este caso, el nombre específico de cada uno de los compuestos utilizados en la preparación de la composición) y la proporción en la que se encuentra cada uno de ellos. Se requiere entonces modificar la reivindicación 18 y sus dependientes de tal forma que se mencione de manera específica al proporción en la que se encuentran cada uno de los componentes.

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 16 de 2005 y se encontraron los siguientes documentos que anticipan el objeto de esta solicitud:

Item	Documento	Título	Fecha de Publicación
D1	US5486374A	Meat emulsion product	23/Enero/1996
D2	US5942142A	Radiant wall/hot air impingement oven	24/Agosto/1999

D1
http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=EPODOC&II=0&ND=3&adjacent=true&locale=en_EP&FT=D&date=19960123&CC=US&NR=5486374A&KC=A enseña un proceso para preparar una emulsión de carne que comprende: (i) preparar una emulsión de carne con trozos de carne NaCl, nitrito de sodio, combinada con hidrocoloides (columna 9, líneas 30-36; columna 4, líneas 32-55). Se le da forma (es extrudía) a la emulsión aplanada, (ii) se cocina por cada lado durante 2 minutos en una plancha (columna 7, líneas 60-67), y (iii) Las salchichas o el producto con forma similar puede ser enfriado para un posterior uso (columna 5, líneas 48-50).

D2
http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=EPODOC&II=0&ND=3&adjacent=true&locale=en_EP&FT=D&date=19990824&CC=US&NR=5942142A&KC=A enseña horno con el cual se puede hacer una etapa de cocido y una segunda etapa de dorado de un alimento, donde entre estas dos etapas existe un espacio de transición que permite que después de la primera etapa el alimento se enfríe (columna 4, líneas 40-45).

6. Examen de Patentabilidad (Art 14 D486)

Nivel Inventivo (Art18 D486)

La reivindicación 1 consiste en un proceso para elaborar un producto alimenticio tipo salchicha o similar sin envoltura, el proceso se caracteriza por comprender los pasos de:

- Preparar una pasta de salchicha tipo emulsión de viscosidad similar al gel; extrudir dicha pasta de salchicha en porciones y en forma predeterminada, tal que dichas porciones se caracterizan por mantener su forma y tener al menos una superficie generalmente plana;
- Cocer dichas porciones tanto en su superficie superior e inferior para formar una piel propia obtenida por acción del calor sobre la plasta de salchicha externa de dichas porciones, dejando un núcleo contenido por dicha piel propia, que incluye pasta de salchicha que no ha intervenido en la formación de dicha piel propia;
- Efectuar una segunda etapa de cocimiento para provocar la cocción final de los núcleos de dichas porciones con piel propia, formándose así los productos alimenticios tipo salchicha; y
- Enfriar dichos productos alimenticios tipo salchicha para proceder a su empacado.

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

Características esenciales	D1	D2
proceso para elaborar un producto alimenticio tipo salchicha o similar sin envoltura, el proceso se caracteriza por comprender los pasos de:	Proceso para preparar una emulsión de carne que comprende:	Horno con el cual se puede hacer una etapa de cocido y una etapa de dorado de un alimento.
Preparar una pasta de salchicha tipo emulsión de viscosidad similar al gel; extrudir dicha pasta de salchicha en porciones y en forma predeterminada, tal que dichas porciones se caracterizan por mantener su forma y tener al menos una superficie generalmente plana;	Preparar una emulsión de carne con trozos de carne NaCl, nitrito de sodio, combinada con hidrocoloides, xantan (columna 9, líneas 30-36; columna 4, líneas 32-55). Se le da forma (es extrudía) a la emulsión aplanada.	No se menciona
Cocer dichas porciones tanto en su superficie superior e inferior para formar una piel propia obtenida por acción del calor sobre la plasta de salchicha externa de dichas porciones, dejando un núcleo contenido por dicha piel propia, que incluye pasta de salchicha que no ha intervenido en la formación de dicha piel propia;	se cocina por cada lado durante 2 minutos en una plancha (columna 7, líneas 60-67)	Una primera etapa de cocido de un alimento (abstract)
Efectuar una segunda etapa de cocimiento para provocar la cocción final de los núcleos de	No se menciona	Una segunda etapa de cocido de un alimento después de la primera

dichas porciones con piel propia, formándose así los productos alimenticios tipo salchicha; y		etapa. Entre estas dos etapas existe un espacio de transición que permite que después de la primera etapa el alimento se enfríe y se seque (columna 4, líneas 40-45).
Enfriar dichos productos alimenticios tipo salchicha para proceder a su empaclado.	Las salchichas o el producto con forma similar puede ser enfriado para un posterior uso (columna 5, líneas 48-50)	Terminar la segunda etapa de cocido del alimento.

Los documentos pertenecientes al estado de la técnica de la invención descrita en la reivindicación 1 de la solicitud bajo estudio corresponden a D1 y D2 porque:

El documento D1 enseña un proceso para preparar una emulsión de carne que comprende: (i) preparar una emulsión de carne con trozos de carne NaCl, nitrito de sodio, combinada con hidrocoloides (columna 9, líneas 30-36; columna 4, líneas 32-55). Se le da forma (es extrudía) a la emulsión aplanada, (ii) se cocina por cada lado durante 2 minutos en una plancha (columna 7, líneas 60-67), y (iii) Las salchichas o el producto con forma similar puede ser enfriado para un posterior uso (columna 5, líneas 48-50).

La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 1 y el proceso enseñado en el documento D1 consiste en la presencia de una "segunda etapa de cocimiento del alimento", la cual no es mencionada en el proceso revelado por D1.

El efecto que logra incluir la segunda etapa de cocimiento mencionada en el proceso de la reivindicación 1 no puede ser determinado porque no existe alguna evidencia que indique que la presencia de dicho paso otorgue una ventaja técnica al proceso de la presente invención sobre el proceso ya conocido en la anterioridad D1, en la elaboración de un producto alimenticio tipo salchicha.

Por lo tanto el Problema Técnico Objetivo de la presente solicitud consiste en suministrar un proceso para la elaboración de un producto alimenticio tipo salchicha o similar alternativo al ya conocido en la anterioridad D1 que además incluya una segunda etapa de cocido del alimento.

Sin embargo, la utilización de una segunda etapa de cocido de un alimento ya está divulgada en el documento D2, el cual enseña horno con el cual se puede hacer una etapa de cocido y una segunda etapa de dorado de un alimento, donde entre estas dos etapas existe un espacio de transición que permite que después de la primera etapa el alimento se enfríe (columna 4, líneas 40-45).

En consecuencia, la persona medianamente versada en la materia conociendo el Problema Técnico Objetivo y las enseñanzas de los documentos D1 y D2 habría derivado de manera obvia y sin mucho esfuerzo de su parte el proceso descrito en la reivindicación 1 de la solicitud bajo estudio, mediante la inclusión de la segunda etapa de cocido mencionada en el documento D2, al proceso enseñado por la anterioridad D1.

Las reivindicaciones 2-22 no mencionan alguna característica que haga inventivo al proceso de la reivindicación 1 y por tal razón tampoco se les reconoce nivel inventivo.

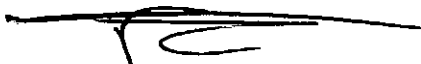
7. Conclusión

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

Item	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	US5486374A	1-22	Nivel Inventivo
D2	US5942142A	1-22	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.

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 29 JUN. 2012

Elaborado por: Juan Carlos Cortés García
Revisado por: Ana Delia Pinzón