

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:18439

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/13-282403

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

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

CONSIDERANDO:

PRIMERO: Que mediante escrito radicado en esta Superintendencia el 2 de diciembre de 2013, con el N° 13-282403-00000-0000, por la(s) sociedad(es) CP Kelco APS., entró a fase nacional la solicitud de patente de invención titulada "PROCEDIMIENTO PARA LA EXTRACCIÓN DE PECTINA", que corresponde a la solicitud internacional PCT/EP2012/055425 del 27 de marzo de 2012.

SEGUNDO: Que el extracto de esta solicitud fue publicado en la Gaceta de la Propiedad Industrial N° 687 del 20 de febrero de 2014, sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

TERCERO: Que dando cumplimiento a los requisitos señalados en el numeral 1.2.2.5.2.1 de la Resolución N°54093 del 18 de septiembre de 2012, que están particularmente referidos al reconocimiento de los resultados de exámenes de patentabilidad a solicitudes extranjeras, la solicitante mediante escrito radicado bajo el N° 13-282403-00005-0000 del 20 de agosto de 2014, allegó el examen de patentabilidad efectuado por la Oficina de Propiedad Industrial de los Estados Unidos de América, reconocida por el Tratado de Cooperación en materia de Patentes (PCT) como autoridad de búsqueda y examen, cumpliendo con lo establecido en los numerales 1.2.1.1 y siguientes del título X de la Circular Única.

CUARTO: Que realizado el examen de fondo mediante Oficio N° 12318, notificado por fijación en lista el 30 de septiembre de 2014, 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, relacionadas con la patentabilidad o cumplimiento de los requisitos establecidos por esta Decisión para la concesión de la patente.

QUINTO: Que la solicitante mediante escrito radicado bajo el N° 13-282403-00008-0000 del 9 de febrero de 2015, respondió oportunamente el requerimiento formulado y presentó nueva(s) reivindicación(es) 1 a 20 que remplace(n) las originalmente presentadas, atendiendo de esta manera las observaciones efectuadas en el examen de fondo. Se aceptó el nuevo capítulo reivindicatorio presentado, comoquiera que se ajusta a las prescripciones contenidas en el artículo 34 de la Decisión 486.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:18439

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/13-282403

SEXTO: 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.”*

SÉPTIMO: Que las reivindicaciones 1 a 20, no cumplen con el requisito de nivel inventivo. Lo anterior, de acuerdo con las siguientes consideraciones:

7.1. Objeto de la invención

El problema planteado en esta solicitud consiste en la necesidad de mejorar procedimientos útiles para la extracción de pectina de pieles de cítricos de manera que se evite la degradación significativa de la pectina durante el procedimiento de extracción que tenga un grado de polimerización (GP) lo más elevado posible y costos lo más bajos posibles. Para resolver este problema técnico, la solicitud estudiada proporciona un procedimiento para extraer pectina que tiene un grado elevado de polimerización, que comprende: añadir ácido oxálico y/o oxalato hidrosoluble a una suspensión acuosa de una piel, suficiente para proporcionar una mezcla que tenga un pH de entre 3,0 y 3,6 y un molaridad total de oxalato superior a la molaridad total de calcio (II); calentar la mezcla hasta una temperatura de 50°C a 80°C y separar la pectina extraída de la mezcla precipitando la pectina extraída de la mezcla.

7.2. Determinación del estado de la técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 6 de junio de 2011, que corresponde a la fecha de presentación de la solicitud de la cual se invoca prioridad.

Consultadas las fuentes de información con que se cuenta, se encontró (encontraron) el (los) siguiente(s) documento(s) que anticipa(n) el objeto de esta solicitud:

Ítem	Documento	Título	Fecha de Publicación*
D1	Art. 1 ¹	“Process for selective extraction of pectins from plant material by differential pH”	25/Abril/1995
D2	US 4’016.351	“Pectic substances with varying methoxyl content and process therefor”	5/Abril/1977

El documento D1¹ divulga la extracción de los polímeros de hidratos de carbono naturales, hidrocoloides tales como pectina, a partir de materia vegetal se lleva a cabo

1 Artículo 1. Process for selective extraction of pectins from plant material by differential pH. Carbohydrate Polymers. Vol. 43. Año 2000. Págs. 337 a 342. (<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0144861700001910>).

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:18439

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/13-282403

a temperatura algo elevada y las condiciones de acidez/alcalinidad controladas. En muchos casos, el material vegetal contiene una variedad de diferentes materiales extraíbles, incluyendo los hidratos de carbono no poliméricos (azúcares), además de las pectinas. Muy recientemente dos tipos diferentes de pectina, una pectina sensible al calcio (CSP) y una pectina no sensible al calcio (NCSP), se han convertido en comercialmente interesante. Lo que se describe en este trabajo es un proceso para extraer selectivamente (NCSP) y (CSP) variando el pH de la solución de extracción. En una primera extracción con una solución acuosa ácida, un pH entre 3,0 y 3,3 y sin adición de sal polivalente es suficiente para extraer (NCSP) pectina. Una segunda extracción bajo condiciones ácidas fuertes (pH de aproximadamente 2,0) es suficiente para extraer la pectina restante, que es principalmente (CSP) (Resumen).

El documento D2² divulga un procedimiento para la producción de sustancias pécticas que tienen un contenido de metoxilo de aproximadamente 2 alrededor del 12% a partir de sustancias pécticas de cojinete que comprende la combinación de sustancias de origen natural que lleva pectina y una fuente de iones de calcio en un rango de pH de aproximadamente 3 a 8 a inmovilizar temporalmente y fijar dichas sustancias pécticas y para causar la liberación de azúcar superfluo y sólidos solubles que contienen licores y zumos de dicha pectina teniendo sustancias mientras se logra un simultáneo y controlado, in situ, desmetoxilación de dichas pectinas; y, posteriormente, la extracción y la separación de dicha sustancias pécticas por adición de un ácido oxálico que contiene la solución y la eliminación de dichos iones calcio sales de oxalato de calcio insolubles (Resumen).

7.3. Nivel Inventivo.

Según lo dispuesto en 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”.*

En el presente caso, el método reclamado en la solicitud no tienen nivel inventivo, teniendo en cuenta que la reivindicación 1 se refiere a: *“Un procedimiento para extraer pectina que tiene un grado elevado de polimerización (...)”* (Ver página 13 del radicado N° 13-282403-00008-0000).

La siguiente tabla presenta la comparación entre las características técnicas esenciales de la solicitud estudiada, mencionadas en la reivindicación 1, y las reveladas en el (los) documento(s) D1 y D2 que representa(n) el estado de la técnica:

²<http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/originalDocument?>

CC=US&NR=4016351A&KC=A&FT=D&ND=&date=19770405&DB=&&locale=en_EP

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:18439

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/13-282403

Tabla 1

Características esenciales	D1	D2
Un procedimiento para extraer pectina que tiene un grado elevado de polimerización, que comprende:	Un proceso para la extracción de pectina a partir de materia vegetal (Pág. 339, sección 2 experimental).	Un procedimiento para la producción de sustancias pécticas (Resumen, Ej. 2).
Añadir ácido oxálico y/o oxalato hidrosoluble a una suspensión acuosa de una piel en una cantidad suficiente para proporcionar una mezcla que tenga un pH de entre 3 y 3.6 y una molaridad total de oxalato superior a la molaridad total del calcio (II).	La pectina no sensible al calcio (PNSC) se extrae en una solución acuosa ácida a un pH de 3,0-3,3 a 70°C (Pág. 339, sección 2 experimental).	La torta de cáscara de naranja resultante (450 gr) se trata con agua 3000 ml que contiene 10 gr hidrato de ácido oxálico (Ej. 2). Para obtener mejores condiciones de precipitación y la eliminación del calcio insoluble oxalatos el pH del extracto de pectina final se ajusta a pH 3-7, preferiblemente, con una solución de carbonato de sodio o sosa cáustica (aunque podrían utilizarse cantidades equivalentes de bases de amonio o de potasio). La elección del pH adecuado depende de la naturaleza y el contenido de metoxilo de extracto de pectínico final de buscado. Por ejemplo, se prefiere un pH 6-7 para LMP, mientras que el pH de 3-5 se adaptaría a un producto con alto contenido en metoxilo (Col. 7, Líneas 1 a 11).
Ácido oxálico y/o oxalato hidrosoluble	No menciona.	La torta de cáscara de naranja resultante (450 gr) se trata con agua 3000 ml que contiene 10 gr hidrato de ácido oxálico (Ej. 2).
Y una molaridad total de oxalato superior a la molaridad total del calcio (II).	En el Experimento 4a, el pH fue de 3,3 y no se añadió calcio, lo que resulta en un peso molecular de 122.000, un contenido de Ca de 586 ppm, y un DE de 74,6 (Pág. 340, Tabla 1). En el experimento 4b, la DE fue 77.9. En 4c experimento, el DE fue de 78.5. Puesto que no se añadió calcio en	No menciona.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:18439

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/13-282403

	estos ejemplos, la molaridad del ácido es necesariamente mayor que la molaridad de calcio (II) (Pág. 339, sección 2 experimental).	
Calentar la mezcla hasta una temperatura de 50°C a 80°C durante un tiempo suficiente para extraer una pectina; y	La pectina no sensible al calcio (NCSP) se extrae en una solución acuosa ácida a un pH de 3,0-3,3 a 70°C (Pág. 339, sección 2 experimental).	Se agitó durante 30 a 40 minutos a 60°C a 75°C (Resumen, Ej. 2).
Separar la pectina extraída de la mezcla precipitando la pectina extraída de la mezcla.	Después de la extracción, el líquido se trata con resina de intercambio de iones de sodio y se precipitó con alcohol isopropílico y se secó (Pág. 339, sección 2 experimental).	La mezcla neutralizada se centrifuga como en el ejemplo 1, se clarifica y se concentró y se precipitó para obtener una pectina libre de ácido (Ej. 2).

Los documentos D1 y D2 se consideran el estado de la técnica cercano a la invención definida en la reivindicación 1 porque divulgan procesos para la producción de pectina.

La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 1 y el procedimiento de D1 consiste en que este último no menciona añadir ácido oxálico y/o oxalato hidrosoluble.

La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 1 y el procedimiento de D2 consiste en que este último no menciona que la molaridad total de oxalato es superior a la molaridad total del calcio (II).

El efecto que logra el incluir (“ácido oxálico”) es que facilita la extracción de la pectina y elimina el exceso de iones de calcio a partir del producto, por lo cual mejora la calidad del producto obtenido.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿cómo modificar el procedimiento conocido en D1 para facilitar la extracción de la pectina y eliminar el calcio para obtener un producto de mayor calidad?

Sin embargo, la utilización de ácido oxálico para para facilitar la extracción de la pectina y eliminar el calcio para obtener un producto de mayor calidad, ya está divulgada en el documento D2 que se refiere a un procedimiento para la producción de sustancias pécticas (Resumen, Ej. 2), donde, una torta de cáscara de naranja (450 gr) se trata con agua 3000 ml que contiene 10 gr hidrato de ácido oxálico (Ej. 2).

En consecuencia, la persona del oficio normalmente versada en la materia, incluiría (“ácido oxálico”) del documento D2 en el procedimiento divulgado en el documento D1

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:18439

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/13-282403

para llegar así al objeto de la reivindicación 1 de la solicitud. Por lo cual se considera obvia.

Por su parte, las reivindicaciones dependientes 2 a 14 no mencionan características adicionales, se considera que tales reivindicaciones tampoco tienen nivel inventivo.

Por otro lado, el artículo 30 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, señala:

“Las reivindicaciones definirán la materia que se desea proteger mediante la patente. Deben ser claras y concisas y estar enteramente sustentadas por la descripción.

Las reivindicaciones podrán ser independientes o dependientes. Una reivindicación será independiente cuando defina la materia que se desea proteger sin referencia a otra reivindicación anterior. Una reivindicación será dependiente cuando defina la materia que se desea proteger refiriéndose a una reivindicación anterior. Una reivindicación que se refiera a dos o más reivindicaciones anteriores se considerará una reivindicación dependiente múltiple.”

En cuanto a las reivindicaciones 1, 7, 8, 10 a 14 del radicado N° 13-282403-00008-0000 del expediente administrativo, es importante precisar que son reivindicaciones que no se ajustan a los parámetros establecidos en el artículo 30 anteriormente transcrito, por cuanto, se incluyen términos indefinidos y/o imprecisos “cantidad suficiente”, “tiempo suficiente”, “grado elevado de polimerización”, “al menos”, “superior”, “entre”, “inferior”, “suficiente”, “elevado” los cuales no permiten establecer un intervalo puntual para cada una de las características técnicas, no siendo estas precisas y por lo tanto no claras, ya que no permite una comparación con el estado de la técnica. Adicionalmente, se tiene que se incluyen resultados a obtener y/o efectos como los son: “la pectina extraída tienen un grado de esterificación (GE) de al menos 72 y un elevado grado de polimerización caracterizado por una viscosidad intrínseca superior a 6,5 dl/g”, “la pectina extraída tienen un contenido de oxalato total inferior a 2 mg por 1 g de pectina”, “la pectina extraída tiene un calcio total inferior a 1 mg/g”, “el rendimiento por piel (Y_p) es superior a 23%, en el que $Y_p = 0.1 \cdot y_s \cdot M / W_p$ e y_s es el rendimiento de la solución (extracto líquido) en g/kg, M es la masa total de la mezcla antes de separar la pectina extraída, y W_p es el peso de la piel usada en la suspensión acuosa”, “producto del rendimiento por piel y la viscosidad intrínseca es superior a 165% dl/g”, “la pectina extraída tiene un grado de esterificación (GE) de al menos 75”, “la pectina extraída tienen una viscosidad intrínseca (VI) de al menos 7,8 dl/g”, “la pectina extraída tienen una viscosidad intrínseca (VI) de al menos 8,5 dl/g”, lo cual no es permitido, puesto que las citadas reivindicaciones incluirían no sólo la solución propuesta por el solicitante, sino todas las alternativas presentes o futuras que lleguen a ese resultado, lo cual, no le puede dar altura inventiva a la invención. Además, se incluyen características funcionales “para eliminar los sólidos insolubles después de extraer la pectina y antes de separar la pectina extraída”, “resina de intercambio iónico eficaz para eliminar residuos de oxalato, residuos de calcio o

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:18439

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/13-282403

combinaciones de los mismos”, lo cual, si bien pueden aparecer, no le puede dar altura inventiva a la invención. Se recuerda que una reivindicación de método, procedimiento o proceso se caracteriza en términos de la secuencia de etapas o pasos de transformación de la materia y las condiciones técnicas específicas para llevarlo a cabo; por su parte, un producto se debe definir por la forma o constitución del mismo, las partes que lo componen, es decir, una composición se caracteriza por sus componentes y los rangos de estos.

Igualmente, las reivindicaciones 15 y sus dependientes del radicado N° 13-282403-00008-0000 del expediente administrativo, no se ajustan a los parámetros establecidos en el artículo 30 anteriormente transcrito, por cuanto, no son claras, pues presentan una falsa dependencia: *“una pectina producida por el procedimiento de la reivindicación 1”,* lo cual no define claramente el producto que se desea proteger. Adicionalmente, se tiene que se incluyen resultados a obtener y/o efectos como lo son: *“la pectina tiene un grado de esterificación de al menos 75% y una viscosidad intrínseca de al menos 6,0 dl/g”, “grado de esterificación de al menos 76”, “un grado de esterificación de al menos 78”, “tiene una viscosidad intrínseca de al menos 6,5 dl/g”, “tiene una viscosidad intrínseca de al menos 7,5 dl/g”, “tiene una viscosidad intrínseca de al menos 8,0 dl/g”,* lo cual no es permitido, puesto que las citadas reivindicaciones incluirían no sólo la solución propuesta por el solicitante, sino todas las alternativas presentes o futuras que lleguen a ese resultado, lo cual, no le puede dar altura inventiva a la invención; por otro lado, se incluyen términos indefinidos y/o imprecisos *“al menos”,* el cual no permite establecer un intervalo puntual para cada una de las características técnicas, no siendo estas precisas y por lo tanto no claras, ya que no permite una comparación con el estado de la técnica.

Se recuerda que una reivindicación de un producto se debe definir por la forma o constitución del mismo, las partes que lo componen, es decir, una composición se caracteriza por sus componentes y los rangos de estos. Al respecto no debe olvidarse que las reivindicaciones de producto y de procedimiento son diferentes y, por ello, deben redactarse de manera independiente en el pliego reivindicatorio. Sobre las mismas, el Tribunal Andino de Justicia ha dicho lo siguiente:

“El objeto de la invención de producto está constituido por un cuerpo cierto destinado a llenar una necesidad industrial que el estado de la técnica aún no ha satisfecho. En cambio, el objeto de la invención de procedimiento se encuentra conformado por “una serie o sucesión de operaciones que inciden sobre una materia (sólida, líquida o gaseosa) que se encamina a la obtención de una cosa o un resultado”. (Otero Lastres, José Manuel. Ob. Cit)³

Respecto a los argumentos de la solicitante, en cuanto a que *“...En relación con la reivindicación 15 está redactado como una reivindicación independiente, puesto que es de categoría de producto, mientras que la reivindicación 1 es de categoría de ‘procedimiento’ y es también independiente. La reivindicación 15 es de ‘producto-definido-por-su-procedimiento’, y este tipo de reivindicaciones con*

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:18439

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/13-282403

admisibles según las Guías de Examen de la superintendencia de Mayo de 2012, que las cita expresamente en 2.6.5.10 Producto por su proceso de fabricación (...)", es importante precisar que solo es aceptado que un producto este definido por su procedimiento de fabricación siempre y cuando este no pueda ser definido de otra forma, como es el caso de los polímeros, lo que no aplica al caso particular. Se reitera que la forma como se caracteriza un producto es por la forma o constitución del mismo, las partes que lo componen, por tanto, los argumentos de la solicitante no son persuasivos para desvirtuar la observación al respecto, y contrario a lo afirmado por la solicitante, no es aceptable caracterizar el producto de la invención por su procedimiento de obtención, dado que el producto se puede definir claramente por sus componentes y los rangos de estos según se muestra en el capítulo reivindicatorio. Cabe decir, que el objeto que se busca proteger en la reivindicación 15 no es claro porque se incluye una falsa dependencia "una pectina producida por el procedimiento de la reivindicación 1", y además se incluye resultados y/o efectos "la pectina tiene un grado de esterificación de al menos 75% y una viscosidad intrínseca de al menos 6,0 dl/g", lo cual, no le otorga novedad y nivel inventivo a la invención, por tanto, no es claro el objeto que se busca proteger.

En relación a los argumentos del solicitante en relación al nivel inventivo "...el documento **D1 no menciona ni sugiere en absoluto el empleo de ácido oxálico y/o oxalato hidrosoluble, y menos nada acerca de ninguna molaridad total. Por tanto el experto que partiera del documento D2 y lo combinada con el documento D1 no llegaría de ninguna manera al procedimiento proporcionado por la presente invención para resolver el problema técnico enfrentado (...)**, además en el método del documento **D2**, el ácido oxálico se gastaría en reaccionar con la sal de calcio adicional que se ha introducido, y no estaría disponible para la eliminación de iones de calcio presentes en el propio material de pectina, las ventajas de lo cual, se mencionan en la presente solicitud (...) el procedimiento para extraer pectina reivindicado **NO ES OBVIO** en vista de los documentos **D1 y D2**. Además, la pectina producida por el procedimiento de la reivindicación 1 presenta ventajas claras sobre las pectinas obtenidas por el procedimiento del estado de la técnica, por consiguiente, se **logra como resultado una invención** que involucra definitivamente **NIVEL INVENTIVO (...)**, al respecto, es importante resaltar que aunque el documento D1 no mencione el empleo de ácido oxálico y/o oxalato hidrosoluble, dicho documento enseña que la pectina no sensible al calcio (PNSC) se extrae en una solución acuosa ácida a un pH de 3,0-3,3 a 70°C (Pág. 339, sección 2 experimental) (...) En el Experimento 4a, el pH fue de 3,3 y no se añadió calcio, lo que resulta en un peso molecular de 122.000, un contenido de Ca de 586 ppm, y un DE de 74,6 (Pág. 340, Tabla 1). En el experimento 4b, la DE fue 77.9. En 4c experimento, el DE fue de 78.5. Puesto que no se añadió calcio en estos ejemplos, la molaridad del ácido es necesariamente mayor que la molaridad de calcio (II) (Pág. 339, sección 2 experimental). Por su parte, el documento D2 releva que la torta de cáscara de naranja resultante (450 gr) se trata con agua 3000 ml que contiene 10 gr hidrato de ácido oxálico (Ej. 6), por lo tanto, es posible llegar a la invención reivindicada a partir de la combinación de ambos documentos.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:18439

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/13-282403

De igual manera se encuentra que no es precisa la característica de “*molaridad total de oxalato superior a la molaridad total del calcio (II)*”, ya que no es claro en donde se encuentra el calcio o si se requiere agregar calcio (II), es así, que una persona versada en la materia seleccionaría el documento D1 como el más cercano, dado que no enseña la inclusión de calcio en el procedimiento, y con las enseñanzas del documento D2 llegaría de manera obvia a la invención como ya fue demostrado.

Cabe decir, que el procedimiento se caracteriza de forma muy general, ya que incluye términos indefinidos y/o imprecisos “*cantidad suficiente*”, “*tiempo suficiente*”, “*grado elevado de polimerización*”, “*al menos*”, “*superior*”, los cuales no permiten establecer un intervalo puntual para cada una de las características técnicas, no siendo estas precisas y por lo tanto no claras; además, se incluyen resultados y/o efectos “*la pectina extraída tienen un grado de esterificación (GE) de al menos 72 y un elevado grado de polimerización caracterizado por una viscosidad intrínseca superior a 6,5 dl/g*”, características que no le pueden dar altura inventiva a la reivindicación 1, por todo lo anterior, la materia tal como fue reivindicada resulta obvia para una persona versada en la materia, y dado que persisten las objeciones que al respecto fueron trasladadas en el nuevo capítulo reivindicatorio, esta Oficina considera que la invención carece de nivel inventivo.

Cabe mencionar, al respecto, que el examinador en su análisis de nivel inventivo, se basó en el conocimiento general de la persona verdad en la materia sobre el estado de la técnica y realizó las comparaciones con su apreciación en conjunto, determinando que con tales conocimientos existentes se llega a la invención reivindicada. Sobre el saber general el experto medio, el Tribunal Andino de Justicia ha dicho lo siguiente:

“El experto medio deberá poseer experiencia y contar con un saber general en la materia y con una serie de conocimientos en el campo específico de la invención. (Proceso 43-IP-2002, publicado en la G.O.A.C. N° 870, de 9 de diciembre de 2002, caso: FORMULACIONES DE PEPTIDOS HIDROSOLUBLES DE LIBERACIÓN RETARDADA).

Por otro lado, frente a la concesión extranjera, cabe indicar que imperan, en materia de patentes, los principios de territorialidad, autonomía e independencia, siendo cada país autónomo e independiente al momento de conocer o de negar un privilegio de patente de invención, en virtud de sus propios análisis, exámenes de patentabilidad, el caso particular y normatividad aplicable.

OCTAVO: Que de acuerdo con la modificación presentada por la sociedad solicitante, se modifica el título de la invención, el cual quedará de la siguiente manera: “PROCEDIMIENTO PARA EXTRAER PECTINA QUE TIENE UN ELEVADO GRADO DE POLIMERIZACIÓN”.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:18439

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/13-282403

En conclusión, teniendo en cuenta que los argumentos de la solicitante no desvirtúan de manera alguna las objeciones a la patentabilidad ya sustentadas, el Superintendente de Industria y Comercio,

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: Denegar la patente de invención a la creación titulada "PROCEDIMIENTO PARA EXTRAER PECTINA QUE TIENE UN ELEVADO GRADO DE POLIMERIZACIÓN".

ARTÍCULO SEGUNDO: Notificar el contenido de la presente resolución a la(s) sociedad(es) CP Kelco APS., advirtiéndole(s) que contra ella(s) 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 diez (10) días hábiles siguientes a ella.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Bogotá D.C., el 21 Abr 2015

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO,



PABLO FELIPE ROBLEDO DEL CASTILLO

Doctor(a)

JAIME EDUARDO DELGADO VILLEGAS, mde@mdelaw.com

Elaboró: Yenny Marcela Campos Borda
Revisó: Olga Ximena Benavides Salazar
Revisó: Jose Luis Salazar Lopez
Aprobó: José Luis Londoño FernÁndez