

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

2020
Bogotá, D.C.,

Abogada
LUZ CLEMENCIA DE PAEZ
clientes@cavalier.com
cavelier@cavelier.com

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 09-045385- -00004-0000

Fecha: 2012-09-19 16:55:45 Dep. 2020 DIR.NUEVASC
Tra. 11 PATENTEIYI Eve: 378 FASENACIONALI
Act. 519 TRASLADOINFORME Folios: 7

ASUNTO	Radicación	09-45385
	Trámite	011
	Evento	378
	Actuación	519
	Oficio	
	Folios	7

1 6 6 9 2

Patente de Invención

☒

Patente de Modelo de
Utilidad

☐

Vía Nacional

☐

Vía PCT (Fase Nacional)

☒

Capítulo I

☒

Capítulo II

☐

Nº. Solicitud Internacional
Fecha de Presentación Internacional

PCT/US2007/080582
5/octubre/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 36 a 67	25/febrero/2008
Reivindicaciones:	Folios 68 a 70	25/febrero/2008
Prioridad:	60850166	6/octubre/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: "Producto alimenticio batible estable libre de proteína".

El problema planteado en esta solicitud consiste en suministrar productos batibles libres de proteína, que tengan estructura mejorada y estabilidad microbiana a temperatura ambiente y luego del batido y que se puedan almacenar congelados y tengan aún características organolépticas deseables.

Para resolver este problema técnico la solicitud en estudio proporciona aceite batible en un producto alimenticio en emulsión que sea libre de proteína, se pueda preparar de ingredientes comercialmente disponibles y que extienda la distribución y temperatura de uso para los productos no batidos así como también los batidos. Este producto tiene estabilidad microbiana mejorada sin sacrificar la batibilidad y la estabilidad estructural del producto batido.

El objeto de la presente Solicitud se relaciona con la Clasificación Internacional de Patentes (CIP): A23D 007/000.

4. Reivindicaciones relativas a un uso o a un segundo uso (Art 14 y 21 D 486)

El uso de la reivindicación 13 no es patentable, de acuerdo con el Art 14.

5. De la Solicitud de Patente

Reivindicaciones (Art 30 D 486, Art 22 PCT)

- Las reivindicaciones 1El término: “sustancialmente”, 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 1 con la expresión: “al menos” precediendo una característica no es limitativo, porque hace opcional a la característica y no limita el alcance de la reivindicación. Se sugiere incluir las características opcionales o preferentes en una reivindicación dependiente.
- Las reivindicaciones 1, 3, 4, 6, 10, 11, 12, 14, 15 y 16 en; “el producto se puede almacenar congelado durante al menos un año”, “el pH del producto”, “la actividad del agua”, “la viscosidad del producto”, “el rebosamiento”, “el dulce batible de la reivindicación 1, que se puede desplegar a una temperatura de hasta 25°C durante hasta 7 días”, se refieren a resultados a alcanzar, no definen al producto porque la invención no queda definida por el resultado a alcanzar, puesto que la reivindicación incluiría no sólo la solución propuesta por el solicitante, sino todas las alternativas presentes o futuras que lleguen a ese resultado. Se sugiere reemplazarlo por las características esenciales, estructurales o funcionales, que contribuyen a la obtención de ese efecto.
- La reivindicación 1 tiene los términos; “grasas”, “agua”, “azúcar”, “emulsificadores” que son características de carácter general que sugieren de forma imprecisa que la protección se extiende a otras posibles variaciones o modificaciones. Si el producto alimenticio es una composición, se debe especificar en que porcentaje se encuentra cada uno de sus componentes.

6. 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: 6/octubre/2006 y se encontraron los siguientes documentos que anticipan el objeto de esta solicitud:

Ítem	Documento	Título	Fecha de Publicación*
D1	US 3924018A	Whipped toppings	2/diciembre/1975
D2	US 6235894B1	Stabilized high viscosity starches	22/mayo/2001
D3	US 20040265468	Whippable food product with	30/diciembre/2004

		improved stability	
D4	US 20040033302	Bland-tasting edible product	19/febrero/2004

D1<http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/originalDocument?CC=US&N R=3924018A&KC=A&FT=D&ND=4&date=19751202&DB=EPODOC&locale=en> E P divulga una emulsión de aceite en agua (Cól. 2, Línea 60). Esta composición no requiere materiales proteínicos (Cól. 2 Líneas 53 a 55).

D2<http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/originalDocument?CC=US&N R=6235894B1&KC=B1&FT=D&ND=4&date=20010522&DB=EPODOC&locale=en> EP divulga almidones de alta viscosidad (Cól. 2, Líneas 53 y 54).

D3http://www.google.com/patents?id=gz2fAAAAEBAJ&pg=PA9&lpg=PA9&dq=204/0265468&source=bl&ots=7QAEQ3ANTy&sig=1KfLiim_EjIFyGihzwVn9gPsLg&hl=en&sa=X&ei=5co_ULimE4_I9QSO6oGYCA&sqi=2&pif=1&ved=0CC8Q6AEwAA#v=onepage&q=2004%2F0265468&f=false divulga un aceite en agua batible (Párr. 0019), donde las proteínas son opcionales, es decir, que está sustancialmente libre de proteínas (Párr. 0054, tabla 3).

D4http://www.google.com/patents?id=UZWIAAAAAEBAJ&pg=PA5&lpg=PA5&dq=2004/0033302&source=bl&ots=3yUyaVJ4YH&sig=cDakWZnzBqvfnztNHKs-eQleC-4&hl=en&sa=X&ei=Ass_UKT6O4m29QTrxoHIDg&ved=0CDEQ6AEwAA#v=onepage&q=2004%2F0033302&f=false divulga uso de almidón estabilizado en productos comestibles (resumen).

7. Examen de Patentabilidad (Art 14 D486)

Nivel Inventivo (Art18 D486)

La reivindicación 1 consiste en *"Un producto alimenticio de aceite en agua batible que es sustancialmente libre de proteínas, que comprende grasas, agua, azúcar, emulsificadores y componente de almidón, en donde el componente de almidón esta presente en el rango de 0.1 a 4% y comprende almidón de anhídrido octenil succínico (NOSA) y almidón hidrófilo; en donde el almidón NOSA y el almidón Hidrófilo esta presentes en la proporción de 1:2 a 2:1, y en donde el producto se puede almacenar congelado durante al menos un ano"*.

La reivindicación 2 consiste en *"el producto alimenticio batible de la reivindicación 1, en donde la proporción del almidón NOSA y del almidón hidrófilo es 1:1.5"*.

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

Características esenciales	D1	D2
producto alimenticio	Emulsión de aceite en agua (Cól. 2, Línea 60). Esta composición no requiere materiales proteínicos (Cól. 2 Líneas 53 a 55).	Almidones de alta viscosidad (Cól. 2, Líneas 53 y 54).
grasas	Grasas (Cól. 5, Línea 68).	No menciona
agua	Agua (Cól. 5, Línea 68).	No menciona
azúcar	Azucar (Cól. 1, Línea 37).	No menciona
emulsificadores	Sistema emulsionante	No menciona

	(Cól. 5, Línea 68).	
Componente de almidón esta presente en el rango de 0.1 a 4% y comprende almidón de anhídrido octenil succinico (NOSA) y almidón hidrófilo; en donde el almidón NOSA y el almidón Hidrófilo esta presentes en la proporción de 1:2 a 2:1. La proporción del almidón NOSA y del almidón hidrófilo es 1:1.5	No menciona	Almidones en cremas usados en pastelería (Cól. 5, Líneas 9 a 10). Almidón químicamente modificado con alquenil ésteres de succinico. Mas preferiblemente almidón n-octenyl succinico (Cól. 2, líneas 56 y 57). Un almidón de raíces y tubérculos, los cuales son hidrofílicos (Cól. 2, línea 53).

Los documentos D1 y D2 se consideran el estado de la técnica cercano a la invención definida en las reivindicaciones 1 y 2 porque divulgan la composición.

La diferencia entre la invención, definida en las reivindicaciones 1 y 2 y la composición de D1 consiste en que no menciona que el componente de almidón este presente en el rango de 0.1 a 4% y comprende almidón de anhídrido octenil succinico (NOSA) y almidón hidrófilo; en donde el almidón NOSA y el almidón Hidrófilo esta presentes en la proporción de 1:2 a 2:1.

La diferencia entre la invención, definida en las reivindicaciones 1 y 2 y la composición de D2 consiste en el rango en el cual esta presente el componente de almidón.

El efecto que logra el incluir la presencia del componente de almidón, NOSA e hidrófilo es que proporciona una composición batible, un grado de emulsificabilidad, batibilidad, estabilidad deseadas y le suministra cuerpo al producto batido así como también habilidad de unión al agua.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: "¿cómo modificar la composición de D1 para conseguir un producto con el grado de emulsificabilidad, batibilidad y estabilidad deseadas?

Sin embargo, la inclusión del almidón NOSA con el almidón hidrófilo en un rango característico para conseguir un producto con el grado de emulsificabilidad, batibilidad y estabilidad deseadas, ya está divulgada en el documento D2 que se refiere a almidones de alta viscosidad (Cól. 2, Líneas 53 y 54); en donde, por ejemplo, se muestran efectos como la obtención de la mas alta estabilidad cuando se trata con NOSA (Cól. 7, Líneas 32 y 33).

En consecuencia, la persona del oficio normalmente versada en la materia, incluiría almidón NOSA con el almidón hidrófilo de D1 y determinaría la relación apropiada y los incluiría en la composición de D1 para llegar así al objeto de las reivindicaciones 1 y 2 de la solicitud. Por lo cual se consideran obvias.

La reivindicación 1 y 2 consiste en:

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

Características esenciales	D3	D4
producto alimenticio	Un aceite en agua batible (Párr. 0019), donde las proteínas son opcionales, es decir, que está sustancialmente libre de proteínas (Párr. 0054, tabla 3).	Uso de almidón estabilizado en productos comestibles (resumen).
grasas	grasas (Párr. 42 y tabla 2).	Grasas (Párr. 0029).
agua	agua (Tabla 3).	Agua (Párr. 0027).
azúcar	azúcar (Párr. 0056).	No menciona.
emulsificadores	emulgentes (Párr. 48).	Emulsificadores (Párr. 0024).
Componente de almidón esta presente en el rango de 0.1 a 4%	Un componente de almidón en el que el componente de almidón está presente en el intervalo de 0% a 2% y preferiblemente de 0,1 a 0,5% (Párr. 0052).	El almidon estabilizado se utiliza en una cantidad entre 0.05%-1.5% por peso de producto comestible (Párr. 0022).
y comprende almidón de anhídrido octenil succínico (NOSA) y almidón hidrófilo; en donde el almidón NOSA y el almidón Hidrófilo esta presentes en la proporción de 1:2 a 2:1. La proporción del almidón NOSA y del almidón hidrófilo es 1:1.5	No menciona	Almidón alquenil succinado (Párr. 15), que incluye anhídrido octenil succínico o almidón OSA (Párr. 0007), es decir, almidón NOSA.

Los documentos D3 y D4 se consideran el estado de la técnica cercano a la invención definida en las reivindicaciones 1 y 2 porque divulgan la composición.

La diferencia entre la invención, definida en las reivindicaciones 1 y 2 y la

composición de D3 consiste en que no menciona el componente de almidón de anhídrido octenil succínico (NOSA) y almidón hidrófilo; en donde el almidón NOSA y el almidón Hidrófilo, además de la proporción de 1:2 a 2:1.

La diferencia entre la invención, definida en las reivindicaciones 1 y 2 y la composición de D4 consiste en la presencia de azúcar y en el rango en el cual esta presente el componente de almidón.

El efecto que logra el incluir la presencia del componente de almidón, NOSA e hidrófilo es que proporciona una composición batible, un grado de emulsificabilidad, batibilidad, estabilidad deseadas y le suministra cuerpo al producto batido así como también habilidad de unión al agua.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: "¿cómo modificar la composición de D3 para conseguir un producto con el grado de emulsificabilidad, batibilidad y estabilidad deseadas?"

Sin embargo, la inclusión del almidón NOSA con el almidón hidrófilo en un rango característico para conseguir un producto con el grado de emulsificabilidad, batibilidad y estabilidad deseadas, ya está divulgada en el documento D4 que se refiere a que tales almidones actúan como agentes emulsionantes y agentes de encapsulación, además, muestra almidones adicionales que pueden ser usados en combinación con almidón NOSA con una grasa que se ha emulsionado o encapsulado, a fin de mejorar el sabor del producto comestible (Párr. 0014). También enseña que los almidones hidrófilos, tales como almidones estabilizados se incluyeron en una emulsión de aceite en agua en combinación con un almidón NOSA para eliminar las notas amargas indeseables que se asocian comúnmente con la presencia de almidones succinado alquenilo (Párrs. 4 y 5), en el que los almidones alquenil succinado incluyen octenil succinado almidones OSA o almidón NOSA.

En consecuencia, la persona del oficio normalmente versada en la materia, incluiría almidón NOSA con el almidón hidrófilo de D4 y determinaría la relación apropiada y los incluiría en la composición de D2 para llegar así al objeto de las reivindicaciones 1 y 2 de la solicitud. Por lo cual se consideran obvias.

En cuanto a la reivindicación 5 el documento D1 revela:

- El producto alimenticio que comprende jugo de frutas, tal como jugo de naranja (Cól. 3, Línea 1).

En cuanto a las reivindicaciones 7, 8 y 9 el documento D3 revela:

- Aceite batible en agua que comprende uno o más acidulantes (Párrs. 59 y 60).
- Contenido de agua de 25-60% (Tabla 3), es decir, el contenido total de sólidos varía desde 40% hasta 75 en peso.

La reivindicación 6 no menciona alguna característica que haga inventiva a la composición de la reivindicación 1, por lo cual se considera que no es inventiva.

8. Conclusión

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

Item	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	US 3924018A	1, 5	Nivel inventivo
D2	US 6235894B1	1	Nivel inventivo
D3	US 20040265468	1, 7, 8 y 9	Nivel inventivo
D4	US 20040033302	1	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 para sesenta días 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
25 SET. 2012

Elaborado por: Sonia Andrea Hoyos 
 Revisado por: Rosa Patricia Téllez 