

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES

2020
Bogotá, D.C.,

Abogada
ALICIA LLORED RICAURTE
allorede@lloredacamacho.com;
jllcco@lloredacamacho.com

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 09-041670- -00011-0000

Fecha: 2012-10-03 09:50:26 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 2 PATENTES Eve: 1 REGDEPOSITO
Act. 519 TRASLADOINFORME Folios: 5

ASUNTO	Radicación	09 41670
	Trámite	002
	Evento	001
	Actuación	519
	Oficio	---
	Folios	05 - 17 6 3 9

Patente de Invención
Vía Nacional

☐
☐
☐

Patente de Modelo de Utilidad

☐

Vía PCT (Fase Nacional)

Cap. I

☐

Cap. II

☐

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	14 a 22	24/Abril/2009
Reivindicaciones:	Folios	23 a 25	24/Abril/2009

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: "Sustituto de grasa de cerdo a partir de grasa vegetal y proceso de obtención".

El problema planteado en esta solicitud consiste en la necesidad de suministrar un sustituto de grasa animal para uso en la industria cárnica y de panadería.

Para resolver este problema técnico la solicitud en estudio proporciona un procedimiento para la fabricación de una composición basada de aceite de palma hidrogenada y aceite vegetal, donde la composición se encuentra transesterificada, refinada, desodorizada, blanqueada y cristalizada.

Expediente 09 41670 1er Art 45

El objeto de la presente Solicitud se relaciona con la Clasificación Internacional de Patentes (CIP) A23D 9/00.

4. De la Solicitud de Patente

Reivindicaciones (Art 30 D 486, Art 22 PCT)

Las reivindicaciones 1 y 6 no son claras por que las expresiones "*por lo menos*" y "*al menos*" son imprecisas, por lo cual no permite distinguir la invención del estado de la técnica. Se sugiere sustituirlas por un término preciso o un rango concreto.

La reivindicación 16 no es clara porque las expresiones "*perfil de sólidos*" y "*punto de fusión*" son resultados a alcanzar lo que no está permitido, no definen la composición 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 reemplazarlas por las características esenciales estructurales que contribuyen a la obtención de ese efecto.

La reivindicación 17 no es clara porque de la descripción se desprende que el metóxido de sodio al 0.2 % es usado como catalizador pero este no es mencionado en la reivindicación. Se sugiere realizar la corrección necesaria.

La reivindicación 17 no es clara porque el término "*cristalización dinámica*" es poco reconocido en el área de la invención, se solicita sustituirla por un término o expresión reconocida o definir las características de esa cristalización.

Las reivindicaciones 18 y 19 no son claras porque indican el uso que puede darse al producto reivindicado, el cual no es una característica técnica que defina a la invención. Se sugiere hacer la aclaración respectiva.

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 patente nacional: 24 de abril de 2009 y se encontraron los siguientes documentos que anticipan el objeto de esta solicitud:

Item	Documento	Título	Fecha de Publicación
D1	WO 2006/014322	Fat products containing little or not trans-fatty acids	09/Febrero/2006
D2	EP 1161877	Fat products from high stearic soybean oil and a method for the production thereof	12/Diciembre/2001

D1 <http://www.freepatentsonline.com/WO2006014322A1.html> divulga una composición a base de aceite de palma hidrogenado y aceite de canola que contiene omega 3 (Pág. 8, Líneas 5 a 14; Pág 50, reivindicaciones 1 y 2).

D2 <http://www.freepatentsonline.com/EP1161877A1.html> divulga que la transesterificación entre aceites y grasas permite modificar las propiedades de una mezcla pero sin cambiar la composición. (Pág. 5, Párr. 18).

6. Examen de Patentabilidad (Art 14 D486)

Novedad (Art 16 D486)

La reivindicación 1 consiste en un sustituto de grasa de cerdo caracterizado porque comprende una mezcla de por lo menos dos de los siguientes aceites: aceite de palma y al menos uno de los siguientes aceites poliinsaturados y/o monoinsaturados: girasol y/o cártamo, canola, soya, oliva y girasol alto oleico y/o cártamo alto oléico.

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

Características esenciales	D1
Mezcla de dos aceites, uno de ellos aceite de palma	Mezcla de aceites entre ellos aceite de palma hidrogenado o estearina de aceite de palma (Pág. 8, Líneas 5 a 14)
El otro aceite es poliinsaturado y/o monoinsaturado: girasol y/o cártamo, canola, soya, oliva y girasol alto oleico y/o cártamo alto oléico.	Mezcla de aceites también con aceite de girasol, canola, soya o cártamo (Pág. 8, Líneas 5 a 14)

En consecuencia, la reivindicación 1 no es nueva, según lo divulgado en el documento D2.

Las reivindicaciones dependientes 2 a 5, 7 a 12, 14 y 15 no mencionan alguna característica que hagan nueva la mezcla de la reivindicación 1, por lo cual se considera que no son nuevas, ya que D1 divulga la hidrogenación del aceite de palma, donde dicho aceite en la mezcla esta en un 35%, los ácidos grasos insaturados en un 32.4% y los saturados entre un 65 y 75%, con un contenido de ácidos grasos trans menor al 2% y un contenido de ácido alfa-linolénico hasta el 7% (Pág. 8, Líneas 5 a 14; Pág. 8, Líneas 15 a 19; Pág. 9, Tabla 1; Pág. 21, Tabla 4, Pág 50, reivindicaciones 1 y 2).

Nivel inventivo (Art 18 D486)

La reivindicación 6 consiste en el sustituto de grasa de cerdo de acuerdo con a cualquiera de las reivindicaciones anteriores caracterizado porque comprende una mezcla interesterificada de por lo menos dos de los siguientes aceites: aceite de palma y al menos uno de los siguientes aceites poliinsaturados y/o monoinsaturados: girasol, cártamo, canola, soya, oliva y girasol/cártamo alto oléico.

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

Características esenciales		D1	D2
Mezcla interesterificada de aceites	No se menciona		Mezcla transesterificada de aceites que modifica las propiedades de la mezcla pero sin cambiar la composición (Pág. 5, Párr. 18)

Los documentos D1 y D2 se consideran el estado de la técnica cercano a la invención definida en la reivindicación 6 porque divulgan composiciones de aceites y grasas para consumo.

La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 6 y la composición de D1 consiste en que D1 no menciona la mezcla transesterificada.

La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 6 y la composición de D2 consiste en que en D2 no se menciona la mezcla transesterificada con aceite de palma.

El efecto que logra el incluir la una mezcla transesterificada es que permite cambiar las propiedades de los aceites y grasas manteniendo la composición de una mezcla por lo que la hace más eficiente.

Por lo tanto, el Problema Técnico Objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así “cómo modificar la composición de la mezcla mencionada en D1 para que se obtengan diferentes propiedades en esta y como sustituto de la grasa de cerdo sea mas eficiente”.

Sin embargo, la inclusión de aceites y grasa transesterificados ya esta divulgado en el documento D2 que se refiere a composiciones de glicéridos del tipo grasa (Pág. 5, Párr. 18; Pág. 6, Párr. 41 a Párr. 43).

En consecuencia, la persona del oficio normalmente versada en la materia, incluiría una mezcla transesterificada como lo divulga de D2 en la composición de D1 para la formación de la mezcla y llegar así al objeto de la reivindicación 3 de la solicitud, por lo que se considera obvia.

Puesto que la reivindicación dependiente 13 no menciona características inventivas que hagan inventiva la solicitud, tampoco se pueden considerar inventivas, ya que D2 divulga una concentración del 15% de ácido esteárico deseable en un producto del tipo grasa (Pág. 7, Párr. 47).

Conclusión: Las reivindicaciones 6 y 13 cumplen el requisito de novedad (Art. 16), pero no cumplen con el requisito de nivel inventivo (Art. 18).

7. Conclusión

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

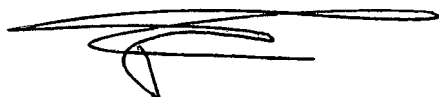
Item	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	WO 2006/014322	2 a 5, 7 a 12, 14 y 15	Novedad
		6 y 13	Nivel inventivo
D2	EP 1161877	6 y 13	Nivel inventivo

La reivindicación 17 no se encuentra divulgada en el Estado de la técnica y tienen nivel inventivo, por lo que cumplen con los requisitos del Art. 16 y 18 de la Decisión 486, pero se recomienda modificarla ya que se ve afectada por claridad según el Art. 30 de la decisión 486.

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 (60) 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
09 OCT. 2012

Elaborado por: Jorge Eduardo Cortázar Gómez JCC
Revisado por: Rosa Patricia Tellez Chavarro R