

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES

2020
Bogotá, D.C.,

Abogada
ALICIA LLOREDA RICAURTE
notificacionespatentes@lloredacamacho.com
aloreda@lloredacamacho.co

ASUNTO Radicación 09 76119
 Trámite 011
 Evento 378
 Actuación 519
 Oficio - - - 185 37
 Folios 7

Patente de Invención	☒	Patente de Modelo de Utilidad	☐
Vía Nacional	☐		
Via PCT (Fase Nacional)	☒	Capítulo I	☒
		Capítulo II	☐
No. Solicitud Internacional	PCT/EP08/050828		
Fecha de Presentación Internacional	24/Enero/2008		

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 16 a 34	22/Julio/2009
Reivindicaciones:	Folios 35 a 39	22/Julio/2009
	Folios 50 a 53	26/Octubre/2009
Prioridad:	EP07101146.4	25/Enero/2007

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 de confitería estable al almacenamiento" (Modificado Expediente 09 76119 1er Art 45)

Fl. 44).

El problema planteado en esta solicitud consiste en la necesidad de tener un mousse que no necesite ser refrigerado o congelado, tenga firmeza y conserve la textura esponjosa, suave y liviana del mousse tradicional.

Para resolver este problema técnico la solicitud en estudio proporciona un mousse estable al almacenamiento que comprende una emulsión de aceite en agua aireada y dos procedimientos para prepararlo.

El objeto de la presente Solicitud se relaciona con la Clasificación Internacional de Patentes (CIP): A 23 G 3/52; A 23 L 1/00, 1/48.

4. De la Solicitud de Patente

Título

La frase "Producto de confitería estable al almacenamiento" no corresponde con el objeto de la solicitud porque la solicitante además de reivindicar el mousse, está reclamando su proceso de elaboración, se sugiere corregir el título de manera que coincida con el preámbulo de las reivindicaciones independientes.

Reivindicaciones (Art 30 D 486, Art 22 PCT)

Durante la evaluación de claridad y concisión de las reivindicaciones, esta Oficina encontró que:

Las reivindicaciones 1, 12, 13 y 14 hacen referencia a resultados a obtener como son: el módulo de almacenamiento en 20°C y actividad acuosa, lo cual no es permitido ya que las reivindicaciones incluirían no sólo la solución propuesta por el solicitante, sino todas las alternativas presentes o futuras que lleguen a dichos resultados. Lo anterior se fundamenta en lo revelado por la solicitante en la descripción donde compara el mousse de la presente solicitud con mousses comerciales como el "*La laitière Secret del mousse de chocolate* (Nestlé)" cuyo módulo de almacenamiento a 20°C es menor a 50,000 Pa.

Es importante mencionar que las reivindicaciones deben caracterizar un producto por la forma o constitución del mismo, las partes que lo componen y todo lo que permita establecer cómo se llegó a tales resultados. Es así como las propiedades funcionales son resultado de la composición del mousse. Se sugiere definir el producto en términos de sus características esenciales estructurales.

Se sugiere hacer la conversión de unidades al Sistema Internacional en la reivindicación 1.

Las expresiones "grasa adecuada", "suficiente tiempo" y "suficiente agitación" usadas en las reivindicaciones 7 y 17 son de carácter general, sugieren de forma imprecisa que la protección se extiende a otras posibles variaciones o modificaciones; adicionalmente son vagas, poco claras y dejan al lector con la duda sobre el

significado de las características a las que se refiere, haciendo que la definición del objeto de dichas reivindicaciones no sea claro. Lo anterior se encuentra soportado en la descripción donde la solicitante menciona que: *"Se debe tener cuidado de no mezclar las fases demasiado rápido, ya que de lo contrario, puede existir riesgo de inversión de fase desde aceite en agua a agua en aceite o incluso a un estado no disperso"* (Fol. 21, Párr.1).

Las reivindicaciones 17 y 18 tienen una falsa dependencia con la reivindicación 1, ya que definen *"un procedimiento para preparar un mouse estable al almacenamiento de acuerdo con la reivindicación 1"*. Es necesario que defina los procesos como una sucesión de etapas con sus condiciones técnicas (por ejemplo, velocidades de agitación y temperatura).

De la descripción se desprende que la composición porcentual de la fase acuosa es esencial para la invención, puesto que forma parte de la solución al problema, pero esta característica no se menciona en las reivindicaciones, se sugiere incluirla. Por otra parte, se sugiere caracterizar el procedimiento de la reivindicación 17 incluyendo la pasteurización de la fase acuosa y el calentamiento de la fase oleosa, al igual que el enfriamiento de las dos fases antes de su combinación, de acuerdo con lo revelado en la descripción (Fl. 24)

En conclusión, el capítulo reivindicatorio no cumple con el requisito de claridad de acuerdo con el artículo 30 de la Decisión 486.

Descripción (Art 28 D 486)

Durante la evaluación de claridad y suficiencia de la descripción, esta Oficina encontró que:

La solicitante menciona: *"El mousse estable al almacenamiento se puede preparar por medio de la preparación de la fase oleosa y la fase acuosa separadamente, agregando la fase oleosa a la fase acuosa a un índice que permite tiempo suficiente y con suficiente agitación para formar una emulsión y para airear la misma. La fase oleosa se agrega lentamente, preferentemente a la fase acuosa y la agitación se realiza convenientemente con una mezcladora de alta trasquilación. Alternativamente, la fase oleosa y la fase acuosa se pueden combinar y la mezcla puede ser aireada"* (Fl. 24); sin embargo, no es claro a qué velocidad se adiciona la fase oleosa y qué velocidad de agitación permite la formación de la emulsión.

Por otra parte, a partir de la descripción no es claro si el módulo de almacenamiento menor a 50,000 Pa a 20°C característico en el mousse reclamado, es resultado de la composición que forma el producto o del procedimiento para obtenerlo.

Por lo anterior la descripción no divulga la invención de manera suficientemente completa para que la persona del oficio normalmente versada en la materia pueda ejecutarla.

En conclusión, el capítulo descriptivo no cumple con el requisito de claridad de acuerdo con el artículo 28 de la Decisión 486.

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: 25 de enero de 2007 y se encontraron los siguientes documentos que anticipan el objeto de esta solicitud:

Item	Documento	Título	Fecha de Publicación*
D1	WO2006067064	Shelf Stable mousse	29/Junio/2006
D2	US4298625	Sweet protein food product in the form of a foamed plastic mass	3/Noviembre/1981

D1:<http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?CC=WO&NR=2006067064A1&KC=A1&FT=D&ND=3&date=20060629&DB=EPODOC&locale=en> EP se refiere a un producto alimenticio y más particularmente a un mousse estable al almacenamiento, es decir, un mousse que no necesita ser almacenado en un ambiente refrigerado, típicamente a temperatura ambiente o superior a 30 °C. La invención también se refiere a un método para fabricar dicho producto (Pág. 1, Párr. 1).

D2:<http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=EPODOC&II=0&ND=3&at=9&locale=en> EP&FT=D&CC=US&NR=4298625A&KC=A divulga un producto un producto dulce que contiene todas las proteínas, lactosa y sales de la leche que se utiliza, y que consiste en una emulsión aceite en agua, siendo dicho producto estructuralmente estable y capaz de ser almacenado a largo plazo (Col. 1, líneas 44 a 50).

6. Examen de Patentabilidad (Art 14 D486)

El siguiente examen de patentabilidad se realizó teniendo en cuenta las objeciones señaladas en el numeral 4 de la presente comunicación.

Novedad (Art 16 D486)

La reivindicación 1 consiste en un mousse estable al almacenamiento que comprende una emulsión de aceite en agua aireada caracterizado porque el mousse tiene un módulo de almacenamiento en 20°C de menos de 50,000 Pa.

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

Características esenciales	D1 WO2006067064	D2 US4298625
Un mousse estable al almacenamiento que comprende una emulsión de aceite en agua aireada	Se refiere a un mousse estable en almacenamiento, es decir, una mousse que no necesita ser almacenada en un ambiente refrigerado (Pág. 1, Párr. 1)	Se refiere a un nuevo producto dulce, proteico, en forma espumada cuya consistencia puede variar de una crema untable a una pasta gruesa (Col. 1, líneas 5 a 9). Una emulsión aceite agua con 55 a 75% en peso de una fase acuosa y 25 a 45% de una

	fase oleosa (Col. 2, líneas 36 a 40).
--	---------------------------------------

De acuerdo con el cuadro anterior donde se comparan las características técnicas de la reivindicación 1 con las anterioridades D1 y D2, se concluye que el mousse estable al almacenamiento, ya era conocido en el estado de la técnica como se evidencia en las anterioridades encontradas. Por lo anterior la reivindicación 1 no es nueva.

Las reivindicaciones dependientes 2, 3, 9 10, 11 y 16 no son nuevas ya que D1 divulga:

"El emulsionante es preferiblemente un mono o di-glicérido, es decir un monoéster y/o di-éster de glicerol con un ácido graso" (Pág. 3, Párr. 10), afectando la novedad de la reivindicación 10.

"La sacarosa se utiliza en el mousse como edulcorante principal" (Pág. 2, Párr. 7), afectando la novedad de la reivindicación 11.

"Otros ingredientes alimentarios conocidos se pueden incluir en la composición de los alimentos, tales como sabores a frutas, chocolate, vainilla o dulce de leite" (Pág. 4, Párr. 11), afectando la novedad de la reivindicación 16.

Y D2 divulga:

"El producto tiene una porción sustancial de grasa de 25 a 45% en peso y también un alto contenido de agua de 17 a 35% en peso" (Col.1, líneas 52 a 56), afectando la novedad de la reivindicación 2.

"La fase oleosa comprende al menos 98% en peso de una o más grasas comestibles" (Col. 2, líneas 40 a 42), afectando la novedad de la reivindicación 3.

"La fase acuosa se prepara por disolución de 3,0 Kg de sacarosa y 0,5 Kg de glucosa en 10,5 Kg de agua y mezclando la solución obtenida con 52,98 Kg de leche condensada parcialmente desnatada" (Col.7, líneas 30 a 33), afectando la novedad de la reivindicación 9.

La reivindicación 17 consiste en un procedimiento para preparar un mousse estable al almacenamiento de acuerdo con la reivindicación 1, caracterizado porque comprende preparar la fase oleosa y la fase acuosa separadamente, agregando la fase oleosa a la fase acuosa a un índice que permita suficiente tiempo y con suficiente agitación para formar y airear la emulsión.

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

Características esenciales	D2 US4298625
Un procedimiento para preparar un mousse estable al almacenamiento de acuerdo con la reivindicación 1	Un producto dulce proteico que consiste esencialmente en una emulsión aceite agua se puede obtener mediante las siguientes etapas (Col.2, líneas 28 a 35).

preparar la fase oleosa y la fase acuosa separadamente	En la práctica la fase acuosa y la fase oleosa se preparan por separado (Col. 4, líneas 39 y 40).
agregando la fase oleosa a la fase acuosa a un índice que permita suficiente tiempo y con suficiente agitación para formar y airear la emulsión.	Y entonces (las fases) se emulsionan por ejemplo en un agitador rotatorio (Col. 5, líneas 16 a 18). La fase acuosa se vierte en un recipiente equipado con un agitador que gira a 1500 revoluciones/minuto después de lo cual la fase oleosa se añade gradualmente (Col. 7, líneas 53 a 56).

De acuerdo con el cuadro anterior donde se comparan las características técnicas de la reivindicación 17 con la anterioridad D2, se concluye que el procedimiento para preparar un mousse ya era conocido en el estado de la técnica como se evidencia en la anterioridad encontrada. Por lo anterior la reivindicación 17 no es nueva.

La reivindicación 18 consiste en un procedimiento para preparar un mousse estable al almacenamiento de acuerdo con la reivindicación 1, caracterizado porque comprende la preparación de la fase oleosa y la fase acuosa, combinando la fase oleosa y la fase acuosa y aireando la mezcla.

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

Características esenciales	D1 WO2006067064
Un procedimiento para preparar un mousse estable al almacenamiento de acuerdo con la reivindicación 1	La invención se refiere a un método para fabricar un mousse que no necesita ser almacenado (Pág. 1, Párr. 1).
comprende la preparación de la fase oleosa y la fase acuosa, combinando la fase oleosa y la fase acuosa y aireando la mezcla.	Un procedimiento preferido para la preparación de un mousse estable al almacenamiento a base de leche condensada azucarada, un estabilizador, una grasa comestible y el agua se mezclan y calientan para formar una emulsión, la emulsión se mezcla con leche condensada azucarada en un mezclador, un gas inerte es inyectado para airear la composición (Pág. 2, Párr. 6).

De acuerdo con el cuadro anterior donde se comparan las características técnicas de la reivindicación 18 con la anterioridad D1, se concluye que el procedimiento para preparar mousse ya era conocido en el estado de la técnica como se evidencia en la anterioridad encontrada. Por lo anterior la reivindicación 18 no es nueva.

7. Conclusión

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

Item	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	WO2006067064	1-16, 18	Novedad
D2	US4298625	1-16, 17	Novedad

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
23 OCT. 2012

Elaborado por: Zulema Rosado Bayona
Revisado por: Rosa Patricia Téllez

