

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO	
RAD: 15-37088- -1	FECHA: 2015-11-17 11:45:45
DEP: 2020 DIRECCION DE NUEVAS CREACIONES	EVE: 378 FASE NACIONAL INCLUIDO CAPITULO I
TRA: 11 PCT-PATENTE DE INVENCION CAPITULOS I Y II	FOLIOS: 7
ACT: 519 TRASLADOINFORME	

DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES

2020
Bogotá, D.C.,

Abogado(a)/Señor(a)
ALICIA LLOREDA RICAURTE

Asunto: Radicación: 15-37088- -1
Trámite: 11
Evento: 378
Actuación: 519
Oficio: 13668
Folios: 7

Patente de Invención	X			Patente de Modelo de Utilidad	
Vía Nacional					
Vía PCT (Fase Nacional)	X	Capítulo I	X	Capítulo II	
No. Solicitud Internacional	PCT/EP2011/060990				
Fecha de Presentación Internacional	30/06/2011				

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:	Rad. N° 15-037088-00000-0000	19/febrero/2015
Reivindicaciones:	Rad. N° 15-037088-00000-0000	19/febrero/2015
Prioridad:	PCT/EP2010/061385	05/agosto/2010

2. Análisis de la Prioridad

Se acepta la reivindicación de prioridad porque ésta 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

De acuerdo con lo establecido en el numeral 1.2.2.2 del Capítulo Primero del Título X de la Circular Única para efectos del examen de patentabilidad, se tendrá en cuenta la tasa pagada por el solicitante al momento de comenzar el examen para las reivindicaciones adicionales; esto es que cuando la solicitud contenga más de diez (10)

reivindicaciones y no se haya pagado la tasa complementaria, sólo se estudiarán las cubiertas por la tasa pagada. Por lo tanto se estudiarán las reivindicaciones 1 a 11.

Título de la solicitud: “Utensilio culinario que comprende una lámina de material flexible resistente al quemado, y una composición de una mezcla de grasa y aceite con hierbas, especias y potenciadores de sabor” (Pág. 1, radicado N° 15-037088-00000-0000).

El problema planteado en esta solicitud consiste en la necesidad de suministrar un utensilio culinario que de forma simple y efectiva otorgue sabor al alimento a cocinar, disminuya las salpicaduras de los jugos de la cocción y evite la adición de aceites o grasas sobre el alimento que se va a preparar.

Para resolver este problema técnico, la solicitud en estudio proporciona un utensilio de cocina que comprende a) una lámina de material flexible resistente al fuego (un papel para hornear), y b) una composición que contiene aceite/grasa vegetal, hierbas, especias y potenciadores de sabor, dispuesta sobre una cara de dicho papel para hornear.

El objeto de la presente solicitud se relaciona con la Clasificación Internacional de Patentes (CIP): A21B 3/15, A21D 13/00, A23L 1/00, 1/01, 1/22, 1/31, 1/314, 1/325.

4. De la solicitud de patente

Reivindicaciones (Art 30 D 486, Art 22 PCT)

Durante el examen se encontraron las siguientes faltas de claridad:

- El preámbulo de la reivindicación 1, no especifica claramente el objeto que se busca proteger, dado que la expresión “*Un utensilio culinario*”, es general, se sugiere modificar, teniendo en cuenta que el preámbulo de una reivindicación indica el objeto de la invención, que suele coincidir con el título, y las características técnicas conocidas en el estado de la técnica.
- Las reivindicaciones 1, 5, 7, 9 a 11 presentan como características técnicas esenciales términos generales, tales como: “*una lámina de material flexible resistente al quemado*”, “*aceite vegetal o animal*”, “*grasa vegetal o animal*”, “*hierbas*”, “*especias*”, “*potenciadores de sabor*”, “*monoglicéridos*”, “*esteral*”, “*sales inorgánicas*”, “*sales de aminoácidos*” y “*preparaciones de saborizantes*”, los cuales aunque corresponden a términos ampliamente conocidos, abarcan una extensa gama de posibilidades; de tal manera, sugieren de forma imprecisa que la protección se extiende a múltiples variaciones, se propone realizar las modificaciones respectivas utilizando términos que describan de forma menos general, definir claramente los rangos y/o restringir los componentes reclamados a aquellos que tienen un efecto técnico demostrado.
- En las reivindicaciones 1, 7, 8, 10 y 11 los términos: “*como mínimo*” y “*superior al*”, son imprecisos y/o relativos, por lo cual no permiten distinguir la invención del estado de la técnica. Se sugiere eliminarlos o sustituirlos por términos precisos o rangos concretos.
- En la reivindicación 6, reclama la característica “*el aceite y la grasa juntos componen de 5 a 20% en peso de la composición*”, sin embargo, dicha característica no se encuentra claramente sustentada en la descripción, dado que en la página 7, si hay coincidencia, pero en los ejemplos de las páginas 10 y 11, no se evidencia ningún ejemplo que se acerque a tal restricción. Se sugiere aclarar dicha diferencia.

- En las reivindicaciones 5, 6, 7 y 9, se reclaman proporciones de los componentes así: *“la composición comprende además 0,01 a 1% en peso de un monoglicéridos, esteral, o lecitina”, “aceite y grasa juntos componen de 5 a 20% en peso de la composición”, “las hierbas, especias y potenciadores de sabor componen de 0,5 a 75% en peso de la composición” y “los potenciadores de sabor componen de 10 a 80% en peso de la composición”,* sin embargo, dado que la composición reclamada está compuesta por dos componentes principales, y la adición de un tercero, la suma de las proporciones reclamadas debería ser el 100%, pero no es así, se sugiere hacer las correcciones pertinentes, teniendo en cuenta no modificar o ampliar la material ya divulgada.
- La reivindicación 11 tiene por objeto un proceso, sin embargo muestra la secuencia de etapas técnicas de manera general, a) extender la lámina (...), b) esparcir una mezcla (...); c) distribuir hierbas, especias (...); sin reivindicar condiciones técnicas tales como como: temperatura, tiempo, cantidades, entre otras, las cuales definen completamente la invención. De igual manera, presenta una falsa dependencia, al referir las reivindicaciones a 1 a 10. Por lo anterior, esta reivindicación no es clara. Se sugiere realizar las aclaraciones respectivas o definir la invención por sus características esenciales, teniendo en cuenta no modificar o ampliar la material ya divulgada.

Descripción (Art 28 D 486)

- La descripción no es clara porque la información divulgada en la página 7, en relación con la cantidad de grasa y aceite, donde divulga que dicha mezcla puede ser entre 5 y 20% del peso total de la composición, y más preferentemente alrededor del 15%, lo relacionado con el contenido de hierbas y especias en la composición entre 0,5 y 75% del peso total de la composición y preferentemente, entre 10 y 20%, y por último, lo relacionado con la cantidad de los potenciadores de sabor que pueden estar entre 10 y 80% del peso total de la composición, y preferentemente entre 60 y 70%, no coinciden en ninguna forma con los ejemplos presentados en las páginas 10 y 11, donde el contenido de la mezcla de aceite/grasa se encuentra entre 82 y 93% y el contenido de hierbas, especias y mejoradores de sabor, se encuentran entre 7 y 18%, lo cual no coincide con lo divulgado previamente. Se sugiere, hacer las correcciones pertinentes, teniendo en cuenta no modificar o ampliar la material ya divulgada.
- Por otra parte, en la página 7, se divulga que *“La cantidad de aceite está preferentemente entre 1 y 34% y la cantidad de grasa entre 66 y 99% en peso de la composición, más preferentemente la cantidad de aceite está alrededor de 20% y la cantidad de grasa alrededor de 80% en peso”,* sin embargo, en los ejemplos presentados en las páginas 10 y 11, se enseña que en las mezclas grasa/aceite, predomina el aceite y no la grasa, contrario a lo divulgado anteriormente, así: Ej. 2, receta Provenzal: 25% grasa/68% aceite (27% grasa/73% aceite, en relación con la mezcla de lípidos), receta Ajo: 25% grasa/60% aceite, receta Tomate: 25% grasa/57% aceite; y receta Paprika: 25% grasa/65% aceite. En virtud, se concluye que la descripción no es suficientemente clara, por falta de coherencia. Se sugiere, hacer las correcciones pertinentes, teniendo en cuenta no modificar o ampliar la material ya divulgada.

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: agosto 05 de 2010, y consultadas las fuentes con que se cuenta,

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

Ítem	Documento	Título	Fecha de Publicación*
D1	US 2006/0159806	"Food modifier transferable article"	20/julio/2006

El documento D1¹ divulga un artículo para transferir modificadores de alimentos a alimentos en contacto con el mismo, el cual está conformado por un recubrimiento colocado sobre un soporte, donde el recubrimiento comprende un portador que contiene lípidos que retiene el modificador de alimentos liberable. El artículo prevé la transferencia del revestimiento hacia los alimentos en contacto con el mismo mediante activación por calor o por agua. (Resumen).

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 utensilio culinario caracterizado porque comprende: (...)*” (Ver página 12 del radicado N° 15-037088-00000-0000).

Comparación de las características técnicas esenciales, con las del estado de la técnica:

Características esenciales	D1
Un utensilio culinario caracterizado porque comprende:	Un artículo para la transferencia de un modificador de comida a un alimento, que comprende un recubrimiento soportado sobre un miembro de soporte (Pág. 7, reivindicación 1).
a) una lámina de material flexible resistente al quemado;	El miembro de soporte sobre la cual se forma el revestimiento se selecciona del grupo que consiste en plástico, papel, cartón, metal, tela y vidrio (...) El miembro de soporte, que puede estar en la forma de una película, lámina, revestimiento, bandeja, bolsa, (...). En un aspecto particular, el miembro de soporte puede ser una hoja de material plástico, papel de pergamino, o bandeja de plástico termoformable, que es no degradable a temperaturas de hasta aproximadamente 450 °F. En un aspecto más particular, el miembro de soporte puede ser una hoja de papel de aluminio, película, o un artículo elaborado que no es degradable a temperaturas de hasta 700 °F (Pág. 1 y 2, Párr. 8).
b) una composición dispuesta sobre una cara de la lámina, donde la composición comprende una mezcla de: i. aceite vegetal o animal con un punto de fusión inferior a 20 °C; ii. grasa vegetal o animal con un punto de fusión superior a 20 °C;	el artículo para la transferencia del modificador de alimentos tiene un recubrimiento colocado sobre un miembro de soporte, donde el recubrimiento comprende un material portador lípido que tiene un punto de fusión superior a la temperatura ambiente (por ejemplo, aproximadamente 65 a aproximadamente 85 °F) (Pág. 1, Párr. 5). El material de soporte se compone predominantemente de un lípido o mezcla de lípidos (Pág. 3, Párr. 26). en un aspecto preferido, el lípido es una grasa, aunque otros tipos de lípidos también se pueden utilizar (...). Preferiblemente, la grasa es un triglicérido. La grasa puede ser aislada a partir de un número de plantas, animales, y fuentes de vida marina, o puede ser sintetizada químicamente.

1 <https://docs.google.com/viewer?url=patentimages.storage.googleapis.com/pdfs/US20060159806.pdf>

	En un aspecto preferido, la grasa es una grasa vegetal hidrogenada seleccionada del grupo que consiste en grasa hidrogenada de soja, de semilla de colza, grasa de semilla de algodón, de palma, de semilla de palma, de coco, y combinaciones de los mismos. (...) Los ácidos grasos libres se pueden seleccionar, por ejemplo, a partir de aceite de palma, sebo de vaca, aceite de almendra, aceite de coco, y similares, o combinaciones de los mismos (Pág. 3, Párr. 28 y 29).
iii. como mínimo hierbas, especias y potenciadores de sabor, donde las hierbas, especias, y potenciadores de sabor están recubiertas con aceite, y	El modificador de alimentos puede descansar sobre, o estar parcial o totalmente sumergido dentro, del material de soporte fundido (...) (Pág. 3, Párr. 32) El modificador de la comida puede ser, por ejemplo, sabores, especias, fortificantes, ablandadores de carne, colorantes, agentes de dorado, enzimas, migas, semillas, recubrimientos, almidón, harina, antioxidantes, conservantes, agentes antimicrobianos, y similares, así como mezclas de los mismos (Pág. 4, Párr. 35).

De acuerdo con la tabla anterior, las características esenciales del producto de la reivindicación 1 habían sido divulgadas previamente en el documento D1, por lo tanto, la materia reivindicada no es nueva.

Asimismo, el documento D1 divulga las características de las reivindicaciones dependientes así:

- Reivindicación 2: El miembro de soporte sobre la cual se forma el revestimiento se selecciona del grupo que consiste en plástico, papel, cartón, metal, tela y vidrio (...). En un aspecto particular, el miembro de soporte puede ser una hoja de material plástico, papel de pergamino, (Pág. 1 y 2, Párr. 8).
- Reivindicación 3: Los ácidos grasos libres se pueden seleccionar, por ejemplo, a partir de aceite de palma, aceite de almendra, aceite de coco, y similares, o combinaciones de los mismos (Pág. 3, Párr. 29).
- Reivindicación 4: En un aspecto preferido, la grasa es una grasa vegetal hidrogenada seleccionado del grupo que consiste en grasa hidrogenada de soja, de semilla de colza, grasa de semilla de algodón, de palma, de semilla de palma, de coco, y combinaciones de los mismos (Pág. 3, Párr. 29).
- Reivindicación 5: La lecitina se puede seleccionar, por ejemplo, a partir de fosfolípidos lecitina, lecitina de huevo, lecitina de soja, lecitina sintética, y similares, o combinaciones de los mismos (Pág. 3, Párr. 29).
- Reivindicación 6: el recubrimiento contiene al menos aproximadamente 20% en particular al menos aproximadamente 50%, más particularmente al menos aproximadamente 90%, e incluso más particularmente al menos aproximadamente 95% de contenido de lípidos (Pág. 3, Párr. 26).
- Reivindicaciones 7 y 9: después de la solidificación del recubrimiento, éste comprende entre 20 y 80% de lípidos y entre 20 a y 80% de modificador de alimentos, en particular entre 35 y 55% de lípidos y entre 45 y 65% del modificador alimentos (Pág. 4, Párr. 33).
- Reivindicación 8 y 10: El modificador de la comida puede ser, por ejemplo, sabores, especias, fortificantes, ablandadores de carne, colorantes, agentes de dorado,

enzimas, migas, semillas, recubrimientos, almidón, harina, antioxidantes, conservantes, agentes antimicrobianos, y similares, así como mezclas de los mismos. Sabores incluyen condimentos tales como cloruro de sodio o de potasio (...) especias como el anís, albahaca, ají, eneldo, estragón, canela, clavo, jengibre, ajo, cebolla, comino, rábano, semilla de amapola, nuez moscada, orégano, pimienta negra, (...), así como mezclas de especias como el curry (Pág. 4, Párr. 35).

Las reivindicaciones dependientes 2 a 10 no mencionan alguna característica que haga nueva a la composición de la reivindicación 1, por lo cual se considera que no son nuevas.

La reivindicación 11 consiste en “Un proceso para la preparación de un utensilio culinario (...), caracterizado porque comprende: (...)” (Ver página 13 del radicado N° 15-037088-00000-0000).

Comparación de las características técnicas esenciales, con las del estado de la técnica:

Características esenciales	D1
Un proceso para la preparación de un utensilio culinario (...), caracterizado porque comprende:	La figura, muestra un proceso (100) para hacer y usar un artículo transferible modificador de alimentos (Pág. 2, Párr. 12 y Fig.).
a) extender la lámina de material flexible resistente al quemado sobre una superficie plana;	En el paso (101), un material sólido o semi-sólido que contiene lípidos se calienta hasta fundir y se transforma en una masa capaz de fluir. En el paso (102), la masa lipídica fundida, fluida se deposita sobre una superficie del soporte autoportante y se conforma en una película de espesor uniforme (...) En el paso (103), mientras que el lípido se encuentra todavía fundido o en estado no completamente solidificado, la sustancia (s) modificadoras de alimentos se depositan sobre y/o en el material lípido fundido (Pág. 2, Párr. 13 a 15 y Fig.). El miembro de soporte autoportante es resistente al calor (Pág. 2, Párr. 19). La microencapsulación de los compuestos modificadores de alimentos se puede usar para ayudar a controlar las propiedades de liberación y la mejora de la estabilidad en almacenamiento (...) Preferiblemente, el lípido utilizado para la microencapsulación tiene un punto de fusión más alto que el lípido utilizado para el material de soporte del recubrimiento (Pág. 4, Párr. 37).
b) esparcir una mezcla de grasa y aceite sobre la lámina a una temperatura superior al punto de fusión de la mezcla grasa/aceite; y	
c) distribuir como mínimo hierbas, especias y potenciadores de sabor sobre la mezcla de grasa y aceite, donde las hierbas, especias, y potenciadores están recubiertas con aceite.	

De acuerdo con la tabla anterior, las características esenciales del método de la reivindicación 11 habían sido divulgadas previamente en el documento D2, por lo tanto, la materia reivindicada no es nueva.

7. Conclusión

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

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	US 2006/0159806	1 a 11	Novedad/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 del día siguiente 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 de sesenta (60) días para dar respuesta a este requerimiento y presentarla por escrito.

Finalmente, se le recuerda al solicitante que si como respuesta a este requerimiento llegara a modificar el capítulo reivindicatorio y éste contenga más de diez (10) reivindicaciones, no pagará la tasa de modificación voluntaria pero sí la correspondiente al pago por reivindicación adicional.

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 2015-11-24

Elaboró: Alba Rocio Lemus Quiroga

Revisó: Olga Ximena Benavides Salazar