

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 90480

Ref. Expediente N° 15037088

Por la cual se deniega una Patente de Invención

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 19 de febrero de 2015, con el N° 15-037088-0000-0000, por NESTEC S.A., entró a fase nacional la solicitud de patente de invención titulada “UTENSILIO CULINARIO QUE COMPRENDE UNA LÁMINA DE MATERIAL FLEXIBLE RESISTENTE AL QUEMADO, Y UNA COMPOSICIÓN DE UNA MEZCLA DE GRASA Y ACEITES CON HIERBAS, ESPECIAS Y POTENCIADORES DE SABOR”, que corresponde a la solicitud internacional PCT/EP2011/060990 del 30 de junio de 2011, donde la mencionada solicitud se presentó como una división de la solicitud parental N° 13028620, la cual se beneficia de la fecha de presentación y de la prioridad invocada en ella.

SEGUNDO: Que el extracto de esta solicitud fue publicado en la Gaceta de la Propiedad Industrial N° 667 el 15 de mayo de 2013, sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

TERCERO: Que realizado el examen de fondo mediante Oficio N° 13668, notificado por fijación en lista el 24 de noviembre de 2015, se requirió al solicitante en los términos del artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina para que presentara(n) 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.

CUARTO: Que el solicitante mediante escrito radicado bajo el N° 15-037088-00003-0000 el 18 de febrero de 2016, respondió oportunamente el requerimiento formulado y presentó nueva(s) reivindicación(es) 1 a 11 que reemplaza(n) la(s) originalmente presentada(s), atendiendo de esta manera las observaciones efectuadas en el examen de fondo.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 90480

Ref. Expediente N° 15037088

Se acepta este último capítulo reivindicatorio presentado, comoquiera que se ajusta a las prescripciones contenidas en el artículo 34 de la Decisión 486.

QUINTO: 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.”*

SEXTO: Que en el presente caso la(s) reivindicación(es) 1 a 11 incluida(s) en el radicado bajo el N° 15-037088-00003-0000 el 18 de febrero de 2016, no cumple(n) los requisitos indicados. Lo anterior, de acuerdo con las siguientes consideraciones:

6.1 Solicitud Fraccionaria (Art 36 D 486)

Que la materia contenida en el capítulo reivindicatorio de la solicitud divisional N° 15-037088-00003-0000, presenta materia solapada con aquella presentada en el capítulo reivindicatorio de la solicitud parental con radicado bajo el número 13-028620-00018-000 del 19 de febrero de 2016, como se enseña a continuación:

CAPITULO REIVINDICATORIO SOLICITUD DIVISIONAL No. 15-037088-00003-0000	CAPITULO REIVINDICATORIO SOLICITUD PARENTAL 13-028620-00018-000
Reivindicación 1 Un utensilio culinario caracterizado porque comprende: a) una lámina de material flexible resistente al quemado; 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; y iii. como mínimo hierbas, especias y potenciadores de sabor, donde las hierbas, especias, y potenciadores de sabor están recubiertas con aceite,	Reivindicación 1 Un utensilio culinario caracterizado porque comprende: a) una lámina de material flexible resistente al quemado; 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; y iii. como mínimo hierbas, especias y potenciadores de sabor, donde las hierbas, especias, y potenciadores de sabor están recubiertas con aceite, y en donde la composición comprende aceite en

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 90480

Ref. Expediente N° 15037088

	una cantidad de 1 a 34% en peso y grasas en una cantidad de 66 a 99 % en peso.
Reivindicación 2 El utensilio culinario de acuerdo a la reivindicación 1, caracterizado porque la lámina es papel para hornear.	Reivindicación 2 El utensilio culinario de acuerdo a la reivindicación 1, caracterizado porque la lámina es papel para hornear.
Reivindicación 3 El utensilio culinario de acuerdo a cualquiera de las reivindicaciones 1 o 2 caracterizado porque el aceite se selecciona del grupo que consiste de aceite de girasol, aceite de semilla de colza, aceite de semilla de algodón, aceite de cacahuete, aceite de soya, aceite de oliva, aceite de palma, aceite de coco y aceite de palmiste.	Reivindicación 3 El utensilio culinario de acuerdo a cualquiera de las reivindicaciones 1 o 2 caracterizado porque el aceite se selecciona del grupo que consiste de aceite de girasol, aceite de semilla de colza, aceite de semilla de algodón, aceite de cacahuete, aceite de soya, aceite de oliva, aceite de palma, aceite de coco y aceite de palmiste.
Reivindicación 4 El utensilio culinario de acuerdo a cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, caracterizado porque la grasa se selecciona del grupo que consiste de grasa de cerdo, sebo, manteca de cerdo, grasa de huesos, mantequilla, grasa de palma fraccionada, y cualquier aceite de palma total o parcialmente hidrogenado o inter-esterificado, aceite de semilla de algodón, aceite de cacahuete, aceite de soya, aceite de oliva, aceite de girasol, o aceite de semilla de colza.	Reivindicación 4 El utensilio culinario de acuerdo a cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, caracterizado porque la grasa se selecciona del grupo que consiste de grasa de cerdo, sebo, manteca de cerdo, grasa de huesos, mantequilla, grasa de palma fraccionada, y cualquier aceite de palma total o parcialmente hidrogenado o inter-esterificado, aceite de semilla de algodón, aceite de cacahuete, aceite de soya, aceite de oliva, aceite de girasol, o aceite de semilla de colza.
Reivindicación 5 El utensilio culinario de acuerdo a cualquiera de las reivindicaciones 1 a 4, caracterizado porque la composición comprende además 0,01 a 1% en peso de un monoglicéridos, esteral, o lecitina.	Reivindicación 5 El utensilio culinario de acuerdo a cualquiera de las reivindicaciones 1 a 4, caracterizado porque la composición comprende además 0,01 a 1% en peso de un monoglicéridos, esteral, o lecitina.
Reivindicación 6 El utensilio culinario de acuerdo a cualquiera de las reivindicaciones 1 a 5, caracterizado porque el aceite y la grasa juntos componen el 25% en peso de la composición.	Reivindicación 6 El utensilio culinario de acuerdo a cualquiera de las reivindicaciones 1 a 5, caracterizado porque el aceite y la grasa juntos componen el 25% en peso de la composición.
Reivindicación 7 El utensilio de acuerdo a cualquiera de las reivindicaciones 1 a 6, caracterizado porque como	Reivindicación 7 El utensilio de acuerdo a cualquiera de las reivindicaciones 1 a 6, caracterizado porque como

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 90480

Ref. Expediente N° 15037088

mínimo las hierbas, especias y potenciadores de sabor componen de 0,5 a 75% en peso de la composición.	mínimo las hierbas, especias y potenciadores de sabor componen de 0,5 a 75% en peso de la composición.
Reivindicación 8 El utensilio culinario de acuerdo a cualquiera de las reivindicaciones 1 a 7, caracterizado porque como mínimo las hierbas y especias se seleccionan del grupo que consiste de perejil, romero, pimienta y cebollín.	Reivindicación 8 El utensilio culinario de acuerdo a cualquiera de las reivindicaciones 1 a 7, caracterizado porque como mínimo las hierbas y especias se seleccionan del grupo que consiste de perejil, romero, pimienta y cebollín.
Reivindicación 9 El utensilio culinario de acuerdo a cualquiera de las reivindicaciones 1 a 8, caracterizado porque los potenciadores de sabor componen de 10 a 80% en peso de la composición.	Reivindicación 9 El utensilio culinario de acuerdo a cualquiera de las reivindicaciones 1 a 8, caracterizado porque los potenciadores de sabor componen de 10 a 80% en peso de la composición.
Reivindicación 10 El utensilio culinario de acuerdo a cualquiera de las reivindicaciones 1 a 9, caracterizado porque como mínimo los potenciadores de sabor se seleccionan del grupo que consiste en sales inorgánicas, sales de aminoácidos, hidrolizados de proteínas, preparaciones de saborizantes, y extractos de levadura.	Reivindicación 10 El utensilio culinario de acuerdo a cualquiera de las reivindicaciones 1 a 9, caracterizado porque como mínimo los potenciadores de sabor se seleccionan del grupo que consiste en sales inorgánicas, sales de aminoácidos, hidrolizados de proteínas, preparaciones de saborizantes, y extractos de levadura.
Reivindicación 11 Un proceso para la preparación de un utensilio culinario de acuerdo a cualquiera de las reivindicaciones 1 a 10, caracterizado porque comprende: a) extender la lámina de material flexible resistente al quemado sobre una superficie plana; 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.	Reivindicación 11 Un proceso para la preparación de un utensilio culinario de acuerdo a cualquiera de las reivindicaciones 1 a 10, caracterizado porque comprende: a) extender la lámina de material flexible resistente al quemado sobre una superficie plana; 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.

6.2 Objeto de la invención

El problema técnico consiste en en la necesidad de suministrar un utensilio culinario que de forma simple y efectiva otorgue sabor al alimento a cocinar, disminuya las

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 90480

Ref. Expediente N° 15037088

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 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.

6.3 Determinación del estado de la técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 5 de agosto de 2010 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	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).

6.4 Novedad

Según lo dispuesto en el artículo 16 de la Decisión 486: *"Una invención se considerará nueva cuando no está comprendida en el estado de la técnica."*

El estado de la técnica comprenderá todo lo que haya sido accesible al público por una descripción escrita u oral, utilización, comercialización o cualquier otro medio antes de la fecha de presentación de la solicitud de patente o, en su caso, de la prioridad reconocida".

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

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 90480

Ref. Expediente N° 15037088

En el presente caso, el producto reclamado en la solicitud no es nuevo, teniendo en cuenta que la reivindicación 1 está referida a “*Un utensilio culinario caracterizado porque comprende: (...)*” (Pág. 15, Radicado N° 15-037088-00003-0000).

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 que representa(n) el estado de la técnica:

Tabla 1

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:	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 lipídico 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).
i. aceite vegetal o animal con un punto de fusión inferior a 20 °C;	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. 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
ii. grasa vegetal o animal con un punto de fusión superior a 20 °C;	

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 90480

Ref. Expediente N° 15037088

	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 (los) documento(s) D1, por lo tanto, la materia reivindicada no es nueva.

Por su parte, las reivindicaciones dependientes 2 a 10 no mencionan alguna característica que haga nuevo el producto de la reivindicación 1, por lo tanto, tampoco cumplen con lo establecido en el mencionado artículo 16 de la Decisión 486.

Por otra parte, en el presente caso, el proceso reclamado en la solicitud no es nuevo, teniendo en cuenta que la reivindicación 11 está referida a *“Un proceso para la preparación de un utensilio culinario (...), caracterizado porque comprende: (...)”* (Pág. 16, Radicado N° 15-037088-00003-0000).

La siguiente tabla presenta la comparación entre las características técnicas esenciales de la solicitud estudiada, mencionadas en la reivindicación 11, y las reveladas en el (los) documento(s) D1 que representa(n) el estado de la técnica:

Tabla 2

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

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 90480

Ref. Expediente N° 15037088

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	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).
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.	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).

De acuerdo con la tabla anterior, las características esenciales del proceso de la reivindicación 11 habían sido divulgadas previamente en el (los) documento(s) D1, por lo tanto, la materia reivindicada no es nueva.

Por otra parte, 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 incluidas en el escrito radicado bajo el N° 15-037088-0003-0000, no se ajustan a los parámetros establecidos en el artículo 30 anteriormente transcrito, por cuanto: i) El preámbulo de la reivindicación 1, no especifica claramente el objeto que se busca proteger, dado que la expresión *“Un utensilio culinario”*, es general, ii) 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”, “esterol”, “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

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 90480

Ref. Expediente N° 15037088

variaciones, y iii) 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: 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.

En relación con las modificaciones y argumentos expuestos por la solicitante acerca de la claridad del capítulo reivindicatorio, este Despacho señala que:

- El nuevo capítulo reivindicatorio presentado no presenta modificaciones sustanciales, de hecho, las reivindicaciones independientes 1 y 11 se conservan sin cambios.
- Las correcciones y aclaraciones de la memoria descriptiva, dan claridad a la materia divulgada.
- La solicitante señala que el término “*Utensilio culinario*” es claro y además conocido por la persona versada en la materia, toda vez que está definido como un conjunto de una lámina flexible y una composición conformada por aceite, grasa y especias y otros. Al respecto, se reitera que el término “*Utensilio culinario*” es general y no limita adecuadamente el objeto que se pretende proteger, de hecho al hacer una búsqueda de dicho termino, se pueden obtener toda clase de resultados desde una cuchara, hasta equipos pequeños.

En virtud de lo anterior y dado que el “nuevo” pliego reivindicatorio, solamente presenta una modificación a la reivindicación 6, y mantiene el resto sin cambios, entonces este Despacho reitera las objeciones presentadas en eventos anteriores.

Según la solicitante, “*el proceso para la preparación del utensilio culinario (...) **especifica las etapas y condiciones particulares y necesarias** para llevar a cabo dicha preparación. Por lo tanto, no es correcto afirmar que dicha reivindicación de proceso presenta una falsa dependencia al referir las reivindicaciones 1 a 10 (...)*” (resaltado y subrayado del texto), al respecto se aclara que la dependencia está dada porque todas las características esenciales de la reivindicación independiente están presentes en la reivindicación dependiente, así las cosas, una reivindicación de proceso no puede ser dependiente de una reivindicación de producto, pues corresponden a categorías distintas y un proceso no incluye las características de un producto, por lo tanto se reitera la observación de que la reivindicación 11 no es dependiente de las reivindicaciones 1 a 10.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 90480

Ref. Expediente N° 15037088

Aunado a lo anterior, la solicitante señala que el proceso de la reivindicación 11 *“define de manera apropiada y concreta las etapas necesarias para obtener un utensilio culinario como el de la presente aplicación”*, para lo cual este Despacho aclara que el estudio de patentabilidad se basa en el texto de las reivindicaciones, dado que estas delimitan el objeto para el cual se solicita la protección, por ello es indispensable que sean claras, concisas y que contengan las características técnicas que definen completamente la invención y la hacen diferente del estado de la técnica, puesto que servirán de base para la comparación con el estado del arte y así determinar si esas características constituyen la solución al problema técnico, en este orden de ideas, y dado que las etapas reclamadas se plantean de manera general sin delimitar mediante ninguna otra condición técnica, se reitera que el proceso reclamado no define completamente el objeto que se pretende proteger.

Ahora bien, en relación con el estudio de patentabilidad y específicamente con la falta de novedad de la reivindicación 1, a la luz del documento D1, proferida por este Despacho, la solicitante señala que ***“las enseñanzas del documento D1 de ninguna manera pueden afectar la novedad del utensilio culinario, de la composición de una mezcla de grasa y aceite ni del procedimiento para llegar a dicho producto, debido a que dicho documento no revela explícitamente un artículo culinario que reúnan en su totalidad las características técnicas esenciales y estructurales de la presente invención”*** (resaltado del texto), agrega que *“si bien el documento D1 se encuentra en el mismo campo técnico (...), de ninguna manera revela una composición de revestimiento que comprende un aceite animal o vegetal con un punto de fusión inferior a 20 °C, y una grasa animal o vegetal con un punto de fusión superior a 20 °C.”* y complementa su argumento citando distintos apartes de la memoria descriptiva con los que concluye que la mezcla de aceite y grasa es sólida a temperatura ambiente, siendo esta característica fundamental para su invención; y que la función de la mezcla aceite-grasa es adherir los demás ingredientes de la composición y proveer la grasa o aceite necesario para cocinar, y que por ende, esto permite evidenciar que la invención cumple el requisito de novedad.

Al respecto, este Despacho considera pertinente el documento D1 para afectar la novedad de la invención reclamada, dado que enseña que 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 (Pág. 1, Párr. 5), que el material de soporte se compone predominantemente de un lípido o mezcla de lípidos (Pág. 3, Párr. 26) y que 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

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 90480

Ref. Expediente N° 15037088

marina, o puede ser sintetizada químicamente. 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), de tal manera, se entiende que las bases lipídicas empleadas en la invención de D1, es una mezcla de lípidos, vale aclarar que es conocido para una persona normalmente versada en la materia que se denomina grasas y aceites a materiales lipídicos producidos por algunas plantas y animales y que la fuente más abundante de grasa y aceite vegetal está presentes en semillas tales como soya, algodón, maíz, entre otras, como segunda fuente se tienen las frutas y almendras como el coco, la palma y la oliva y que entre las fuente animales se tienen los extraídos del tejido adiposo del ganado bovino, porcino y el del pescado; que la oleína y la estearina son productos comestibles que se obtienen de los aceites y grasas, y son materias primas para la elaboración de aceites de frituras, margarinas y mantecas (“Estudio de la hidrogenación de la oleína del aceite de palma africana para la obtención de grasas modificadas” ⁽²⁾, Pág. 2 y 3); que entre los métodos más utilizados en la modificación de la consistencia de los aceites, la hidrogenación es el proceso industrialmente más utilizado, este proceso hace posible la producción de productos con características de plasticidad y comportamiento térmico específico, la composición y propiedades físico-químicas de las grasas hidrogenadas dependen del grado de hidrogenación de los aceites usados como materias primas, generalmente aceites con alto contenido de ácidos grasos insaturados (⁽²⁾, Pág. 7); en vista de lo anterior, evidente que el documento D1 emplea igualmente una mezcla de aceites y grasas vegetales que es sólida a temperatura ambiente. Con lo cual, se reitera la falta de novedad de invención frente a lo divulgado en D1. Además, se aclara que las funciones no se cuentan como características esenciales y por ello, el hecho que la memoria descriptiva indique las funciones que cumple la mezcla lipídica no aporta elementos que le den el carácter de novedosa a la invención.

De otra parte, y en relación con el argumento de la solicitante *“que los aceites líquidos a 20 °C comprenden cantidades substanciales de ácidos grasos insaturados y que por lo tanto son particularmente considerados como aceites saludables”*, este Despacho considera que dado que no se reivindican características específicas de las grasas y

² Estudio de la hidrogenación de la oleína del aceite de palma africana para la obtención de grasas modificadas. Jairo. A. Gallego. Q y José J. Córdoba P. Bucaramanga, Colombia, 2005
<http://repositorio.uis.edu.co/jspui/bitstream/123456789/6861/2/116993.pdf>

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 90480

Ref. Expediente N° 15037088

aceites empleados no hay un soporte adecuado para el efecto que señala la solicitante. De la misma forma, la solicitante se refiere a que *“los aceites y grasas que son solidificados (...) no pueden ser considerados como alternativa saludable para los consumidores. Por lo tanto es realmente importante destacar que la presente invención presenta una ventaja sobre las enseñanzas del estado del arte y es que provee una ayuda culinaria más saludable”*, en este sentido, se indica que la persona normalmente versada en la materia conoce que en general las grasas sólidas son ricas en ácidos grasos saturados que provienen de los alimentos de origen animal, y a temperatura ambiente se mantienen en estado sólido. Se encuentran en muchos alimentos de origen animal y también en aceites vegetales, mediante un proceso llamado hidrogenación; y que las grasas líquidas son aquellas ricas en ácidos grasos insaturados que resultan líquidos a temperatura ambiente y pertenecen al grupo de los aceites (*“Las grasas sólidas y líquidas”* ⁽³⁾), de esta manera, dado que la composición reclamada por la solicitante es una mezcla de aceite y grasa que se encuentra en estado sólido a temperatura ambiente, se puede concluir la proporción de grasa sólida es mayor que la de aceite, y por ende, el ser más saludable no tiene un sustento claro.

Ahora, con respecto a lo señalado por la solicitante acerca de que el proceso de D1, no divulga el mismo procedimiento reclamado dado que no revela de forma explícita todas las características reclamadas, este Despacho manifiesta su desacuerdo, pues como se muestra en la tabla 2 del presente documento, el procedimiento de D2 coincide en todas las características reclamadas, en virtud de ello, se reitera la falta de novedad del procedimiento reclamado a la luz de las enseñanzas de D1.

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

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: Denegar la patente de invención a la creación titulada **“UTENSILIO CULINARIO QUE COMPRENDE UNA LÁMINA DE MATERIAL FLEXIBLE RESISTENTE AL QUEMADO, Y UNA COMPOSICIÓN DE UNA MEZCLA DE GRASA Y ACEITES CON HIERBAS, ESPECIAS Y POTENCIADORES DE SABOR”**.

³ <http://www.dietas.net/nutricion/las-grasas/las-grasas-solidas-y-liquidadas.html>

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 90480

Ref. Expediente N° 15037088

ARTÍCULO SEGUNDO: Notificar el contenido de la presente resolución a NESTEC S.A., advirtiéndole(s) que contra ella 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., a los 28 de diciembre de 2016

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO,



PABLO FELIPE ROBLEDO DEL CASTILLO
Superintendente de Industria y Comercio

ALICIA LLOREDA RICAURTE
notificacionespatentes@lloredacamacho.com

Elaboró: ALBA ROCÍO LEMUS QUIROGA
Revisó: JOSÉ LUIS SALAZAR LÓPEZ
Aprobó: JOSÉ LUIS LONDOÑO FERNÁNDEZ