

**REPÚBLICA DE COLOMBIA**  
**SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

Oficio N° 10639

Ref. Expediente N° NC2017/0007087

Señor(a)  
**CARGILL INCORPORATED**

**Asunto: PATENTE DE INVENCION PCT**

Como resultado del examen de forma, realizado con fundamento en el artículo 38 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, artículo 27 del Tratado de Cooperación en Materia de Patentes (PCT), regla 51 bis del Reglamento y Circular Única de la Superintendencia de Industria y Comercio, se le comunica que:

**1. Título**

En lo que respecta al título de la solicitud, se espera que coincida con las reivindicaciones, aunque debe ser breve, también debe ser descriptivo, en el caso particular se encuentra que el título está redactado de forma general y no describe adecuadamente la invención reivindicada, por lo cual se sugiere a la solicitante hacer la corrección necesaria.

**2. Reivindicaciones (Art. 30 D486)**

- Los términos: “*emulsión*”, “*carne picada*” (r.1 a 4, 7 a 23, 25 a 27, 32, 33, 35 a 40), “*primer tejido muscular*”, “*porción de músculo animal*” (r.1 a 4), “*porción alcalina*” (r.4), “*proteína miofibrilar*” (r.14 a 18), “*inyectar*” (r.25), son generales y proponen de forma imprecisa la protección se extiende a otras posibles variaciones o modificaciones, se sugiere realizar las modificaciones respectivas utilizando términos que describan de forma menos general o definir claramente los elementos.
- Las reivindicaciones 32 y 33 presentan funcionalidades al mencionar: “*en donde la emulsión de carne picada se prepara como producto intermedio y se empaca y almacena para añadirse a la porción de músculo animal en un momento posterior*”, “*se prepara como producto intermedio y se añade a la porción de músculo animal en una planta de producción separada.*”, las cuales son características no técnicas, y por tanto no aportan características adicionales a la invención. Las reivindicaciones deben caracterizar un producto por la forma o constitución del mismo y las partes que lo componen.
- La reivindicación 1 y sus dependientes que tienen por objeto un método, se encuentran mal definidas, ya que aunque enseña una secuencia de pasos, no divulga las condiciones técnicas por medio de las cuales deba llevarse a cabo dicho método, es decir, no divulga la secuencia de etapas técnicas que inciden sobre una materia que se encaminan a la obtención de una cosa o resultado. Por tanto, se sugiere realizar las modificaciones del caso.

Oficio N° 10639

Ref. Expediente N° NC2017/0007087

- Presentan efectos y/o resultados al mencionar: *“de una manera que promueve la captación y/o distribución de la emulsión de carne picada en la porción de músculo animal para formar una porción de músculo mejorada”* (r.1 a 3), *“en donde se solubiliza al menos aproximadamente 70 % en peso de la proteína del primer tejido muscular animal en la emulsión de carne picada (...)”* (r.1). *“en donde se precipita no más de aproximadamente 30 % en peso de la proteína del primer tejido muscular animal en la emulsión de carne picada”*. (r.2), *“de una manera que haga que el pH del primer tejido muscular animal sea menor que aproximadamente 5,3.”* (r.3), *“para formar una emulsión de carne picada que tiene un pH de al menos aproximadamente 6,5”* (r.4), *“manipular físicamente la porción de músculo animal de manera de causar la captación de la emulsión de carne picada en la porción de músculo animal.”* (r.26). *“en donde se solubiliza al menos aproximadamente 70 %, 75 %, 80 %, 85 % o 90 % en peso de la proteína del primer tejido muscular animal en la emulsión de carne picada.”* (r.35), *“en donde se solubiliza de aproximadamente 75 % a aproximadamente 98 % en peso de la proteína del primer tejido muscular animal en la emulsión de carne picada.”* (r.36), *“en donde se solubiliza de aproximadamente 80 % a aproximadamente 95 % en peso de la proteína del primer tejido muscular animal en la emulsión de carne picada.”* (r.37), *“en donde se precipita no más de aproximadamente 30 %, 25 %, 20 %, 15 % o 10 % en peso de la proteína del primer tejido muscular animal en la emulsión de carne picada.”* (r.38), *“en donde se precipita de aproximadamente 30 % a aproximadamente 2 % en peso de la proteína del primer tejido muscular animal en la emulsión de carne picada.”* (r.39), *“en donde se precipita de aproximadamente 25 % a aproximadamente 5 % en peso de la proteína del primer tejido muscular animal en la emulsión de carne picada.”* (r.40).

Lo anterior, se encuentra soportado por lo que divulga la descripción: *“El control cuidadoso de pH y la fuerza iónica de la emulsión de carne picada en todas las fases del presente método proporciona propiedades excelentes en el producto cárnico final. Se ha descubierto que dicho control promueve la solubilidad de la proteína del primer tejido muscular animal en la emulsión de carne picada”* (Pág.19, líneas 4 a 9), lo cual no es permitido ya que incluiría todas las modificaciones posteriores por medio de las cuales se llegue al mismo resultado, se le recuerda que las reivindicaciones deben caracterizar un método por la secuencia lógica de etapas y sus condiciones técnicas. No se aceptan reivindicaciones que caractericen resultados, usos, ventajas o efectos.

- Las reivindicaciones 19 a 24 presentan condiciones reológicas de la emulsión, sin embargo, al no definir claramente la emulsión a través de sus características técnicas esenciales, no pueden considerarse como parámetros, por tanto, se sugiere definir claramente la emulsión para que dichas condiciones sean inequívocas de la emulsión reivindicada.
- Los términos: *“aproximadamente”* (r.1 a 5, 7 a 20, 22 a 24, 27, 35 a 40), *“al menos”* (r.1, 14, 16, 17, 35), *“menor que”* (r.3, 7, 9, 12, 13, 21, 24), *“uno o más”* (r.28), son imprecisos, por lo cual no permiten distinguir la invención del estado de la técnica. Se sugiere sustituirlos por un término preciso o un rango concreto.

Oficio N° 10639

Ref. Expediente N° NC2017/0007087

En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 39 de la Decisión 486, se le requiere para que dentro del término de dos (2) meses siguientes a la fecha de notificación del presente oficio, complete los requisitos anteriormente enunciados. En caso de no dar cumplimiento al presente requerimiento, la solicitud se considerará abandonada y perderá su prelación.

Finalmente, se le recuerda al solicitante que si como respuesta a este requerimiento llegara a modificar el capítulo reivindicatorio y éste contiene más de diez (10) reivindicaciones, no pagará la tasa de modificación voluntaria pero sí la correspondiente al pago por reivindicación adicional. Es claro, que en todo caso deberá pagar la tasa por reivindicaciones adicionales para que éstas sean tenidas en cuenta en el examen de fondo

Se invita al solicitante se sirva indicar, si así lo considera, su renuncia al término faltante.

Notifíquese el presente oficio conforme a lo dispuesto en el Título I, Actuaciones ante la Superintendencia de Industria y Comercio; Capítulo sexto, publicación, comunicación, notificación y ejecutoria de las decisiones de la Superintendencia de Industria y Comercio, informándoles que contra el mismo no procede el recurso de la vía gubernativa.

Atentamente,



**JOSÉ LUIS SALAZAR LÓPEZ**  
**DIRECTOR DE NUEVAS CREACIONES (C)**

Elaborado: OLGA XIMENA BENAVIDES SALAZAR  
Aprobado: JOSÉ LUIS SALAZAR LÓPEZ