

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

Oficio N° **2893**

Ref. Expediente N° NC2016/0001021

Señor(a)
DAWN FOOD PRODUCTS INC.
NOTIFPAT@CAVELIER.COM

Asunto: **PATENTE DE INVENCION - PCT**

Patente de Invención	PT	Patente de Modelo de Utilidad			
Vía Nacional					
Vía PCT (Fase Nacional)	PCT	Capítulo I	X	Capítulo II	
No. Solicitud Internacional	PCT/US2014/047434				
Fecha de Presentación Internacional	21 de julio de 2014				

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	NC2016/0001021	19 de agosto de 2016
Reivindicaciones:	NC2016/0001021	19 de agosto de 2016
	NC2016/0001021	30 de noviembre de 2016
Prioridad(es):	País: US, ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA Número: 61/930,212 Fecha: 22 de enero de 2014	

2. Análisis de la Prioridad

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

Oficio N° 2893

Ref. Expediente N° NC2016/0001021

Se acepta la reivindicación de prioridad porque esta solicitud fue presentada dentro del plazo establecido y el contenido técnico de esta solicitud corresponde con el de la prioridad reivindicada.

3. Modificaciones presentadas (Art. 34 D 486 y Art. 19, 22 y 34 PCT)

Se aceptan las modificaciones presentadas comoquiera que se ajustan a las prescripciones contenidas en el reglamento del PCT y en el Art 34 de la Decisión 486

4. 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 16 del capítulo reivindicatorio (Radicado N°. NC2016/0001021 del 30 de noviembre de 2016).

Título de la solicitud: "RECUBRIMIENTO ALIMENTICIO COMESTIBLE RESISTENTE A LA HUMEDAD Y MÉTODO PARA APLICAR EL MISMO".

El problema planteado en esta solicitud consiste en la necesidad de proporcionar un recubrimiento comestible para productos de panadería congelados que proporcione tolerancia flexible de los ciclos de congelación/descongelación para reducir la formación de grietas, líneas de pelo, y condensación manteniendo al mismo tiempo una apariencia "lista para comer" competitiva después de la descongelación (N° NC2016/0001021 del 19 de agosto de 2016, Pág. 2).

Para resolver este problema técnico la solicitud en estudio proporciona una composición de recubrimiento comestible que comprende un polímero, un solvente orgánico, y tiene una viscosidad que varía de 12 cPs a 16 cPs. El polímero del recubrimiento alimenticio comestible puede ser hidroxipropilcelulosa (HPC) o etilcelulosa (EC) (N° NC2016/0001021 del 19 de agosto de 2016, Pág. 3).

El objeto de la presente solicitud se relaciona con la Clasificación Internacional de Patentes (CIP): A23G 3/54, A23L 1/00, A23L 3/00.

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

Oficio N° 2893

Ref. Expediente N° NC2016/0001021

5. De la solicitud de patente

Titulo

El título es demasiado amplio por la expresión “RECUBRIMIENTO ALIMENTICIO” ya que abarca múltiples composiciones que no son objeto de la invención. Se sugiere incorporar los componentes presentes en la composición en el título.

Reivindicaciones (Art 30 D 486, Art 22 PCT)

•El capítulo reivindicatorio no se encuentra debidamente soportado en la descripción puesto que en las realizaciones preferidas hace referencia a las composiciones mencionadas en la tabla 1, lo cual no evidencia la acción de todas las composiciones reclamadas, sino que se hace una generalización de manera especulativa.

Se sugiere restringir la solicitud a una razonable cantidad de acuerdo a las composiciones que se encuentran debidamente soportados en el capítulo descriptivo. Teniendo en cuenta la descripción en los ejemplos se encuentra:

Tabla 1. Ejemplos de los componentes soportados

componentes	Soporte de los ejemplos presentados
polímero	hidroxipropilcelulosa, etilcelulosa
disolvente orgánico	alcohol etílico
harina	harina de soja, trigo duro y suave, harina de papa
azúcar	granulada, en polvo, fondant, dextrosa
grasa	aceite de soja

El solicitante debe definir específicamente la materia y el alcance de la invención a través de las características técnicas esenciales que se encuentren enteramente soportadas en la descripción.

• La reivindicación 2 no menciona las proporciones de los componentes del producto alimenticio. Por lo tanto se requiere al solicitante que defina las proporciones del sustrato, glaseado y el recubrimiento, de acuerdo al soporte presente en la descripción.

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

Oficio N° 2893

Ref. Expediente N° NC2016/0001021

- Las reivindicaciones 1 - 4, 10, no son claras porque se refieren a un valor de viscosidad, que corresponde a un resultado a alcanzar y no define el recubrimiento alimenticio, al producto alimenticio, ni al método para preparar el producto alimenticio, 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.
- Las reivindicaciones 4, 5, no son claras porque indica un método pero no se mencionan las condiciones en que debieran realizarse las etapas. Se sugiere, entonces, mencionar las condiciones, tales como tiempo, temperatura, solventes, condiciones de mezclado, entre otros, ya que un método se define por sus etapas y condiciones necesarias en cada una de ellas.
- La reivindicación 3 reclama un método pero este no indica una serie de etapas consecutivas en que debiera realizarse, ni las condiciones de las mismas. Se sugiere unir las reivindicaciones 3 y 4, y definir el método por sus etapas de acuerdo al soporte presente en la descripción.
- La reivindicación 7 se muestra en inglés y en español, de tal forma que se requiere eliminar la parte de la reivindicación que se encuentra en inglés.
- Las reivindicaciones 13 – 16, reclaman un producto alimenticio como un producto de panadería o donas, caracterizándose porque están formados a partir de la composición reivindicada, por lo que las reivindicaciones poseen las mismas características esenciales. Se sugiere al solicitante modificar las reivindicaciones incluyendo las características que distingan los diferentes productos de panadería y donas, que se encuentren sustentadas en la descripción, o de lo contrario, eliminar estas reivindicaciones.
- Las reivindicaciones 4 – 7, emplean los términos: “*al menos*”, “*un periodo de tiempo*”, “*aproximadamente*”, “*alrededor de*”, que 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.
- Las reivindicaciones 1, 2, no son concisas, ya que los términos: “*polímero*”, “*solvente orgánico*”, “*glaseado*”, “*harina*”, “*grasa*”, “*azúcar*”; no especifican un compuesto específico por su nombre químico o fórmula, sino por la función o actividad que desempeñan, lo que hace que se obtengan un número indefinido de recubrimientos y productos alimenticios que no encuentran soporte en la descripción. Se sugiere definirlos por su nombre o estructura química.

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

Oficio N° 2893

Ref. Expediente N° NC2016/0001021

- Las reivindicaciones 7, 15, 16, emplean la expresión: “*opcionalmente*”, que precediendo una característica no es limitativo, porque hace opcional a la característica y no limita el alcance de la reivindicación. Se sugiere incluir las características opcionales o preferentes en una reivindicación dependiente.

Se requiere a la solicitante hacer las aclaraciones necesarias.

6. 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: enero 22 de 2014, y se encontraron los siguientes documentos que anticipan el objeto de esta solicitud:

Ítem	Documento	Título	Fecha de Publicación
D1	EP0090559	“Moisture resistant coating for food products”	05/Octubre/1983
D2	US20110236537	“Coating for Iced or Glazed Frozen Food Products”	29/Septiembre/2011
D3	US20080265055	“Ultrasonic nozzle”	30/Octubre/2008

El documento D1¹ divulga una composición de revestimiento resistente a la humedad para productos alimenticios que comprende 45-85% de goma laca comestible, 10-45% de prolamina comestible y 0,3-5% de un agente plastificante celulósico, estando las cantidades en peso basadas en la cantidad total de los tres componentes. La composición se aplica a productos alimenticios como una solución en un disolvente adecuado tal como etanol. La composición tiene una utilidad particular para recubrir la masa de pan congelado (Resumen).

El documento D2² divulga una reducción del brillo, que se elimina o al menos se reduce sustancialmente recubriendo el producto antes de la congelación con un material formador de película comestible, soluble en etanol, brillante tal como goma laca y / o zeína (Párr. 0004).

El documento D3³ divulga una boquilla ultrasónica para aplicar un recubrimiento a una superficie exterior de un sustrato. La boquilla ultrasónica tiene una amplitud mayor que 120 micras (Resumen).

1 URL: <https://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?CC=EP&NR=0090559A2&KC=A2&FT=D>

2 URL: <https://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?CC=US&NR=2011236537A1&KC=A1&FT=D>

3 URL: <https://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?CC=US&NR=2008265055A1&KC=A1&FT=D>

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

Oficio N° 2893

Ref. Expediente N° NC2016/0001021

7. Examen de Patentabilidad (Art. 14 D486)

Novedad (Art 16 D486)

La **reivindicación 1** consiste en: *“Un recubrimiento alimenticio comestible, caracterizado porque comprende...”* (Radicado N°. NC2016/0001021 del 30 de noviembre de 2016).

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

Características esenciales	D1
Un recubrimiento alimenticio comestible, caracterizado porque comprende	Composición de recubrimiento alimenticio que comprende
un polímero, de 1% a 30% del recubrimiento comestible	Hidroxipropilcelulosa 1% (Párr. 0019)
un disolvente orgánico, de 70% a 99% del recubrimiento comestible	Solvente etanol 86% (Párr. 0020)

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

En consecuencia, la reivindicación 1 carece de novedad, según lo divulgado en el documento D1.

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

- Reivindicación 8: Hidroxipropilcelulosa 1% (Párr. 0019).
- Reivindicación 9: La composición se aplica a productos alimenticios como una solución en un disolvente adecuado tal como etanol (Resumen).

Las reivindicaciones dependientes 8 – 9 no mencionan alguna característica que haga nueva a la composición de la reivindicación 1, por lo cual se considera que no son nuevas.

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

Oficio N° 2893

Ref. Expediente N° NC2016/0001021

Nivel inventivo (Art 18 D486)

La **reivindicación 2** consiste en: “*Producto alimenticio, que comprende:...*” (Radicado N°. NC2016/0001021 del 30 de noviembre de 2016).

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

Características esenciales	D2	D1
Producto alimenticio, que comprende:	Un producto alimenticio congelado que exhibe brillo superficial mejorado cuando se descongela que comprende (Rev. 1, 4):	Producto alimenticio, que comprende:
un sustrato que incluye harina, azúcar, grasa y agua	Un sustrato alimenticio como donas (Rev. 4)	masa de pan congelado (Párr. 0022)
un glaseado en contacto con el sustrato	un recubrimiento comestible edulcorado sobre el sustrato alimenticio (Rev. 1)	no se menciona
un recubrimiento comestible en contacto con el glaseado	un revestimiento de un material formador de película comestible, sobre el revestimiento edulcorado comestible (Rev. 1)	no se menciona
El recubrimiento incluye un polímero, de 1% a 30% del recubrimiento comestible y un disolvente orgánico, de 70% a 99% del recubrimiento comestible	Revestimiento incluye polímero goma laca y como disolvente etanol (Párr. 0068, 0072)	Hidroxipropilcelulosa 1% Solvente etanol 86% (Párr. 0019, 0020)

El documento D2 se considera el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 2 porque divulga un producto alimenticio congelado que exhibe brillo superficial mejorado cuando se descongela que comprende: un sustrato alimenticio como donas, un recubrimiento comestible edulcorado sobre el sustrato alimenticio, un revestimiento de un material formador de película comestible, sobre el revestimiento edulcorado comestible, donde el revestimiento incluye polímero goma laca y como disolvente etanol (Rev. 1, 4; Párr. 0068, 0072).

La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 2 y el producto alimenticio divulgado en D2 consiste en especificar los porcentajes empleados de polímero y disolvente en el recubrimiento empleado en el producto alimenticio.

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

Oficio N° 2893

Ref. Expediente N° NC2016/0001021

El efecto que logra el especificar los porcentajes de polímero y disolvente es que permanecen características sensoriales como el brillo, pegajosidad, sabor, condensación, aspecto, aroma, y frescura, en el tiempo.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: cómo modificar el producto alimenticio conocido en D2 para conseguir un producto alimenticio con cualidades sensoriales que permanezcan en el tiempo.

Sin embargo, porcentajes de 1% de polímero y 86 % de solvente en recubrimientos de productos alimenticios que son estables en el tiempo, ya está divulgado en el documento D1 que se refiere a un producto alimenticio, en el cual cuando el recubrimiento resistente a la humedad se aplica a la masa de pan congelado, la masa horneada producirá un producto acabado similar a un pan producido a partir de masa recién congelada; por lo tanto, se mantienen las propiedades del producto congelado en el tiempo. Adicionalmente, la composición de revestimiento evitará y/o retardará la salida de agua, vapor, dióxido de carbono y otros gases evolucionados del producto congelado durante el almacenamiento; dicha composición comprende: masa de pan congelado, y un recubrimiento que comprende 1% de hidroxipropilcelulosa y como solvente 86 % de etanol (Párr. 0019, 0020, 0022, 0023).

En consecuencia, la persona del oficio normalmente versada en la materia, incluiría los porcentajes de polímero y solvente del documento D1 en el producto alimenticio divulgado en el documento D2 para llegar así al objeto de la reivindicación 2 de la solicitud. Por lo cual se considera obvia.

Asimismo, los documentos divulgan las características de las reivindicaciones dependientes así:

- Reivindicaciones 11 - 12: A pesar de que el documento D1 no puntualiza concentraciones de 3% y 97% para el polímero y el solvente, respectivamente; no es posible atribuir un efecto técnico sorprendente asociado a dichas concentraciones debido a que no se realizan comparaciones con concentraciones diferentes. Adicionalmente, dichos valores se encuentran dentro de los rangos enseñados en D1, de 0,3 a 5% para el polímero (Rev. 1), y 50 a 150% de etanol (Párr. 0020).
- Reivindicación 13: el sustrato alimenticio es un producto de panadería (D2, Rev. 3).

Página 8 de 14

REPÚBLICA DE COLOMBIA SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 2893

Ref. Expediente N° NC2016/0001021

- Reivindicaciones 14 - 16: lo más común es que se aplique a donas, tanto donas de masa de levadura como donas tipo pastel, aunque también puede usarse con la misma ventaja en magdalenas, galletas, tortas, pasteles y otros productos de panadería (D2, Párr. 0012).

Puesto que las reivindicaciones dependientes 11 – 16, no mencionan características inventivas adicionales tampoco se pueden considerar inventivas.

Las reivindicaciones 2, 11 – 16, cumplen el requisito de novedad (Art. 16), pero no cumplen con el requisito de nivel inventivo (Art. 18).

La **reivindicación 3** consiste en: *“Un método para aplicar un recubrimiento alimenticio comestible a un producto alimenticio, comprendiendo el método:...”* (Radicado N°. NC2016/0001021 del 30 de noviembre de 2016).

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

Características esenciales	D1	D3
Un método para aplicar un recubrimiento alimenticio comestible a un producto alimenticio, comprendiendo el método:	Un método para proporcionar un recubrimiento resistente a la humedad en un producto alimenticio, que comprende (Rev. 7):	Método para aplicar una composición a un producto alimenticio que comprende (Párr. 0022):
un recubrimiento comestible que incluye de 1% a 30% de un polímero, de 70% a 99% de un disolvente orgánico	Recubrimiento que comprende hidroxipropilcelulosa 1% Solvente etanol 86% (Párr. 0019, 0020)	Un recubrimiento (Párr. 0054-0055)
hacer avanzar el recubrimiento a través de al menos una boquilla a fin de rociar el recubrimiento alimenticio sobre el producto alimenticio	rociar el recubrimiento sobre el producto alimenticio (Rev. 7, Párr. 0021)	el recubrimiento puede aplicarse a través de un conjunto de boquillas vibratorias para rociar un producto alimenticio horneado (Párr. 0054-0055)

El documento D1 se considera el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 3 porque divulga un método para proporcionar un recubrimiento resistente a la humedad en un producto alimenticio, que comprende un recubrimiento que contiene hidroxipropilcelulosa 1%, solvente etanol 86%, y rociar el recubrimiento sobre el producto alimenticio (Rev. 7; Párr. 0019 - 0021).

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

Oficio N° 2893

Ref. Expediente N° NC2016/0001021

La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 3 y el método de aplicación divulgado en D1 consiste en especificar que la etapa de rociar se realiza a través de una boquilla.

El efecto que logra el rociar el recubrimiento con una boquilla no puede ser evidenciado porque no existe información en la descripción que lo permita.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: cómo modificar el método conocido en D1 para conseguir un método alternativo para aplicar un recubrimiento a un producto alimenticio.

Sin embargo, emplear boquillas para rociar un recubrimiento en un producto alimenticio, ya está divulgado en el documento D3 que se refiere a un método para aplicar una composición a un producto alimenticio que comprende un recubrimiento, donde el recubrimiento puede aplicarse a través de un conjunto de boquillas vibratorias para rociar un producto alimenticio horneado (Párr. 0022, 0054-0055).

En consecuencia, la persona del oficio normalmente versada en la materia, incluiría la boquilla para rociar del documento D3 en el método divulgado en el documento D1 para llegar así al objeto de la reivindicación 3 de la solicitud. Por lo cual se considera obvia.

La reivindicación 3 cumple el requisito de novedad (Art. 16), pero no cumple con el requisito de nivel inventivo (Art. 18).

La **reivindicación 4** consiste en: *“Un método para preparar un producto alimenticio recubierto, comprendiendo el método:...”* (Radicado N°. NC2016/0001021 del 30 de noviembre de 2016).

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

Características esenciales	D1	D3
Un método para preparar un producto alimenticio recubierto, comprendiendo el método:	Un método para proporcionar un recubrimiento resistente a la humedad en un producto alimenticio, que comprende (Rev. 7):	Método para aplicar una composición a un producto alimenticio que comprende (Párr. 0022):

Página 10 de 14

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 2893

Ref. Expediente N° NC2016/0001021

Preparar un recubrimiento comestible que incluye de 1% a 30% de un polímero, de 70% a 99% de un disolvente orgánico	Preparar un recubrimiento que comprende hidroxipropilcelulosa 1% Solvente etanol 86% (Rev. 7; Párr. 0019, 0020)	Preparar un recubrimiento (Párr. 0054-0055)
pasar el recubrimiento a través de al menos una boquilla de rocío a fin de rociar el recubrimiento alimenticio sobre el producto alimenticio	rociar el recubrimiento sobre el producto alimenticio (Rev. 7, Párr. 0021)	Aplicar el recubrimiento a través de un conjunto de boquillas vibratorias para rociar un producto alimenticio horneado (Párr. 0054-0055)
congelar el producto alimenticio a temperaturas del núcleo de -8°C a -20°C	Congelar a una temperatura de -18°C (Párr. 0021)	No se menciona
con una humedad relativa de 55% a 85%	No se menciona	No se menciona
almacenar el producto alimenticio recubierto congelado durante un período de tiempo	Las donas se empaican en envolturas convencionales y se almacenaron en el congelador (Párr. 0026)	No se menciona

El documento D1 se considera el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 4 porque divulga un método para proporcionar un recubrimiento resistente a la humedad en un producto alimenticio, que comprende preparar un recubrimiento que contiene hidroxipropilcelulosa 1%, solvente etanol 86%, rociar el recubrimiento sobre el producto alimenticio, congelar a una temperatura de -18°C, y posteriormente empacar el producto alimenticio en envolturas convencionales y almacenar en el congelador (Rev. 7; Párr. 0019 – 0021, 0026).

La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 4 y el método de preparación divulgado en D1 consiste en especificar que la etapa de rociar se realiza a través de una boquilla, y en la humedad relativa del producto congelado.

El efecto que logra el rociar el recubrimiento con una boquilla no puede ser evidenciado porque no existe información en la descripción que lo permita.

Por otra parte, es importante resaltar que si bien los documentos D1 y D2 no indican la humedad relativa, es ampliamente conocido para la persona del oficio normalmente versada en la materia que la humedad relativa de almacenamiento de productos de

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

Oficio N° 2893

Ref. Expediente N° NC2016/0001021

panadería se encuentra en un rango de 65 a 85%⁴.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: cómo modificar el método conocido en D1 para conseguir un método alternativo para preparar un producto alimenticio.

Sin embargo, emplear boquillas para preparar un producto alimenticio, ya está divulgado en el documento D3 que se refiere a un método para aplicar una composición a un producto alimenticio que comprende preparar un recubrimiento, donde el recubrimiento puede aplicarse a través de un conjunto de boquillas vibratorias para rociar un producto alimenticio horneado (Párr. 0022, 0054-0055).

En consecuencia, la persona del oficio normalmente versada en la materia, incluiría la boquilla para rociar del documento D3 en el método divulgado en el documento D1 para llegar así al objeto de la reivindicación 4 de la solicitud. Por lo cual se considera obvia.

Asimismo, los documentos divulgan las características de las reivindicaciones dependientes así:

- Reivindicación 5: La masa de pan congelado, al ser almacenada a temperaturas de congelación, y particularmente si se somete a ciclos de descongelación y congelación, ordinariamente no producirá, cuando se cuece, un pan de la misma calidad (D1, Párr. 0009).
- Reivindicaciones 6 - 7: se emplea una boquilla ultrasónica para aplicar un recubrimiento a una superficie exterior de un sustrato alimenticio, a una amplitud de 20 kHz, típicamente de 20 a 200 kHz, con una velocidad de flujo entre 18 a 88 ml/min (D3, Resumen, Párr. 0022, 0060, 0072, 0078).

Puesto que las reivindicaciones dependientes 5 – 7, no mencionan características inventivas adicionales tampoco se pueden considerar inventivas.

Las reivindicaciones 4 – 7, cumplen el requisito de novedad (Art. 16), pero no cumplen con el requisito de nivel inventivo (Art. 18).

4 URL: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0260877405003572> Development and application of polysaccharide–lipid edible coating to extend shelf-life of dry bakery products. Barbara Bravin, *et al.* Journal of Food Engineering, Vol. 76, Issue 3, 2006, Pag. 280-290. Pág. 283.

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

Oficio N° 2893

Ref. Expediente N° NC2016/0001021

8. Conclusión

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

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	EP0090559	1, 8, 9	Novedad
		2 a 7, 11 a 16	Nivel Inventivo
D2	US20110236537	2, 11 a 16	Nivel inventivo
D3	US20080265055	3 a 7	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 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.

Si como respuesta a este requerimiento el solicitante llegara a modificar: i) el capítulo reivindicatorio, ii) la descripción de la invención a proteger, iii) o presente un nuevo capítulo reivindicatorio, y desee que se realice un nuevo examen de patentabilidad a esta modificación, no deberá pagar la tasa de modificación voluntaria pero sí la correspondiente a la tasa de examen de patentabilidad. En todo caso, el número de requerimientos por no patentabilidad estará supeditado a que el término del estudio de patentabilidad no sea superior a 18 meses, contados desde la publicación de la solicitud de patente de invención. Adicionalmente, 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 deberá pagar la tasa por reivindicación adicional.

Se invita al solicitante se sirva indicar, si así lo considera, su renuncia al término faltante para los sesenta (60) días.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 2893

Ref. Expediente N° NC2016/0001021

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

Elaborado: DIANA MILENA SÁNCHEZ LANCHEROS
Revisado: MAYRA ALEJANDRA QUINTERO VALBUENA
Aprobado: JOSÉ LUIS SALAZAR LÓPEZ