

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

Oficio N° 12416

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
	NC2016/0001021	14 de junio de 2018
Respuesta del Solicitante:	NC2016/0001021	14 de junio de 2018

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

Oficio N° 12416

Ref. Expediente N° NC2016/0001021

Prioridad(es):	País: US, ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA Número: 61/930,212 Fecha: 22 de enero de 2014
----------------	--

2. Análisis de la Prioridad

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 11 del capítulo reivindicatorio (Radicado N°. NC2016/0001021 del 14 de junio de 2018).

Título de la solicitud: "RECUBRIMIENTO ALIMENTICIO COMESTIBLE RESISTENTE A LA HUMEDAD QUE COMPRENDE UN POLÍMERO Y UN SOLVENTE ORGÁNICO Y MÉTODO PARA APLICAR EL MISMO" (modificado Radicado N°. NC2016/0001021 del 14 de junio de 2018).

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).

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

Oficio N° **12416**

Ref. Expediente N° NC2016/0001021

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.

5. De la solicitud de patente

Reivindicaciones (Art 30 D 486, Art 22 PCT)

- 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.
- 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, sino que indica el uso que puede darse al producto reivindicado, lo cual no es una característica técnica que defina a la invención. Se sugiere unir las reivindicaciones 3 y 4, y definir el método por sus etapas de acuerdo al soporte presente en la descripción.
- Las reivindicaciones 1, 2, 4, 9, emplean las unidades cPs. Se sugiere hacer la conversión de unidades al Sistema Internacional (Pa·s).
- Las reivindicaciones de composición y método se encuentran mezcladas. Se sugiere reclamar todas las reivindicaciones de composición, y posteriormente todas las reivindicaciones de método.

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

Oficio N° 12416

Ref. Expediente N° NC2016/0001021

Descripción (Art 28 D 486)

• La descripción emplea las unidades cPs (Pág. 3, 4, 37, 45, 46, 55, 56). Se sugiere hacer la conversión de unidades al Sistema Internacional (Pa·s).

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
D4	US5753288	"Coating composition for a frozen dessert and a method for coating the same"	19/Mayo/1998

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 D4² divulga una composición de revestimiento para un postre congelado que incluye agua como medio, un componente de polímero capaz de dar una viscosidad y una hemicelulosa de soja soluble en agua. Un método para recubrir un postre congelado que incluye preparar un postre congelado y sumergir el postre congelado en una composición de recubrimiento que incluye agua como medio, un componente de polímero capaz de dar una viscosidad y hemicelulosa de soja soluble en agua. Un postre que incluye un postre congelado cubierto con una composición de revestimiento que incluye agua como medio, un componente de polímero capaz de dar viscosidad y hemicelulosa de soja soluble en agua (Resumen).

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

2URL:<https://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?CC=US&NR=5753288A&KC=A&FT=D>

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

Oficio N° 12416

Ref. Expediente N° NC2016/0001021

7. Examen de Patentabilidad (Art 14 D486)

Nivel inventivo (Art 18 D486)

La **reivindicación 1** consiste en: *“Un recubrimiento alimenticio comestible, que comprende...”* (Radicado N°. NC2016/0001021 del 14 de junio de 2018).

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

Características esenciales	D1	D4
Un recubrimiento alimenticio comestible, que comprende	Composición de recubrimiento alimenticio que comprende (Pág. 4, Líneas 13-16):	Composición de revestimiento para un postre congelado que comprende (Experimento 1)
una celulosa o derivado de celulosa, en el que la celulosa o derivado de celulosa es de 1% a 8% del recubrimiento comestible	agente celulósico 1% (Pág. 5, Líneas 22-25)	1% de componente polimérico (Experimento 1)
un alcohol etílico, en el que el alcohol etílico es del 92% al 99% del recubrimiento comestible	Solvente etanol 86% (Pág. 6, Líneas 1-3)	99% de solvente (Experimento 1)
en donde la viscosidad es de 12 cPs a 16 cPs	No se menciona	componentes sólidos de 3 a 20% (Experimento 1)

El documento D1 se considera el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 1 porque divulga una composición de recubrimiento alimenticio que comprende: 1% de hidroxipropilcelulosa, y 86% de solvente etanol (Pág. 4, Líneas 13-16; Pág. 5, Líneas 22-25; Pág. 6, Líneas 1-3).

La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 1 y la composición divulgada en D1 consiste en emplear un mayor porcentaje de etanol y en determinar la viscosidad de la composición obtenida.

El efecto que logra el emplear un mayor porcentaje de etanol y el determinar la viscosidad de la composición obtenida, no puede ser evidenciado porque no existe

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

Oficio N° 12416

Ref. Expediente N° NC2016/0001021

información en la descripción que lo permita, ya que no se realizan ejemplos comparativos con diferentes concentraciones de etanol o diferentes viscosidades.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: cómo modificar la composición de recubrimiento conocida en D1 para conseguir una composición de recubrimiento alternativa.

Sin embargo, emplear un porcentaje de etanol de 92% al 99% y determinar una viscosidad de 12 cPs a 16 cPs en una composición de recubrimiento alimenticio, ya está divulgado en el documento D4 que se refiere a una composición de revestimiento para un postre congelado que comprende: 1% de componente polimérico capaz de dar una viscosidad, y 99% de solvente, con una concentración de componentes sólidos de 3 a 20% (Experimento 1, Col. 2, Líneas 14 - 15).

Es importante resaltar que si bien el documento D4 no especifica la viscosidad de la composición de recubrimiento, el documento sí enseña que en una concentración de componente sólido de 3 a 20% en peso, se obtiene un buen recubrimiento en cuanto a la facilidad de secado y el estado del recubrimiento (Col. 4, Líneas 55-60). Adicionalmente, tal como se enseña en la descripción de la presente solicitud *“La viscosidad del recubrimiento alimenticio que se describe en el presente documento también se correlaciona positivamente con la concentración de sólidos comprendidos dentro del recubrimiento. Entre más sólidos estén comprendidos en el recubrimiento alimenticio, más alta es la viscosidad del recubrimiento alimenticio (...) Se midieron los sólidos para las formulaciones de recubrimiento alimenticio comestible descritas en el presente documento. El contenido de sólidos del presente recubrimiento alimenticio, es decir, el contenido de polisacáridos de HPC y EC del recubrimiento, puede variar de aproximadamente 1% a aproximadamente 4% (...) más específicamente a aproximadamente 3%”* (N° NC2016/0001021 del 19 de agosto de 2016, Pág. 38 - 39). Por lo tanto, es de esperarse que en la composición de recubrimiento enseñada en D4 y en la composición de recubrimiento reclamada en la presente solicitud, al reportar la misma concentración de sólidos, se presenten viscosidades similares.

En consecuencia, la persona del oficio normalmente versada en la materia, incluiría la concentración del solvente y determinará la viscosidad teniendo en cuenta las características del revestimiento del documento D4 en la composición divulgada en el documento D1 para llegar así al objeto de la reivindicación 1 de la solicitud. Por lo cual se considera obvia.

Página 6 de 16

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

Oficio N° 12416

Ref. Expediente N° NC2016/0001021

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

- Reivindicación 8: derivado de celulosa es hidroxipropilcelulosa (D1, Ejemplo 1).
- Reivindicación 9: componentes sólidos de 3 a 20% (D4, Experimento 1).
- Reivindicaciones 10 - 11: A pesar de que los documentos no puntualizan 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 en la presente solicitud 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 (Pág. 5, Líneas 22-25), y 50 a 150% de etanol (Pág. 6, Líneas 1-3).

Puesto que las reivindicaciones dependientes 8 – 11 no mencionan características inventivas adicionales tampoco se pueden considerar inventivas.

Las reivindicaciones 1, 8 – 11, cumplen el requisito de novedad (Art. 16), pero no cumplen con el requisito de nivel inventivo (Art. 18).

La **reivindicación 2** consiste en: “*Producto alimenticio, que comprende:...*” (Radicado N°. NC2016/0001021 del 14 de junio de 2018).

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

Características esenciales	D1	D4
Producto alimenticio, que comprende:	Producto alimenticio, que comprende:	Producto alimenticio, que comprende:
un sustrato que incluye harina, azúcar, grasa y agua	masa de pan congelado (Pág. 7, Línea 5)	Postre congelado (Col. 7, Líneas 1 - 7)
un glaseado en contacto con el sustrato	primer recubrimiento en contacto con el producto alimenticio (Pág. 6, Líneas 16 - 21)	No se menciona
un recubrimiento comestible en	segundo recubrimiento	postre congelado cubierto con

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

Oficio N° 12416

Ref. Expediente N° NC2016/0001021

contacto con el glaseado	cubriendo el primer recubrimiento (Pág. 6, Líneas 16 - 21)	la composición de recubrimiento (Col. 7, Líneas 1 - 7)
en el que el recubrimiento incluye de 1% a 8% de una celulosa o derivado de celulosa, de 92% a 99% de un alcohol etílico, y una viscosidad de 12 cPs a 16 cPs	la composición de recubrimiento alimenticio comprende: agente celulósico 1%, solvente etanol 86% (Pág. 5, Líneas 22-25; Pág. 6, Líneas 1-3)	la composición de revestimiento para un postre congelado comprende: 1% de componente polimérico, 99% de solvente, componentes sólidos de 3 a 20% (Experimento 1)

El documento D1 se considera el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 2 porque divulga un producto alimenticio, que comprende: masa de pan congelado, un primer recubrimiento en contacto con el producto alimenticio, un segundo recubrimiento cubriendo el primer recubrimiento; donde la composición de recubrimiento alimenticio comprende: 1% de hidroxipropilcelulosa, y 86% de solvente etanol (Pág. 4, Líneas 13-16; Pág. 5, Líneas 22-25; Pág. 6, Líneas 1-21; Pág. 7, Línea 5).

La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 2 y la composición divulgada en D1 consiste en emplear un mayor porcentaje de etanol y en determinar la viscosidad del recubrimiento empleado en el producto alimenticio.

El efecto que logra el emplear un mayor porcentaje de etanol y el determinar la viscosidad del recubrimiento empleado en el producto alimenticio, 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 producto alimenticio conocido en D1 para conseguir un el producto alimenticio alternativo.

Sin embargo, emplear un porcentaje de etanol de 92% al 99% y determinar una viscosidad de 12 cPs a 16 cPs en un recubrimiento empleado en un producto alimenticio, ya está divulgado en el documento D4 que se refiere a un producto alimenticio, que comprende: postre congelado cubierto con una composición de recubrimiento, donde la composición de recubrimiento comprende: 1% de componente polimérico capaz de dar una viscosidad, y 99% de solvente, con una concentración de componentes sólidos de 3 a 20% (Experimento 1, Col. 2, Líneas 14 – 15, Col. 7, Líneas 1 - 7).

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 12416

Ref. Expediente N° NC2016/0001021

En consecuencia, la persona del oficio normalmente versada en la materia, incluiría la concentración del solvente y determinará la viscosidad teniendo en cuenta las características del revestimiento del producto alimenticio del documento D4 en el producto alimenticio divulgado en el documento D1 para llegar así al objeto de la reivindicación 2 de la solicitud. Por lo cual se considera obvia.

La reivindicación 2 cumple el requisito de novedad (Art. 16), pero no cumple con el requisito de nivel inventivo (Art. 18).

La **reivindicación 3** consiste en: *“Un método para aplicar el recubrimiento alimenticio comestible de la Reivindicación 1 a un producto alimenticio, comprendiendo el método:...”* (Radicado N°. NC2016/0001021 del 14 de junio de 2018).

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

Características esenciales	D1
Un método para aplicar el recubrimiento alimenticio comestible de la Reivindicación 1 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):
hacer avanzar el recubrimiento a través de al menos una boquilla a fin de rociar el recubrimiento alimenticio comestible sobre el producto alimenticio	proporcionar el recubrimiento sobre el producto alimenticio de cualquier manera conveniente tal como mediante rocío , cepillado, inmersión o similares (Rev. 7, Pág. 6 Líneas 4 - 8)

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 proporcionar el recubrimiento sobre el producto alimenticio de cualquier manera conveniente tal como mediante pulverización, cepillado, inmersión o similares (Rev. 7, Pág. 6 Líneas 4 - 8)

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.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 12416

Ref. Expediente N° NC2016/0001021

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, aplicar un recubrimiento a un producto alimenticio rociando la composición específicamente a través de boquillas, es la forma de rociar un recubrimiento normalmente empleada por la persona del oficio normalmente versada en la materia, ya que se conoce que el sistema de rocío distribuye el recubrimiento sobre la superficie del alimento mediante un juego de boquillas, aumentando la superficie del líquido a través de la formación de gotitas. Esta técnica ofrece como principales ventajas un recubrimiento uniforme, control de espesor y la posibilidad de aplicaciones multicapa³.

En consecuencia, la persona del oficio normalmente versada en la materia, incluiría rociar la composición a través de boquillas como es ampliamente conocido para la persona del oficio normalmente versada en la materia, 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 14 de junio de 2018).

3 URL: <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/pdf/10.1111/j.1541-4337.2012.00186.x> Atomizing Spray Systems for Application of Edible Coatings, Andrade *et al.* *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. 9 de Abril de 2012, Vol. 11, pág. 323 – 337.

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

Oficio N° 12416

Ref. Expediente N° NC2016/0001021

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

Características esenciales	D1
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):
preparar un recubrimiento alimenticio comestible, en el que el recubrimiento incluye de 1% a 8% de una celulosa o derivado de celulosa, de 92% a 99% de un alcohol etílico, en el que el recubrimiento alimenticio comestible tiene una viscosidad de 12 cPs a 16 cPs	Preparar un recubrimiento que comprende hidroxipropilcelulosa 1% Solvente etanol 86% (Rev. 7; Pág. 5, Líneas 22-25; Pág. 6, Líneas 1-3)
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, Pág. 6 Líneas 4 - 8)
congelar el producto alimenticio a temperaturas del núcleo de -8°C a -20°C	Congelar a una temperatura de -18°C (Pág. 6 Líneas 13 - 18)
con una humedad relativa de 55% a 85%	No se menciona
almacenar el producto alimenticio recubierto congelado	Las donas se empacan en envolturas convencionales y se almacenaron en el congelador (Pág. 8 Líneas 21 - 25)

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; Pág. 5, Líneas 22-25; Pág. 6, Líneas 1-18; Pág. 8 Líneas 21 - 25).

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 especificar que la etapa de rocío se realiza a través de una

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

Oficio N° 12416

Ref. Expediente N° NC2016/0001021

boquilla y el indicar la humedad relativa del producto congelado, 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 preparar un producto alimenticio.

Sin embargo, a pesar de que el documento D1 no indica la aplicación a través de boquillas, es ampliamente conocido para la persona del oficio normalmente versada en la materia que la aplicación de una composición mediante rociado se realiza a través de boquillas⁴. Igualmente, se conoce que la humedad relativa de almacenamiento de productos de panadería se encuentra en un rango de 65 a 85%⁵.

En consecuencia, la persona del oficio normalmente versada en la materia, incluiría la aplicación a través de una boquilla y la humedad de almacenamiento como es ampliamente conocido para la persona normalmente versada en la materia 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, Pág. 2 Líneas 29 - 35).
- Reivindicaciones 6 - 7: es ampliamente conocido para la persona del oficio normalmente versada en la materia que la aplicación de una composición mediante rociado se realiza a través de boquillas que pueden ser ultrasónicas, las cuales trabajan generalmente a una amplitud de 50 a 70 kHz, con una

4 ídem.

5 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° 12416

Ref. Expediente N° NC2016/0001021

velocidad de flujo de 50 ml/min⁶. De acuerdo a los ejemplos mostrados en la presente solicitud, no es posible establecer un efecto asociado a las condiciones puntuales reclamadas de la boquilla ultrasónica.

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).

8. Conclusión

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

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	EP0090559	1 a 11	Nivel Inventivo
D4	US5753288	1, 2, 8 a 11	Nivel inventivo

9. Respuesta a los argumentos de la solicitante

Argumentos con respecto a la claridad de la solicitud

1. La solicitante argumenta que “(...) se ha modificado la Reivindicación 3 de tal manera que reclama el método para aplicar el recubrimiento alimenticio comestible de la Reivindicación 1. Adicionalmente, la Reivindicación 3 ha sido modificada para eliminar lenguaje duplicativo especificado en la Reivindicación 1. La Reivindicación 4 ha sido modificada para eliminar la frase “durante un período de tiempo”, mientras que de la Reivindicación 5 se ha eliminado la frase “después del período de tiempo”. En este sentido, son claras las Reivindicaciones 3 a 5 tal y como se encuentran en el Capítulo Reivindicatorio modificado adjunto”.

6 URL: <https://www.springer.com/us/book/9781852334604>
www.sic.gov.co - Teléfono en Bogotá: 5920400 - Línea gratuita a nivel nacional: 018000910165

Capítulo 2: Background on Sprays and Their Production. Nasr G., et al. En: Industrial Sprays and Atomization. Ed: Springer-Verlag London, 2002. Pág. 27.

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

Oficio N° 12416

Ref. Expediente N° NC2016/0001021

Se aclara que, un método se define solo por sus etapas, y por las condiciones necesarias en cada una de ellas, para que puedan ser reproducidas por una persona del oficio normalmente versada en la materia, de tal forma. Por lo tanto, reclamar solo las etapas del método no es suficiente para caracterizar correctamente el método reclamado. Consecuentemente, se sugiere incluir las condiciones tales como tiempo, temperatura, y condiciones de mezclado, en las reivindicaciones 3 a 5.

Argumentos con respecto al estudio de novedad

1. La solicitante sostiene *“Por lo tanto, D1 no enseña todos y cada uno de los elementos de las reivindicaciones modificadas. En particular, D1 no enseña ni sugiere una composición de recubrimiento que comprenda un 1-8% de celulosa o derivado de celulosa”*

Se aclara que, el documento D1 se empleó para evaluar la novedad del capítulo reivindicatorio N° NC2016/0001021 del 30 de noviembre de 2016. Tras las modificación del capítulo reivindicatorio (N° NC2016/0001021 del 14 de junio de 2018) dicho documento se emplea para afectar el nivel inventivo de la solicitud, ya que no comprende todas las características técnicas esenciales de la invención.

Argumentos con respecto al estudio de nivel inventivo

1. La solicitante asegura que *“Por lo tanto, las enseñanzas combinadas de D1-D3 no enseñan todos y cada uno de los elementos de las reivindicaciones modificadas. Más específicamente, las enseñanzas combinadas de D1, D2 y D3 no enseñan una composición de recubrimiento comestible que comprenda 1% a 8% de celulosa o derivado de celulosa, 92% a 99% de alcohol etílico, y una viscosidad que varía de 12 cPs a 16 cPs. En particular, ninguno de D1-D3 enseña una composición de recubrimiento que comprenda 1% a 8% de celulosa o derivado de celulosa, tal como HPC o EC. Por lo tanto, las enseñanzas de D1-D3, individualmente y en combinación, no enseñan o sugieren todos y cada uno de los elementos de las reivindicaciones modificadas”*.

Se aclara que, los documentos D1 – D3 se emplearon para estudiar el capítulo reivindicatorio N° NC2016/0001021 del 30 de noviembre de 2016. Tras la modificación del capítulo reivindicatorio (N° NC2016/0001021 del 14 de junio de 2018) se

Página 14 de 16

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

Oficio N° 12416

Ref. Expediente N° NC2016/0001021

emplearon los documentos D1 y D4, para evaluar el nivel inventivo. El documento D1 divulga recubrimientos y métodos para su aplicación, que comprenden 1% de hidroxipropilcelulosa, y 86% de solvente etanol (Pág. 4, Líneas 13-16; Pág. 5, Líneas 22-25; Pág. 6, Líneas 1-3); y tal como se mencionó, la diferencia entre la composición y el método reclamados en la presente solicitud y la composición y el método divulgados en D1 consiste en emplear un mayor porcentaje de etanol y en determinar la viscosidad del recubrimiento. Diferencia que fue suplida por el documento D4, el cual enseña un recubrimiento y un método para su aplicación, que comprende 1% de componente polimérico capaz de variar la viscosidad, y 99% de solvente, con una concentración de componentes sólidos de 3 a 20% (Experimento 1, Col. 2, Líneas 14 – 15, Col. 7, Líneas 1 - 7). Por lo tanto, la persona del oficio normalmente versada en la materia, adicionaría la concentración del solvente y la viscosidad indicadas en D4, en la composición y el método enseñados en D1, para proporcionar un recubrimiento y un método para su aplicación alternativos, de los cuales no es posible establecer ninguna ventaja técnica de acuerdo a los ejemplos mostrados en la presente solicitud; de tal forma que no hay evidencia de nivel inventivo en la composición ni en el método reclamados.

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.

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

Oficio N° **12416**

Ref. Expediente N° NC2016/0001021

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

Notifíquese el presente oficio conforme a lo dispuesto en el numeral 6.2 del Capítulo Sexto del Título I de la Circular Única, informándoles que contra el mismo no procede el recurso de la vía gubernativa.

Atentamente,



**JOSE LUIS SALAZAR LOPEZ
DIRECTOR DE NUEVAS CREACIONES**

Elaborado: DIANA MILENA SÁNCHEZ LANCHEROS
Revisado: MAYRA ALEJANDRA QUINTERO