

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

Resolución N° 82479

Ref. Expediente N° NC2017/0004293

Por la cual se otorga 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 27 de abril de 2017, con el N° NC2017/0004293, por NESTEC SA, entró a fase nacional la solicitud de patente de invención titulada “PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO CÁRNICOS QUE TIENEN EL ASPECTO Y LA TEXTURA DE CARNE COCIDA”, que corresponde a la solicitud internacional PCT/IB2015/057644 del 6 de octubre de 2015.

SEGUNDO: Que el extracto de esta solicitud fue publicado en la Gaceta de la Propiedad Industrial N° 801 el 10 de agosto de 2017, sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

TERCERO: Que realizado el examen de fondo mediante Oficio N° 7390, notificado el 18 de junio de 2018, se requirió al solicitante en los términos del artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina para que presentara 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° NC2017/0004293 el 12 de septiembre de 2018, respondió oportunamente el requerimiento formulado, y presentó nuevas reivindicaciones 1 a 15 que remplazan las originalmente presentadas, atendiendo de esta manera las observaciones efectuadas en el examen de fondo. Se aceptó el nuevo 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.*”



REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 82479

Ref. Expediente N° NC2017/0004293

SEXTO: Que en el presente caso las reivindicaciones 1 a 15 incluidas en el radicado bajo el N° NC2017/0004293 el 12 de septiembre de 2018, cumplen los requisitos indicados en el considerando anterior y, en consecuencia, este Despacho encuentra procedente conceder para las mismas la patente solicitada.

SÉPTIMO: Que de acuerdo con el objeto concedido, el título de la invención quedará de la siguiente manera: “UN MÉTODO PARA ELABORAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO CÁRNICOS QUE TIENEN EL ASPECTO Y LA TEXTURA DE CARNE COCIDA”.

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: Otorgar patente de invención a la solicitud que entró en fase nacional en virtud del Tratado de Cooperación en Materia de Patentes (PCT), para la creación titulada:

“UN MÉTODO PARA ELABORAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO CÁRNICOS QUE TIENEN EL ASPECTO Y LA TEXTURA DE CARNE COCIDA”

Clasificación IPC: A23J 3/18, A23J 3/22.

Reivindicación(es): 1 a 15 incluida(s) en el radicado bajo el No. NC2017/0004293 el 12 de septiembre de 2018, de acuerdo al anexo 1.

Titular(es): NESTEC SA.

Domicilio(s): AVENUE NESTLE 55, CH-1800 VEVEY, VAUD, SUIZA.

Inventor(es): Pieter BERENDS, Kevin J. CULLY y Gregory W. TROTET.

Prioridad(es) N° 10/10/2014, US (ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA), 62/062,275.

Solicitud internacional N°: PCT/IB2015/057644

Fecha: 6 de octubre de 2015.

Vigente desde: 6 de octubre de 2015

Hasta: 6 de octubre de 2035.

ARTÍCULO SEGUNDO: El titular tendrá los derechos y las obligaciones establecidos en la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina y en las demás disposiciones legales vigentes sobre propiedad industrial, precisando que para mantener vigente la



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

Resolución N° 82479

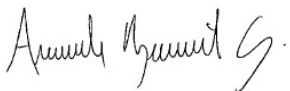
Ref. Expediente N° NC2017/0004293

patente se deberá cancelar la tasa anual de mantenimiento, conforme lo dispone el artículo 80 de la referida norma comunitaria.

ARTÍCULO TERCERO: Notificar el contenido de la presente resolución a NESTEC SA, advirtiéndole 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., el 7 de noviembre de 2018



ANDRÉS BARRETO GONZÁLEZ
SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO



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

Resolución N° 82479

Ref. Expediente N° NC2017/0004293

ANEXO 1

REIVINDICACIONES CONCEDIDAS

1. Un método para elaborar productos alimenticios no cárnicos que tienen el aspecto y la textura de carne cocida comprende:

mezclar ingredientes secos que comprenden gluten de trigo con ingredientes húmedos que comprenden aceite para formar una masa no cárnica; el gluten de trigo es de 25% en peso a 45% en peso de la masa no-cárnica, y el aceite es de 3% en peso a 10% en peso de la masa no-cárnica; calentar hasta 138 °C a 166 °C la masa no cárnica bajo una presión de 0,48 MPa a 3,45 MPa (4,8 bar a 34,5 bar), en donde el calentamiento se realiza mediante un dispositivo seleccionado del grupo que consiste en un emulsionante de alto cizallamiento, un intercambiador de calor y un calentador dieléctrico; y enfriar gradualmente la masa no cárnica calentada para formar un producto alimenticio no cárnico, en donde el enfriamiento gradual se realiza mediante un intercambiador de calor.

2. El método de acuerdo con la reivindicación 1, en donde la masa no cárnica calentada se somete a una disminución gradual de presión durante el enfriamiento gradual.
3. El método de acuerdo con la reivindicación 1, que comprende bombear la masa no cárnica desde un dispositivo que realiza el mezclado hasta un dispositivo que realiza el calentamiento, sin ningún procesamiento intermedio.
4. El método de acuerdo con la reivindicación 1, que comprende mantener la presión sobre la masa no cárnica calentada durante la transferencia desde un dispositivo que realiza el calentamiento hasta un dispositivo que realiza el enfriamiento gradual, sin ningún procesamiento intermedio.
5. El método de acuerdo con la reivindicación 1, en donde el mezclado se realiza mediante un mezclador discontinuo o continuo.
6. El método de acuerdo con la reivindicación 1, en donde el calentamiento se realiza mediante un dispositivo seleccionado del grupo que consiste en un emulsionante de alto cizallamiento, un intercambiador de calor y un calentador dieléctrico.
7. El método de acuerdo con la reivindicación 1, en donde la masa no cárnica es una emulsión.
8. El método de acuerdo con la reivindicación 1, en donde los ingredientes secos comprenden gluten de trigo en una cantidad de 15 % a 45 % en relación con la masa no cárnica que resulta del mezclado.



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

Resolución N° 82479

Ref. Expediente N° NC2017/0004293

9. El método de acuerdo con la reivindicación 1, en donde los ingredientes húmedos comprenden el aceite en una cantidad de 3 % a 14 % en relación con la masa no cárnica que resulta del mezclado.
10. El método de acuerdo con la reivindicación 1, en donde el aceite se selecciona del grupo que consiste en aceite de frijol de soya, aceite de maíz, aceite de girasol, aceite de girasol de alto contenido oleico, aceite de oliva, aceite de canola, aceite de cártamo, aceite de maní, aceite de palma, aceite de semilla de algodón, aceite de coco, aceite de almendra, aceite de avellana, aceite de semilla de uva y combinaciones de estos.
11. El método de acuerdo con la reivindicación 1, en donde el calentamiento se realiza a una temperatura de 110 °C a 180 °C.
12. El método de acuerdo con la reivindicación 1, en donde la masa no cárnica se somete a calentamiento a una presión de 0,48 MPa a 3,45 MPa (de 4,8 bar a 34,5 bar).
13. El método de acuerdo con la reivindicación 1, que comprende mezclar el producto alimenticio no cárnico con al menos uno de una salsa, un gel o un condimento.
14. El método de acuerdo con la reivindicación 1, en donde los ingredientes secos comprenden al menos uno de una harina de almidón o una harina de legumbres.
15. El método de acuerdo con la reivindicación 1, en donde el enfriamiento gradual se realiza mediante un intercambiador de calor.

