

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 830 del 11 de marzo de 2019

Ref. Expediente N° 16146399

Señor(a)
CORPORACIÓN UNIVERSIDAD DE LA COSTA CUC
amarquez@racla.com.co

Patente de Invención	PT	Patente de Modelo de Utilidad			
Vía Nacional	NAL				
Vía PCT (Fase Nacional)		Capítulo I		Capítulo II	
No. Solicitud Internacional					
Fecha de Presentación Internacional					

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	16-146399-00000-0000	3 de junio de 2016
Reivindicaciones:	16-146399-00000-0000	3 de junio de 2016
	16146399	25 de agosto de 2016
Dibujos:	16-146399-00000-0000	3 de junio de 2016

2. 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 8 del capítulo reivindicatorio (Radicado No. 16146399 del 25 de agosto de 2016).

Título de la solicitud: “MÉTODO PARA LA OBTENCIÓN DE UN PRODUCTO LÁCTEO FERMENTADO” (Modificado Radicado No. 16146399 del 25 de agosto de 2016).

El problema planteado en esta solicitud consiste en la necesidad de proporcionar un proceso para utilizar los desechos provenientes de la industria del queso en la



REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 830 del 11 de marzo de 2019

Ref. Expediente N° 16146399

producción de alimentos, con el fin de obtener un extracto de derivado lácteo tipo aderezo para alimentos.

Para resolver este problema técnico, la solicitud en estudio propone un proceso que se basa en obtener un producto a partir de la fermentación controlada de mezcla de lactosuero, leche y coagulantes higienizadas (mediante el microorganismo), adicionando pimentón deshidratado para dar sabor característico, seguido homogenización, enfriamiento rápido y envasado aséptico, de tal manera que no altere de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas u organolépticas.

El objeto de la presente solicitud se relaciona con la Clasificación Internacional de Patentes (CIP): A23C 21/00, A23C 9/12, A23C 9/00.

3. De la solicitud de patente

Reivindicaciones (Art. 30 D 486, Art. 22 PCT)

- El procedimiento de la reivindicación 1 no se encuentra correctamente definido ya que muestra una secuencia de etapas técnicas de manera general, sin reivindicar las condiciones técnicas (temperaturas, tiempo, relaciones de mezcla, etc.), con las cuales debe llevarse a cabo la invención, por lo anterior está reivindicación no es clara. Se sugiere realizar las aclaraciones respectivas o definir la invención por sus características esenciales y estructurales, teniendo en cuenta de no modificar o ampliar la materia ya divulgada.
- La reivindicación 4 no es clara, ya que en ésta se presentan porcentajes de composición sin establecer si son con respecto a masa, volumen o moles. Se sugiere hacer la aclaración respectiva.
- Las expresiones: “(...) analizar” (reiv. 1), “(...) homogenizar” (reiv. 1, 4), “(...) pasteurizar” (reiv. 1), “(...) dejar enfriar” (reiv. 1), “(...) cultivo láctico” (reiv. 1, 4), “(...) tripolifosfato” (reiv. 1, 4), “(...) citrato” (reiv. 1, 4), “(...) saborizado” (reiv. 3), “(...) saborizantes y estabilizantes” (reiv. 4) son de carácter general que sugieren de forma imprecisa que la protección se extiende a posibles variaciones o modificaciones, por lo cual no permiten distinguir la invención del estado de la técnica. Se sugiere redefinir la reivindicación con base en las características técnicas esenciales del objeto reclamado.
- Los fragmentos “(...) para determinar su contenido de grasa, proteínas, sólidos solubles, lactosa, densidad, peso específico y temperatura (...) para estandarizar el contenido de grasa (...) para que se realice el proceso de fermentación (...) para romper los glóbulos de grasa formados durante la refrigeración” (reiv. 1), “(...) hasta obtener un pH de 4.3” (reiv. 4) hacen

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

Oficio N° 830 del 11 de marzo de 2019

Ref. Expediente N° 16146399

referencia a resultados a alcanzar o efectos, lo cual no es permitido para caracterizar la invención, ya que incluiría no sólo la solución propuesta por el solicitante sino todas las alternativas presentes o futuras que lleguen a ese resultado. Se sugiere reemplazar dichos fragmentos por las características esenciales que contribuyen a la obtención de esos efectos.

- La expresión: “(...) *un periodo de tiempo amplio*” (reiv. 1) es imprecisa, por lo cual no permite distinguir la invención del estado de la técnica. Se sugiere sustituirla por un término preciso o un rango concreto.
- El término “(...) *Safety lac*” (reiv. 1, 4, 5, 7) no se encuentra definido de forma clara en el capítulo descriptivo ni reivindicatorio, por lo cual no es posible establecer a que sustancia o componente hacer referencia. Se sugiere hacer la aclaración respectiva.

4. Determinación del Estado de la Técnica

El estado de la técnica se determinó con base en la fecha de presentación de la solicitud de patente nacional: 3 de junio de 2016 y, consultadas las bases de datos a las cuales tiene acceso esta Oficina, no se encontró documento alguno que anticipe el objeto de la invención.

5. Conclusión

Los requisitos de patentabilidad del actual capítulo reivindicatorio no se encuentran afectados. Sin embargo, se requiere que el solicitante haga las correcciones o aclaraciones necesarias a las objeciones realizadas en el numeral 3 del presente requerimiento para continuar su trámite.

6. Respuesta a los argumentos del señor solicitante

Argumentos con respecto al examen de forma

Con respecto a las objeciones de claridad en relación al método de la reivindicación 1, se aclara que, si bien dichos las etapas que definen dicho método son entendibles por el experto en la materia, éstas se presentan de manera general, sin reivindicar las condiciones técnicas (temperaturas, tiempo, relaciones de mezcla, etc.), con las cuales debe llevarse a cabo la invención, por lo anterior está reivindicación no es suficientemente clara para que una persona versada en la materia pueda llevar a cabo el proceso de la reivindicación independiente 1. Por lo tanto, para dar mayor claridad al capítulo reivindicatorio, se sugiere incluir las condiciones técnicas asociadas a las etapas que definen el proceso reclamado.



REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 830 del 11 de marzo de 2019

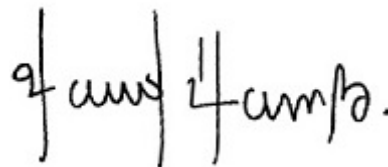
Ref. Expediente N° 16146399

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 deberá observar las instrucciones contenidas en el numeral 1.2.2.1.1. del Capítulo Primero del Título X de la Circular Única y la Dirección de Nuevas Creaciones seguirá el procedimiento descrito en el numeral 1.2.2.5.1.

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,



MARÍA JOSÉ LAMUS BECERRA
DIRECTORA DE NUEVAS CREACIONES

