

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 19067

Ref. Expediente N° 14043145

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 28 de febrero de 2014, con el N° 14-043145-0000-0000, por TEAM FOODS COLOMBIA S.A, entró a fase nacional la solicitud de patente de invención titulada “COMPOSICION GRASA QUE AUMENTA LA RESISTENCIA A LA FRACTURA DE LAS GALLETAS TIPO CRACKER”, que corresponde a la solicitud internacional PCT/IB2011/002023 del 2 de septiembre de 2011.

SEGUNDO: Que la solicitud fue publicada en la Gaceta de la Propiedad Industrial N° 690 el 20 de marzo de 2014, sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

TERCERO: Que realizado el examen de fondo mediante Oficio N° 12609, notificado el 22 de octubre 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° 14043145 el 18 de enero de 2019, respondió oportunamente el requerimiento formulado y presentó las reivindicaciones 1 a 4 que reemplazan las originalmente presentadas. Se acepta este último 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”*.

SEXTO: Que en el presente caso las reivindicaciones 1 a 4 incluidas en el radicado bajo el N° 14043145 el 18 de enero de 2019, cumplen los requisitos indicados en el considerando anterior, toda vez que refieren a una composición grasa, que difiere del estado de la técnica más cercano, WO2005/089568, en que comprende entre 0,01 y 3% en peso de un emulsificante o mezcla de emulsificantes seleccionados entre ésteres de poliglicerol



Resolución N° 19067

Ref. Expediente N° 14043145

provenientes de grasas comestibles, donde el poliglicerol puede ser mono-, di-, tri-, y tetraglicerol, o combinación de algunos de estos. Adicionalmente, esta diferencia no se encuentra sugerida en el estado de la técnica y, como consecuencia de ello, se evidencia el efecto de aumentar la resistencia a la fractura de las galletas tipo cracker y proporcionar masas con menor susceptibilidad a la humedad del ambiente. Sumado a lo anterior, la materia reivindicada, es susceptible de aplicación industrial.

En consecuencia, las reivindicaciones 1 a 4 cumplen los requisitos de novedad, nivel inventivo y aplicación industrial establecidos en la normatividad citada en precedencia y este Despacho encuentra procedente conceder para las mismas la patente solicitada.

SÉPTIMO: Que el solicitante en el escrito radicado bajo el N° 14043145 el 28 de febrero de 2014, tituló la invención como: “COMPOSICION GRASA QUE AUMENTA LA RESISTENCIA A LA FRACTURA DE LAS GALLETAS TIPO CRACKER”. Sin embargo, no se acepta porque es general, y no hace referencia a las características que le otorgan novedad y nivel inventivo, y de acuerdo con el objeto concedido, el título de la invención quedará de la siguiente manera: “COMPOSICION GRASA CON ÉSTERES DE POLIGLICEROL QUE AUMENTA LA RESISTENCIA A LA FRACTURA DE LAS GALLETAS TIPO CRACKER”.

Con fundamento en las anteriores consideraciones, el Superintendente de Industria y Comercio,

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:

“COMPOSICION GRASA CON ÉSTERES DE POLIGLICEROL QUE AUMENTA LA RESISTENCIA A LA FRACTURA DE LAS GALLETAS TIPO CRACKER”

Clasificación IPC: A21D 2/16, A23D 9/13, A21D 13/08.

Reivindicación(es): 1 a 4 incluidas en el radicado bajo el N° 14043145 el 18 de enero de 2019, de acuerdo con el anexo 1.

Titular(es): TEAM FOODS COLOMBIA S.A.

Domicilio(s): CALLE 45 A SUR N°. 56 – 21, BOGOTÁ D.C., COLOMBIA.

Inventor(es): Fredy Leonardo DAZA LEGUIZAMON.

Solicitud internacional N°: PCT/IB2011/002023

Fecha: 2 de septiembre de 2011.

Vigente desde: 2 de septiembre de 2011

Hasta: 2 de septiembre de 2031.

Resolución N° 19067

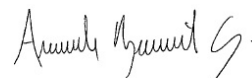
Ref. Expediente N° 14043145

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 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 TEAM FOODS COLOMBIA S.A., 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 31 de mayo de 2019



ANDRÉS BARRETO GONZÁLEZ
SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Firmado digitalmente
por: ANDRÉS
BERNARDO BARRETO
GONZÁLEZ
Fecha: 2019.05.31
23:01:28 COT
Razón: Validez jurídica.
Ubicación: Bogotá,
Colombia.

Ref. Expediente N° 14043145

ANEXO 1

REIVINDICACIONES CONCEDIDAS

1. Una composición grasa caracterizada porque comprende:
 - (i). entre 97 y 99,99% en peso de un aceite o mezcla de aceites seleccionados entre aceite de palma, fracciones de aceite de palma, aceite de girasol, aceite de girasol alto en oleico, aceite de soya y aceite de canola; y
 - (ii). entre 0,01 y 3% en peso de un emulsificante o mezcla de emulsificantes seleccionados entre ésteres de poliglicerol provenientes de grasas comestibles, donde el poliglicerol puede ser mono-, di-, tri-, y tetraglicerol, o combinación de algunos de estos.
2. La composición grasa de la reivindicación 1 caracterizada porque adicionalmente comprende antioxidantes y/o agentes quelantes, en donde los antioxidantes se seleccionan entre terbutilhidroquinona, butilhidroxitolueno, butilhidroxianisol, galato de propilo, palmitato de ascorbilo, tocoferoles o mezclas de éstos, y los agentes quelantes se seleccionan entre ácido cítrico, ácido fosfórico, EDTA, o mezclas de éstos, pudiendo o no estar vehiculizados.
3. La composición grasa de la reivindicación 2 caracterizada porque el aceite o mezcla de aceites comprende entre 99,0 y 99,75% en peso y el emulsificante o mezcla de emulsificantes comprende entre 0,04 y 0,75% en peso.
4. La composición grasa de cualquiera de las reivindicaciones 2 o 3 caracterizada porque los antioxidantes y/o agentes quelantes comprenden entre el 0,01 y 0,02% en peso.