

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 8074 de 12 de agosto de 2019

Ref. Expediente N° 15037088

Señor(a)
SOCIÉTÉ DES PRODUITS NESTLÉ S.A. (SPN)

TÍTULO DE LA SOLICITUD: ***“UTENSILIO CULINARIO QUE COMPRENDE UNA LÁMINA DE MATERIAL FLEXIBLE RESISTENTE AL QUEMADO, Y UNA COMPOSICIÓN DE UNA MEZCLA DE GRASA Y ACEITES CON HIERBAS, ESPECIAS Y POTENCIADORES DE SABOR.”***

NÚMERO DE SOLICITUD INTERNACIONAL: PCT/EP2011/060990

FECHA DE PRESENTACIÓN INTERNACIONAL: 30 de junio de 2011.

PRIORIDAD(ES): 05/08/2010, EP (EUROPEAN PATENT ORGANIZATION(EPO)), PCT/EP2010/061385

Como resultado del examen de patentabilidad realizado a la solicitud indicada en la referencia, atendiendo a lo consagrado en el artículo 45 de la Decisión 486 de 2000, se le comunica que esta Dirección ha encontrado que la materia objeto de solicitud no cumple con algunos requisitos establecidos en la Decisión, con fundamento en los siguientes aspectos:

1. Modificaciones presentadas (Art. 34 Decisión 486)

Se aceptan las modificaciones radicadas el 06 de febrero de 2017, bajo el número NC2017/0001098, por ajustarse a los requisitos legales.

2. Presentación de solicitud(es) Fraccionaria(s) (Art. 36 Decisión 486)

Esta solicitud se aceptó como una divisional de la solicitud parental Patente dividida de 13028620, porque cumple con los requisitos establecidos en el artículo 36 de la Decisión 486 de 2000 y el Título X de la Circular Única.

3. 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, 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 al momento de realizar el examen de patentabilidad consagrado en el artículo 45 de la Decisión 486. Por lo tanto, se estudiarán las reivindicaciones 1 a 11 del radicado N° NC2017/0001098 del 06 de febrero de 2017.

El problema planteado en esta solicitud consiste en la necesidad de proporcionar un utensilio culinario para la preparación de alimentos en el hogar, que al menos supere uno de los siguientes problemas, que sea rápido, con un mínimo de limpieza requerida después de cocinar, que de sabor de forma conveniente a la comida que se cocina con hierbas, especias y otros agentes saborizantes y sin quemar las guarniciones o ningún tipo de material de cocción.

Para resolver este problema técnico, la solicitud en estudio proporciona un utensilio culinario caracterizado porque comprende: a) una lámina de material flexible resistente al quemado; y b) una composición dispuesta sobre una cara de la lámina, donde la composición comprende una mezcla de: i) aceite vegetal o animal con un punto de fusión inferior a 20°C; ii) grasa vegetal o animal con un punto de fusión superior a 20 °C, y c) como mínimo hierbas, especias y potenciadores de sabor, donde las hierbas, especias,

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 8074 de 12 de agosto de 2019

Ref. Expediente N° 15037088

y potenciadores están recubiertas con aceite con un punto de fusión inferior a 20 °C, además, proporciona el proceso para la preparación del utensilio culinario.

4. De la solicitud de patente

4.1. Reivindicaciones (Art. 30 Decisión 486)

- La reivindicación 11 tiene por objeto un proceso, sin embargo, muestra la secuencia de etapas técnicas de manera general sin reivindicar sus condiciones técnicas tal como: temperatura, proporciones, entre otras, las cuales definirían completamente la invención. Se sugiere realizar las aclaraciones respectivas o definir la invención por sus características esenciales, teniendo en cuenta no modificar o ampliar la materia ya divulgada.
- La frase “(...) *temperatura superior al punto de fusión de la mezcla grasa/aceite*” (Reiv. 11), define la invención de forma general, y aunque relaciona términos ampliamente conocidos, abarca una extensa gama de posibilidades sugiriendo de forma imprecisa que la protección se extienda a otras posibles variaciones. Se propone realizar la modificación respectiva utilizando términos específicos y/o restringiendo lo reclamado a las características técnicas que presentan un efecto técnico demostrado.

4.2. Descripción (Art. 28 Decisión 486 literal (c))

- La descripción de la invención no es clara. Se requiere aclarar la inconsistencia presentada en la cantidad de aceite y grasa en la composición, ya que no es entendible la información presentada en las páginas 4 y 7, donde se dice: “*La cantidad de aceite preferentemente está entre 1 y 34% y la cantidad de grasa entre 66 y 99% en peso de la composición*” y más adelante se dice: “*el aceite y la grasa en conjunto están comprendidos de 5 a 20% en peso de la composición*”. Es importante, señalar que las modificaciones no deberán ampliar el alcance de la materia divulgada inicialmente.
- Se requiere revisar toda la memoria descriptiva y corregir errores tipográficos como: “*aceite de colzade colza*”.

5. Determinación del Estado de la Técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 05 de agosto de 2010 que corresponde a la fecha de presentación de la solicitud de prioridad.

Consultadas las fuentes de información con que se cuenta, se encontró el siguiente documento que anticipa el objeto de esta solicitud:

Ítem	Documento	Título	Fecha de Publicación
D1	EP1683734	“Food modifier transferable article”	26 de julio de 2006

El documento D1¹ divulga un artículo que transfiere modificadores de alimentos a alimentos en contacto con los mismos. El artículo comprende un recubrimiento soportado sobre un miembro de soporte, en el que el recubrimiento comprende un material portador que contiene lípidos que retienen de manera liberable un modificador de alimentos. El

¹https://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/originalDocument?CC=EP&NR=1683734A1&KC=A1&FT=D&ND=&date=20060726&DB=&locale=en_EP



REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 8074 de 12 de agosto de 2019

Ref. Expediente N° 15037088

artículo proporciona transferencia activada por calor o transferencia activada por agua de un modificador de alimentos desde el recubrimiento a materiales alimenticios en contacto con los mismos (Resumen).

6. Examen de Patentabilidad (Art. 14 Decisión 486)

6.1. Novedad (Art 16 Decisión 486)

La reivindicación 11 consiste en: “*Un proceso para la preparación de un utensilio culinario (...)*” (Radicado N° NC2017/0001098 del 06 de febrero de 2017).

Tabla 1. Comparación de las características técnicas esenciales, con las del estado de la técnica

Características esenciales	D1
Un proceso para la preparación de un utensilio culinario (...) caracterizado porque comprende:	Un proceso (100) para hacer y usar un artículo transferible modificador de alimentos (Párr. 12 y Fig.)
a) extender la lámina de material flexible resistente al quemado sobre una superficie plana;	En el paso (101), un material sólido o semi-sólido que contiene lípidos se calienta hasta fundir y se transforma en una masa capaz de fluir. En el paso (102), la masa lipídica fundida y fluida se deposita sobre una superficie del soporte autoportante y se conforma en una película de espesor uniforme (...), En el paso (103), mientras que el lípido se encuentra todavía fundido o en estado no completamente solidificado, la sustancia (s) modificadoras de alimentos se depositan sobre y/o en el material lípido fundido (Párrs. 13 a 15 y Fig.)
b) esparcir una mezcla de grasa y aceite sobre la lámina a una temperatura superior al punto de fusión de la mezcla grasa/aceite; y	El miembro de soporte es un miembro autoportante que es resistente al calor. Por lo tanto, es estable y generalmente mantiene su integridad estructural y no se degrada significativamente (por ejemplo, derretir, carbonizar, quemar, disolver, emitir humo y similares) (Párr. 19), el material portador está compuesto predominantemente por un lípido o una mezcla de lípidos (Párr. 26), el modificador de alimentos se selecciona del grupo que consiste en sabores, ácidos, especias, fortificantes, ablandadores de carne, colorantes, agentes para dorar, enzimas, migajas, semillas, recubrimientos, almidón, harina y similares (Párr. 8),
c) distribuir como mínimo hierbas, especias y potenciadores de sabor sobre la mezcla de grasa y aceite, donde las hierbas, especias, y potenciadores están recubiertas con aceite.	La microencapsulación de los compuestos modificadores de alimentos puede usarse para ayudar a controlar las propiedades de liberación y mejorar la estabilidad en almacenamiento. Las cápsulas modificadoras de alimentos microencapsuladas pueden prepararse, por ejemplo, enfriando por pulverización una emulsión de agua en aceite (W/O) de un modificador de alimentos, lípidos y un emulsionante de una manera generalmente conocida y utilizada para la microencapsulación de materiales comestibles (Párr. 38), Además se presenta la siguiente opción, presentando una capa de aceite rociado sobre una película de empaque recubierta que contenía múltiples capas de lípidos usadas para liberar sabor a un alimento durante la cocción: (...) la lámina se roció con aceite de soja y algodón parcialmente hidrogenado (...) utilizando un sistema de pulverización calentado (Párr. 55).

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 8074 de 12 de agosto de 2019

Ref. Expediente N° 15037088

De acuerdo con la tabla anterior, las características esenciales del método de la reivindicación 11 habían sido divulgadas previamente en el documento D1, por lo tanto, la materia reivindicada no es nueva.

7. Conclusión con respecto a novedad y/o nivel inventivo

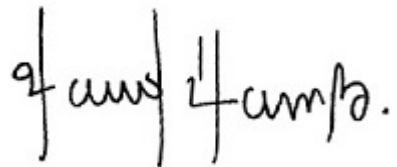
Los requisitos de Patentabilidad de la presente solicitud están afectados así:

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	EP1683734	11	Novedad

En cumplimiento del artículo 45 de la Decisión 486 de 2000, 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 modifica: i) el capítulo reivindicatorio, ii) la descripción de la invención a proteger, iii) o presenta 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 recurso alguno en actuación administrativa.



MARÍA JOSÉ LAMUS BECERRA
DIRECTORA DE NUEVAS CREACIONES

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 8074 de 12 de agosto de 2019

Ref. Expediente N° 15037088

INFORME DE BÚSQUEDA
EXAMEN DE PATENTABILIDAD

Solicitud No.		Examen de patentabilidad							
15037088		1°	X	2°		3°		Revoca	
Solicitud Internacional No.		Fecha solicitud internacional: (DD/MM/AÑO)							
PCT/EP2011/060990		30 de junio de 2011							
Fecha de determinación estado de la técnica (DD/MM/AÑO)				Prioridad		Presentación			
05/08/2010				X					
Solicitante									
SOCIÉTÉ DES PRODUITS NESTLÉ S.A. (SPN)									
Reivindicaciones que no son objeto de búsqueda por:									
Art. 14	-	Art. 15	-	Art. 20	-	Art. 25 (Falta de unidad de invención)		-	

CRITERIOS DE BÚSQUEDA	
Reivindicaciones objeto de búsqueda	1 a 11
Palabras clave utilizadas	lámina, flexible, aceite, grasa, composición, recubrimiento, sabor, cocina, especias, hierbas, cooking, sheet, flavor, oil, coated, fat
Clasificaciones utilizadas para la búsqueda	CIP: A21B 3/15

DOCUMENTOS CONSIDERADOS RELEVANTES (Documentos patente, Literatura no patente (LNP): Artículos, catálogos, etc.)					
Informes de búsqueda / Bases de datos consultadas	N° de solicitud de patente / N° de patente / Autor LNP ⁽¹⁾	Fecha de Publicación /Presentación (DD/MM/AAAA)	Reivindicaciones /Secuencias afectadas	Citas relevantes del estado de la técnica	Categoría del documento citado ⁽²⁾
SIPI	CO98037333	27/06/2001	-----	-----	A
ISA/EPO/USPTO	EP1683734A1	26/07/2006	11	Resumen; Figura; Párrafos 8, 12 a 15, 19, 26, 38 y 55	X
EPO	DE102005057833	20/07/2006	----	-----	A
USPTO	US4023912 US2004/0241291	17/05/1977 12/12/2004	----- -----	----- -----	A A
Patbase	JP7177853 US6399129 US5536513	18/07/1995 04/06/2002 16/07/1996	----- ----- -----	----- ----- -----	A A A
Espacenet	US5874117	23/02/1999	----	-----	A
(1) Cita completa literatura no patente (LNP)					
Apellido, A. A. (Fecha). Título del artículo. Nombre de la revista. Volumen(Número), pp-pp.					
O					
Apellido, A. A. (Fecha). Título del artículo. Nombre de la revista. Recuperado de http://xxxxxxx.					
(2) Categorías de documentos citados					
“A” Documento que define el estado general de la técnica no considerado como particularmente relevante.			“T” Documento publicado en fecha posterior a la de presentación o la de prioridad de la solicitud internacional y no entra en conflicto con dicha solicitud, pero puede ser útil para la mejor comprensión del principio o teoría en que se basa la invención, o para demostrar que el		
“E” Solicitud de patente o patente anterior pero publicada en la fecha de presentación internacional o en fecha posterior.					

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 8074 de 12 de agosto de 2019

Ref. Expediente N° 15037088

“L” Documento citado para llamar la atención sobre, por ejemplo, dudas acerca de una reivindicación de prioridad o para determinar la fecha de publicación de otra cita, siempre van acompañados de una explicación, por la cual se citan. “O” Documento del tipo actas de conferencia, este tipo de documentos siempre estará acompañado por otra letra que indique la pertinencia del documento, por ejemplo, O, X, O, Y o bien O, A. “P” Documento publicado antes de la fecha de presentación internacional pero con posterioridad a la fecha de prioridad reivindicada.	razonamiento o los hechos en los que se basa dicha invención son incorrectos. “X” Documento particularmente relevante; la invención reivindicada no puede considerarse nueva o que implique una actividad inventiva por referencia al documento aisladamente considerado. “Y” Documento particularmente relevante; la invención reivindicada no puede considerarse que implique una actividad inventiva cuando el documento se asocia a otro u otros documentos de la misma naturaleza, cuya combinación resulta evidente para un experto en la materia.
Fecha del reporte de búsqueda: (31/07/2019)	
Examinador: EDUARDO MONROY VEGA	