

Señor
JEFE DIVISIÓN DE NUEVAS CREACIONES
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
E. S. D.

Expediente (Año-Expediente): **2016-NC2016/0006082**
Respuesta Oficio : **15494**
Nuestra Ref. : **908-P**
Actuación : RESPUESTA EXAMEN DE FONDO (ART 45 D486)

MILENA MEJIA OSORIO, con domicilio en esta ciudad, con identificación CC 42.150.298 y TP 196.033, abogado titulado en ejercicio, obrando en calidad de apoderado del solicitante INSALTEC SA según poder anexo al trámite administrativo de la referencia.

Encontrándome dentro del término legal comparezco para responder el oficio de Requerimiento del Examen de patentabilidad del expediente del asunto emanado de esa Oficina, con fundamento en el Artículo 45 de la Decisión 486 de 2.000 de C.A.N, en los siguientes términos:

- **Título**

Se modifica el título de la invención, de acuerdo con las observaciones del señor examinador de tal forma que ilustra que el título propuesto especifica el objeto de la solicitud, quedando “Composición emulsificante y estabilizante para elaborar derivados cárnicos con bajos contenidos de grasa, y método para obtener dicha composición”.

- **Reivindicaciones (Art. 30 D486)**

Se presenta un capítulo reivindicatorio corregido, el cual está sustentado en el contenido de la solicitud original presentada y no contienen materia que no haya sido incluida anteriormente.

En las reivindicaciones se elimina la frase “Sustitución parcial (...)” modificando el preámbulo por “Composición emulsificante y estabilizante para elaborar derivados cárnicos con bajos contenidos de grasa, (...)” que menciona el objeto de la solicitud.



COLOMBIA:

Carrera 13-A No. 28-38 Bufete 230
Tel (571) 341 9841 / Fax (571) 243 5423
Parque Central Bavaria
Bogotá D.C. / Colombia / Sur América

USA:

COL 12010 TM Tamayo
10000 NW 25 Th St Unit 1 L
33172-2204
MIAMI / FL, U.S.A.

E-mail: consultas@tmtamayo.net
ip@tmtamayo.com

Web: www.tmtamayo.com

Se presenta una composición concreta del término general “subproducto final de derivado cárnico” (Reiv. 1) restringido a los componentes de que caracterizan el subproducto mencionado en la reivindicación 3 inicial y eliminado la reivindicación 1 inicial.

Se elimina la reivindicación 4 inicial por estar propuesta como un resultado a alcanzar.

El capítulo reivindicatorio que se aporta, fue corregido para superar los requerimientos realizados por el examinador, es decir, dando claridad a las reivindicaciones en las que se eliminan las expresiones que no definen específicamente la estructura de la invención o sus etapas.

Con las aclaraciones al capítulo reivindicatorio, no se amplía la reclamación de la invención tal como fue estudiada y no contienen materia que no haya sido incluida anteriormente.

- **Determinación del Estado de la Técnica y Examen de Patentabilidad (Art. 14 D486)**

En relación con los antecedentes mencionados por el señor examinador, según las aseveraciones relacionadas que afectan la el NIVEL INVENTIVO, nos permitimos aclarar y precisar lo siguiente:

- **Nivel Inventivo (Art 18 D 486):**

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	US 4603054	1, 2 y 4	Nivel Inventivo

Se elimina la reivindicación inicial 1 que no está plenamente definida la composición del subproducto de derivado cárnico, en tanto que en la reivindicación inicial 3 si está definida la composición del subproducto de derivado cárnico, por lo que la reivindicación 1 inicial se elimina y la reivindicación inicial 3 pasa a ser la reivindicación 1.

De igual manera se sustenta que D1 difiere de la composición de la nueva invención. D1 es una Carne Estructurada y/ o Reestructurada de filete de costilla y pollo con 98,62% Carne (Ej. 2) ó 98,87% Pollo (Ej.10) con toda su grasa; en tanto que la nueva invención es una composición emulsificante y estabilizante para elaborar derivados cárnicos con bajos contenidos de grasa, con un 40% a un 44% de la grasa que contienen los productos tradicionales, donde la composición obtenida tiene aditivos en cantidades específicas y mayores a los que tiene un producto conservado tradicional, con resultado sorprendente de consecución du un producto que emula productos conocidos pero con diferente estructura, diferencias funcionales nutritivas, alimenticias y con diferente finalidad.



COLOMBIA:
Carrera 13-A No. 28-38 Bufete 230
Tel (571) 341 9841 / Fax (571) 243 5423
Parque Central Bavaria
Bogotá D.C. / Colombia / Sur América

USA:
COL 12010 TM Tamayo
10000 NW 25 Th St Unit 1 L
33172-2204
MIAMI / FL, U.S.A.

E-mail: consultas@tmtamayo.net
ip@tmtamayo.com

Web: www.tmtamayo.com

La composición del antecedente D1 comprende 98,62% Carne (Ej. 2), 98,87% Pollo (Ej.10) ; mientras que la invención tiene Pasta de Pollo entre 28%-38%; Carne Res entre 15%-20%; Emulsión y estabilizante entre 2%-11%; Agua entre 23%-34%; Sal entre 0,5%-2%; Sal de cura entre 0,1%-0,24%; Fosfatos entre 0,1%-0,25%, Proteína concentrada soya entre 1%-7,79; Almidón de yuca entre 2%-7,6%; Eritorbato entre 0,001%-0,1,5%; Azúcar entre 0,2%-0,35%; Sabor entre 0,01%-0,9%; Conservante entre 1%-2,9%; Color 0,01%-0,09%.

Por otro lado, D1 no tiene una composición para hacer la emulsión, ya que los compuestos 0,18% carbonato de calcio en polvo (Ej. 2), 0, 13% carbonato de calcio en polvo (Ej. 10) tiene % de utilización diferente al carbonato de calcio entre 40-45% del aporte a la emulsión. D1 tiene 1% alginato de sodio en polvo (Ej. 2). 0,7% alginato de sodio en polvo (Ej. 10) a diferencia de alginato de sodio entre 35- 40% de aporte emulsionante a la invención. D1 tiene 0,15% Glucono-delta-lactona (Ej. 2), 0,25% Glucono-delta-lactona (Ej. 10) a diferencia de alginato de sodio entre 35- 40% de aporte al emulsionante de la invención.

La invención requiere di fosfato di sódico entre 10-15% para su emulsión y no 0,05% eritorbato de sodio (Ej. 2 y 10) como D1, ya que, para obtener funcionalidad requerida en este desarrollo y la formación de la emulsion de grasa, es indispensable el uso de di fosfato di sódico, ningún otro fosfato mencionado en D1 aportaría la funcionalidad requerida.

La reivindicación 2 que propone una mezcla con el 50% de carbonato de calcio inicial con el 100% de los demás ingredientes y reposar para luego homogenizar; y posteriormente de nuevo tomar el 50% restante de carbonato de calcio y reposar para homogenizar toda la composición; no es evidente como lo menciona el examinador. En cualquiera de los antecedentes similares a D1 el porcentaje de carbonato de calcio está en proporciones inferiores al 1% (en el caso de D1 corresponde a 0.18% de carbonato de calcio); no forman una emulsión y se hace estrictamente necesario primero realizar el pesaje y mezclado de Carbonato de calcio, Hidrocoloides, Glucono-delta-lactona y el Fosfato en los porcentajes definidos. Para optimizar la sinergia que se genera entre estos ingredientes, no es posible como en el proceso para elaborar carne estructurada cambiar este orden, una vez se han mezclado a parte incluyendo el fosfato, podrá esta mezcla ser utilizada posteriormente como la composición emulsificante y estabilizante para elaborar derivados cárnicos con bajos contenidos de grasa.

Se elimina la reivindicación 2 inicial, pero es importante para lograr la funcionalidad tecnica de la mezcla adicionar el 50% del carbonato de calcio al final y es fundamental premezclar por 7 minutos, para la carne estructurada no aplica, no es necesario, son dos procesos diferentes. No se llega al resultado de obtener una emulsión estable al cambio de temperatura y termo irreversible que con la acción de la temperatura no se separa las fases de la emulsión que son agua y grasa.



COLOMBIA:

Carrera 13-A No. 28-38 Bufete 230
Tel (571) 341 9841 / Fax (571) 243 5423
Parque Central Bavaria
Bogotá D.C. / Colombia / Sur América

USA:

COL 12010 TM Tamayo
10000 NW 25 Th St Unit 1 L
33172-2204
MIAMI / FL, U.S.A.

E-mail: consultas@tmtamayo.net
ip@tmtamayo.com

Web: www.tmtamayo.com

Por último, la etapa del método D1 de pasar por malla tamizadora en mención en características esenciales no tiene nada que ver con tamizar la pre-mezcla en ningún bloque de carne, no existen bloques de carne en la composición emulsificante y estabilizante para elaborar derivados cárnicos de animales con bajos contenidos de grasa que se solicita en la presente invención.

Se han eliminado las reivindicaciones 1, 2 y 4 que afectan el nivel inventivo; además porque su reacción es general y se confunde con el estado de la técnica, particularmente con D1. De esta manera las reivindicaciones iniciales 3, 5 y 6 pasan a ser las reivindicaciones corregidas 1, 2 y 3, quedando un capítulo de sólo tres reivindicaciones con las correcciones sugeridas por el examinador.

De acuerdo con las correcciones presentadas y las aclaraciones citadas, la presente solicitud de patente de invención cumple con los requisitos de patentabilidad exigidos en el Art. 14 de la Decisión 486/2000 de la C.A.N, en el sentido de Novedad, Nivel inventivo y Aplicación Industrial, solicito dar por subsanado dicho examen y ordenar lo pertinente con el fin que el expediente en mención siga su curso normal.

Por lo antes expuesto, ruego a usted dar por subsanado dicho requerimiento, sin perjuicio de lo cual desde ya nos acogemos a lo dispuesto por el inciso segundo del artículo 45 de la decisión 486 de la Comunidad Andina de Naciones que a la letra dice: “(...) Cuando la oficina nacional competente estimare que ello es necesario para los fines del examen de patentabilidad, podrá notificar al solicitante dos o más veces (...)” (Subrayado para destacar).

ANEXOS

- Reivindicaciones corregidas, eliminado las tres reivindicaciones que afectan el nivel inventivo; de las seis reivindicaciones iniciales quedan tres reivindicaciones.

Mi poderdante y yo recibiremos notificaciones en la Secretaría de su Despacho o en la Oficina ubicada en la Carrera 13A No. 28-38 Ofc. 230 MZ. 2 Parque Central Bavaria de la ciudad de Bogotá D.C. Tel 3419841 o al correo electrónico: tmtamayo@gmail.com.

Del señor Jefe,



MILENA MEJIA OSORIO,
CC 42.150.298 y TP 196.033 del C.S.J.



COLOMBIA:

Carrera 13-A No. 28-38 Bufete 230
Tel (571) 341 9841 / Fax (571) 243 5423
Parque Central Bavaria
Bogotá D.C. / Colombia / Sur América

USA:

COL 12010 TM Tamayo
10000 NW 25 Th St Unit 1 L
33172-2204
MIAMI / FL, U.S.A.

E-mail: consultas@tmtamayo.net
ip@tmtamayo.com

Web: www.tmtamayo.com

Composición emulsificante y estabilizante para elaborar derivados cárnicos con bajos contenidos de grasa, y método para obtener dicha composición

REIVINDICACIONES:

- 5
1. Composición emulsificante y estabilizante para elaborar derivados cárnicos con bajos contenidos de grasa CARACTERIZADA por un subproducto de derivados cárnicos que tiene la siguiente composición en porcentajes: Pasta de Pollo entre 28%-38%; Carne res entre 15%-20%; Emulsión y estabilizante entre 2%-11%; Agua entre 23%-34%; Sal entre 0,5%-2%; Sal de cura entre 0,1%-0,24%; Fosfatos entre 0,1%-0,25%, Proteína concentrada soya entre 1%-7,79; Almidón de yuca entre 2%-7,6%; Eritorbato entre 0,001%-0,1,5%; Azúcar entre 0,2%-0,35%; Saborentre 0,01%-0,9%; Conservante entre 1%-2,9%; Color 0,01%-0,09%.
- 10
- 15 2. Composición emulsificante y estabilizante para elaborar derivados cárnicos con bajos contenidos de grasa de acuerdo con la reivindicación 1 CARACTERIZADO por un subproducto con una emulsión que se compone de tocino entre 34%-36%; Mezcla entre 2%-3% de Carbonato de calcio entre 40-45%, alginato de sodio entre 35- 40%, Glucono-delta-lactona entre 15-20% y di fosfato di sódico entre 10-15%; y agua entre 60%-62%
- 20
3. Método para obtener una composición emulsificante y estabilizante para elaborar derivados cárnicos con bajos contenidos de grasa CARACTERIZADO porque los subproductos de derivados cárnicos se obtienen con siguientes las etapas a continuación:
- 25
- Pesar 35 kg carne de res y Moler con disco 18 mm en máquina moledora.
 - Pesar y moler 10 kg de pasta de pollo y 5,6 kg de emulsión de grasa compuesta de tocino entre 34%-36%; Mezcla entre 2%-3% de Carbonato de calcio entre 40-45%, alginato de sodio entre 35- 40%, Glucono-delta-lactona entre 15-20% y di fosfato di sódico entre 10-15%; y agua entre 60%-62% moliendo por el disco fino 5 mm en máquina moledora
 - Pesar la materia prima no cárnica compuesta de:
 - Agua: 32,95 kg
 - Sal: 1,04 kg
 - Sal curante 0,24 kg
 - Fosfato: 0,28 kg
 - Proteína concentrada de soya: 4,79 kg
 - Almidón de yuca: 4,6 kg
 - Eritorbato: 0,02 kg
- 30
- 35

- Azúcar: 0,25 kg
- Sabor: 0,7 kg
- Conservante: 2,5 kg
- Color artificial: 0,04 kg

- 5
 - Adicional la materia prima cárnica al mezclador
 - Mezclar 1,04 kg de Sal, 0,24 kg de Sal curante y 0,28 de fosfato con la materia prima cárnica durante 5 minutos
 - Agregar 0,7 de sabor y mezclar durante 3 minutos.
 - Adicionar 32,9 kg de Agua con 0,04 kg de color artificial y mezclar durante 5
- 10
 - minutos.
 - Adicionar 4,79 kg de Proteína concentrada de soya y mezcla durante 3 minutos.
 - Agregar 0,25 kg de Azúcar y 0,02 kg de eritorbato
 - Adicionar 4,6 kg de Almidon de yuca y mezclar durante 6 minutos.
- 15
 - Adicionar 2,5 kg de conservante y mezclar durante 3 minutos
 - Retirar el producto cuando se encuentre totalmente homogéneo y bajar del mezclador
 - Embutir
 - Cocer el subproducto obtenido.