

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 60263

Ref. Expediente N° NC2017/0005412

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 30 de junio de 2017, con el N° NC2017/0005412, por SOCIÉTÉ DES PRODUITS NESTLÉ S.A. (SPN), entró a fase nacional la solicitud de patente de invención titulada “PRODUCTOS MASTICABLES COMESTIBLES DE BAJA DENSIDAD PARA ANIMALES Y MÉTODOS PARA ELABORARLOS”, que corresponde a la solicitud internacional PCT/IB2015/058896 del 17 de noviembre de 2015.

SEGUNDO: Que la solicitud fue publicada en la Gaceta de la Propiedad Industrial N° 802 el 18 de agosto de 2017, sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

TERCERO: Que realizado el examen de fondo mediante Oficio N° 5792, notificado el 05 de julio de 2019, 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° NC2017/0005412 del 30 de septiembre de 2019, respondió oportunamente el requerimiento formulado y posteriormente mediante acción Oficial de rectificación NC2019/0011221 del 18 de octubre de 2019 previo requerimiento de la Oficina presentó nuevas reivindicaciones 1 a 17 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 17 incluidas en el radicado bajo el N° NC2019/0011221 del 18 de octubre de 2019, cumplen los requisitos indicados en el considerando anterior, toda vez que refieren a un producto masticable comestible para mascotas que tiene una superficie exterior lisa y comprende harina de cereal que difiere del estado de la técnica más cercano, US2008/0138464, en que la densidad desde 0,51 hasta 0,76kg/L y la harina es pregelatinizada y expandida seleccionada de harina de arroz, trigo, maíz, cebada, sorgo, mijo gelatinizadas. Alternativamente, se presenta un método para elaborar un producto masticable comestible para mascotas que comprende las etapas de preparar una mezcla seca que comprende una harina de cereal pregelatinizada,

Resolución N° 60263

Ref. Expediente N° NC2017/0005412

formar una masa mediante la medición e introducción de la mezcla seca en un extrusor que comprende troquel de extrusión (10), la adición a la mezcla seca de etilenglicol, propilenglicol, glicerol o una combinación de los mismos y agua, promover la nucleación de la masa mediante el sometimiento de la masa a una combinación de cizallamiento y de una temperatura en una sección del extrusor adyacente a una temperatura entre 80 y 120°C que difiere del estado de la técnica más cercano a US2004/197455 en que la mezcla seca comprende bicarbonato, el extrusor donde se efectúa la introducción de la mezcla seca comprende un orificio de ventilación que está abierto a la atmósfera y un relleno de ventilación, donde la fracción del glicol se encuentra entre 13,4 y 18% y el agua está entre 7,5 y 11,9%, la presión promedio en la placa frontal se encuentra entre 6,4 a 9,5 MPa y en la etapa de dirigir la masa caliente y cizallada a través de una abertura del troquel de extrusión que comprende ranuras formada por proyecciones donde cada ranura tiene una superficie inferior opuesta al extremo abierto siendo el ancho de la superficie inferior mayor que el ancho del extremo abierto. También se presenta otra modalidad del producto, el cual es un bocadillo que adicionalmente contiene un relleno blando que comprende un compuesto limpiador de dientes. Adicionalmente, estas diferencias no se encuentran sugeridas en el estado de la técnica y, como consecuencia de ello, se evidencia el efecto de obtener un producto atractivo liso de baja densidad capaz de limpiar los dientes de la mascota permitiendo que estos penetren en el producto cuando la mascota lo mastique logrando la limpieza mecánica de los dientes. Sumado a lo anterior, la materia reivindicada, es susceptible de aplicación industrial.

En consecuencia, las reivindicaciones 1 a 17 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° NC2017/0005412 el 30 de junio de 2017, tituló la invención como: “PRODUCTOS MASTICABLES COMESTIBLES DE BAJA DENSIDAD PARA ANIMALES Y MÉTODOS PARA ELABORARLOS”. Sin embargo, no se acepta porque no está acorde con las características nuevas e inventivas, y de acuerdo con el objeto concedido, el título de la invención quedará de la siguiente manera: “PRODUCTOS MASTICABLES COMESTIBLES DE SUPERFICIE LISA PARA LA LIMPIEZA DE DIENTES DE MASCOTAS Y MÉTODO PARA SU ELABORACIÓN”.

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:

“PRODUCTOS MASTICABLES COMESTIBLES DE SUPERFICIE LISA PARA LA LIMPIEZA DE DIENTES DE MASCOTAS Y MÉTODO PARA SU ELABORACIÓN”

Clasificación IPC: A23K 1/00, A23K 1/16, A23K 1/18.

Reivindicación(es): 1 a 17 incluidas en el radicado bajo el N° NC2019/0011221 del 18 de octubre de 2019 de acuerdo al anexo 1.

Resolución N° 60263

Ref. Expediente N° NC2017/0005412

Titular(es): SOCIÉTÉ DES PRODUITS NESTLÉ S.A. (SPN).

Domicilio(s): ENTRE-DEUX-VILLES, 1800, VEVÉY VAUD, SUIZA.

Inventor(es): Yannick MAHE y Mario G. ALBUJA.

Prioridad(es) N° 24/11/2014, US (ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA), 62/083,567.

Solicitud internacional N°: PCT/IB2015/058896 **Fecha:** 17 de noviembre de 2015.

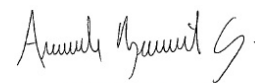
Vigente desde: 17 de noviembre de 2015 **Hasta:** 17 de noviembre de 2035.

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 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 SOCIÉTÉ DES PRODUITS NESTLÉ S.A. (SPN), 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 5 de noviembre de 2019



ANDRÉS BARRETO GONZÁLEZ
SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Firmado digitalmente
por: ANDRÉS
BERNARDO BARRETO
GONZÁLEZ
Fecha: 2019.11.15
18:50:46 COT
Razón: Validez jurídica.
Ubicación: Bogotá,
Colombia.



ANEXO 1

REIVINDICACIONES CONCEDIDAS

1. Un producto masticable comestible para mascotas que comprende harina de cereal pregelatinizada y expandida, que tiene una superficie exterior sustancialmente lisa y una densidad desde 0,51 Kg/L a 0,76 Kg/L; en donde la harina de cereal pregelatinizada se selecciona de: harina de arroz pregelatinizada, harina de trigo pregelatinizada, harina de maíz pregelatinizada, harina de cebada pregelatinizada, harina de sorgo pregelatinizada, harina de mijo pregelatinizada y sus combinaciones.
2. El producto masticable comestible para mascotas de acuerdo con la reivindicación 1, en donde el producto masticable es una pieza unitaria única.
3. El producto masticable comestible para mascotas de acuerdo con la reivindicación 1, en donde el producto masticable no contiene un fluido supercrítico.
4. El producto masticable comestible para mascotas de acuerdo con la reivindicación 1, en donde el producto masticable tiene una densidad calórica de 62,67-113 kJ/cm³ (1,5-2,7 Kcal/cm³).
5. El producto masticable comestible para mascotas de acuerdo con la reivindicación 1, en donde el producto masticable comprende un cuerpo que tiene una forma de tipo cilíndrica, y el producto masticable además comprende salientes radiales que se extienden desde el cuerpo paralelos entre sí a lo largo de una porción de la longitud del cuerpo, en donde la porción de la longitud del cuerpo es toda la longitud del cuerpo.
6. Un método para elaborar un producto masticable comestible para mascotas de una densidad entre 0,51 Kg/L y 0,76 Kg/L, el método comprende las etapas de:
 - a) preparar una mezcla seca que comprende una harina de cereal pregelatinizada y un bicarbonato;
 - b) formar una masa mediante:
 - la medición e introducción de la mezcla seca en un extrusor que comprende un troquel de extrusión (10) y de uno a diez secciones de tambores, que comprenden un orificio de ventilación que está abierto a la atmósfera y un relleno de la ventilación, los cuales están adyacentes al troquel de extrusión, en donde la mezcla seca está entre 71,4 y 78,1% del peso total de la masa; y
 - la adición a la mezcla seca de etilenglicol, propilenglicol, glicerol o una combinación de los mismos, y agua, en donde el etilenglicol, propilenglicol, glicerol o una combinación de los mismos está entre 13,4% y 17,9% y el agua está entre 7,5% y 11,9% en relación con el peso total de la masa;
 - c) promover la nucleación de la masa mediante el sometimiento de la masa a una combinación de cizallamiento y de una temperatura en una sección del extrusor adyacente al troquel de extrusión; en donde la temperatura en la sección adyacente al troquel de extrusión (comprendida entre 80 y 120°C), es más alta

Resolución N° 60263

Ref. Expediente N° NC2017/0005412

que la temperatura de al menos una sección anterior del extrusor; en donde la presión promedio en la placa frontal se encuentra entre 6,4MPa y 9,5MPa; y
d) dirigir la masa caliente y cizallada a través de una abertura del troquel de extrusión (10) que comprende ranuras (11) formadas por proyecciones (12), cada una de las ranuras tiene un extremo abierto y una superficie inferior opuesta al extremo abierto, y el ancho de la superficie inferior es mayor que el ancho del extremo abierto.

7. El método de acuerdo con la reivindicación 6, en donde la extrusión de la masa caliente y cizallada se lleva a cabo en un troquel de extrusión (10) con ranuras (11) que tienen una sección transversal sustancialmente triangular.
8. El método de acuerdo con la reivindicación 6, en donde la extrusión de la masa caliente y cizallada se lleva a cabo en un troquel de extrusión (10) con ranuras (11) que tienen un ancho que disminuye continuamente a medida que las ranuras se extienden hacia el centro de la abertura (15).
9. El método de acuerdo con la reivindicación 6, en donde la extrusión de la masa caliente y cizallada se lleva a cabo en un troquel de extrusión (10) con ranuras (11) que se separan uniformemente a lo largo de una periferia interior (16) de la abertura (15) del troquel de extrusión (10).
10. El método de acuerdo con la reivindicación 6, en donde la temperatura en la sección del extrusor adyacente al troquel de extrusión es de 120 °C.
11. El método de acuerdo con la reivindicación 6, en donde el bicarbonato es bicarbonato de sodio.
12. El método de acuerdo con la reivindicación 11, en donde la mezcla seca comprende de 0,2 a 1,5 % en peso del bicarbonato de sodio.
13. El método de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 6 a 12, en donde el tiempo de la masa en el tambor se extiende a través de un elemento inverso posicionado en el extrusor.
14. El método de la reivindicación 13, en donde la nucleación de la masa se promueve además batiendo y aireando la masa con elementos de mezcla en el tambor que comprende el orificio de ventilación y el relleno de la ventilación.
15. Un producto masticable comestible para mascotas que comprende una harina de cereal pregelatinizada y expandida que tiene una superficie exterior sustancialmente lisa y una densidad de 0,51 Kg/L a 0,76 Kg/L; en donde el producto masticable comestible para mascotas se obtiene por el método de cualquiera de las reivindicaciones 6 a 14.
16. Un bocadillo para mascota que comprende:

un producto masticable comestible para mascotas que comprende una matriz de harina de cereal pregelatinizada y expandida, que tiene una superficie exterior sustancialmente lisa y una densidad desde 0,51 Kg/L a 0,76 Kg/L; y

un/uno(s) relleno(s) blando(s) que comprende(n) lados radiales rodeados por el producto masticable comestible para mascotas, en donde el/los rellenos comprenden compuestos limpiadores de los dientes.

Resolución N° **60263**

Ref. Expediente N° NC2017/0005412

17. El bocado para mascotas de la reivindicación 16, en donde los compuestos limpiadores de los dientes son pirofosfato de tetrasodio (TSP), compuestos refrescadores del aliento, o una combinación de los mismos.

