

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 66421

Ref. Expediente N° 15037088

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 19 de febrero de 2015, con el N° 15-037088-00000-0000, por SOCIÉTÉ DES PRODUITS NESTLÉ S.A. (SPN), entró a fase nacional la solicitud de patente de invención titulada “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.”, que corresponde a la solicitud internacional PCT/EP2011/060990 del 30 de junio de 2011.”, donde la mencionada solicitud se presentó como una división de la solicitud parental N° 13-028620-00000-0000, la cual se beneficia de la fecha de presentación y de la prioridad invocada en ella.

SEGUNDO: Que la solicitud fue publicada en la Gaceta de la Propiedad Industrial N° 667 el 15 de mayo de 2013, sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

TERCERO: Que realizado el examen de fondo mediante Oficio N° 8074, notificado el 13 de agosto 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° 15037088 el 7 de noviembre de 2019, respondió oportunamente el requerimiento formulado y presentaron las reivindicaciones 1 a 10 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 10 incluidas en el radicado bajo el N° 15037088 el 7 de noviembre de 2019, cumplen los requisitos indicados en el considerando anterior, toda vez que refieren a un utensilio culinario, que difiere del estado

Resolución N° 66421

Ref. Expediente N° 15037088

de la técnica más cercano, US2006/0159806, en que las hierbas, especias, y potenciadores de sabor están recubiertos con aceite con un punto de fusión inferior a 20 °C. Adicionalmente, esta diferencia no se encuentra sugerida en el estado de la técnica y, como consecuencia de ello, se evidencia el efecto de que se da el sabor de forma conveniente a la comida que se cocina sin quemar las guarniciones o ningún tipo de material de cocción. Sumado a lo anterior, la materia reivindicada, es susceptible de aplicación industrial.

En consecuencia, las reivindicaciones 1 a 10 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.

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:

“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.”

Clasificación IPC: A21B 3/15.

Reivindicaciones: 1 a 10 incluidas en el radicado bajo el N° 15037088 el 7 de noviembre de 2019, de acuerdo con el anexo 1.

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

Domicilios: ENTRE-DEUX-VILLES, 1800, VEVEY SUIZA.

Inventores: José KRAUCH, Peter HANGARTER, Johan Jacob VAN DER POL y Jörg RESEMANN.

Prioridad N°: 05/08/2010, EP, PCT/EP2010/061385.

Solicitud internacional N°: PCT/EP2011/060990

Fecha: 30 de junio de 2011.

Vigente desde: 30 de junio de 2011

Hasta: 30 de junio de 2031.

Resolución N° 66421

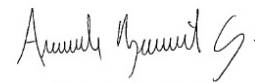
Ref. Expediente N° 15037088

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 25 de noviembre de 2019



ANDRÉS BARRETO GONZÁLEZ
SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Firmado digitalmente
por: ANDRÉS
BERNARDO BARRETO
GONZÁLEZ
Fecha: 2019.11.26
09:01:44 COT
Razón: Validez jurídica.
Ubicación: Bogotá,
Colombia.



ANEXO 1

REIVINDICACIONES CONCEDIDAS

1. Un utensilio culinario caracterizado porque comprende:
 - a) una lámina de material flexible resistente al quemado;
 - 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
 - iii. como mínimo hierbas, especias y potenciadores de sabor, donde las hierbas, especias, y potenciadores están recubiertas con aceite con un punto de fusión inferior a 20°C.
2. El utensilio culinario de acuerdo a la reivindicación 1, caracterizado porque la lámina es papel de hornear.
3. El utensilio culinario de acuerdo a cualquiera de las reivindicaciones 1 o 2 caracterizado porque el aceite se selecciona del grupo que consiste de aceite de girasol, aceite de semilla de colza, aceite de semilla de algodón, aceite de cacahuate, aceite de soya, aceite de oliva, aceite de palma, aceite de coco y aceite de palmiste.
4. El utensilio culinario de acuerdo a cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, caracterizado porque la grasa se selecciona del grupo que consiste de grasa de cerdo, sebo, manteca de cerdo, grasa de huesos, mantequilla, grasa de palma fraccionada, y cualquier aceite de palma total o parcialmente hidrogenado o inter-esterificado, aceite de semilla de algodón, aceite de cacahuate, aceite de soya, aceite de oliva, aceite de girasol, o aceite de semilla de colza.
5. El utensilio culinario de acuerdo a cualquiera de las reivindicaciones 1 a 4, caracterizado porque la composición comprende además 0,01 a 1% en peso de un monoglicéridos, esterol, o lecitina.
6. El utensilio culinario de acuerdo a cualquiera de las reivindicaciones 1 a 5, caracterizado porque el aceite y la grasa juntos componen el 25% en peso de la composición.
7. El utensilio de acuerdo a cualquiera de las reivindicaciones 1 a 6, caracterizado porque como mínimo las hierbas, especias y potenciadores de sabor componen de 0,5 a 75% en peso de la composición.



Resolución N° **66421**

Ref. Expediente N° 15037088

8. El utensilio culinario de acuerdo a cualquiera de las reivindicaciones 1 a 7, caracterizado porque como mínimo las hierbas y especias se seleccionan del grupo que consiste de perejil, romero, pimienta y cebollín.
9. El utensilio culinario de acuerdo a cualquiera de las reivindicaciones 1 a 8, caracterizado porque los potenciadores de sabor componen de 10 a 80% en peso de la composición.
10. El utensilio culinario de acuerdo a cualquiera de las reivindicaciones 1 a 9, caracterizado porque como mínimo los potenciadores de sabor se seleccionan del grupo que consiste en sales inorgánicas, sales de aminoácidos, hidrolizados de proteínas, preparaciones de saborizantes, y extractos de levadura.

