

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 5669

Ref. Expediente N° NC2017/0013401

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 26 de diciembre de 2017, con el N° NC2017/0013401, por FRAUNHOFER-GESELLSCHAFT ZUR FÖRDERUNG DER ANGEWANDTEN FORSCHUNG E.V., entró a fase nacional la solicitud de patente de invención titulada “PRODUCTOS SECOS HECHOS DE FRUTAS Y/O VEGETALES, ASÍ COMO PROCEDIMIENTO PARA SU PRODUCCIÓN.”, que corresponde a la solicitud internacional PCT/EP2016/063699 del 15 de junio de 2016.

SEGUNDO: Que la solicitud fue publicada en la Gaceta de la Propiedad Industrial N° 827 el 21 de mayo de 2018, sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

TERCERO: Que realizado el examen de fondo mediante Oficio N° 9054, notificado el 29 de julio de 2020, 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° NC2017/0013401 el 04 de diciembre de 2020, respondió oportunamente el requerimiento formulado y presentó nuevas reivindicaciones 1 a 16 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 16 incluidas en el radicado bajo el N° NC2017/0013401 del 04 de diciembre de 2020, cumplen los requisitos indicados en el considerando anterior, toda vez que refieren a un procedimiento que produce un producto seco hecho de fruta, que difiere del estado de la técnica más cercano, GB6057000, en que el contenido de agua de la masa húmeda proviene de la fruta, se pre-seca la masa húmeda a una presión parcial reducida de oxígeno, se seca la masa presecada por microondas en condiciones de presión reducida. Además, se presenta el producto seco obtenido que difiere del estado de la técnica más cercano US2012/0114798, en que el contenido de fruta es más del 84% y presenta una textura crujiente con un tamaño de poro de 15 a 400 micras. Adicionalmente, estas diferencias no se encuentran sugeridas en el estado de la técnica y, como consecuencia de ello, se evidencia el efecto que se obtiene un producto seco con alto contenido de fruta (más del 84%) crujiente y con gran contenido

Resolución N° 5669

Ref. Expediente N° NC2017/0013401

nutricional, gracias a las condiciones de proceso se logran preservar dichos componentes nutricionales que incluyen vitaminas, y se obtiene un tamaño de poro grande alcanzando incluso las 400 micras agradable al gusto del comensal. Sumado a lo anterior, la materia reivindicada, es susceptible de aplicación industrial.

En consecuencia, las reivindicaciones 1 a 16 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° NC2017/0013401 el 26 de diciembre de 2017, tituló la invención como: “PRODUCTOS SECOS HECHOS DE FRUTAS Y/O VEGETALES ASÍ COMO PROCEDIMIENTO PARA SU PRODUCCIÓN.”. Sin embargo, no se acepta porque no menciona las características nuevas e inventivas, y de acuerdo con el objeto concedido, el título de la invención quedará de la siguiente manera: “PROCEDIMIENTO PARA LA PRODUCCIÓN DE UN PRODUCTO SECO Y CRUJIENTE CON UN CONTENIDO DE FRUTA DE MÁS DEL 84% Y PRODUCTO OBTENIDO”.

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:

“PROCEDIMIENTO PARA LA PRODUCCIÓN DE UN PRODUCTO SECO Y CRUJIENTE CON UN CONTENIDO DE FRUTA DE MÁS DEL 84% Y PRODUCTO OBTENIDO”

Clasificación IPC: A23B 7/02, A23B 7/024, A23B 9/08.

Reivindicación(es): 1 a 16 incluidas en el radicado bajo el N° NC2017/0013401 del 04 de diciembre de 2020 de acuerdo al anexo 1.

Titular(es): FRAUNHOFER-GESELLSCHAFT ZUR FÖRDERUNG DER ANGEWANDTEN FORSCHUNG E.V.

Domicilio(s): HANSASTRASSE 27c, 80686, MUNCHEN BAYERN, ALEMANIA.

Inventor(es): Peter EISNER, Regina FISCHL, Christian ZACHERL y Dominic WIMMER.

Prioridad(es) N° 15/06/2015, DE (ALEMANIA), 10 2015 210 890.2.

Solicitud internacional N°: PCT/EP2016/063699

Fecha: 15 de junio de 2016.

Vigente desde: 15 de junio de 2016

Hasta: 15 de junio de 2036.

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



Resolución N° 5669

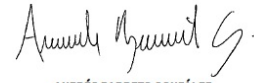
Ref. Expediente N° NC2017/0013401

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 FRAUNHOFER-GESELLSCHAFT ZUR FÖRDERUNG DER ANGEWANDTEN FORSCHUNG E.V., 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 15 de febrero de 2021



ANDRÉS BARRETO GONZÁLEZ
SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Firmado digitalmente
por: ANDRÉS
BERNARDO BARRETO
GONZÁLEZ
Fecha: 2021.02.15
12:00:35 COT
Razón: Validez jurídica.
Ubicación: Bogotá,
Colombia.



ANEXO 1

REIVINDICACIONES CONCEDIDAS

1. Un procedimiento para producir un producto seco hecho de fruta, en donde el procedimiento comprende los siguientes pasos:
 - a) proporcionar componentes de una variedad de fruta;
 - b) triturar los componentes de la una variedad de fruta para formar una masa húmeda, en donde el contenido de agua de la masa húmeda es de materia prima de la variedad de fruta;
 - c) presecar la masa húmeda, con lo que el contenido de agua de la masa se reduce a una proporción en masa de 60% a 35%;
en donde la etapa c) se lleva a cabo bajo presión parcial reducida de oxígeno de 50-20mbar y a una temperatura de 50-80°C;
 - d) secar por microondas la masa presecada en condiciones de presión reducida,
en donde la etapa d) se lleva a cabo bajo condiciones de presión reducida entre 20-100 mbar y a una temperatura entre 50-80°C, y
en donde el contenido de agua del producto seco resultante es 2-10% de la masa del producto seco.
2. El procedimiento de acuerdo con la reivindicación 1, en donde la etapa c) se realiza a una temperatura de 50-70°C.
3. El procedimiento de acuerdo con la reivindicación 1, en donde la etapa d) se realiza en condiciones de presión reducida de 30-20 mbar.
4. El procedimiento de acuerdo con la reivindicación 1, en donde la etapa c) se realiza durante 3-5 horas.
5. El procedimiento de acuerdo con la reivindicación 1, en donde la etapa a) comprende proporcionar componentes de dos variedades de fruta diferentes.
6. El procedimiento de acuerdo con la reivindicación 1, en donde se proporcionan adicionalmente componentes de una variedad vegetal.

Resolución N° 5669

Ref. Expediente N° NC2017/0013401

7. El procedimiento de acuerdo con la reivindicación 1, en donde la etapa b) comprende formar un puré con los componentes de una variedad de fruta para formar una masa inyectable.
8. El procedimiento de acuerdo con la reivindicación 1, que comprende, además: volver a secar la masa secada por microondas, en donde el secado posterior de la masa secada por microondas se realiza hasta un contenido de agua de 2-10% en masa del producto seco.
9. Un producto seco hecho de frutas, el producto seco comprende:
componentes triturados de una variedad de fruta,
en donde la proporción de constituyentes triturados de una variedad de fruta en el producto seco es 84-100% en masa,
en donde el contenido de agua del producto seco es 2-10% en masa,
en donde el producto seco comprende una textura crujiente, y
en donde el producto seco comprende un diámetro medio de poro de 15 a 400 micrómetros.
10. El producto seco de acuerdo con la reivindicación 9, en donde el producto seco presenta una superficie, la superficie del producto seco tiene un valor de luminosidad en el espacio de color $L^*a^*b^*$ con una desviación estándar menor a 10.
11. El producto seco de acuerdo con la reivindicación 9, en donde la textura crujiente se caracteriza por una gráfica fuerza-tiempo según el procedimiento Liu para el producto seco que tiene al menos 5 picos y al menos 3 picos que tienen una altura de pico de al menos 5% de la altura del pico máximo.
12. El producto seco de acuerdo con la reivindicación 9, en donde una variedad de fruta se selecciona del grupo que consiste en piña, plátano, dátil, fresa, frambuesa, arándano, mora, kiwi, melón, higo, durazno, chabacano, physalis, naranja, lima, limón, coco, pera, acerola, guayaba, rosa mosqueta, cereza, lichi, mango, fruta de la pasión, mirabel, ciruela, arándano rojo, azaí, saúco, papaya, lúcumá y cualquier combinación de dos o más de estos.

Resolución N° 5669

Ref. Expediente N° NC2017/0013401

13. El producto seco de acuerdo con la reivindicación 9, en donde la masa comprende además un material vegetal triturado, en donde el un material vegetal triturado se selecciona del grupo que consiste en aguacate, calabaza, zanahoria, tomate, calabacín, cebolla, ajo, cúrcuma, remolacha, papa, pimiento, espinaca, maíz, alcachofa, pepino, rábano, poro, coliflor, brócoli, col morada, col blanca, tirabeques, chícharos frescos, frijoles, hinojo, jengibre, colinabo, chirivía, ruibarbo, salsifí negro, apio, brotes, champiñones, chiles y cualquier combinación de dos o más de estos.
14. El producto seco de acuerdo con la reivindicación 9, en donde el producto seco comprende además una especia, en donde una especia se selecciona del grupo que consiste en curry, cúrcuma, jengibre, canela, ajo en polvo, pimienta, sal, chile en polvo, comino, cardamomo, semillas de cilantro, nuez moscada y cualquier combinación de dos o más de estos.
15. El producto seco de acuerdo con la reivindicación 9, en donde el producto seco comprende además hierbas, en donde las hierbas se seleccionan del grupo que consiste en perejil, albahaca, eneldo, orégano, romero, mejorana, salvia, ajo de oso, ajedrea, borraja, cilantro, menta y cualquier combinación de dos o más de estos.
16. El producto seco de acuerdo con la reivindicación 9, en donde el producto seco comprende un tipo de semilla, en donde el un tipo de semilla se selecciona del grupo que consiste en semillas de linaza, semillas de chía, ajonjolí, semillas de zaragatona, semillas de girasol, semillas de amapola, piñones, semillas de comino, semillas de hinojo y cualquier combinación de dos o más de estos.