

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° **3423** de **12 de marzo de 2021**

Ref. Expediente N° NC2019/0008045

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

TÍTULO DE LA SOLICITUD: **“AUXILIAR DE COCCIÓN PARA RECUBRIR Y FREÍR UN PRODUCTO ALIMENTICIO Y MÉTODO PARA PREPARAR DICHO AUXILIAR DE COCCIÓN.”**

NÚMERO DE SOLICITUD INTERNACIONAL: PCT/EP2018/057741

FECHA DE PRESENTACIÓN INTERNACIONAL: 27 de marzo de 2018.

PRIORIDAD(ES): 31/03/2017, EP (EUROPEAN PATENT ORGANIZATION(EPO)), 17164082.4

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. 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 10 del radicado N° NC2019 /0008045 del día 25 de julio de 2019.

Título de la solicitud: “Auxiliar de cocción para recubrir y freír un producto alimenticio y método para preparar dicho auxiliar de cocción.”

El problema planteado en esta solicitud consiste en la necesidad de proporcionar una solución más conveniente y limpia para el recubrimiento y la fritura de un producto alimenticio en una etapa, estable al almacenamiento, que no salpique, no provoque ahumado, no requiera más aceite y se distribuya uniformemente.

Para resolver este problema técnico, la solicitud en estudio proporciona un producto que contiene aceite, agua, almidón modificado, emulsionante, sal, azúcar, saborizante y un proceso que comprende mezclar, calentar, pasteurizar, enfriar (opcionalmente), mezclar (opcionalmente) y llenar.



Oficio N° **3423** de **12 de marzo de 2021**

Ref. Expediente N° NC2019/0008045

1.1. Reivindicaciones (Art. 30 Decisión 486)

- Las reivindicaciones 8 y 10 no son claras, ya que el término “preferentemente” se interpreta como opcional y no limita el alcance de las reivindicaciones. Se sugiere sustituirlo por un término preciso.

2. Determinación del Estado de la Técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 31 de marzo de 2017 que corresponde a la fecha de presentación de la solicitud de prioridad.

Consultadas las fuentes de información con que se cuenta, se encontraron los siguientes documentos que anticipan el objeto de esta solicitud:

Ítem	Documento	Título	Fecha de Publicación
D1	WO2016012263A1	“Cooking-aid for coating and frying a food product and method for making said cooking-aid”	28 de enero de 2016
D2	EP0702902A1	“A heat-stable oil-in-water emulsion and a process for its”	27 de marzo de 1996

D1¹ divulga un coadyuvante de cocción estable en almacenamiento para recubrir y freír un producto alimenticio en un paso, por ejemplo, en una sartén, el coadyuvante de cocción comprende 25-40% en peso de aceite, 35-65% en peso de agua, % en peso de harina y / o almidón, y emulsionante, y en el que el aceite y el agua están en forma de emulsión. Otros aspectos de la invención son el método para preparar dicho coadyuvante de cocción, así como un método para revestir y freír un producto alimenticio en una sartén o superficie calentada. (Resumen).

D2² divulga una emulsión de aceite en agua termoestable que contiene de 5 a 75% de grasa, de 0,1 a 10% de vinagre, de 0,1 a 5% de DATEM y de 0,1 a 10% de sal de proteína y / o azúcar, aroma y agua. y tener un pH de 3 a 8. (Reivindicación 1)

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

Novedad (Art 16 Decisión 486)

La reivindicación 1 consiste en: “*Un auxiliar de cocción estable al almacenamiento para recubrir y freír un producto alimenticio, el auxiliar de cocción comprende*” N° NC2019 /0008045 del día 25 de julio de 2019.

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

Características esenciales	D1
El auxiliar de cocción comprende	El ayudante para cocinar comprende (Reiv. 1)
Aceite 2 -28%	Aceite 25-40% (Reiv. 1)
Agua 20 -60%	Agua 35-65%

¹<https://worldwide.espacenet.com/patent/search/family/051292798/publication/WO2016012263A1?q=WO2016012263A1>

²<https://worldwide.espacenet.com/patent/search/family/008216321/publication/EP0702902A1?q=pn%3DEP0702902A1>



Oficio N° **3423** de **12 de marzo de 2021**

Ref. Expediente N° NC2019/0008045

	(Reiv. 1)
Almidón modificado 1,3 -5,5%	Harina y/o almidón 10 -25% (Reiv. 1) Modificados (Descrip. 0035)
Sal 3 -15%	Sal 6,2% (Descrip. 0230, Ej. 6)
Azúcar 0,5 -30%	Aderezos 1,5-10% (Descrip. 0045)
Saborizante 0,5 -45%	Saborizantes 1,5-10% (Descrip. 0045)
Emulsionantes 0,1 -10%	Emulsionante 0,5-3% (pág. 1, Reiv. 1 y Descrip. 0042)
Viscosidad 3 a 65 Pa*s	Viscosidad 20 a 300 Pa*s (Descrip. 0042)
Aceite y agua en forma de emulsión	Aceite y agua en forma de emulsión (pág. 1, Reiv. 1)

De acuerdo con la tabla anterior, las características esenciales del producto, de la reivindicación 1 habían sido divulgadas previamente en D1, por lo tanto, la materia reivindicada no es nueva.

Dado que las reivindicaciones dependientes 2 a 4 no presentan alguna característica adicional que haga nuevo al objeto de la reivindicación independiente, se considera que tampoco son nuevas.

Nivel Inventivo (Art. 18 Decisión 486)

La reivindicación 5 consiste en: *“El auxiliar de cocción en donde el emulsionante es un emulsionante basado en proteína de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1 a 4”* (Radicado N° NC2019 /0008045 del día 25 de julio de 2019)

Tabla 3. Comparación de las características técnicas esenciales, con las del estado de la técnica:

Características esenciales	D1	D2
Auxiliar de cocción comprende	Ayudante para cocinar comprende (Reiv. 1)	Emulsión de aceite en agua termoestable (Reiv. 1)
Aceite	Aceite (Reiv. 1)	Aceite (Reiv. 4)
Agua	Agua (Reiv. 1)	Agua (Reiv. 1)
Almidón modificado química o físicamente en forma gelatinizada	Harina y/o almidón (Reiv. 1) modificados química y/o físicamente (Descrip. 0035) en forma gelatinizada (Reiv. 3)	----
Sal	Sal (Reiv 10)	Sal (Reiv. 1)



Oficio N° 3423 de 12 de marzo de 2021

Ref. Expediente N° NC2019/0008045

Azúcar Saborizante	Especies y aderezos (pág. 1 Reiv 10)	Azúcar (Reiv. 1) Aroma (Reiv.1)
Emulsionante basado en proteína	Emulsionante (pág. 1, Reiv. 1) ---	Emulsionante (Descrip 0003) Proteína (Reiv.1)

D1, considerado el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 5, divulga un ayudante para cocinar que comprende (reiv. 1), aceite (reiv. 1), agua (reiv. 1), harina y/o almidón (reiv. 1) modificado, química y/o físicamente (descripción, párr. [0035]), en forma gelatinizada (reiv. 3), sal (reiv 10), especies y aderezos (pág. 1 y reiv 10) y emulsionante (pág. 1 y reiv. 1), que está destinado a recubrir alimentos.

La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 5, y los productos divulgados en D1 consiste en que contiene un emulsionante basado en proteína.

No hay evidencia de que el incluir el emulsionante basado en proteína proporcione un producto con algún efecto técnico diferente al que ya proporcionaba el producto de D1.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: cómo modificar el producto conocido en D1 para proporcionar otro producto alternativo.

De otro lado, D2 divulga un producto que es una emulsión de agua y aceite que contiene un emulsionante a base de proteína que puede ser leche descremada en polvo, caseína, proteína de suero, proteína de guisante, proteína de soya o mezcla de ellas (reiv 3). Este producto tiene buena estabilidad, suavidad y viscosidad (Descripción, párr [0003]).

En consecuencia, la persona versada en la materia estaría motivada a incluir un emulsionante basado en proteína, tal como enseña D2, en los productos que se conocen en D1; logrando de esta manera un producto como el de la reivindicación 5.

Por lo que, la reivindicación 5 de la solicitud se considera obvia y, en consecuencia, no tiene nivel inventivo.

Dado que las reivindicaciones dependientes 6 a 9 no presentan alguna característica adicional que conceda nivel inventivo al producto de la reivindicación independiente, se considera que tampoco tienen nivel inventivo.

La reivindicación 10 consiste en: *“Un proceso para preparar un auxiliar de cocción estable al almacenamiento”* N° NC2019 /0008045 del día 25 de julio de 2019.

Tabla 2. Comparación de las características técnicas esenciales, con las del estado de la técnica:

Características esenciales	D1
Mezclar Materias Primas no sensibles al calor	Mezclar Aceite y agua (Emulsión) harina y almidón con agua aceite y emulsión en mezcla

Oficio N° 3423 de 12 de marzo de 2021

Ref. Expediente N° NC2019/0008045

	(Reiv. 9)
Calentar 70 – 98 °C	Calentar 90 ° C durante 10 min (Descrip. 0115, Ejemplo 3)
Pasteurizar 72 a 80 °C o más	Pasteurizar 65 °C – 80 °C (Reiv. 9)
Enfriar (opcional) < 50 °C	---
Mezclar Materias primas sensibles al calor	Mezclar Otras materias primas (Reiv. 11)
Llenar En contenedores de empaque	(f) Llenar (Reiv. 9)

De acuerdo con la tabla anterior, las características esenciales del proceso de la reivindicación 10 habían sido divulgadas previamente en D1, por lo tanto, la materia reivindicada no es nueva.

Dado que la reivindicación dependiente 11 no presenta alguna característica adicional que haga nuevo al objeto de la reivindicación independiente, se considera que tampoco es nueva.

4. Conclusión respecto al examen de patentabilidad

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

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	WO2016012263A1	1 a 4, 10 y 11 5 a 9	Novedad Nivel Inventivo
D2	EP0702902A1	5 a 9	Nivel Inventivo

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 el 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 de esta Superintendencia. De igual forma, deberá tener presente que de conformidad con el literal a) del numeral 1.2.2.5.1. de la norma ibidem, será necesario acreditar el pago de la tasa por concepto de modificación a solicitudes en trámites, de conformidad con el valor establecido en la resolución de tasas vigentes.

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.

Oficio N° **3423** de **12 de marzo de 2021**

Ref. Expediente N° NC2019/0008045



Edna Marcela Ramirez Orozco
DIRECTORA DE NUEVAS CREACIONES



Oficio N° 3423 de 12 de marzo de 2021

Ref. Expediente N° NC2019/0008045

INFORME DE BÚSQUEDA
EXAMEN DE PATENTABILIDAD

Solicitud No.		Examen de patentabilidad							
NC2019/0008045		1°	X	2°		3°		Revoca	
Solicitud Internacional No.		Fecha solicitud internacional: (DD/MM/AÑO)							
PCT/EP2018/057741		27 de marzo de 2018							
Fecha de determinación estado de la técnica (DD/MM/AÑO)				Prioridad			Presentación		
31/03/2017				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 10					
Palabras clave utilizadas				spread AND A23L AND A23L29/10 AND A23L29/212 cooking AND Frying AND food AND A23L29/10 spread AND A23L AND A23L29/10 AND A23L29/212 AND frying cooking AND Frying AND food AND A23L29/10 AND whey protein cooking AND Frying AND food AND A23L29/10					
Clasificaciones utilizadas para la búsqueda				CIP y CPC:	A23L, A23L5 /10, A23D 7/005, A23L, A23L29/10, A23L29/212				
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	01031383	28/11/2002	-	-			A		
ISA	WO2016/012263A1	28/01/2016	1 y 10	Reiv 1, 9 y 11. Descrip. 0035,0042,0045,0230,0115			X		
			5	Reiv 1. Descrip. 0028, 0035, 0039, 0045, 0230 y 0231			Y		
	WO2017/046301A1	23/03/2017	-	-			A		
	US4504509A	1985/03/12	-	-			A		
Espacente	US5891490A	06/04/1999	-	-			A		
	JP2012115227A	21/06/2012	-	-			A		
	EP2536299A1	26/12/2012	-	-			A		
	CA2787748A1	28/07/2011	-	-			A		
	EP0702902A1	27/03/1996	5	Reiv 1 y 4; Descrip 0003			Y		
Orbit	US4375484A	01/03/1983	7	Reiv. 1, 2, 13, 14; Descrip. Ej.1			Y		
Googlepatent	US20070087085A1	19/04/2007	-	-			A		
⁽¹⁾ Cita completa literatura no patente (LNP) Apellido, A. A. (Fecha). Título del artículo. <i>Nombre de la revista</i> . Volumen(Número), pp-pp. O Apellido, A. A. (Fecha). Título del artículo. Nombre									

Oficio N° 3423 de 12 de marzo de 2021

Ref. Expediente N° NC2019/0008045

de la revista. Recuperado de http://xxxxxxx.				
Invenes				
(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.				
“E” Solicitud de patente o patente anterior pero publicada en la fecha de presentación internacional o en fecha posterior.				
“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.				
“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 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: 06/02/2021				
Examinador: Carolina Marcela Vargas Fuentes				