

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° **48584**

Ref. Expediente N° NC2019/0008650

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 9 de agosto de 2019, con el N° NC2019/0008650, por SIME DARBY PLANTATION BERHAD,, entró a fase nacional la solicitud de patente de invención titulada “SISTEMA DE EXTRACCIÓN DE ACEITE DE PALMA DE UNA PLURALIDAD DE FRUTOS DE PALMA”, que corresponde a la solicitud internacional PCT/MY2017/000015 del 4 de abril de 2017.

SEGUNDO: Que el extracto de esta solicitud fue publicado en la Gaceta de la Propiedad Industrial N° 883 el 17 de enero de 2020, sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

TERCERO: Que realizado el examen de fondo mediante Oficio N°3740, notificado el 19 de marzo de 2021, 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° NC2019/0008650 el 11 de junio de 2021, respondió oportunamente el requerimiento formulado y presentó las reivindicaciones 1 a 6 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 6 incluidas en el radicado bajo el N° NC2019/0008650 el 11 de junio de 2021 cumplen los requisitos indicados en el considerando anterior, toda vez que refieren a un sistema para extraer aceite de palma de una pluralidad de frutos de palma, que difiere del estado de la técnica más cercano, AU2016101771, en que incluye una unidad de dosificación de enzimas la cual consiste en una unidad de mezcla y una unidad de rociado; la unidad de dosificación de enzimas consiste en una bomba dosificadora, mezclador estático, bomba de agua, tubería flexible y tanque de agua caliente, rotámetro tanto para la enzima como para la línea de agua y un filtro en Y para separar o filtrar cualquier sólido en el agua. Adicionalmente, estas diferencias no se encuentran sugeridas en el estado de la técnica y, como consecuencia de ello, se evidencia que el efecto es mejorar la tasa de extracción de los aceites al rociar

Resolución N° 48584

Ref. Expediente N° NC2019/0008650

enzimas sobre los frutos triturados de palma. Sumado a lo anterior, la materia reivindicada, es susceptible de aplicación industrial.

En consecuencia, las reivindicaciones 1 a 6 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.

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:

“SISTEMA DE EXTRACCIÓN DE ACEITE DE PALMA DE UNA PLURALIDAD DE FRUTOS DE PALMA”

Clasificación IPC: C11B 1/02, C11B 1/06

Reivindicación(es): 1 a 6 incluidas en el radicado bajo el No NC2019/0008650 el 11 de junio de 2021.

Titular: SIME DARBY PLANTATION BERHAD

Domicilio: SIME DARBY PLANTATION BERHAD

Level 10, Main Block, Plantation Tower,
No.2, Jalan PJU 1A/7, Ara Damansara,
47301 Petaling Jaya
Selangor
47301
MALASIA.

Inventores: Hashim NORHAFIZI, Ahmad Jaril ASIS, Mohd Amrin ABDULLAH, Yosri MOHD SIRAN, Kamal WOK, Nik Suhaimi MAT HASSAN, Muhammad Ainuddin UBAIDAH, Syahril Anuar MD REJAB, Mohammed Faisal MOHAMMED YUNUS, Aindrila DASGUPTA, Harinee DESIKAN, Arnab GUHA

Prioridad N° 20/01/2017, MY (MALASIA), PI 2017700233

Solicitud internacional N°: PCT/MY2017/000015 **Fecha:** 4 de abril de 2017.

Vigente desde: 4 de abril de 2017 **Hasta:** 4 de abril de 2037

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.



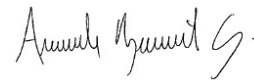
Resolución N° **48584**

Ref. Expediente N° NC2019/0008650

ARTÍCULO TERCERO: Notificar el contenido de la presente resolución a SIME DARBY PLANTATION BERHAD, advirtiéndoles 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 2 de agosto de 2021



ANDRÉS BARRETO GONZÁLEZ
SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Firmado digitalmente
por: ANDRÉS
BERNARDO BARRETO
GONZALEZ
Fecha: 2021.09.03
23:01:00 COT
Razón: Validez jurídica.
Ubicación: Bogotá,
Colombia.



Resolución N° 48584

Ref. Expediente N° NC2019/0008650

ANEXO 1
REIVINDICACIONES CONCEDIDAS

1. Un sistema para extraer aceite de palma de una pluralidad de frutos de palma, el sistema incluye una unidad de trilla, una unidad de dosificación de enzimas (100), una unidad de maceración, una unidad de digestor y una unidad de prensa, en donde

el sistema incluye la unidad de dosificación de enzimas (100) la cual consiste en una unidad de mezcla y una unidad de rociado; la unidad de dosificación de enzimas (100) consiste en una bomba dosificadora (112), mezclador estático (102), bomba de agua (114), tubería flexible (122) y tanque de agua caliente (110), rotámetro (124) tanto para la enzima como para la línea de agua (128) y un filtro en Y (132) para separar o filtrar cualquier sólido en el agua (114);

la unidad dosificación de enzimas (100) es usada para aplicar uno o más cocteles enzimáticos a los frutos de palma trillados en la unidad de maceración;

la unidad de dosificación de enzimas (100) que comprende una unidad de mezcla para mezclar uno o más cocteles enzimáticos con agua;

una unidad de rociado es para aplicar la composición enzimática mezclada con agua sobre los frutos de palma trillados y la unidad de maceración incluye un transportador de maceración o un recipiente de maceración o cualquier tipo de sistema de maceración;

se puede incluir un transportador de mezcla antes de la unidad de maceración en el que la unidad de maceración y/o un transportador de mezcla maximiza la penetración de la enzima en la capa interna del fruto de la palma; y

un digestor que recibe los frutos de palma macerados para mejorar la liberación de aceite de palma a través de la ruptura de las células que contienen aceite,

una unidad de prensa recibe los frutos de palma digeridos para extraer el aceite de palma.

2. El sistema de acuerdo con la reivindicación 1, en el que la unidad de rociado incluye una boquilla de rociado (106) para aplicar la composición enzimática que tiene una temperatura predefinida a los frutos de palma trillados.

3. El sistema de acuerdo con la reivindicación 2, en el que el ángulo de la boquilla de rociado (106) está entre 45-75 grados.

4. El sistema de acuerdo con las reivindicaciones 2 a 3, en el que tanto la enzima como el agua caliente se mezclan en el mezclador estático en línea (102) antes de dosificar la enzima diluida usando la boquilla de rociado (106).

5. El sistema de acuerdo con la reivindicación 1, en el que el rociado de las enzimas diluidas a los frutos de palma trillados se controla usando sensores.

6. El sistema de acuerdo con la reivindicación 1, en el que la unidad de maceración incluye un transportador de maceración o un recipiente de maceración o cualquier tipo de sistema de maceración, por lo cual la unidad de maceración prolonga el tiempo de retención de la reacción enzimática con el sustrato, es decir, los frutos de palma trillados tratados con enzima.

