

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 16088 de 15 de octubre 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. Modificaciones presentadas (Art. 34 Decisión 486)

Se aceptan las modificaciones radicadas el 16 de junio de 2021, bajo el número NC2019/0008045, por ajustarse a los requisitos legales.

2. 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 16 de junio de 2021.

El problema planteado en esta solicitud consiste en la necesidad de obtener, 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.

3. De la solicitud de patente

3.1. Reivindicaciones (Art. 30 Decisión 486)



Oficio N° **16088** de **15 de octubre de 2021**

Ref. Expediente N° NC2019/0008045

- Las siguientes expresiones “aceite”, “almidón” y “emulsionante”, presentes en la reivindicación 1 y 7, son expresiones de carácter general que aunque corresponden a expresiones ampliamente conocidas, abarcan una extensa gama de posibilidades. Se sugiere realizar las modificaciones respectivas restringiendo los componentes reclamados a aquellos que contribuyen a la obtención de estos efectos . Sin incurrir en ampliación de materia.
- En la reivindicación 10, se sugiere enunciar las proporciones de cada una de las características técnicas esenciales, con el fin de que sea más clara la invención. Esto sin incurrir en ampliación de materia.
- La reivindicación 10 no es clara. El término: “*al menos*”, es impreciso, por lo cual, no permite distinguir la invención del estado de la técnica. Se sugiere sustituirlo por un rango concreto.

4. 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 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
D3	JP2001245588A	“Blowout-preventive emulsified oils-and-fats composition for croquettes or fried pies and method of producing the same”	11 de septiembre de 2001

D1¹ divulga un coadyuvante de cocción estable en almacenamiento para revestir y freír un producto alimenticio en un paso, por ejemplo, en una sartén calefactora, el coadyuvante de cocción comprende 25-40% en peso de aceite, 35-65% en peso de agua, 10-25 % 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).

D3² divulga una composición de aceites y grasas emulsionados capaz de prevenir que las croquetas o pasteles fritos se soplan al freír o calentar en un horno microondas y capaz de dar una calidad estable a las croquetas o pasteles fritos y proporcionar un método para producir la composición de aceites y grasas emulsionados que previenen el reventón, y proporcionar croquetas o pasteles fritos, cuyos ingredientes contienen la composición de aceites y grasas emulsionados para prevenir el reventón. (Resumen).

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

5.1. Nivel Inventivo (Art. 18 Decisión 486)

¹<https://worldwide.espacenet.com/patent/search/family/051292798/publication/WO2016012263A1?q=WO2016012263A1&queryLanq=en%3Ade%3Afr>

²<https://worldwide.espacenet.com/patent/search/family/018582041/publication/JP2001245588A?q=pn%3DJP2001245588A>

Oficio N° 16088 de 15 de octubre de 2021

Ref. Expediente N° NC2019/0008045

La reivindicación 1 consiste en: “Un auxiliar de cocción estable al almacenamiento para recubrir y freír un producto alimenticio” (Radicado N° NC2019/0008045 del 16 de junio de 2021).

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

Características esenciales	D1	D3
Auxiliar de cocción estable al almacenamiento para recubrir y freír un producto alimenticio, comprende:	Coadyuvante de cocción estable en almacenamiento para recubrir y freír un producto alimenticio. comprende: (Reiv. 1)	composición emulsionada de aceite / grasa (Párr. 0005)
aceite	Aceite	Aceite
2-28%	25 – 40% (Reiv. 1)	2-30% (Párr. 0007)
agua	Agua	Agua
20-60%	35 – 65% (Reiv. 1)	--- (Párr. 0008)
almidón modificado	harina y/o almidón	Almidón
1,3-5,5%	10-25% (Reiv. 1) Modificados (Pág. 5 Lín 14)	5 - 20% (Párr. 0007) Almidón modificado (Párr. 0021)
sal	Sal	Sal
3-15%	6,2% (Pág. 20 Lín 3; Ejemplo 6)	--- (Párr. 0027)
azúcar	Aderezos	Azúcar
0,5-30%	1,5 - 10% (Pág. 9 Lín 17)	10-70% (Párr. 0007)
saborizantes	Saborizantes	--
0,5-45%	1,5 - 10% (Pág. 9 Lín 17)	
emulsionante	Emulsionante	Emulsionante
0,1-10%	0,5-3% (Pág. 8 Lín 31)	1-10% (Párr. 0007)
viscosidad	viscosidad	---
3 a 65 Pa*s velocidad de cizallamiento de 1 s-1 a 25 °C	20 a 300 Pa*s velocidad de cizallamiento de 1s-1 a 25 ° C (Pag. 8 Lín 15)	
el aceite y el agua están en forma de una emulsión.	el aceite y el agua están en forma de emulsión. (Reiv. 1)	Emulsión agua en aceite. (Párr. 0008)

D1 se considera el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 1 porque divulga un coadyuvante de cocción estable en almacenamiento para recubrir y freír un producto alimenticio que comprende: 25-40% en peso de aceite, 35-65% en peso de agua, 10-25% en peso de harina y/o almidón, emulsionante y el aceite y el agua están en forma de emulsión. (Reiv. 1)

La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 1 y coadyuvante de cocción divulgado de D1 consiste en el porcentaje de concentración de almidón modificado el cual comprende en la invención un rango de 1,3 a 5,5%.

Oficio N° 16088 de 15 de octubre de 2021

Ref. Expediente N° NC2019/0008045

No se evidencia un efecto asociado al restringir el rango de 1,3 a 5,5% de almidón modificado.

Si bien la invención enuncia que cuando se combina una emulsión entre agua y aceite en una relación muy específica con una cantidad predeterminada de un almidón modificado, se puede obtener una composición que tiene una viscosidad en el rango de 3 a 65 Pa.s a una velocidad de cizallamiento de 1 s-1 a 25 °C y aunque el rango de almidón modificado de D1 se sale del rango especificado en la invención, el rango de la invención se superpone con el enseñado en D1.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿Cómo modificar el coadyuvante de cocción conocido en D1 con el fin de obtener un coadyuvante de cocción alternativo?

Sin embargo, el incluir el rango de 1,3 a 5,5% de almidón modificado para obtener el coadyuvante de cocción, ya está divulgado en D2 que se refiere a una composición emulsionada de aceite/grasa (Párr. 0005) capaz de prevenir que las croquetas o pasteles fritos se soplen al freírse o calentarse en un horno microondas y capaz de dar una calidad estable a las croquetas o pasteles fritos (Resumen) que comprende 5 a 20% en peso de almidón, de 1 a 10% en peso de emulsionante, 2 a 30% en peso de grasa y aceite, 10 a 70% en peso de azúcar (Párr. 0007), agua (Párr. 0008) y sal (Párr. 0027). Siendo evidente que esta composición evita salpicaduras innecesarias de aceite durante la etapa de freír.

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a optimizar el coadyuvante de cocción estable en almacenamiento para recubrir y freír un producto alimenticio de D1 con la composición emulsionada de aceite / grasa de D2, para así llegar al objeto de la reivindicación 1. Por lo cual se considera obvia y sin nivel inventivo.

Dado que las reivindicaciones dependientes 2 a 9 no mencionan alguna característica que, junto con las características de la reivindicación independiente, aporte nivel inventivo a la reivindicación 1, se consideran que tampoco tienen nivel inventivo.

5.2. Novedad (Art 16 Decisión 486)

La reivindicación 10 consiste en: “Un proceso para preparar un auxiliar de cocción estable al almacenamiento de acuerdo con una de las reivindicaciones 1-9” (Radicado N° NC2019/0008045 del 16 de junio de 2021).

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

Características esenciales	D1
Proceso para preparar un auxiliar de cocción estable al almacenamiento de acuerdo con una de las reivindicaciones 1-9, que comprende las etapas de:	Método (Reiv. 9) para preparar un coadyuvante de cocción estable en almacenamiento (ver Tabla 1) que comprende los pasos de:
mezclar ingredientes que no son sensibles al calor y/o que necesitan una etapa de pasteurización	mezclar Emulsionante en aceite y agua y almidón con agua (Reiv. 9)

Oficio N° 16088 de 15 de octubre de 2021

Ref. Expediente N° NC2019/0008045

calentar la mezcla a una temperatura de entre 70-98 °C	se calienta la mezcla a 90 °C (Pág. 13 Lín 18)
pasteurizar la mezcla a una temperatura de al menos 72 °C - 80 °C.	pasteurizar la mezcla a una temperatura de 65 °C a 80 ° C (Reiv. 9)
Enfriar (opcionalmente) la mezcla a una temperatura menor que 50 °C	---
mezclar adicionalmente los ingredientes que son sensibles al calor y/o que no necesitan una etapa de pasteurización	Mezclar Otros ingredientes (Reiv. 11)
llenar el auxiliar de cocción resultante en contenedores de empaque	llenar los recipientes de envasado con el coadyuvante de cocina resultante (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.

6. Conclusión con respecto a novedad y/o nivel inventivo

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

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	WO2016012263A1	1 a 9	Nivel Inventivo
		10	Novedad
D3	JP2001245588A	1 a 9	Nivel inventivo

7. Respuesta a los argumentos del solicitante

Argumentos respecto a D1

El solicitante argumenta que “D1 no divulga todas las características técnicas esenciales de las reivindicaciones 1 y 10 y, debido a esto, dichas reivindicaciones son novedosas frente al estado de la técnica.”

El solicitante afirma que D1 “falla en divulgar el porcentaje de almidón modificado reclamado en la presente solicitud, que se encuentra en un rango de 1,3 a 5,5%. Adicionalmente, me permito resaltar que esta diferencia es reconocida en el Oficio N° 3423 ya que es observable en la Tabla 1 que los rangos de porcentaje de almidón entre la reivindicación 1 y D1 son distintos. Por lo tanto, la reivindicación 1 actualmente presentada y sus dependientes 2 a 4 son novedosas frente al documento citado por la examinadora, ya que este no divulga todas las características técnicas esenciales de la invención allí reclamada.”

Oficio N° **16088** de **15 de octubre de 2021**

Ref. Expediente N° NC2019/0008045

Se aclara que tiene razón porque D1 como se presenta nuevamente en el examen de patentabilidad en la tabla 1, presenta un porcentaje de almidón en un rango de 10 a 25% (Reiv. 1) mayor al divulgado en la presente invención, por lo tanto, se supera la novedad de la reivindicación frente a D1. Pero se aclara que tal como se mencionó en el literal 5.1 del presente oficio el nivel inventivo no ha sido superado y es afectado por la combinación los documentos D1 y D3. Se mantiene como D1 el más cercano puesto que divulga todos los componentes de la composición reivindicada.

Así mismo el solicitante declara que D1 *“falla en divulgar todas las características esenciales de la reivindicación 10, ya que este es un método dirigido a preparar una composición con los componentes y proporciones indicados en la reivindicación 1. Como se mencionó anteriormente, la composición divulgada en el documento D1 no presenta las mismas proporciones reclamadas en la reivindicación 1. Por lo tanto, el método divulgado en D1, que está dirigido a obtener la composición que allí se enseña, difiere del método de la reivindicación 10. Por lo tanto, esta reivindicación también es novedosa”*.

Se aclara que no es así porque se presenta una falsa dependencia lo que indica que el proceso de la reivindicación 10, es un proceso con etapas presentadas de carácter general que no necesariamente puede producir el auxiliar de cocción estable al almacenamiento con las características presentadas en las reivindicaciones 1 a 9. Además, se tiene que D1 anticipa todas y cada una de las características técnicas esenciales del proceso. Por lo tanto, el objeto reivindicado no es novedoso con respecto a D1 como se mencionó nuevamente en el literal 5.2 del presente oficio.

Argumentos respecto al examen de nivel inventivo

El solicitante reitera que *“D1 presenta más diferencias con respecto a la invención reclamada que aquellas indicadas por la examinadora (...), el producto de D1 no divulga que contenga aceite en una cantidad entre 3 y 20% (en peso del total de la composición) ni que presente una viscosidad en el rango de 3 a 65 Pa.s a una velocidad de cizallamiento de 1 s-1 a 25 °C, los cuales son características esenciales de la invención de la presente solicitud. Adicionalmente, como ya se había mencionado anteriormente, el producto de D1 tampoco contiene almidón en un rango entre 1,3 y 5,5%.”*

Se aclara que como se mencionó anteriormente, dado que D1 si presenta un porcentaje con un rango mayor al divulgado en la presente invención, se supera la novedad de la reivindicación frente a D1. Adicionalmente, D1 si divulga aceite en un rango de 25 a 40% en peso (Reiv. 1) el cual se traslapa con el rango reclamado en la presente solicitud, así mismo divulga que el objeto de D1 es proporcionar una solución más conveniente y limpia para revestir y freír un producto alimenticio, por ejemplo, en una sartén de calentamiento, preferiblemente en un solo paso de manipulación por parte de un usuario (Pág. 3 Lín 10) previniendo salpicaduras innecesarias de aceite durante el paso de fritura y reduciendo el ahumado (Pág. 16 Lín 7), por lo tanto, no se observar en la invención un efecto técnico asociado diferente al presentado en D1.

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



Oficio N° **16088** de **15 de octubre de 2021**

Ref. Expediente N° NC2019/0008045

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.



Edna Marcela Ramirez Orozco
DIRECTORA DE NUEVAS CREACIONES



Oficio N° 16088 de 15 de octubre de 2021

Ref. Expediente N° NC2019/0008045

**INFORME DE BÚSQUEDA
EXAMEN DE PATENTABILIDAD**

Solicitud No.		Examen de patentabilidad							
NC2019/0008045		1°		2°	X	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	Emulsifier, coat, fry, modified starch, cooking aid, water, sugar, Salt, emulsifier, viscosity, oil.
Clasificaciones utilizadas para la búsqueda	CIP: A23D 7/005, A23L5/10, A23L29/10

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	97045873	11/08/1997	-	-	A
ISA/Derwent	WO2016012263	28/01/2016	1 a 9 10	Reiv. 1, 9 y 11; Pág. 5 Lín 14; Pág. 8 Lín 31 y 15; pág. 9 Lín 17; pág. 20 Lín 3	Y X
ISA	US4504509A	12 /03/1985	-	-	A
Orbit	US4375484A	01/03/1983	-	-	A
Derwent	WO2000078155A1	28/01/2000	-	-	A
Espacente	EP0702902A1	27/03/1996	-	-	A
	US2010119659A1	13/05/2010	-	-	A
	JP2001245588A	11/09/2001	1 a 9	Párr. 0005, 0007, 0008, 0021 y 0027.	Y
	WO2012111199A1	23/08/2012	-	-	A
	US5520937A	28/05/1996	-	-	A
Googlepatent	US4375484A	01/03/1983	-	-	A
⁽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.			“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.		
“E” Solicitud de patente o patente anterior pero publicada en la fecha de presentación internacional o en fecha posterior.					

Oficio N° 16088 de 15 de octubre de 2021

Ref. Expediente N° NC2019/0008045

“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.	“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: (24/08/2021)	
Examinador: Carolina Marcela Vargas Fuentes	