

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 4537 de 31 de marzo de 2022

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: 31/03/2017, EP (EUROP 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 13 de enero de 2022, 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 13 de enero de 2022.

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 para preparar el producto que comprende las etapas de mezclar, calentar, pasteurizar, enfriar, mezclar y llenar.

3. De la solicitud de patente

3.1. Reivindicaciones (Art. 30 Decisión 486)

- Las siguientes expresiones “aceite”, “almidón modificado”, “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

Oficio N° 4537 de 31 de marzo de 2022

Ref. Expediente N° NC2019/0008045

posibilidades, que no están comprendidas dentro del objeto de la solicitud, de tal manera que no permite determinar de forma precisa el alcance de lo que se quiere proteger. 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.

- La reivindicación 1 no se encuentra acorde a lo sustentado en la descripción, donde se enseña que el rango de almidón modificado es de 1,3-5,5 %, con mayor preferencia de 2,3 a 4,5% (Pág. 9). Se sugiere hacer la corrección necesaria.
- La reivindicación 7 no es clara, se sugiere especificar que el almidón es modificado.
- En la reivindicación 10, se sugiere enunciar en la parte característica las proporciones y los componentes de acuerdo con los reclamados en la composición de la reivindicación 1, teniendo en cuenta que es una reivindicación independiente. Esto sin incurrir en ampliación de materia.
- La reivindicación 10, no es concisa. El término: “*al menos*”, es impreciso, por lo cual, no permite distinguir la invención del estado de la técnica. Se sugiere sustituirlo por un término preciso o un rango concreto. Asimismo, presenta dos temperaturas diferentes, se recuerda que las características opcionales deben reclamarse en reivindicaciones dependientes.

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 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
D4	WO2017046301A1	“Savoury concentrates with a flowable texture based on two starches”	23 de marzo de 2017

D1¹ divulga coadyuvante de cocción, estable en almacenamiento para recubrir y freír un producto alimenticio en un solo paso, por ejemplo en una sartén, la ayuda para cocinar comprende 25-40 % en peso de aceite, 35-65 % en peso de agua, 10-25 % en peso % en peso de harina y/o almidón y emulsionante, y en el que el aceite y el agua están en forma de emulsión. (Resumen).

D4² divulga una composición con una textura fluida para preparar un producto alimenticio, a un proceso para preparar una composición para preparar un producto alimenticio y al uso de la composición para preparar un producto alimenticio. (Pág. 1, Lín. 4).

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

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

²<https://worldwide.espacenet.com/patent/search/family/054150343/publication/WO2017046301A1?q=WO2017046301A1>

Oficio N° 4537 de 31 de marzo de 2022

Ref. Expediente N° NC2019/0008045

5.1. Nivel Inventivo (Art. 18 Decisión 486)

La reivindicación 1 consiste en: “*Un auxiliar de cocción estable al almacenamiento para recubrir y freír un producto alimenticio, (...)*” (Radicado N° NC2019/0008045 del 13 de enero de 2022).

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

Características esenciales	D1	D4
Un auxiliar de cocción estable al almacenamiento para recubrir y freír un producto alimenticio, el auxiliar de cocción comprende:	Coadyuvante de cocción estable en almacenamiento para recubrir y freír un producto alimenticio, el ayudante de cocción comprende: (Reiv. 1)	Una composición para preparar un producto alimenticio, comprendiendo la composición: (Reiv. 1)
a) aceite 2-28%	aceite 25 -40% (Reiv. 1)	aceite 0,5 a 10% (Rev. 7)
b) agua 20-60%	agua 35-65 % (Reiv. 1)	agua 40 a 70% (Reiv. 1)
c) almidón modificado 1,3-4,5%	almidón 10-25 % (Reiv. 1) El almidón está en forma gelatinizada. (Reiv. 3)	almidón gelatinizado 1,5 a 5% (Reiv. 2)
d) sal 3-15%	Sal (Reiv. 10) 6,2% (Pág. 20 Lín 3; Ejemplo 6)	sal 10 a 25% (Reiv. 1)
e) azúcar 0,5-30%	Aderezos 1,5 - 10% (Pág. 9 Lín 17)	Azúcar 0,5 a 6% (Pág. 10, Lín 1)
f) saborizantes 0,5-45%	Saborizantes 1,5 - 10% (Pág. 9 Lín 17)	aromatizantes 1 a 30% (Reiv. 1) agentes aromatizantes, ingredientes que mejoran el sabor (Pág. 9, Lín. 23)
g) emulsionante 0,1-10%	Emulsionante (Reiv. 1) 0,5-3% (Pág. 8 Lín 31)	---
viscosidad 3 a 65 Pa.s a una velocidad de cizallamiento de 1 s-1 a 25 °C	viscosidad 20 a 300 Pa.s a una velocidad de cizallamiento de 1s-1 a 25 °C. (Pág. 8 Lín 15)	Viscosidad 15 a 120 Pa.s a una velocidad de cizallamiento de 1 s-1 a 25 °C. (Reiv. 1)
el aceite y el agua están en forma de una emulsión.	el aceite y el agua están en forma de emulsión (Reiv. 1)	---

Oficio N° 4537 de 31 de marzo de 2022

Ref. Expediente N° NC2019/0008045

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, (...) almidón, un emulsionante y el aceite y el agua están en forma de emulsión. (Reiv. 1) Además, el almidón está en forma gelatinizada (Reiv. 3).

La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 1 y coadyuvante de cocción divulgado de D1 consiste en la concentración de almidón modificado, el cual comprende un rango de 1,3 a 4,5%.

No hay evidencia de que el incluir específicamente almidón modificado en un rango de 1,3 a 4,5% proporcione un auxiliar de cocción con algún efecto técnico diferente al que ya proporcionaba el objeto de D1, puesto que proporcionar una composición que se une bien a los productos alimenticios y al freír directamente dichos productos alimenticios en una sartén o sobre una superficie de calentamiento les proporciona una agradable capa crujiente, ya había sido previsto en dicho documento (Pág. 4 Lín 24).

Si bien la invención enuncia que 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 viscosidad 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 auxiliar de cocción alternativo?

Sin embargo, el incluir el rango de 1,3 a 4,5% de almidón modificado para obtener el coadyuvante de cocción, ya está divulgado en D4 que se refiere a una composición para preparar un producto alimenticio, comprendiendo la composición agua, aromatizantes, sal, almidón, siendo un almidón modificado gelatinizado (...), (Reiv. 1), aceite en el intervalo de 0,5 a 10% (en peso de la composición total) (Reiv. 7), azúcar en el rango de 0,5 a 6% (en peso de la composición total) (Pág. 10, Lín 1), con una viscosidad en el rango de 15 a 120 Pa.s, a una velocidad de cizallamiento de 1 s⁻¹ a 25 °C. (Reiv. 1), en la que la cantidad de almidón gelatinizado está en el intervalo de 1,5 a 5% (en peso de la composición total) (Reiv. 2), almidón modificado físicamente (Reiv. 3), en el cual, el almidón modificado físicamente se selecciona del grupo de almidón de maíz ceroso modificado físicamente, almidón de tapioca modificado físicamente, almidón de patata modificado físicamente o una combinación de los mismos (Reiv. 4). Además, la composición, (...) no forma película/quema por contacto directo con una sartén caliente, es percibido saludable/natural por los consumidores, no necesita xantana, (...) tiene una apariencia natural para el consumidor, tiene una textura fluida; proporcionar un recubrimiento a los ingredientes después de la preparación del producto para freír en sartén, se puede distribuir uniformemente sobre los ingredientes del plato final y se descarga fácilmente del paquete, (...) evitar la formación de grumos durante la preparación de un producto alimenticio dentro de una aplicación de sartén y evitar que se pegue a una sartén durante la preparación de un producto alimenticio. (Pág. 3 Lín 7).

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a incluir el rango de 1,3 a 4, 5% de almidón modificado de D4, en la composición de D1 para así llegar al objeto de la reivindicación 1. Por lo cual se considera obvia.



Oficio N° 4537 de 31 de marzo de 2022

Ref. Expediente N° NC2019/0008045

Adicionalmente D1 enuncia que el coadyuvante de cocción comprende un aceite vegetal, preferiblemente seleccionado del grupo que consiste en aceite de palma, oleína de palma, aceite de oliva, aceite de maíz, aceite de girasol, aceite de salvado de arroz, aceite de soja y aceite de canola, o una combinación de los mismos. (Reiv. 4). no comprende un hidrocoloide seleccionado del grupo que consiste en goma xantana, goma arábiga, goma guar, goma de algarrobo, carboximetilcelulosa, alginato, pectina, agar, carragenina y gelatina, o una combinación de los mismos. (Pág. 9, Lín. 27)

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.

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 13 de enero de 2022).

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

Características esenciales	D4
Un proceso para preparar un auxiliar de cocción estable al almacenamiento de acuerdo con una de las reivindicaciones 1-9, que comprende las etapas de:	Un proceso para preparar una composición en forma de textura fluida para preparar un producto alimenticio de acuerdo con tabla 1 que comprende los pasos: (Reiv. 11)
a) mezclar los ingredientes que no son sensibles al calor y/o que necesitan una etapa de pasteurización x. a una velocidad de mezclado en el rango de 1500 rpm para formar una emulsión;	a) mezclar un primer almidón en agua (Reiv. 11) ---
b) calentar la mezcla de la etapa a) a una temperatura de entre 70-98°C;	b) calentar la mezcla del paso a) a una temperatura de 85°C, a 90 °C (Reiv. 11).
c) pasteurizar la mezcla de la etapa b) a una temperatura de al menos 72 °C. a una velocidad de mezclado en el rango de 100-500 rpm;	d) pasteurizar la mezcla a una temperatura de 75 °C (Reiv. 11) ---
d) enfriar la mezcla de la etapa c) a una temperatura menor que 50°C y mezclar adicionalmente los ingredientes que son sensibles al calor y/o que no necesitan una etapa de pasteurización a una velocidad de mezclado en el rango de 100-500 rpm;	e) enfriar la mezcla después de la pasteurización a una temperatura dentro del rango de 37 °C a 43 °C (Reiv. 11) f) agregar otro componente (...) a la mezcla del paso e) después del enfriamiento, mezclar más para formar la composición (Reiv. 11) ---
e) llenar el auxiliar de cocción resultante de la etapa c) o la etapa d) en contenedores de empaque;	llenar el paquete. (Reiv. 11)

D4 se considera el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 10 porque divulga un proceso para preparar una composición en forma de

Oficio N° 4537 de 31 de marzo de 2022

Ref. Expediente N° NC2019/0008045

textura fluida para preparar un producto alimenticio de acuerdo con tabla 1. (Reiv. 11) que comprende los pasos de a) mezclar un primer almidón (...), b) calentar la mezcla del paso a) a una temperatura de al menos 85 °C, (...), d) pasteurizar la mezcla (...) a una temperatura de (...) 75 °C; e) enfriar la mezcla después de la pasteurización a una temperatura dentro del rango de (...) 25°C a 50°C, f) agregar otro componente (...) a la mezcla del paso e) después del enfriamiento, mezclar más para formar la composición y llenar el paquete (Reiv. 11)

La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 10 y el proceso divulgado de D4 consiste en especificar las velocidades de mezclado.

No se evidencia un efecto asociado al especificar las velocidades de mezclado.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿Cómo modificar el proceso conocido en D4 con el fin de obtener un proceso alternativo?

Sin embargo, D4 enuncia mezclar un primer almidón, que es un almidón modificado gelatinizado, (...) en agua (Pág. 4, Lín. 20), pasteurizar la mezcla (...) a una temperatura de (...) 75°C (Pág. 4, Lín. 31), y agregar otro componente (...) a la mezcla (...) después del enfriamiento, mezclar más para formar la composición (Reiv. 11), y si bien D4 no puntualiza la velocidad en la que se realiza la mezcla, esto corresponde a un proceso de optimización que realiza de forma rutinaria una persona del oficio normalmente versada en la materia, especialmente teniendo en cuenta que no se observa un efecto técnico asociado a las velocidades puntuales reclamadas.

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a especificar las velocidades de mezcla en el proceso de D4 para llegar así al objeto de la reivindicación 10, por lo cual se considera obvia.

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
D4	WO2017046301A1	1 a 10	Nivel Inventivo

6. Respuesta a los argumentos del solicitante

Argumentos respecto a claridad

El solicitante argumenta que *”es claro que la Señora Examinadora debe tener en cuenta que las reivindicaciones se redactan para un experto en la materia acostumbrado a trabajar en el campo técnico y que, por lo tanto, conoce perfectamente el significado de los términos que se utilizan en su campo. Por lo tanto, me permito muy amablemente señalar que las objeciones frente a términos claramente entendibles no tienen sentido, máxime si se toman en cuenta las enseñanzas de la descripción. Una persona normalmente en la materia entendería el alcance y los límites de cada uno de los términos de dichas reivindicaciones, basándose en el sentido claro y corriente de los mismos términos y en el contexto dado a esos términos por la descripción de la solicitud tal como fue presentada. A continuación me permito proporcionar los siguientes apartes no*

Oficio N° 4537 de 31 de marzo de 2022

Ref. Expediente N° NC2019/0008045

limitantes de la descripción para definir y esclarecer el contexto en el que se deben entender tales términos. Es preciso señalar que tales fragmentos son presentados meramente a modo de ejemplo y que existen otras fuentes de contexto a lo largo de la descripción (incluyendo en las reivindicaciones y de los propios términos): (...)."

"En este sentido, me permito manifestar entonces a ese Despacho que resultaría una restricción injusta delimitar dichos tipos de términos (a partir de una generalización del término, el cual es claro y entendible) a una única manera de realización, toda vez que, modificando el tipo/naturaleza de los mismos, un tercero podría aprovechar impunemente el desarrollo realizado por el solicitante. En conclusión, todos los términos incluidos en el nuevo capítulo reivindicatorio presentado junto al presente memorial son claros y permiten la fácil identificación y directa comparación del objeto de la materia reclamada con lo divulgado en el estado de la técnica anterior. Dichos términos representan la mejor manera de describir la invención, y de ninguna manera restan claridad a la reclamación. Por lo tanto, se solicita muy amablemente se retire la objeción de la Señora Examinadora a este respecto".

Esta oficina considera que si bien los términos objetados son claros, no son concisos, ya que engloban un gran número de componentes, que a su vez dan origen a un elevado número de composiciones y no permite determinar el alcance de lo que se desea proteger. Adicionalmente, se reitera que, una reivindicación independiente es la que contiene todas las características esenciales de la invención y es autosuficiente. Se recuerda que las reivindicaciones deben ser claras por sí mismas, sin necesidad de remitirse a la descripción para entenderlas.

Por lo anterior y tras la modificación del capítulo reivindicatorio (Radicado N° NC2019/0008045 del 13 de enero de 2022) se reitera la falta de concisión en cuanto a que se presentan las siguientes expresiones "aceite", "almidón modificado", "almidón" y "emulsionante", presentes en la reivindicación 1 y 7, las cuales siguen siendo expresiones de carácter general que aunque corresponden a expresiones ampliamente conocidas, abarcan una extensa gama de posibilidades. Y tal como se enuncia en el numeral 3.1 del presente Oficio, 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.

El solicitante argumenta que *"En vista de tal objeción, me permito señalar que, contrario a lo que menciona la Señora Examinadora, el proceso de la nueva reivindicación 10 es totalmente claro y se encuentra debidamente definido a través de sus etapas técnicas que incluye parámetros y elementos diferenciables. Como se observa en el pliego reivindicatorio, se reivindica un proceso que comprende las etapas de: (...) Cada etapa incluye su correspondiente especificación, ya sea rango de temperatura o de velocidad de agitación, y se especifican rasgos y parámetros adicionales del auxiliar de cocción obtenido a partir de tal proceso. Ahora, es necesario aclarar que la caracterización con proporciones de ingredientes o elementos que conforman el auxiliar de cocción se ha hecho para la materia referente al producto. Como es bien reconocido en el campo de las patentes, la caracterización de los procesos se da a través de etapas técnicas con parámetros distinguibles, tal como es el presente caso".*

Se aclara que a pesar de que el preámbulo del proceso de la reivindicación 10 enuncia *"de acuerdo con una de las reivindicaciones 1-9"*, la reivindicación 10 no depende de ellas. Se recuerda que las reivindicaciones de composición y de proceso son independientes y cada una debe definir todas las características esenciales de la



Oficio N° 4537 de 31 de marzo de 2022

Ref. Expediente N° NC2019/0008045

invención y deben ser claras por sí mismas. Por tanto, persiste el requerimiento de incluir en la reivindicación 10 de proceso los componentes y proporciones reclamados en la reivindicación 1.

El solicitante argumenta que *“En el presente caso, el término “al menos” establece un límite inferior dentro del contexto del proceso industrial de pasteurización. La persona versada en la materia reconocería fácilmente el límite superior de dicho procesos de pasteurización, y por lo tanto, se logra obtener un intervalo de temperatura cerrado y concreto. Entonces, tal término sí permite una comparación con el estado de la técnica, teniendo en cuenta que la definición del rango sí establece al menos uno de los valores límite de los intervalos. A pesar de que dichos términos establezcan rangos amplios, no significa que tal definición no sea clara, ya que, como se explicó anteriormente, sí se permite la comparación del rango con valores del estado de la técnica.”*

Se aclara que la expresión “al menos” para definir las condiciones de una etapa de un proceso, no define un rango concreto, por lo tanto, el ámbito de protección de la reivindicación deja de ser precisa. Por lo tanto, se reitera la sugerencia de reemplazar la expresión imprecisa por un valor o rango específico de acuerdo con el soporte presente en la descripción.

Argumentos respecto a la Novedad

El solicitante argumenta que *“las enseñanzas del documento D1 de ninguna manera anticipan el proceso para preparar un auxiliar de cocción, con exactamente todas y cada una de las definiciones de sus etapas y parámetros particulares, y por lo tanto, no revelan en su totalidad las características técnicas estructurales del mismo, tal y como se reclaman en el capítulo reivindicatorio modificado que se presenta junto con este memorial.”*

“Sin embargo, y teniendo en cuenta las modificaciones al alcance del capítulo reivindicatorio mencionadas en el numeral 3.1. del presente memorial, el documento D1 falla en divulgar todas las características esenciales del proceso de la nueva reivindicación 10. Particularmente, y como lo reconoce la Señora Examinadora en su Tabla Comparativa 2 del Concepto Técnico, el método del documento D1 no incluye una etapa de enfriamiento de la mezcla debajo de los 50°C. Según las modificaciones aquí presentadas, el proceso ahora incluye (obligatoriamente) dicha etapa de enfriamiento, la cual es crucial para permitir la adición y mezcla de aquellos componentes que son sensibles al calor y que no requieren de pasteurización. Como reconocería la persona versada en la materia, dicha etapa técnica es fundamental para completar el proceso de preparación del auxiliar de cocción estable al almacenamiento.”

“En este punto es preciso aclarar que la referencia al producto de acuerdo con las reivindicaciones 1 a 9 se da con el objetivo de esclarecer que el producto obtenido con el proceso reivindicado cumple con las características allí definidas. En ningún momento se trata de vincular directamente al proceso y generar una dependencia al producto, pues su definición se da por etapas específicas con unos parámetros técnicos definidos, los cuales son suficientes para entender el alcance de dicha materia. Entonces, el proceso de preparación del auxiliar de cocción no depende de dicho producto, sino que es independiente y sirve para obtener auxiliares de cocción con las características establecidas en tales reivindicaciones”.

En referencia al argumento de la solicitante, se aclara que en el Oficio 16088 de 15 de octubre de 2021, la reivindicación 10 (Radicado No NC2019/0008045 del 16 de junio de



Oficio N° 4537 de 31 de marzo de 2022

Ref. Expediente N° NC2019/0008045

2021) comprendía la etapa de enfriar como opcional y fue afectada por novedad frente a D1. Sin embargo se resalta que tras la modificación del capítulo reivindicatorio (Radicado N° NC2019/0008045 del 13 de enero de 2022) se realiza nueva búsqueda y tal como se mencionó en el numeral 5.1 del presente Oficio, en el examen de patentabilidad se supera la objeción de novedad respecto a D1, y se emplea D4 para evaluar el nivel inventivo de la presente solicitud. En cuanto a D1, ya no se emplea para afectar la reivindicación 10. Pero se aclara que a pesar de que enuncia “de acuerdo con una de las reivindicaciones 1-9”, se reitera que la reivindicación 10 es independiente, y no se están reclamando componentes o proporciones específicas, de tal forma estas no son comparadas con el estado de la técnica.

Argumentos respecto al examen de Nivel inventivo

El solicitante argumenta que *“me permito señalar que las enseñanzas de dichos documentos D1 y D3, solas o en combinación, de ninguna manera anticipan o sugieren de manera obvia el auxiliar de cocción estable al almacenamiento, con todas y cada una de sus características técnicas esenciales, tal y como se reclaman en el capítulo reivindicatorio modificado que se presenta junto con este memorial.” (...)* *“La característica distintiva de la nueva reivindicación 1 de la presente invención radica en que el auxiliar de cocción comprende un almidón modificado en una cantidad de 1,3-4,5 % (en peso de la composición total), azúcar en una cantidad de 0,5-30 % (en peso de la composición), y se desarrolla una composición que tiene una viscosidad en el intervalo de 3 a 65 Pa.s a una velocidad de cizallamiento de 1s-1 a 25°C.”*

Se aclara que, tras la modificación del capítulo reivindicatorio (Radicado N° NC2019/0008045 del 13 de enero de 2022), se realiza una nueva búsqueda y tal como se cita en el presente Oficio, el nivel inventivo no ha sido superado y es afectado por la combinación los documentos D1 y D4. En cuanto al D3 ya no es empleado en el presente Oficio.

El solicitante argumenta que *“D1 no describe una composición que tenga una viscosidad en el rango de 3 a 65 Pa.s a una velocidad de cizallamiento de 1s-1 a 25°C. Además, D1 no describe una composición que tenga aceite en una cantidad de 3-20% (en peso de la composición total), y que junto con la cantidad de agua incluida formen una emulsión.”*

En referencia al argumento de la solicitante, se reitera que, una reivindicación independiente es la que contiene todas las características esenciales de la invención y es autosuficiente. Por esta razón, no es claro por qué el solicitante enuncia que: *“D1 no describe una composición que tenga aceite en una cantidad de 3-20% (en peso de la composición total), y que junto con la cantidad de agua incluida formen una emulsión.”* Si según las reivindicaciones en estudio, (Radicado N° NC2019/0008045 del 13 de enero de 2022), la reivindicación 1, presenta *“Un auxiliar de cocción estable al almacenamiento para recubrir y freír un producto alimenticio, el auxiliar de cocción comprende: a) **aceite en una cantidad de 2-28% (en peso de la composición total)**”* (énfasis fuera de texto) y como se observa en el presente documento en la Tabla 2, D1 comprende **25-40% en peso de aceite (Reiv. 1)**, presentado un solapamiento de rangos. Además, D1 enuncia también que el aceite y el agua están en forma de emulsión (Reiv. 1), Ver Tabla 2 en el presente documento. Por lo tanto, D1 anticipa dichas características técnicas esenciales de la materia reclamada en el capítulo reivindicatorio en estudio.

“Contrario a lo que señala la Señora Examinadora, sí existe un efecto técnico asociado a dicha característica distintiva. En efecto, con la caracterización del auxiliar de cocción se



Oficio N° 4537 de 31 de marzo de 2022

Ref. Expediente N° NC2019/0008045

logra combinar una emulsión entre agua y aceite en una proporción muy específica con una cantidad específica predeterminada de un almidón modificado y que tiene una viscosidad en el rango de 3 a 65 Pa.s a una velocidad de corte de 1 s⁻¹ a 25°C. Así entonces, el problema técnico objetivo que se busca solucionar consiste en la necesidad de proporcionar una composición que se funda bien directamente en una bandeja de calentamiento o sobre una superficie de calentamiento. Además, se necesita una composición que se una a los productos alimenticios y, al freír directamente dichos productos alimenticios en una sartén o sobre una superficie de calentamiento, les proporcione un recubrimiento agradable.”

“D1 no da ningún indicio para obtener una composición con la emulsión entre agua y aceite en una relación muy específica con una cantidad específica predeterminada de un almidón modificado y que tenga una viscosidad en el rango de 3 a 65 Pa.s a una velocidad de cizallamiento de 1s⁻¹ a 25°C. En efecto, D1 no da ninguna pista para llegar a una composición que comprenda almidón modificado en una cantidad de 1,3 a 4,5 % (en peso de la composición total), azúcar en una cantidad de 0,5 a 30 % (en peso de la composición), y que además exhiba una viscosidad en el intervalo de 3 a 65 Pa.s a una velocidad de cizallamiento de 1s⁻¹ a 25°C”.

“De hecho, D1 no da ninguna pista sobre las propiedades de fusión, formación de película, glaseado, ahumado/quemado, cantidad de salsa y espesor de la salsa. Además, se llama la atención sobre el Ejemplo de comparación 17 de la invención (página 25 de la presente descripción), ya que se muestra que una composición que tiene un 6% (en peso de la composición total) no funciona según la invención, ya que la viscosidad es 82,14 Pa.s a una velocidad de cizallamiento de 1s⁻¹ a 25°C y tiene desventajas con respecto a la fusión, formación de película, glaseado, ahumado/quemado, cantidad de salsa y grosor de la salsa. Como la cantidad de almidón en D1 es incluso mayor que la probada en el ejemplo de comparación 17, es muy probable que el efecto técnico negativo esperado se produzca de forma más drástica (sí se usa la composición de D1 como base de modificación).

Se aclara que tras la modificación del capítulo reivindicatorio (Radicado N° NC2019/0008045 del 13 de enero de 2022) se realiza nueva búsqueda y tal como se mencionó en el numeral 5.1 del presente Oficio, el nivel no ha sido superado y es afectado por la combinación los documentos D1 y D4, manteniendo a D1 como el más cercano puesto que divulga todas las características esenciales. En cuanto a D3 ya no es empleado en el presente documento. Donde la diferencia de D1 con la invención, consiste en el porcentaje de concentración de almidón modificado el cual comprende un rango de 1,3 a 4,5% y D1 comprende almidón en un rango de 10-25 % (Reiv. 1). Al no encontrarse un efecto asociado al incluir el almidón modificado en un rango de 1,3 a 4,5% ni algún efecto diferente al que ya proporciona D1, debido a que D1 hace referencia a combinar una emulsión entre agua y aceite en una proporción muy específica con una cantidad específica predeterminada de una mezcla de harina y/o almidón, que puede obtener una composición que, (...), se une bien a los productos alimenticios y al freír directamente dichos productos alimenticios en una sartén o sobre una superficie de calentamiento les proporciona una agradable capa crujiente, ya había sido previsto en dicho documento (Pág. 4 Lín 24). Y si bien la invención enuncia que 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. Se definió como problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención ¿Cómo modificar el coadyuvante



Oficio N° **4537** de **31 de marzo de 2022**

Ref. Expediente N° NC2019/0008045

de cocción conocido en D1 con el fin de obtener un auxiliar de cocción alternativo? Pero por otro lado, D4 se refiere a una composición para preparar un producto alimenticio, comprendiendo la composición agua, aromatizantes, sal, almidón, que es un almidón modificado gelatinizado (...), (Reiv. 1), aceite en el intervalo de 0,5 a 10% (en peso de la composición total) (Reiv. 7), azúcar en el rango de 0,5 a 6% (en peso de la composición total) (Pág. 10, Lín 1), con una viscosidad en el rango de 15 a 120 Pa.s, a una velocidad de cizallamiento de 1 s-1 a 25 °C.(Reiv. 1).), en la que la cantidad de almidón gelatinizado está en el intervalo de 1,5 a 5% (en peso de la composición total) (Reiv. 2). Por lo tanto, una persona normalmente versada en la materia estaría motivada a optimizar el coadyuvante de cocción conocido en D1, con la composición conocida en D4, y llegar al objeto de la reivindicación 1. Por lo cual se considera obvia.

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.



Edna Marcela Ramirez Orozco
DIRECTORA DE NUEVAS CREACIONES



Oficio N° 4537 de 31 de marzo de 2022

Ref. Expediente N° NC2019/0008045

INFORME DE BÚSQUEDA
EXAMEN DE PATENTABILIDAD

Solicitud No.		Examen de patentabilidad							
NC2019/0008045		1°		2°		3°	X	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
	NC2018/0004575	01/06/2017	-	-	P
ISA/Derwent	WO2016012263	28/01/2016	1 a 9	Reiv. 1, 3 y 10; Pág. 4 Lín. 24; Pág. 8 Lín. 15 y 31; Pág., 9 Lín 17; Pág. 20 Lín 3; Ejemplo 6.	Y
ISA	WO2017046301A1	23/03/2017	1 a 10	Reiv. 1, 2, 3, 4, 7 y 11; Pág. 3, Lín 7; Pág. 9 Lín. 23 y Pág. 10 Lín 1.	Y
	US4504509A	12 /03/1985	-	-	A
Orbit	US4375484A	01/03/1983	-	-	A
Derwent	WO2000078155A1	28/01/2000	-	-	A
Patbase	US2003203096A1	30/10/2003	-	-	A
	US6517884B1	11/02/2003	-	-	A
	US2013259988A1	03/10/2013	-	-	A
Espacente	EP0702902A1	27/03/1996	-	-	A
	US2010119659A1	13/05/2010	-	-	A
	JP2001245588A	11/09/2001	-	-	A
	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.					



Oficio N° 4537 de 31 de marzo de 2022

Ref. Expediente N° NC2019/0008045

(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: (30/03/2022)	