

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° **6637** de **9 de mayo de 2022**

Ref. Expediente N° NC2019/0008585

Señores
VISCOFAN, S.A.

TÍTULO DE LA SOLICITUD: “TRIPA DE TRANSFERENCIA DE BARRERA NO POROSA TEXTURADA”

PRIORIDAD: 6/08/2018, US (ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA), 16/055,472.

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

El problema planteado consiste en la necesidad de proporcionar una tripa para alimento termoplástica, coextruida que tiene una resistencia elevada, capacidad de plisado y desplisado homogénea, y excelente capacidad para transferir aditivos alimenticios al producto alimenticio envuelto.

Para resolver dicho problema técnico, la solicitud en estudio plantea una tripa para alimento termoplástica que incluye un aditivo funcional y una superficie texturizada, con dos zonas de retención, en donde en cada una varía el espesor, con una diferencia entre 160 y 1950 micras y su método de fabricación.

2. Reivindicaciones estudiadas

El presente estudio se basa en el capítulo reivindicatorio presentado el 06 de agosto de 2019.

3. De la solicitud de patente

3.1. Título

De conformidad con el literal d) del artículo 27 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina, el nombre de la invención de que se trata deberá reflejar el objeto y el campo industrial con el cual se relaciona la misma y ser concordante con la materia descrita y las reivindicaciones de la solicitud. El nombre no podrá referirse a nombres personales, marcas de productos o nombres de fantasía.

El título de la solicitud no refleja el objeto divulgado en la descripción y las reivindicaciones, por lo cual se sugiere el siguiente título: “TRIPA PARA ALIMENTO TERMOPLÁSTICA COEXTRUIDA CON ÁREAS QUE TIENEN CAPACIDAD DE RETENCIÓN VARIABLE Y SU MÉTODO DE FABRICACIÓN”.

3.2. Reivindicaciones



Oficio N° 6637 de 9 de mayo de 2022

Ref. Expediente N° NC2019/0008585

Teniendo en cuenta lo establecido en el artículo 30 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina:

"Las reivindicaciones definirán la materia que se desea proteger mediante la patente. Deben ser claras y concisas y estar enteramente sustentadas por la descripción. (...)"

Esta oficina informa que, el método no es claro porque no son claras las etapas mediante las cuales se obtendría la diferencia de grosores, que tal parece, es un elemento esencial del producto, por lo que hay una inconsistencia entre el método y el producto reclamado.

Esta oficina informa que, la reivindicación 12 hace mención a un procedimiento, pero este no se define mediante una secuencia lógica de etapas y mediante sus condiciones técnicas esenciales. Está definiendo una etapa por un efecto esperado, menciona que comprende "una etapa de someter la tripa co-extruida con por lo menos un tratamiento mecánico y térmico, "de tal modo" de generar una textura", dicha expresión no es clara y no define una etapa técnica en concreto ni mucho menos condiciones técnicas específicas que puedan permitir identificar que se logra dicha textura. En consecuencia, se sugiere modificar dichas reivindicaciones para definir completamente las etapas que caracterizan el procedimiento.

Esta oficina informa que, el capítulo reivindicatorio, especialmente la reivindicación 1, no es clara ni concisa, presenta una excesiva complejidad, no se identifica si las zonas de retención hacen parte de toda la tripa, o solamente de una capa, o pueden estar en varias capas. La frase "*donde el espesor promedio de la tripa para alimento, termoplástica, en las áreas que tienen una capacidad*", no define dichas áreas, por lo que no hay cohesión en el texto reivindicado, esto dificulta determinar el alcance de la invención que se busca proteger. Se sugiere mejorar la redacción y hacer la reivindicación más concisa.

Esta oficina informa que, la diferencia de espesor entre 160 y 1950 no es coherente con los rangos reclamados, puesto que el rango menor es de 1 a 100 micras, mientras que el rango superior es 191 a 2000 micras, siendo que la diferencia mínima entre los valores mínimos es 190 micras, lejano al valor mínimo de 160, por lo cual no hay claridad.

Esta oficina informa que, las características "*la cual forma un diseño tridimensional de capacidad de retención superior e inferior para un aditivo funcional*" y "*de tal modo de generar sobre su superficie de contacto con el alimento una superficie texturada*", de la reivindicación 1 y 13 son puramente funcionales y no definen al objeto reclamado. Se le recuerda al solicitante que una funcionalidad puede estar presente en las reivindicaciones, pero no le puede dar novedad ni nivel inventivo a un producto, dado que cuando se reivindica un producto las características funcionales sirven para entender la interrelación entre los elementos que conforman un producto, pero son solo los elementos esenciales los que pueden definirlo, haciendo a las características funcionales opcionales a tener en cuenta en el examen de patentabilidad. Sírvase incluir las características técnicas esenciales que identifican la invención.

Esta oficina informa que, el término "*opcional*" (reiv. 12) no es limitativo y no restringe el alcance de la reivindicación. Se sugiere eliminar o colocar las características opcionales en reivindicaciones dependientes por separado.



Oficio N° 6637 de 9 de mayo de 2022

Ref. Expediente N° NC2019/0008585

Esta oficina informa que, en la reivindicación 13, el término: “*por lo menos*” (reiv. 4, 12), “*de tal modo*” (reiv. 12, 13), es impreciso, por lo cual, no permiten distinguir la invención del estado de la técnica. Se sugiere sustituirlo por términos precisos o rangos concretos.

Esta oficina informa que, la relación de dependencia de la reivindicación 13 no es correcta, toda vez que su objeto es un método y está refiriéndose a la reivindicación 11 que es un producto. Se sugiere corregir.

Esta oficina informa que, la reivindicación 16, no es concisa porque repite materia ya contenida en la reivindicación independiente.

En consecuencia, es necesario que allegue las aclaraciones o modificaciones correspondientes para dar cumplimiento a lo establecido en el citado artículo.

3.3. Descripción

La tabla 1 no es clara, porque algunas siglas de la fila no son de fácil interpretación, por ejemplo, los “WT” o “LRC” o “HRC”, se sugiere explicitarlos o por lo menos colocar en el pie de página su significado, con el fin de guiar mejor al lector. Tampoco es claro a qué se refiere con “diseño visible”. Adicionalmente, no es claro cuales características, de acuerdo con dicha tabla, son las que “*le permiten al producto tener una buena transferencia del aditivo sin permitir que el aditivo funcional transferible migre al exterior*”, como se afirma en el párrafo 00173.

Se le recuerda al solicitante que cualquier modificación no podrá incurrir en ampliación de materia, es decir, no podrá incluir materia que no había sido presentada en la divulgación inicial.

4. Determinación del Estado de la Técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 06 de agosto de 2018, 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	EP3014997	“Multilayered coextruded thermoplastic food casing”	04 de mayo de 2016
D2	US7011858	“Concertina-shaped casing suitable for edible materials”	14 de marzo de 2006

D1¹ divulga una envoltura alimentaria termoplástica coextruida de múltiples capas que comprende al menos un material interior poroso libre de cualquier agente formador de poros líquido, especialmente cualquier agente formador de poros líquido no supercrítico, un método para producir dicha envoltura alimentaria termoplástica coextruida de múltiples capas y el uso de dicha envoltura termoplástica para alimentos coextruida multicapa como una envoltura para salchichas, cuyas envolturas para alimentos pueden transferir aditivos alimentarios funcionales tales como sabores o colores al producto alimenticio

¹<https://patents.google.com/patent/EP3014997>

Oficio N° 6637 de 9 de mayo de 2022

Ref. Expediente N° NC2019/0008585

encerrado, especialmente en la producción de carne, queso o productos de pescado.. (Resumen).

D2² se refiere generalmente a una concertina fruncida formada a partir de una envoltura tubular sin costuras para alimentos que está unida en un extremo y tiene una superficie exterior provista de un revestimiento o impregnación que incluye un aditivo alimentario. El extremo amarrado de la presente carcasa se vuelve hacia adentro, dentro de la cavidad hueca formada por la concertina. Las concertinas de la presente invención están particularmente adaptadas para su uso con máquinas automáticas de llenado, porcionado y clipado de salchichas. (Resumen).

Examen de Patentabilidad

De acuerdo con lo establecido en el artículo 14 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina, en el cual se establecen los requisitos de patentabilidad objeto de la solicitud en estudio, esta Oficina presenta a continuación el análisis de los requisitos de patentabilidad.

4.1. Nivel Inventivo

Teniendo en cuenta lo señalado en el artículo 16 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina, la reivindicación independiente 12 (NC2019/0008585 del 06 de agosto de 2019) refiere a: “Método para producir una tripa para alimento”. A continuación, se presenta la tabla comparativa entre el objeto reivindicado y los documentos encontrados en el estado de la técnica:

CARACTERÍSTICAS ESENCIALES	D1	D2
Método para producir una tripa para alimento	Método para producir una tripa para alimento (Reiv. 13).	Método para hacer una tripa multicapa polimérica (Ejemplo 1).
Someter la tripa a un tratamiento mecánico y térmico: Superficie texturada	Someter la tripa a un tratamiento mecánico y térmico: Superficie texturada (Reiv. 13, Párr. 143 a 146).	----
Recubriendo con un aditivo funcional al exterior el exterior	Se aplicó un aditivo funcional al exterior (Párr. 0033).	Recubriendo con un aditivo funcional la superficie exterior (Párr. 0038, Ejemplo 1).
Poner al revés la tripa	----	Poner al revés la tripa (Párr. 0044, Ejemplo 1).

D1 es considerado como el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 12, ya que se refiere a un método para producir la tripa alimenticia coextruida que comprende co-extruir una combinación de una primera composición polimérica con un agente formador de poro (Reiv. 13), para formar una superficie texturada (Párr. 143 a 146). Donde un aditivo funcional tal como un colorante, saborizante se puede aplicar a la superficie interior de la tripa, la cual es la parte exterior de la capa interna porosa, o sobre toda la película entera o sobre la tripa entera (Párr. 0033).

La diferencia entre la invención definida entre la reivindicación 12 y el método divulgado en D1, consiste en que se pone al revés la tripa después de la aplicación del aditivo.

²<https://patents.google.com/patent/US7011858>

Oficio N° 6637 de 9 de mayo de 2022

Ref. Expediente N° NC2019/0008585

No hay evidencia de que el poner al revés la tripa después de la aplicación del aditivo proporcione un método con algún efecto técnico diferente al que ya proporcionaba el objeto de D1, puesto que proporcionar tripas con aditivos funcionales en el interior ya había sido previsto en dicho documento (Ejemplos).

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿Cómo modificar el método conocido en D1 para proporcionar otro método alternativo?

Sin embargo, el aplicar un aditivo funcional en la superficie exterior y luego poner al revés la tripa, ya está divulgado en D2 que se refiere a una envoltura polimérica multicapa que comprende una secuencia PA/PE/PA, donde se recubre con un aditivo funcional la superficie exterior que comprende alginato y humo en polvo (Párr. 0038, Ejemplo 1). La mezcla se aplica y luego se seca. Luego se coloca al revés durante la etapa de llenado sin problema (Párr. 0044).

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a aplicar un aditivo funcional como en D2 en el método de D1, para así llegar al objeto de la reivindicación 12. Por lo cual se considera obvia.

Las reivindicaciones dependientes 13 a 16 no mencionan alguna característica que, junto proceso de la reivindicación 1, por lo cual se considera que carecen de nivel inventivo.

5. Conclusión

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

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	EP3014997	12 a 16	Nivel inventivo
D2	US7011858	12 a 16	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.

Oficio N° **6637** de **9 de mayo de 2022**

Ref. Expediente N° NC2019/0008585

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° 6637 de 9 de mayo de 2022

Ref. Expediente N° NC2019/0008585

INFORME DE BÚSQUEDA
EXAMEN DE PATENTABILIDAD

Solicitud No.		Examen de patentabilidad							
NC2019/0008585		1°	X	2°		3°		Revoca	
Fecha de determinación estado de la técnica (DD/MM/AÑO)				Prioridad			Presentación		
06/08/2018				X					
Solicitante									
VISCOFAN, S.A.									
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 16
Palabras clave utilizadas	((CASING OR TUBE OR SHELL OR SAUSAGE OR COVER OR WRAPP+) P FOOD) AND (THICKNESS) AND (OUT P SURFACE)/ AND ((REVERT+ OR INVERT+ OR TURN+) P ADDITIVE) FOOD CASING VERY THICK TWO-ABSORPTION ZONE ROUGH SURFACE
Clasificaciones utilizadas para la búsqueda	CIP: A22C 13/00; A22C 13/02; A22C 17/10; B32B 1/08; B32B 27/04; B32B 27/32; B32B 27/34; B32B 37/00; B65D 85/08

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	NC2018/0009182 NC2019/0004678	31/08/2018 07/05/2019	-	-	A A
USPTO	EP3014997 US2016120195 US7666484	04/05/2016 05/05/2016 23/02/2010	12 a 16	Reiv. 1, 13, Párr. 33, 146 a 150	Y A A
EPO	US4786512 EP1911352	22/11/1988 16/04/2008	-	-	A A
Patbase	US20050202131 EP3200996 US6194040	29/10/2013 09/08/2017 27/02/2001	-	-	A A A
Patbase/Orbit	US20060003058	05/01/2006	-	-	A
Orbit	US20090214722 US7011858	27/08/2009 14/03/2006	12 a 16	Ejemplo 1, Párr. 38	A Y
Epoquenet	US2012070592 WO2010138569	22/03/2012 02/12/2010	-	-	A A
Derwent	DE10337009 DE10244088 RU2009106120	24/03/2005 01/04/2004 27/08/2010	-	-	A A A
Google patents	US20080057235 EP0467039 EP1545224	06/03/2008 09/08/1995 29/06/2006	-	-	A A A
Google	Barbut, S	04/2011	-	-	A
(1) Cita completa literatura no patente (LNP)		Barbut, S. (2011). « Sausage casings--microstructure of regular and coated cellulose, fabric and plastic casings ». Italian Journal of Food Science, vol. 23, no. 2, Apr. 2011, pp. 208.			
Apellido, A. A. (Fecha). Título del artículo. Nombre de la revista. Volumen(Número), pp-pp.					



Oficio N° 6637 de 9 de mayo de 2022

Ref. Expediente N° NC2019/0008585

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: (05/05/2022)	