

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 42972

Ref. Expediente N° NC2019/0006043

Por la cual se deniega 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:

Que mediante escrito radicado en esta Superintendencia el 10 de junio de 2019 con el N° NC2019/0006043, por CAMILO ERNESTO MOTTA ZAMBRANO, presentó la solicitud de patente de invención titulada “PROCESO DE ELABORACION DE DERIVADOS CARNICOS RELLENOS”.

Que la solicitud fue publicada en la Gaceta de la Propiedad Industrial N° 880 el 10 de diciembre de 2019, sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

Que realizado el examen de fondo mediante Oficio No. 16811 de 28 de octubre 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.

Que el solicitante mediante escrito radicado bajo el N° NC2019/0006043 el 26 de enero de 2022, presenta nuevas reivindicaciones 1 a 7 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.

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.”*

Que en el presente caso las reivindicaciones 1 a 7 incluidas en el radicado bajo el N° NC2019/0006043 el 26 de enero de 2022, no cumplen los requisitos indicados. Lo anterior, de acuerdo con las siguientes consideraciones:

Objeto de la invención

El problema planteado consiste en la necesidad de desarrollar procesos que permitan incluir complementos alimenticios dentro de los derivados cárnicos, sin que estos



Resolución N° 42972

Ref. Expediente N° NC2019/0006043

complementos hagan parte del derivado cárnico como tal, es decir, que sean incorporados de manera independiente y separada, de forma tal que el derivado cárnico mantenga su apariencia, forma y composición original.

Para resolver dicho problema técnico, la solicitud en estudio plantea un proceso para elaborar derivados cárnicos rellenos caracterizado, porque comprende las etapas de perforar parcial o completamente el derivado cárnico empleando una maquina perforadora, introducir una composición alimenticia en el derivado cárnico perforado empleando una maquina dispensadora y taponar los orificios generados.

Reivindicaciones (Art. 30 Decisión 486)

En virtud de lo dispuesto en el artículo 30, de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina que señala: *“Las reivindicaciones definirán la materia que se desea proteger mediante la patente. Deben ser claras y concisas y estar enteramente sustentadas por la descripción. Las reivindicaciones podrán ser independientes o dependientes. Una reivindicación será independiente cuando defina la materia que se desea proteger sin referencia a otra reivindicación anterior. Una reivindicación será dependiente cuando defina la materia que se desea proteger refiriéndose a una reivindicación anterior. Una reivindicación que se refiera a dos o más reivindicaciones anteriores se considerará una reivindicación dependiente múltiple”*.

Las reivindicaciones presentan las siguientes observaciones:

La reivindicación 1 menciona un procedimiento, pero este no se define mediante una secuencia lógica de etapas, ni mediante sus condiciones técnicas esenciales. Un procedimiento no puede estar definido por la máquina que se utilice para dicho procedimiento. El proceso no puede estar definido por las características técnicas que compongan a un dispositivo o aparato.

Unidad de invención

El artículo 25 de la Decisión 486 señala lo siguiente: *“La solicitud de patente sólo podrá comprender una invención o un grupo de invenciones relacionadas entre sí, de manera que conformen un único concepto inventivo”*.

En efecto, la solicitud carece de unidad de invención, debido a que reclama más de un grupo inventivo sin la presencia de características o elementos técnicos nuevos e inventivos que son comunes a todas las invenciones, lo anterior teniendo en cuenta que no hay un concepto común entre el proceso y el producto reclamados.

Esta Oficina ha determinado que el capítulo reivindicatorio contiene 2 grupos inventivos diferentes, así:

Grupo inventivo I: Un proceso para elaborar derivados cárnicos rellenos (Reivindicaciones 1 a 5)

Grupo inventivo II: Un derivado cárnico (Reivindicaciones 6 a 7).



Resolución N° 42972

Ref. Expediente N° NC2019/0006043

En consecuencia, la solicitud no cumple con el artículo citado y por lo tanto, esta Oficina se pronunciará sobre el grupo inventivo I.

Determinación del Estado de la Técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 10 de junio de 2019, que corresponde a la fecha de presentación nacional.

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	AT14870	“Verfahren zur Herstellung eines Fleischproduktes, welches eine Füllung aufweist”	15 de agosto de 2016
D2	US4640187	“Food coring device”	03 de febrero de 1987

D1¹ divulga un método para producir un producto cárnico que tiene un relleno. (...) (Referencia).

D2² divulga aparatos para fabricar y producir productos alimenticios. Dichos productos alimenticios incluyen salchichas de salchicha rellenas y salchichas de salchicha encapsuladas total o parcialmente dentro de las cubiertas exteriores de pan o bollos. Más particularmente, la presente invención se refiere a un aparato para formar perforaciones o huecos dentro de productos alimenticios. Se forma un orificio o rebajo en un producto alimenticio para recibir otro producto alimenticio dentro del rebajo o orificio. (Resumen)

Nivel Inventivo

Según lo dispuesto en el artículo 18 de la Decisión 486: *“Se considerará que una invención tiene nivel inventivo, si para una persona del oficio normalmente versada en la materia técnica correspondiente, esa invención no hubiese resultado obvia ni se hubiese derivado de manera evidente del estado de la técnica”.*

En el presente caso, proceso reclamado en la solicitud no tiene nivel inventivo, teniendo en cuenta que la reivindicación 1 está referida a: *“Un proceso para elaborar derivados cárnicos rellenos (...)”* (Radicado N° NC2019/0006043 el 26 de enero de 2022).

¹https://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/originalDocument?CC=AT&NR=14870U1&KC=U1&FT=D&ND=3&date=20160815&DB=&locale=en_EP
²https://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/originalDocument?CC=US&NR=4640187A&KC=A&FT=D&ND=3&date=19870203&DB=&locale=en_EP

Resolución N° 42972

Ref. Expediente N° NC2019/0006043

La siguiente tabla presenta la comparación entre las características técnicas esenciales de la solicitud estudiada, mencionadas en la reivindicación 1, y las reveladas en los documentos D1 y D2 que representan el estado de la técnica:

CARACTERÍSTICAS ESENCIALES	D1	D2
Un proceso para elaborar derivados cárnicos rellenos, caracterizado porque comprende las siguientes etapas:	Un método para producir un producto cárnico que tiene un relleno (Reiv. 1)	formar perforaciones o huecos dentro de productos alimenticios. (Resumen)
a) perforar parcial o completamente el derivado cárnico, empleando una máquina perforadora (...)	El trozo de carne puede perforarse total o parcialmente (Párr. 30) -	Un aparato para formar perforaciones dentro de productos alimenticios, los diámetros de las perforaciones que varían en correspondencia con el producto alimenticio en el que se va a formar la perforación, una primera perforación formada dentro de un primer producto alimenticio, (reiv. 1)
b) introducir una composición alimenticia en el derivado cárnico perforado, empleando una máquina dispensadora (...)	llenado de la cavidad de la etapa iv) con un relleno (Reiv. 1) maquina llenadora de salchichas. (Párr. 83) cuerpo moldeado para rellenar productos cárnicos. (Párr. 11)	-
c) taponar el o los orificios generados en la perforación de la etapa a). Donde el derivado cárnico relleno obtenido conserva su apariencia y forma original.	se cierra en el extremo (Párr. 42) Producto cárnico seco y dimensionalmente estable que comprende un relleno de carne de queso y/o embutido. (Reiv. 16)	-

D1 es considerado como el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 1, ya que divulga un método para producir un producto cárnico que tiene un relleno. Así como un producto cárnico seco y dimensionalmente estable que tiene un relleno de carne de queso y / o embutido, así como un cuerpo conformado correspondiente para producir el producto cárnico con el relleno (Reiv.1)

La diferencia entre la invención definida entre la reivindicación 1 y el método divulgado en D1, consiste en la etapa de perforar parcial o completamente el derivado cárnico, empleando una máquina perforadora.

No hay evidencia de que el incluir específicamente la etapa de perforar parcial o completamente el derivado cárnico, empleando una máquina perforadora, proporcione un método con algún efecto técnico diferente al que ya proporcionaba el objeto de D1, puesto

Resolución N° 42972

Ref. Expediente N° NC2019/0006043

que producir un producto cárnico que tiene un relleno ya había sido previsto en dicho documento (Rev. 1).

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 incluir la etapa de perforar parcial o completamente el derivado cárnico, empleando una máquina perforadora, ya está divulgado en D2 que se refiere a un método que emplea un aparato para formar perforaciones longitudinales dentro de dos productos alimenticios, un primer producto alimenticio en la naturaleza de un panecillo alargado generalmente cilíndrico y el segundo en la naturaleza de una salchicha. El primer orificio se forma en el panecillo para recibir de forma acoplada la salchicha, y el segundo orificio se forma en la salchicha para recibir el relleno, condimentos y similares. (Col. 2, Líneas. 34-42).

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a incluir la etapa de perforar parcial o completamente el derivado cárnico, empleando una máquina perforadora del D2 en el método de D1, para así llegar al objeto de la reivindicación 1. Por lo cual se considera obvia.

Adicionalmente, D1 menciona que los embutidos pueden ser salchichas (Párr. 46), relleno de queso (Párr. 31). Además, la cantidad de la composición alimenticia en el producto cárnico no resulta una característica técnica esencial, pues no genera ningún efecto técnico sorprendente y resulta una simple variable de operación que puede ser escogida por una persona versada en la materia.

Las reivindicaciones dependientes 2 a 5 no mencionan alguna característica que, junto con las características de la reivindicación independiente, aporte nivel inventivo al proceso de la reivindicación 1, por lo cual se considera que carecen de nivel inventivo.

Respuesta a los argumentos del solicitante

El solicitante argumenta: *“En este punto, me permito respetuosamente llamar la atención del Despacho sobre el Capítulo Reivindicatorio Modificado, tal y como se indica en el punto 1 del presente Memorial, el cual permite superar las objeciones elevadas por el Examinador. Así, en Capítulo Reivindicatorio Modificado, se suprimió el término “o”, señalado por el Examinador, y se caracterizó el proceso reclamado en la Reivindicación 1 mediante una secuencia lógica de etapas, las cuales están listadas de la letra (a) a la letra (c).”*

Al respecto esta Oficina da por superada esta objeción de acuerdo el capítulo reivindicatorio presentado con el Radicado N° NC2019/0006043 el 26 de enero de 2022.

El solicitante argumenta: *“El proceso reclamado se define claramente por etapas que involucran las acciones de: “perforar el derivado cárnico”, “introducir una composición alimenticia”, y “taponar los orificios generados en la perforación”. Ahora bien, de acuerdo con el proceso de la invención, dichas acciones necesariamente deben llevarse a cabo empleando, tanto una máquina perforadora, como una máquina dispensadora, creadas y diseñadas por el inventor, las cuales permiten ejecutar, adecuada y rápidamente dichas acciones, sin que esto signifique que el proceso se esté caracterizando por las máquinas.*



Resolución N° 42972

Ref. Expediente N° NC2019/0006043

Así las cosas, considero que el Capítulo Reivindicatorio Modificado cumple con los requisitos de claridad y concisión, permitiéndole a la persona medianamente versada en la materia comprender inequívocamente el alcance de la materia reclamada.”

Al respecto esta Oficina se permite aclarar que un proceso esta caracterizado de manera correcta y completa cuando describe sus etapas y las condiciones en que estas se realizan (tamaño, cantidades etc), y la secuencia que existe entre ellas. En este caso, dichas etapas se encuentran de manera general y no son concretas. Por ejemplo, en la etapa b), introducir una composición alimenticia, no especifica que cantidad a introducir, ni el diámetro de dicho orificio realizado. De igual manera sucede con las demás etapas de dicho proceso.

El solicitante argumenta: *“En este punto, nuevamente llamo la atención sobre el Capítulo Reivindicatorio Modificado, tal y como se indica en el punto 1 del presente Memorial, en el cual solamente se reclama un proceso para elaborar derivados cárnicos rellenos, y un derivado cárnico obtenido por dicho proceso, con lo que se limita la solicitud al primer grupo inventivo establecido y además evaluado por el Examinador en el examen de fondo, el cual comprende un único concepto común inventivo, tal y como lo señala el Examinador. De esta manera, considero superada la objeción relacionada con la unidad de invención. Es preciso resaltar que las otras invenciones y grupos inventivos divulgados en la solicitud, podrían ser parte de solicitudes divisionales, las cuales presentaré, de estimarlo conveniente, en otro momento durante el trámite.”*

Al respecto esta oficina acepta la modificación del capítulo reivindicatorio y se ve superada la objeción falta de unidad de invención respecto a los grupos señalados en el Oficio 16811 de 27 de octubre de 2021, al eliminar las reivindicaciones 5 a 10. No obstante, se presenta un nuevo requerimiento de falta de unidad de invención, puesto que en el capítulo reivindicatorio modificado Radicado No NC2019/0006043 el 26 de enero de 2022, no existe relación entre el proceso y el derivado cárnico reclamados. Por tanto, se evalúa el grupo inventivo I en la presente Resolución.

El solicitante argumenta: *“Contrario a la opinión del Examinador, la diferencia entre el método de la presente invención y el divulgado en D1, no consiste solamente en que la perforación del derivado cárnico se lleva a cabo mediante una máquina perforadora. En este sentido, me permito listar las diferencias:*

*El método de **D1 está principalmente enfocado a obtener derivados cárnicos rellenos secos**, en el que se utiliza un molde o cuerpo temporal rígido para mantener la forma de la cavidad a ser rellena, y el producto relleno requiere de una etapa posterior de secado de hasta tres días luego de haberse preparado. En contraste, en el proceso de la invención se rellena inmediatamente el derivado cárnico con la composición alimenticia, usando la maquina dispensadora nombrada, para evitar un posible cierre de la cavidad y que el producto pueda ser consumido inmediatamente una vez relleno, esto es, sin necesidad de llevar a cabo etapas posteriores de secado.*

En este punto, muy respetuosamente considero desacertada la opinión del Examinador al indicar que el documento D1 es un antecedente relevante, cuando es evidente que lo que persigue el proceso descrito en D1 es favorecer, mediante el secado o maduración, una interacción (de al menos 48 horas) entre el derivado cárnico y el relleno, para lograr así un producto final que es organolépticamente distinto al derivado cárnico relleno obtenido mediante el proceso de la invención.

Siguiendo el proceso de D1, el relleno del derivado cárnico es tedioso y demorado, dado que se realiza de forma manual incorporando pedazos o trozos del relleno y compactándolos manualmente o con una sonda, aumentando el riesgo de contaminación



Resolución N° 42972

Ref. Expediente N° NC2019/0006043

bacteriana, así se utilicen metariales aprobados para la adecuada manipulación de alimentos.”

Al respecto, esta Oficina se permite aclarar que el documento más cercano al estado de la técnica exhibe la gran mayoría de las características esenciales de la invención. Cabe aclarar que la novedad de la invención se ve superada, pues las características esenciales de la invención no son completamente iguales a las del documento más cercano. Además, D1 menciona: Un método para producir un producto cárnico que tiene un relleno (Reiv. 1), en donde el trozo de carne puede perforarse total o parcialmente (Párr. 30). El llenado de la cavidad de la etapa iv) con un relleno (Reiv. 1) se puede realizar con una máquina llenadora de salchichas. (Párr. 83). Se forma un cuerpo moldeado para rellenar productos cárnicos. (Párr. 11) se cierra en el extremo (Párr. 42). Se obtiene, un producto cárnico seco y dimensionalmente estable que comprende un relleno de carne de queso y/o embutido. (Reiv. 16). Por tanto, D1 resulta un documento pertinente para afectar la solicitud. Por otra parte, se le recalca al solicitante, que las características esenciales que se estudian son aquellas que están presentes en el capítulo reivindicatorio. Asimismo, se aclara que, el capítulo reivindicatorio emplea el enlace gramatical “caracterizado porque comprende”, el cual es de tipo abierto, por lo que se interpreta que las reivindicaciones incluyen también elementos no mencionados en la reivindicación; de tal forma, que el que el método enseñado en D1 presente etapas adicionales, no es impedimento para emplear dicho documento para el análisis de patentabilidad de la presente solicitud.

El solicitante argumenta: *“La segunda diferencia, tal y como lo establece el Examinador, radica en que **mientras el proceso de D1 emplea un cuchillo o un molde de bordes afilados para perforar el derivado cárnico, el proceso de la presente invención emplea una máquina especialmente diseñada para realizar una adecuada perforación, lo cual es indispensable para que el derivado cárnico conserve su apariencia y su forma original**, tal y como se indica en la descripción detallada y explico a continuación:*

La máquina perforadora utilizada para perforar el derivado cárnico comprende dos chumaceras, un eje cilíndrico hueco, dos rieles rectangulares planos y un carro deslizante. El conjunto o sistema “derivado a perforar - carro deslizante”, se desliza manualmente hacia el eje cilíndrico hueco, previamente accionado y que se encuentra girando, para perforarlo. El eje cilíndrico afilado entra en contacto con el derivado y va cortando uniformemente, dejando las paredes de la cavidad más lisas que con cualquier otro medio de corte o simple cuchillo, para que el ingreso del relleno sea mucho más fácil, y posibles relieves en las paredes no lo impidan.

Una vez perforado, se retrocede el carro deslizante hasta una posición que permite despejar el eje cilíndrico hueco y retirar del carro deslizante el derivado cárnico con una cavidad interna longitudinal. Por el extremo contrario a la acción del carro deslizante, se introduce una sonda cilíndrica de diámetro menor al del eje cilíndrico hueco y longitud similar, con el fin de extraer los restos del derivado perforado que se encuentran dentro del eje cilíndrico hueco.”

Al respecto, esta Oficina aclara que, como se expresó anteriormente, la invención esta afecta por nivel inventivo. La invención presentada por el solicitante supera la novedad a la luz de D1 y D2. No obstante, la invención no supera la actividad inventiva a la luz de los mismos documentos. Es claro que la diferencia evidenciada en la solicitud con el documento más cercano es, que se emplea una máquina perforadora, con el fin de perforar parcial o completamente el derivado cárnico. No obstante, D2 se refiere a un aparato para formar perforaciones longitudinales dentro de dos productos alimenticios, un primer producto alimenticio en la naturaleza de un panecillo alargado generalmente cilíndrico y el segundo en la naturaleza de una salchicha. El primer orificio se forma en el panecillo para recibir de

Resolución N° 42972

Ref. Expediente N° NC2019/0006043

forma acoplada la salchicha, y el segundo orificio se forma en la salchicha para recibir el relleno. condimentos y similares. (Col. 2, Líneas. 34-42). Luego, una persona versada en la materia utilizaría dicha máquina perforadora para realizar perforaciones en productos cárnicos como en D1, para así llegar al objeto de la invención. Por lo anterior, no resulta inventiva la solicitud. Además, es necesario recalcar que las características esenciales señaladas por el solicitante hacen parte del aparato, y en el capítulo reivindicatorio radicado NC2019/0006043 el 26 de enero de 2022, el aparato no está siendo reclamado, sino que se está reclamando un proceso; dicho proceso debe estar caracterizado por sus etapas y condiciones, pero las características esenciales de una máquina no pueden definir el proceso.

El solicitante argumenta: *“Otra diferencia muy importante, es que, en el proceso de la presente invención, el relleno del derivado cárnico se realiza de manera rápida e inocua, mediante una máquina dispensadora obviamente hecha con materiales adecuados de manipulación de alimentos, la cual también es primordial para que el derivado cárnico conserve su forma y apariencia original. En este punto vamos viendo, que estamos hablando de un proceso rápido, incluso comercial e industrialmente competitivo, para tener listo un derivado cárnico relleno, y se pueda consumir al instante.*

La máquina dispensadora comprende, un acople circular, un compactador, un embudo y un pedal de control. En el embudo se introduce la composición alimenticia que rellena el derivado cárnico y, cuando el embudo es emparejado con el acople circular y al accionar del pedal de la máquina, el compactador comprime y expulsa la composición alimenticia a determinada presión por el extremo de diámetro menor en el embudo, el cual desemboca en la cavidad interna del derivado cárnico perforado. (...)”

Al respecto, esta Oficina aclara que todas las características y propiedades esenciales de la invención deben estar presentes en la reivindicación independiente. Dichas características que menciona el solicitante no se encuentran en el último capítulo reivindicatorio con el radicado NC2019/0006043 el 26 de enero de 2022. Por tanto, no se tienen en cuenta al momento de realizar un examen de patentabilidad. Sin embargo, D1 menciona al respecto: Por lo tanto, un objeto de la presente invención es proporcionar un método para producir un producto cárnico que tenga el relleno deseado, sea fácil de preparar y se pueda cortar en rodajas muy finas. (Párr. 10)

El solicitante argumenta: **“De acuerdo con lo anterior, *llevar a cabo, respectivamente, la perforación y el relleno del derivado cárnico con una máquina perforadora y una máquina dispensadora con las características y elementos señalados, es fundamental en el proceso de la presente invención* para que el producto final se pueda obtener de manera casi inmediata, con las propiedades organolépticas deseadas y, lo más importante, conservando su forma y apariencia original.”**

Al respecto, y como se mencionó anteriormente, las características esenciales de la invención que se evidencian como diferencias del estado de la técnica más cercano D1, son subsanadas por D2. D1 menciona un método para producir un producto cárnico que tiene un relleno (Reiv. 1), en donde el trozo de carne puede perforarse total o parcialmente (Párr. 30). El llenado de la cavidad de la etapa iv) con un relleno (Reiv. 1) se puede realizar con una máquina llenadora de salchichas. (Párr. 83). Se forma un cuerpo moldeado para rellenar productos cárnicos. (Párr. 11) se cierra en el extremo (Párr. 42). Se obtiene, un producto cárnico seco y dimensionalmente estable que comprende un relleno de carne de queso y/o embutido. (Reiv. 16), D2 al respecto menciona un aparato para formar perforaciones longitudinales dentro de dos productos alimenticios, un primer producto alimenticio en la naturaleza de un panecillo alargado generalmente cilíndrico y el segundo



Resolución N° 42972

Ref. Expediente N° NC2019/0006043

en la naturaleza de una salchicha. El primer orificio se forma en el panecillo para recibir de forma acoplada la salchicha, y el segundo orificio se forma en la salchicha para recibir el relleno, condimentos y similares. (Col. 2, Líneas. 34-42). Una persona versada en la materia utilizaría las enseñanzas de D2 para incluirlas en D1 y llegar así al objeto de la solicitud. Por tanto, y al no tener un efecto técnico sorprendente dichas diferencias, la solicitud no supera la actividad inventiva.

El solicitante argumenta: *“En este punto me permito diferir respetuosamente de la opinión del Examinador cuando no reconoce el efecto técnico asociado a las diferencias entre el proceso de la invención y aquel divulgado en D1, particularmente el efecto sorprendente que genera la utilización de máquinas que permiten una perforación y relleno adecuado, de forma inmediata, para que el derivado cárnico conserve sus propiedades organolépticas, forma y apariencia original. Este aspecto relacionado con la adecuada perforación y el relleno es clave para entender su importancia, veamos:*

El propósito del proceso de la invención es incorporar una composición alimenticia dentro de un derivado cárnico para obtener así un producto final que combine los sabores del derivado cárnico y de la composición alimenticia, sin que se altere la forma y apariencia del derivado cárnico, ni sus propiedades organolépticas y nutricionales.

Realizar una adecuada perforación y relleno inmediato del derivado cárnico con la composición alimenticia, son fundamentales para lograr combinar los sabores y conservar la forma y apariencia del derivado cárnico relleno, lo que representa una sensación agradable para el consumidor.

*Por lo tanto, **el hecho de perforar y rellenar apropiadamente (e indudablemente mucho más rápido que en un proceso manual) el derivado cárnico con la ayuda de máquinas especialmente diseñadas para tal fin, de acuerdo con el proceso de la presente invención, se traduce en una mayor aceptabilidad del producto final por parte de los consumidores.***

El proceso de la presente invención permite incorporar, de forma rápida, homogénea y uniforme, composiciones alimenticias dentro de los derivados cárnicos perforados, para que puedan ser entregados velozmente y que el usuario los pueda consumir recién preparados. De igual manera, los derivados rellenos se pueden producir de manera acelerada a nivel industrial, lo cual representa una ventaja importante del proceso de la presente invención.

En este punto es preciso resaltar que, indiscutiblemente, lograr una mayor aceptación por parte de los consumidores del derivado cárnico relleno debido a su frescura, apariencia y exquisita combinación de sabores, tal y como se demuestra con la prueba de aceptación y saboridad del Ejemplo 6, corresponde y se debe a un efecto técnico importante, el cual es generado por los elementos diferenciales del proceso de la presente invención y del producto obtenido por el mismo.

*Siguiendo el proceso de la invención, al incorporarse la composición alimenticia rápida e inmediatamente en el derivado cárnico, empleando la máquina dispensadora, se rellena perfecta y uniformemente toda la cavidad realizada con la perforación. Como resultado, **se obtiene un derivado cárnico relleno, listo para su consumo inmediato, o para ser empacado y almacenado, lo que indiscutiblemente se traduce en un valor agregado del producto final que le brinda competitividad desde el punto de vista comercial.***

Al respecto esta Oficina se permite aclarar que no hay evidencia suficiente en la descripción que otorgue dicho efecto a la diferencia encontrada, que en este caso es la perforación del producto cárnico con la máquina perforadora. No obstante, se aclara que D1 anticipa dicho supuesto efecto, pues menciona: Producto cárnico seco y dimensionalmente estable que comprende un relleno de carne de queso y/o embutido (Reiv. 16) Por lo tanto, un objeto de la presente invención es proporcionar un método para producir un producto cárnico que tenga el relleno deseado, sea fácil de preparar y se pueda cortar en rodajas muy finas. Otro

Resolución N° 42972

Ref. Expediente N° NC2019/0006043

objeto de la presente invención es proporcionar un cuerpo moldeado para rellenar productos cárnicos. Otro objeto de la presente invención es proporcionar un producto cárnico que tenga un relleno de carne de queso o salchicha. (Párrs. 10 a 12). Por lo tanto, D1 anticipa el efecto señalado por el solicitante.

El solicitante argumenta: *“En cuanto a la formulación del problema técnico, la Guía de la SIC establece que el problema técnico debe ser formulado de la siguiente manera: “¿cómo modificar o adaptar el estado de la técnica cercano para obtener el efecto técnico que la invención proporciona?”2. Adicionalmente, de acuerdo con el Manual Andino de Patentes (MAP) “se debe definir el problema sin incluir elementos de la solución, porque entonces la solución sería evidente3” (énfasis fuera del texto).*

Dado que el Despacho no consideró todos los efectos técnicos logrados por el método reclamado, formula el problema técnico resuelto por la presente invención de manera equivocada, así: “Cómo modificar el método conocido en D1 para proporcionar otro método alternativo?”.

No obstante, atendiendo lo estipulado por la Guía de la SIC y por el MAP, considero que el problema técnico objetivo de la presente invención es: ¿cómo modificar el proceso revelado en D1 para rellenar adecuadamente el derivado cárnico, de forma tal que conserve su sabor, forma y apariencia original y tenga una alta aceptación por parte de los consumidores?

Al respecto esta Oficina reitera que, de acuerdo con el examen de patentabilidad, no se evidencia algún efecto técnico sorprendente asociado a las características que están ausentes respecto al documento del estado de la técnica más cercano. No obstante, D1 anticipa dicho supuesto efecto, pues menciona: Producto cárnico seco y dimensionalmente estable que comprende un relleno de carne de queso y/o embutido (Reiv. 16) Por lo tanto, un objeto de la presente invención es proporcionar un método para producir un producto cárnico que tenga el relleno deseado, sea fácil de preparar y se pueda cortar en rodajas muy finas. Otro objeto de la presente invención es proporcionar un cuerpo moldeado para rellenar productos cárnicos. Otro objeto de la presente invención es proporcionar un producto cárnico que tenga un relleno de carne de queso o salchicha. (Párrs. 10 a 12). Por tanto, D1 ya enseña un producto con características organolépticas adecuadas, como enseña el solicitante. Luego, el problema técnico cuestiona como obtener un método alternativo al presentado por el solicitante.

El solicitante argumenta: *“Aun cuando D2 hace referencia a una máquina, muy distinta a la empleada en el proceso de la invención, para realizar perforaciones a algunos alimentos, no describe procedimientos ni métodos para rellenarlos, de tal manera que una persona medianamente versada en la materia no podría encontrar en D2 pista o sugerencia alguna que la llevara a modificar el proceso divulgado en D1 para desarrollar el proceso para rellenar derivados cárnicos de la presente invención.*

*Siguiendo las enseñanzas de D2, la persona medianamente versada en la materia a lo sumo encontraría motivación para diseñar una máquina perforadora de alimentos, y no una maquina para desarrollar procesos para rellenar derivados cárnicos con composiciones alimenticias, tal como si lo propone y lo hace el solicitante. No iría mas alla de proponer introducir manualmente composiciones alimenticias tal como lo hace D1. De acuerdo con lo anterior, es evidente que D2 **no contiene enseñanza alguna** que permita remediar las deficiencias de D1, para desarrollar directamente el proceso de la presente invención.*

En este punto es preciso resaltar que el MAP establece que para que pueda negarse la existencia de nivel inventivo, es necesario no solamente que la combinación de las enseñanzas pueda hacerse, sino también que exista una sugerencia o razón tal, que lleve



Resolución N° 42972

Ref. Expediente N° NC2019/0006043

al técnico con conocimientos medios a combinar las enseñanzas de los documentos5, lo cual, tal y como se demostró anteriormente, no ocurre en el presente caso.

Al respecto esta Oficina reitera que las condiciones de dicha máquina no son relevantes para el proceso, pues se estaría priorizando las condiciones de la máquina, que el hecho de perforar el cárnico. Por tanto, D2 ofrece una máquina que perfora un producto cárnico, luego complementa a D1 para así llegar al objeto de la invención. Sin embargo, es necesario reiterar que un proceso debe estar caracterizado por sus etapas y condiciones, y que no debe estar definido por las características técnicas de un aparato.

El solicitante argumenta: *“Es claro entonces, como se ha venido demostrando con los argumentos planteados, que **la presente invención no resulta obvia** a partir de las enseñanzas de D1 y D2, y que sencillamente el Despacho no reconoce el nivel inventivo de la invención dado que realiza un análisis hindsight, basado en la información de D1 y D2, de las características y etapas del proceso reivindicado, sin considerar si dichos documentos muestran sugerencias claras y evidentes que quíen inequívocamente a la persona versada en la materia a desarrollar de manera obvia la invención.*

Salta a la vista que, en el momento de la realización del Examen de Fondo, el Despacho no fundamentó su análisis según lo estipulado en la Guía de la SIC en cuanto a la evaluación del nivel inventivo, ya que ésta debe basarse únicamente en si existen sugerencias explícitas y suficientes en el arte previo que indicarían de manera clara cómo desarrollar de manera obvia el proceso aquí reclamado, las cuales, como se demostró, no existen.

No es aceptable a quien examina una invención, desvirtuar el nivel inventivo de la misma por desglosar sus elementos separadamente y luego buscar referencias en el estado del arte que los incluyan, como si de armar un rompecabezas con piezas aisladas se tratara. En este caso particular, y contrario al análisis realizado por el Despacho, la única forma en que una persona medianamente versada en la materia podría llegar al método de la presente invención, sería al realizar un análisis en retrospectiva una vez conoce la invención aquí reclamada.

En este punto es preciso resaltar que no es apropiado anticiparse a los resultados presentados por la invención, ya que así, siempre resultará "obvio" todo objeto de una solicitud de patente, pues inevitablemente esta parecerá derivada de la teoría en que se basa su desarrollo, sin dar mayor importancia al trabajo, intelecto y creatividad involucrados en la invención.

*En conclusión, **según la aproximación problema-solución para el análisis del nivel inventivo de la presente invención, éste se reconoce claramente**, ya que cualquier persona medianamente versada en la materia reconocería que la invención presenta un efecto técnico, sumado al hecho que las enseñanzas del arte previo citado no son suficientes para brindar indicaciones concretas para desarrollar el proceso de la invención ni el derivado cárnico aquí reclamados, por lo que su nivel inventivo debe ser reconocido.(...)”*

Esta Oficina aclara que siguiendo las enseñanzas de D1, que menciona un método para producir un producto cárnico que tiene un relleno (Reiv. 1), en donde el trozo de carne puede perforarse total o parcialmente (Párr. 30). El llenado de la cavidad de la etapa iv) con un relleno (Reiv. 1) se puede realizar con una maquina llenadora de salchichas. (Párr. 83). Se forma un cuerpo moldeado para rellenar productos cárnicos. (Párr. 11) se cierra en el extremo (Párr. 42). Se obtiene, un producto cárnico seco y dimensionalmente estable que comprende un relleno de carne de queso y/o embutido. (Reiv. 16); así como las enseñanzas de D2 que se refiere a un aparato para formar perforaciones longitudinales dentro de dos productos alimenticios, un primer producto alimenticio en la naturaleza de un panecillo

Resolución N° 42972

Ref. Expediente N° NC2019/0006043

alargado generalmente cilíndrico y el segundo en la naturaleza de una salchicha. El primer orificio se forma en el panecillo para recibir de forma acoplada la salchicha, y el segundo orificio se forma en la salchicha para recibir el relleno. condimentos y similares. (Col. 2, Líneas. 34-42); se puede deducir que una persona versada en la materia utilizaría el aparato enseñado en D2, para incluirlo en el proceso de D1 para así llegar al objeto de la invención. Además, como las diferencias técnicas con el documento más cercano no proporcionan un efecto técnico sorprendente, la invención no resulta inventiva por las razones anteriormente expuestas. Es necesario aclarar que el proceso no puede ser inventivo por el uso de una maquina en específico por que se estarían combinando categorías.

El solicitante argumenta *“Este solicitante, desea terminar este documento, mencionando que en los últimos 4 años de operación con su marca y microempresa, BARBAROS, ha utilizado el proceso citado en este documento y lo ha mejorado constantemente, para vender carnicos rellenos con ingredientes solicitados por sus clientes al instante, sin tener un restaurante o marca de comida, que signifique competencia directa en este mismo producto, precisamente porque es complicado insertar ingredientes solidos dentro de derivados carnicos de forma rapida, y abundante (es decir que quede la menor cantidad de espacios dentro del embutido), para que el producto pueda, o ser inocuamente preparado y entregado velozmente a dicho cliente, o ser producido rapidamente a nivel industrial. Por todo lo anterior, es que se desea proteger esta invencion que ha sido producto de mucho trabajo, dedicacion, estudio, gasto economico e intelectual, pruebas y errores.”*

Al respecto, esta Oficina aclara que las características comparadas con el estado de la técnica son aquellas que se encuentran reclamadas en el capítulo reivindicatorio. Asimismo, se aclara que una persona versada en la materia siguiendo las enseñanzas de los documentos citados anteriormente, podría llegar a la invención del solicitante, restándole actividad inventiva a su solicitud. Es importante que recalcar que la protección de un proceso debe estar caracterizado por sus etapas y condiciones de operación, y no por la definición de las partes esenciales de una máquina para llevar a cabo dicho proceso. Por otra parte, se aclara que el proceso o aparato que desea proteger el solicitante debe contar con novedad, nivel inventivo y aplicabilidad industrial, y que los efectos sorprendentes de la invención deben estar sustentados en el capítulo descriptivo para que una invención pueda ser concedida.

Que de acuerdo con la modificación presentada por el solicitante en el escrito radicado bajo el N° NC2019/0006043 el 26 de enero de 2022 y teniendo en cuenta el objeto de la solicitud, se modifica el título de la invención el cual quedará de la siguiente manera: “PROCESO DE ELABORACIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS QUE INCLUYE PERFORACIÓN E INTRODUCCIÓN DE COMPOSICIÓN ALIMENTICIA, SIN ALTERAR LA APARIENCIA DEL PRODUCTO”.

En conclusión, teniendo en cuenta que los argumentos del solicitante no desvirtúan de manera alguna las objeciones a la patentabilidad ya sustentada, el Superintendente de Industria y Comercio,

RESUELVE



Resolución N° 42972

Ref. Expediente N° NC2019/0006043

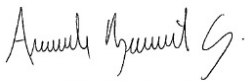
ARTÍCULO 1: Denegar la patente de invención para la creación titulada “PROCESO DE ELABORACIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS QUE INCLUYE PERFORACIÓN E INTRODUCCIÓN DE COMPOSICIÓN ALIMENTICIA, SIN ALTERAR LA APARIENCIA DEL PRODUCTO”

ARTÍCULO 2: Notificar el contenido de la presente resolución a CAMILO ERNESTO MOTTA ZAMBRANO advirtiéndole 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 6 de julio de 2022

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO,



ANDRÉS BARRETO GONZÁLEZ
SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Firmado digitalmente
por: ANDRÉS
BERNARDO BARRETO
GONZÁLEZ
Fecha: 2022.07.06
17:00:56 COT
Razón: Validez jurídica.
Ubicación: Bogotá,
Colombia.

