

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° **19865** de **5 de diciembre de 2022**

Ref. Expediente N° NC2021/0008202

Señores
VISCOFAN, S.A.

TÍTULO DE LA SOLICITUD: “ENVOLTURAS PARA ALIMENTOS TUBULARES COMESTIBLES”

NUMERO DE SOLICITUD INTERNACIONAL: PCT/IB2020/051911

FECHA DE PRESENTACIÓN INTERNACIONAL: 5 de marzo de 2020.

PRIORIDAD: 7/03/2019, EP (EUROP PATENT ORGANIZATION(EPO)), 19161339.7

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 obtener una envoltura para alimentos tubular comestible sin uniones, que se mastique fácilmente y muestre propiedades de capacidad de fritura, relleno y cocción mejoradas. Además, composiciones para producir dichas envolturas para alimentos tubulares.

Para resolver dicho problema técnico, la solicitud en estudio presenta una envoltura para alimentos tubular comestible sin uniones que comprende un hidrocoloide que puede coagularse químicamente seleccionado entre el grupo que consiste en una sal de alginato, carragenano y pectina y al menos una goma vegetal hidrocoloide hidrosoluble que forma un gel insoluble en agua termo irreversible seleccionada entre el grupo que consiste en goma gellan y un glucomanano, en donde dicha goma hidrocoloide hidrosoluble está presente en una cantidad del 24 al 80 % en peso basándose en el peso seco de los sólidos de la envoltura para alimentos tubular comestible y la relación en peso de dicho hidrocoloide a dicha goma vegetal hidrocoloide se encuentra en un intervalo de 0,2 a 1,45:1,0 a 3,0 basándose en el peso seco de los sólidos de la envoltura para alimentos tubulares comestibles. Una composición y un método para producir la envoltura.

2. Reivindicaciones estudiadas

El presente estudio se basa en el capítulo reivindicatorio presentado el 23 de junio del 2021.

3. Reivindicaciones relativas a un uso

De conformidad con lo señalado en el artículo 14 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina solo son patentables las invenciones de producto o de procedimiento.

En consecuencia, la reivindicación 14 no se considera patentable, teniendo en cuenta que reclaman un uso al referir "*Uso de una composición como se define en la*



Oficio N° 19865 de 5 de diciembre de 2022

Ref. Expediente N° NC2021/0008202

reivindicación 7 u 8 para producir una envoltura para alimentos tubular comestible sin uniones".

4. De la solicitud de patente

4.1. 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: **"ENVOLTURAS TUBULARES COMESTIBLES SIN UNIONES PARA ALIMENTOS, UNA COMPOSICIÓN Y UN MÉTODO PARA PRODUCIR LA ENVOLTURA"**.

4.2. Reivindicaciones

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, la reivindicación 7 tiene más de un enlace gramatical al referir *"que comprende"* y *"que comprende"* lo cual no permite identificar con claridad el objeto que busca proteger y las características que lo definen se sugiere hacer las aclaraciones respectivas teniendo en cuenta de no modificar o ampliar la materia ya divulgada.

El capítulo reivindicatorio no es claro, toda vez que los elementos esenciales de la invención, que deberían ser parte de la reivindicación principal, se encuentran distribuidos en diferentes reivindicaciones. De acuerdo con lo anterior, se sugiere replantear el capítulo reivindicatorio, de manera que la reivindicación independiente incluya todas las características esenciales de la invención que se desea proteger.

En las reivindicaciones 1, 2, 4, 5, 6, 7 y 10, el término: *"al menos"*, es impreciso, por lo cual, no permite distinguir la invención del estado de la técnica. Se sugiere sustituirlo por términos precisos o rangos concretos.

En las reivindicaciones 2, 10 y 12 las expresiones: *"preferentemente"* y *"de tal modo"*, precediendo una característica no son limitativos, porque hacen opcional la característica y no limitan el alcance de la reivindicación. Se sugiere sustituirlos por términos precisos o rangos concretos, restringiendo así a aquellos que contribuyan a la obtención de estos efectos.

Las reivindicaciones 8 y 13 se refieren a las siguientes frases *"tiene una viscosidad, medida con un viscosímetro Brookfield DV2T HB y un husillo T-D 94, a una velocidad rotacional de 60 rpm y una temperatura de 20 °C, en un intervalo de 60 a menos de 500 Pa·s"* (reiv. 8) y *"Asimismo, puede aumentarse la estabilidad térmica de la envoltura para alimentos tubular comestible"* (reiv. 13), los cuales son resultados a alcanzar y no definen

Oficio N° 19865 de 5 de diciembre de 2022

Ref. Expediente N° NC2021/0008202

al producto, puesto que la reivindicación incluiría no sólo la solución propuesta en la solicitud, sino todas las alternativas presentes o futuras que permitan llegar a ese resultado. Se sugiere reemplazar por las características técnicas esenciales, estructurales o funcionales, que contribuyen a la obtención de ese efecto.

La unidad de medida “mbar” mencionada en la reivindicación 10, no corresponde a la establecida por el Sistema Internacional de Unidades, por lo tanto, se solicita hacer las conversiones respectivas a “mPa”.

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

4.3. Descripción

De conformidad con lo establecido por el artículo 28 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina y con ocasión a la solicitud en estudio se encuentra que, la unidad de medida “mbar” encontrada en las páginas 31, 38 y 51, no corresponde a las establecidas por el Sistema Internacional de Unidades, por lo tanto, se solicita hacer las conversiones respectivas a “mPa”.

5. Determinación del Estado de la Técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 7 de marzo de 2019, que corresponde a la fecha de presentación de la solicitud de prioridad.

Consultadas las fuentes de información con que se cuenta, se encontraron el siguiente documento que anticipa el objeto de esta solicitud:

Ítem	Documento	Título	Fecha de publicación
D1	CA2372642A1	“Edible casing film formulation”	16 de noviembre de 2000
D2	US4851394A	“Glucomannan/polyhydric alcohol composition and film prepared therefrom”	25 de julio de 1989
D3	EP0795270A1	“Method of preparing a food product encased in a glucomannan film”	17 de septiembre de 1997

D1¹ divulga películas comestibles que incorporan carragenina junto con gomas Konjac y/o Gellan como sustitutos de la película de colágeno comestible que se usa actualmente en el procesamiento de carne. Las composiciones según la presente invención superan la termorreversibilidad inherente del gel de carragenina y no se desintegran por exposición al agua caliente o hirviendo. La película se puede procesar fácilmente para formar fundas, bolsas u otros envases útiles en la industria alimentaria. (Resumen)

D2² divulga una composición que tiene una estructura de red compleja que se forma mezclando glucomanano y opcionalmente otro polisacárido natural con un alcohol polihídrico como la glicerina o una solución concentrada del mismo en presencia o

¹<https://worldwide.espacenet.com/patent/search/family/025680945/publication/CA2372642A1?q=CA2372642%20A1>

²<https://worldwide.espacenet.com/patent/search/family/008195683/publication/US4851394A?q=US4851394A>



Oficio N° 19865 de 5 de diciembre de 2022

Ref. Expediente N° NC2021/0008202

ausencia de un álcali. La presente invención también se refiere a una película preparada a partir de esta composición. (Col. 1, Lín 8).

D3³ divulga un producto alimenticio encerrado en una película insoluble en agua de glucomanano y un método para su fabricación. En el proceso, una solución acuosa de glucomanano se vierte sobre la superficie del producto alimenticio y luego se desacetila y coagula in situ por contacto con una solución salina saturada que tiene un pH ácido o básico. La solución coagulada se cura en presencia de sal y posteriormente se lava para proporcionar la película insoluble en agua. También se describe un método para fabricar una película independiente de glucomanano. (Resumen)

6. 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.

6.1. Nivel Inventivo

Teniendo en cuenta lo señalado en el artículo 18 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina, la reivindicación independiente 1 (NC2021/ 0008202 del 23 de junio de 2021) refiere a: “Una envoltura para alimentos tubular comestible sin uniones (...)”. 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
Una envoltura para alimentos tubular comestible sin uniones Que comprende :	Una película de envoltura comestible (Reiv. 8)	Una película (Reiv. 5) es un material de envasado de alimentos comestibles. (Reiv. 6)
al menos un hidrocoloide que puede coagularse químicamente seleccionado entre el grupo que consiste en una sal de alginato, carragenano y pectina	Carragenina (...) alginatos (Reiv. 1)	alginato de sodio, (...) y (...) carragenina, (Col. 3, Lín. 63, 66) pectina, (Col. 4, Lín. 11)
y al menos una goma vegetal hidrocoloide hidrosoluble que forma un gel insoluble en agua termoirreversible seleccionada entre el grupo que consiste en goma gellan y un glucomanano,	se ha seleccionado la proporción de goma Konjak y/o goma Gellan (Reiv. 1) formador de gel fuerte y produce geles que no son termorreversibles (Pág. 3, Lín. 15)	Glucomanano (Reiv. 5) desarrollo de una red tridimensional para formar un producto solidificado irreversiblemente, que puede procesarse para proporcionar una base similar a un gel característico o un recubrimiento. (Col. 7, Lín. 53)
en donde dicha al menos una goma hidrocoloide hidrosoluble está presente en una cantidad	de 5 a 35 % en peso de una goma seleccionada del grupo	---

³<https://worldwide.espacenet.com/patent/search/family/024464992/publication/EP0795270A1?q=EP0795270A1>
Página 4 de 12



Oficio N° 19865 de 5 de diciembre de 2022

Ref. Expediente N° NC2021/0008202

del 24 al 80 % en peso basándose en el peso seco de los sólidos de la envoltura para alimentos tubular comestible y	que consiste en goma Gellan y goma Konjac, (Reiv. 1)	
la relación en peso de dicho al menos un hidrocoloide a dicha al menos una goma vegetal hidrocoloide se encuentra en un intervalo de 0,2 a 1,45:1,0 a 3,0 basándose en el peso seco de los sólidos de la envoltura para alimentos tubular comestible.	-----	Carragenano 0.5 (Ej. 16; Col. 10, Lín 12) 0,15 a 1,0 parte en peso, por parte en peso del componente en polvo hecho de glucomanano (Col 4, Lín 59)

D1 es considerado como el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 1, ya que divulga una película de envoltura comestible (Reiv. 8), comprende una mezcla uniforme de 2 a 35 % en peso de carragenina, de 5 a 35 % en peso de una goma seleccionada del grupo que consiste en goma Gellan y goma Konjac, de 5 a 35% en peso de un polisacárido seleccionado del grupo que consiste en almidones y alginatos o combinaciones de los mismos (Reiv. 1), formador de gel fuerte y produce geles que no son termorreversibles (Pág. 3, Lín. 15).

La diferencia entre la invención definida entre la reivindicación 1 y la película divulgada en D1, consiste en la relación en peso de dicho al menos un hidrocoloide a dicha al menos una goma vegetal hidrocoloide se encuentra en un intervalo de 0,2 a 1,45:1,0 a 3,0 basándose en el peso seco de los sólidos de la envoltura para alimentos tubular comestible.

No hay evidencia de que el incluir específicamente la relación en peso de dicho al menos un hidrocoloide a dicha al menos una goma vegetal hidrocoloide se encuentre en un intervalo de 0,2 a 1,45:1,0 a 3,0 basándose en el peso seco de los sólidos de la envoltura para alimentos tubular comestible proporcione una envoltura con algún efecto técnico diferente al que ya proporcionaba el objeto de D1.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿Cómo modificar la película de envoltura comestible conocida en D1 con el fin de obtener una película alternativa?

Sin embargo, D2 enuncia una película (...) que comprende (...) glucomanano (Reiv. 5), que es un material de envasado de alimentos comestibles (Reiv. 6). Otros polisacáridos naturales que pueden usarse en la presente invención incluyen los siguientes: alginato de sodio, (...) y (...) carragenina, (Col. 3, Lín. 60, 63 y 66), pectina (Col. 4, Lín. 11). En una cantidad de (...) 0,15 a 1,0 parte en peso, por parte en peso del componente en polvo hecho de glucomanano (Col 4, Lín 57) y carragenano 0.5 (Ej. 16; Col. 10, Lín 12).

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a incluir las relaciones en peso presentadas en D2 en la envoltura de D1, para así llegar al objeto de la reivindicación 1. Por lo cual se considera obvia.

Adicionalmente, D1 menciona que puede comprender goma de algarroba, goma guar (...), goma xantana(Col. 4, Lín. 1, 4 y 15).

Oficio N° 19865 de 5 de diciembre de 2022

Ref. Expediente N° NC2021/0008202

Por lo tanto, las reivindicaciones 2 a 6 no mencionan alguna característica que aporte nivel inventivo a la película de la reivindicación 1, por lo cual se considera que carecen de nivel inventivo.

Teniendo en cuenta lo señalado en el artículo 18 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina, la reivindicación independiente 7 (NC2021/ 0008202 del 23 de junio de 2021) refiere a: *“Una composición para producir dichas envolturas para alimentos tubulares comestibles sin uniones (...)”*. 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
Una composición para producir Dichas envolturas para alimentos tubulares comestibles sin uniones que comprende	Una composición líquida para moldear una película comestible, que comprende: (Reiv. 1)	Una composición (Col. 1, Lín 7)
Agua y	Agua (Reiv. 1)	Agua (Col. 1, Lín 14)
una mezcla que comprende:	una mezcla uniforme (Reiv. 1)	Mezcla (Col. 2, Lín 47)
un hidrocoloide que puede coagularse químicamente seleccionado entre el grupo que consiste en una sal de alginato, carragenano y pectina y	Carragenina (...) alginatos (Reiv. 1)	alginato de sodio, (...) y (...) carragenina, (Col. 3, Lín. 63, 66) pectina, (Col. 4, Lín. 11)
al menos una goma vegetal hidrocoloide hidrosoluble	se ha seleccionado la proporción de goma Konjak y/o goma Gellan (Reiv. 1)	Glucomanano (Reiv. 5)
que forma un gel insoluble en agua termoirreversible seleccionada entre el grupo que consiste en goma gellan y un glucomanano,	formador de gel fuerte y produce geles que no son termorreversibles (Pág. 3, Lín. 15)	desarrollo de una red tridimensional para formar un producto solidificado irreversiblemente, que puede procesarse para proporcionar una base similar a un gel característico o un recubrimiento. (Col. 7, Lín. 53)
en donde dicha al menos una goma vegetal hidrocoloide hidrosoluble está presente en una cantidad del 30 al 70 % en peso basándose en el peso seco de los sólidos de la envoltura para alimentos tubular comestible y	de 5 a 35 % en peso de una goma seleccionada del grupo que consiste en goma Gellan y goma Konjac, (Reiv. 1)	---
la relación en peso de dicho al menos un hidrocoloide a dicha al menos una goma vegetal hidrocoloide se encuentra en un intervalo de 0,2 a 1,25:1,0 a 3,0 basándose en el peso seco de los sólidos de la composición.	---	Carragenano 0.5 (Ej. 16; Col. 10, Lín 12) 0,15 a 1,0 parte en peso, por parte en peso del componente en polvo hecho de glucomanano (Col 4, Lín 59)



Oficio N° 19865 de 5 de diciembre de 2022

Ref. Expediente N° NC2021/0008202

D1 es considerado como el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 1, ya que divulga una composición líquida para moldear una película de envoltura comestible que comprende (Reiv. 1) una mezcla uniforme de 2 a 35 % en peso de carragenina, de 5 a 35 % en peso de una goma seleccionada del grupo que consiste en goma Gellan y goma Konjac, de 5 a 35% en peso de un polisacárido seleccionado del grupo que consiste en almidones y alginatos o combinaciones de los mismos (...), agua (Reiv. 1), formador de gel fuerte y produce geles que no son termorreversibles (Pág. 3, Lín. 15).

La diferencia entre la invención definida entre la reivindicación 1 y la composición divulgada en D1, consiste en la relación en peso de dicho al menos un hidrocoloide a dicha al menos una goma vegetal hidrocoloide se encuentra en un intervalo de 0,2 a 1,25:1,0 a 3,0 basándose en el peso seco de los sólidos de la composición.

No hay evidencia de que el incluir específicamente la relación en peso de dicho al menos un hidrocoloide a dicha al menos una goma vegetal hidrocoloide se encuentra en un intervalo de 0,2 a 1,25:1,0 a 3,0 basándose en el peso seco de los sólidos de la composición, proporcione una composición con algún efecto técnico diferente al que ya proporcionaba el objeto de D1.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿Cómo modificar la composición líquida para moldear una película comestible conocida en D1 con el fin de obtener una composición alternativa?

Sin embargo, D2 enuncia una composición (Col. 1, Lín 7), agua (Col. 1, Lín 14) y mezcla (Col. 2, Lín 47) , que comprende, (...) glucomanano (Reiv. 5), que es un material de envasado de alimentos comestibles (Reiv. 6). Otros polisacáridos naturales que pueden usarse en la presente invención incluyen los siguientes: alginato de sodio, (...) y (...) carragenina, (Col. 3, Lín. 60, 63 y 66), pectina (Col. 4, Lín. 11). En una cantidad de (...) 0,15 a 1,0 parte en peso, por parte en peso del componente en polvo hecho de glucomanano (Col 4, Lín 57) y carragenano 0.5 (Ej. 16; Col. 10, Lín 12).

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a incluir las relaciones en peso presentadas en D2 para la composición de D1, para así llegar al objeto de la reivindicación 7. Por lo cual se considera obvia.

Adicionalmente, D1 menciona que puede comprender goma de algarroba, goma guar (...), goma xantana(Col. 4, Lín. 1, 4 y 15).

Por lo tanto, la reivindicación 8 no mencionan alguna característica que aporte nivel inventivo a la composición de la reivindicación 7, por lo cual se considera que carecen de nivel inventivo.

Teniendo en cuenta lo señalado en el artículo 18 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina, la reivindicación independiente 9 (NC2021/ 0008202 del 23 de junio de 2021) refiere a: *“Un método para producir una envoltura para alimentos Tubular comestible sin uniones como se define en la reivindicación 1 (...)”*. A continuación, se presenta la tabla comparativa entre el objeto reivindicado y los documentos encontrados en el estado de la técnica:

Oficio N° 19865 de 5 de diciembre de 2022

Ref. Expediente N° NC2021/0008202

CARACTERÍSTICAS ESENCIALES	D2	D3
Un método para producir una Envoltura para alimentos tubular comestible sin uniones. Como se define en la reivindicación 1.	Una película comestible preparada por un proceso que comprende los pasos de: (Reiv. 23)	un proceso para producir un producto alimenticio recubierto de glucomanano que comprende los pasos de: (Reiv. 12)
que comprende las siguientes etapas: preparar una composición de acuerdo con la invención como se ha definido anteriormente,	Ver Tablas anteriores. Una composición (...) preparada (Reiv. 3)	---
mezclar la composición con agua,	mezclando uniformemente (...) en agua (Reiv. 5)	disolver una harina de glucomanano derivada de konjac en agua tibia para preparar una solución acuosa de glucomanano (Reiv. 1)
extruir la composición a través de un dispositivo de extrusión y	moldeo por extrusión (Col. 5, Lín 21)	coextruir un producto alimenticio y una solución acuosa de glucomanano de manera que la solución de glucomanano cubra y se adhiera a la superficie del producto alimenticio; (Reiv.12)
coagular el material extruido a fin de formar una estructura tubular;	desarrollo de una red tridimensional para formar un producto solidificado irreversiblemente, que puede procesarse para proporcionar una base similar a un gel característico o un recubrimiento. (Col. 7, Lín. 53) se moldea en una base tubular (Col. 6, Lín 8)	coagular el recubrimiento formando así un gel de glucomanano insoluble en agua que contiene sal y base sobre la superficie del producto alimenticio; (Reiv. 12)
someter a la estructura tubular a una etapa de desacetilación para formar una envoltura tubular;	----	poner en contacto el recubrimiento con una solución salina saturada que tiene un pH básico para desacetilar (Reiv. 12)
secar la envoltura tubular.	secado de la película. (Reiv. 23)	secar la película de glucomanano formando así un producto alimenticio encerrado en una película seca insoluble en agua compuesta por un glucomanano desacetilado. (Reiv. 12)

D2 es considerado como el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 9, ya que divulga una película comestible preparada por un proceso que comprende (Reiv. 23), Ver Tablas anteriores, una composición (...) preparada (Reiv. 3), mezclando uniformemente (...) en agua (Reiv. 5), moldeo por extrusión (Col. 5, Lín 21), desarrollo de una red tridimensional para formar un producto solidificado irreversiblemente, que puede procesarse para proporcionar una base similar a un gel característico o un recubrimiento (Col. 7, Lín. 53), se moldea en una base tubular (Col. 6, Lín 8) y secado de la película (Reiv. 23).



Oficio N° **19865** de **5 de diciembre de 2022**

Ref. Expediente N° NC2021/0008202

La diferencia entre la invención definida entre la reivindicación 9 y el proceso divulgado en D2, consiste en someter a la estructura tubular a una etapa de desacetilación para formar una envoltura tubular.

No hay evidencia de que el incluir específicamente someter a la estructura tubular a una etapa de desacetilación para formar una envoltura tubular, proporcione una composición con algún efecto técnico diferente al que ya proporcionaba el objeto de D2.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿Cómo modificar el método comestible conocida en D2 con el fin de obtener un método alternativa?

Sin embargo, D3 enuncia un proceso para producir un producto alimenticio recubierto de glucomanano que comprende los pasos de: (Reiv. 12), disolver una harina de glucomanano derivada de konjac en agua tibia para preparar una solución acuosa de glucomanano (Reiv. 1), coextruir un producto alimenticio y una solución acuosa de glucomanano de manera que la solución de glucomanano cubra y se adhiera a la superficie del producto alimenticio (Reiv.12), coagular el recubrimiento formando así un gel de glucomanano insoluble en agua que contiene sal y base sobre la superficie del producto alimenticio (Reiv. 12), poner en contacto el recubrimiento con una solución salina saturada que tiene un pH básico para desacetilar y secar la película de glucomanano formando así un producto alimenticio encerrado en una película seca insoluble en agua compuesta por un glucomanano desacetilado. (Reiv. 12).

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a incluir someter a la estructura tubular a una etapa de desacetilación para formar una envoltura tubular presentadas en D3 en el proceso D2, para así llegar al objeto de la reivindicación 9. Por lo cual se considera obvia.

Por lo tanto, las reivindicaciones 10 a 12 mencionan alguna característica que aporte nivel inventivo al método de la reivindicación 9, por lo cual se considera que carecen de nivel inventivo.

7. Conclusión

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

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	CA2372642A1	1 a 8	Nivel Inventivo
D2	US4851394A	1 a 13	Nivel inventivo
D3	EP0795270A1	9 a 13	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



Oficio N° **19865** de **5 de diciembre de 2022**

Ref. Expediente N° NC2021/0008202

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° 19865 de 5 de diciembre de 2022

Ref. Expediente N° NC2021/0008202

INFORME DE BÚSQUEDA
EXAMEN DE PATENTABILIDAD

Solicitud No.		Examen de patentabilidad							
NC2021/0008202		1°	X	2°		3°		Revoca	
Solicitud Internacional No.		Fecha solicitud internacional: (DD/MM/AÑO)							
PCT/IB2020/051911		5 de marzo de 2020							
Fecha de determinación estado de la técnica (DD/MM/AÑO)				Prioridad		Presentación			
7 de marzo de 2019				X					
Solicitante									
VISCOFAN, S.A.									
Reivindicaciones que no son objeto de búsqueda por:									
Art. 14	14	Art. 15	-	Art. 20	-	Art. 25 (Falta de unidad de invención)		-	

CRITERIOS DE BÚSQUEDA	
Reivindicaciones objeto de búsqueda	1 a 13
Palabras clave utilizadas	Casing, casing, food, tubular, edible, seamless, hydrocolloid, alginate, carrageenan, vegetable gum, hydrocolloid, water soluble, insoluble gel, gellan gum, glucomannan, composition, method
Clasificaciones utilizadas para la búsqueda	CIP: A22C 13/00

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	NC2020/0008586	15/01/2019	-	-	A
ISA	US4851394A	25/07/1989	1 a 13	Reiv. 3, 5, 6 y 23; Col. 1, Lín. 7 y 14; Col. 2, Lín. 47; Col. 3, Lín. 60, 63 y 66; Col. 4, Lín. 11, 59 y 57; Col. 7, Lín. 53; Col. 10, Lín 12; Ej. 6.	Y
	CA2372642A1	16/11/2000	1 a 8	Reiv. 1 y 8; Pág. 3, Lín 15; Pág. 4, Lín 1, 4 y 15;	Y
	US6730340	04/05/2004	-	-	A
	GB2048642	17/12/1980	-	-	A
	EP0795270A	17/09/1997	9 a 13	Reiv. 1 y 12.	Y
JP	JP2017504358A	09/02/2017	-	-	A
CN	CN1163553A	29/10/1997	-	-	A
	US6730340B1	04/05/2004	-	-	A
	CN103524794A	22/01/2014	-	-	A
Derwent	US20090280221A1	12/11/2009	-	-	A
	WO2004006683A1	22/01/2004	-	-	A
Patbase	US2016114557	28/04/2016	-	-	A
	US2018281260	04/10/2018	-	-	A
Orbit	US5695800 A	09/12/1997	-	-	A
	US8703221 B2	22/04/2014	-	-	A
	US5622740 A	22/04/1997	-	-	A
USPTO	GB2048642A	17/12/1980	-	-	A
	CA2372642A1	16/11/2000	-	-	A
	US6730340B1	04/05/2004	-	-	A
Espacenet	US2002039611A1	04/04/2002	-	-	A



Oficio N° 19865 de 5 de diciembre de 2022

Ref. Expediente N° NC2021/0008202

	US2010034932A1	11/02/2010	-	-	A
	JPS5871836A	28/04/1983	-	-	A
Googlepatent	US2002039611A1	04/04/2002	-	-	A
	US2010034932A1	11/02/2010	-	-	A
	JPS5871836A	28/04/1983	-	-	A
(1) Cita completa literatura no patente (LNP)					
Apellido, A. A. (Fecha). Título del artículo. Nombre de la revista. Volumen(Número), pp-pp.					
O					
Apellido, A. A. (Fecha). Título del artículo. Nombre de la revista. Recuperado de http://xxxxxxx.					
(2) Categorías de documentos citados					
“A” Documento que define el estado general de la técnica no considerado como particularmente relevante. “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: (02/12/2022)					

