

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 1814

Ref. Expediente N° NC2019/0008045

Por la cual se deniega una Patente de Invención

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO (E)
en ejercicio de sus facultades legales, en especial de las conferidas en el numeral 24 del artículo 3° del Decreto 4886 de 2011, y

CONSIDERANDO:

Que mediante escrito radicado en esta Superintendencia el 25 de julio de 2019, con el N° NC2019/0008045, por SOCIÉTÉ DES PRODUITS NESTLÉ S.A. (SPN), entró a fase nacional la solicitud de patente de invención titulada "AUXILIAR DE COCCIÓN PARA RECUBRIR Y FREÍR UN PRODUCTO ALIMENTICIO Y MÉTODO PARA PREPARAR DICHO AUXILIAR DE COCCIÓN.", que corresponde a la solicitud internacional que corresponde a la solicitud internacional PCT/EP2018/057741 del 27 de marzo de 2018.

Que la solicitud fue publicada en la Gaceta de la Propiedad Industrial N° 869 el 20 de agosto de 2019, sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

Que realizado el examen de fondo mediante Oficio N° 4537, notificado el 01 de abril de 2022, 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° NC2019/0008045 el 10 de junio de 2022, respondió oportunamente el requerimiento formulado y presentó las reivindicaciones 1 a 8 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 8 incluidas en el radicado bajo el N° NC2019/0008045 del 10 de junio de 2022, no cumplen los requisitos indicados. Lo anterior, de acuerdo con las siguientes consideraciones:

Objeto de la invención

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.

Resolución N° 1814

Ref. Expediente N° NC2019/0008045

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.

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	WO2016012263	“Cooking-aid for coating and frying a food product and method for making said cooking-aid	28 de enero de 2016
D4	WO2017046301	“Savoury concentrates with a flowable texture base 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, Línea. 4).

Examen de Patentabilidad (Art. 14 D486)

Nivel Inventivo (Art. 18 Decisión 486)

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, producto reclamado en la solicitud no tiene nivel inventivo, teniendo en cuenta que la reivindicación 1 está referida a: *“Un auxiliar de cocción estable al almacenamiento para recubrir y freír un producto alimenticio, (...)”* (Radicado N° NC2019/0008045 el 10 de junio de 2022).

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 D4 que representan el estado de la técnica:

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>

Resolución N° 1814

Ref. Expediente N° NC2019/0008045

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 que 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 seleccionado del grupo aceite de palma, oleína de palma, aceite de oliva, aceite de maíz, aceite de girasol, aceite de salvado de arroz, aceite de soya y aceite de canola, o una combinación de estos 2-28% en peso de la composición final	Aceite 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. 25-40% (Reiv. 1 y 4).	Aceite 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. 0,5-10% (Pág. 12, líneas 31 a 34 y pág. 13, líneas 1 a 5).
b) Agua 20-60% en peso de la composición total	Agua 35-65% en peso de la composición total (Reiv. 1).	Agua 40-70% (Reiv. 1).
c) Almidón modificado seleccionado del grupo que consiste en maíz, maíz ceroso, tapioca, trigo, patata y arroz o combinaciones de estos 1,3-5,5%	Almidón modificado (forma gelatinizada) seleccionado en almidón de tapioca, almidón de patata, almidón de maíz, almidón de maíz ceroso, almidón de arroz o una combinación de los mismos. En cantidad de 10 – 25% en peso de la composición total (Reiv. 1 y 6). --	Almidón mod. 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. 1,5 a 5% (Reiv. 2 y 4).
d) sal 3-15%	Sal 6,2% (Reiv. 1, Ej. 6 y pág. 20 línea 3)	Sal 10 a 25% (Reiv. 1)
e) Azúcar 0,5-30%	--	Azúcar 0,5 a 6% (Pág. 10, línea 1)
f) Saborizantes 0,5-45%	Saborizante 1,5 - 10% (Pág. 9 Línea 17)	aromatizante 1,5 - 10% (Pág. 9 Línea 17)
g) Emulsionante seleccionado del grupo que consiste en emulsionante a base de proteína, proteína de suero de leche, proteína de guisante, proteína de papa, yema de huevo, lecitina, mostaza, lecitina de soya, lecitina de girasol, fosfatos de sodio, estearoil lactilato de sodio, éster diacetil tartárico de monoglicérido (DATEM), poliglicerol-polirricinoleato (PGPR), monoglicérido y monodiglicérido o una combinación de estos	Emulsionante e selecciona del grupo que consiste en lecitina, poliglicerol-polirricinoleato (PGPR), monoglicérido y monodiglicérido, o combinaciones de los mismos	---



Resolución N° 1814

Ref. Expediente N° NC2019/0008045

0,1 – 10%	0.5-3% (Pág. 8, líneas 25 a 31)	
viscosidad en el rango de 3 a 65 Pa.s a una velocidad de cizallamiento de 1 s-1 a 25°C	20 a 300 Pa.s a una velocidad de cizallamiento de 1s-1 a 25 °C. (Pág. 8 línea 15).	Viscosidad 15 a 120 Pa.s a una velocidad de cizallamiento de 1 s-1 a 25 °C. (Reiv. 1)
y	y	--
el aceite y el agua están en forma de una emulsión.	el aceite y el agua están en forma de emulsión (Reiv. 1).	

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 el producto divulgado de D1 consiste en la concentración de almidón modificado, el cual comprende un rango de 1,3 a 5,5% y azúcar 0,5-30%.

No hay evidencia de que el incluir específicamente almidón modificado en un rango de 1,3 a 5,5% y azúcar 0,5 a 30% 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 línea 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, la viscosidad no depende exclusivamente de la cantidad de almidón sino de todos los componentes de la composición.

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 5,5% de almidón modificado y azúcar 0,5 a 30% 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, línea 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



Resolución N° 1814

Ref. Expediente N° NC2019/0008045

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 líneas 7 a 25).

Adicionalmente no es concluyente relacionar la cantidad de almidón con la viscosidad del producto, ya que como se menciona en los ejemplos 4 a 7 allegados en la descripción lo que se está mostrando es que según el tipo de almidón utilizado, la viscosidad cambia en gran medida y sucede lo mismo por ejemplo en la viscosidad del ejemplo 4 vs ejemplo 6. Ahora cuando utiliza el mismo tipo de almidón, ejemplos 8 a 12, se observan cambios de viscosidad muy drásticos que no se relacionan de manera directa con la cantidad de almidón sino con el balance total de todos los componentes, por lo tanto no tiene altura inventiva.

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a incluir el rango de 1,3 a 5,5% de almidón modificado y azúcar 0,5 a 30% de D4, en la composición de D1 para así llegar al objeto de la reivindicación 1. Por lo cual se considera obvia.

Adicionalmente D1 y D4 enuncia que el coadyuvante de cocción comprende un almidón modificado es un almidón modificado química y/o físicamente y en forma gelatinizada (Reiv. 1 y 6), (Reiv. 2 y 4).

Dado que las reivindicaciones dependientes 2 a 8 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.

Respuesta a los argumentos del solicitante**Argumentos respecto a claridad**

El solicitante argumenta que: *“(…). En vista de los anteriores señalamientos, me permito dirigir su atención a las modificaciones mencionadas en la sección 3.1. del presente memorial, a partir de las cuales se evidencia que las reivindicaciones 1 y 7 ahora definen claramente el alcance de los términos objetados por el examinador, como se evidencia a continuación:*

El término “aceite” ahora abarca el 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 soya y aceite de canola, o una combinación de estos. El término “almidón modificado” ahora abarca el grupo que consiste en: maíz, maíz ceroso, tapioca, trigo, patata y arroz o combinaciones de estos. El término “emulsionante” ahora abarca el grupo que consiste en: emulsionante a base de proteína, proteína de suero de leche, proteína de guisante, proteína de papa, yema de huevo, lecitina, mostaza, lecitina de soya, lecitina de girasol, fosfatos de sodio, estearoil lactilato de sodio, éster diacetil tartárico de monoglicérido (DATEM), poliglicerol-polirricinoleato (PGPR), monoglicérido y monodiglicérido o una combinación de estos.

Adicionalmente, por favor note que la reivindicación 7 fue modificada para corregir el término “almidón” a “almidón modificado”, con el fin de dar concordancia al capítulo

Resolución N° 1814

Ref. Expediente N° NC2019/0008045

reivindicatorio, por lo tanto, el término “almidón modificado” tiene el mismo alcance establecido en la nueva reivindicación 1.

Teniendo en cuenta lo anterior, me permito afirmar que los términos objetados por el Examinador ahora se encuentran enmarcados en una generalización razonable de lo divulgado en la descripción. En consecuencia, amablemente solicito se den por superadas las objeciones en este aspecto.

(...). Atendiendo a las observaciones del Examinador, el rango de almidón modificado fue corregido al rango establecido a lo largo de la descripción: de 1,3 a 5,5%. Por lo tanto, esta objeción puede darse por superada.

(...). Frente a tales observaciones, por favor note que la reivindicación 10 actualmente presentada fue eliminada del nuevo capítulo reivindicatorio. Por lo tanto, objeciones en este aspecto pueden darse por superadas”.

Se le asiste la razón al solicitante, puesto que al realizar la modificación del capítulo reivindicatorio presentado el 10 de junio de 2022, se superan las objeciones emitidas por el examinador.

Argumentos respecto al nivel inventivo

El solicitante argumenta que: “Finalmente, el Examinador considera que la materia reclamada en las reivindicaciones 1 a 9 actualmente presentadas carecerían de altura inventiva con respecto a las enseñanzas de los documentos WO2016012263A1 (D1) y WO2017046301A1 (D4).

(...). D1 no divulga las características esenciales del auxiliar de cocina descrito en la presente solicitud. (...).

Por su parte, D1 describe que la composición del coadyuvante de cocina contiene aceite en un 25-40% p/p, agua en un 35-65% p/p y harina y/o almidón en un 10-25% p/p. Este documento no divulga una composición que tenga aceite en una cantidad de 3- 20% en peso de la composición total, ni tampoco divulga que la viscosidad de la composición se encuentra en el rango de 3 a 65 Pa.s a una velocidad de cizallamiento de 1s-1 a 25°C.

Por lo tanto, las características distintivas de la reivindicación 1 de la presente invención en comparación con la divulgación de D1 es que la composición aquí reclamada comprende un almidón modificado en una cantidad de 1,3-5,5% en peso de la composición total, azúcar en una cantidad de 0,5-30% en peso de la composición, y 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.

De esta forma, teniendo en cuenta todas estas características distintivas, el efecto técnico que resulta de estas diferencias es **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 cizallamiento de 1 s-1 a 25°C**, el cual no había sido divulgado previamente en D1.

En consecuencia, teniendo en cuenta lo anterior, se puede concluir que D1 no sugiere o anticipa la composición aquí reclamada con su respectivo efecto técnico”.

Se le aclara al solicitante, que el D1 es el más cercano a la invención, ya que este menciona un coadyuvante de cocción estable en almacenamiento para recubrir y freír un

Resolución N° 1814

Ref. Expediente N° NC2019/0008045

producto alimenticio que comprende: aceite 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 al 25-40%, agua en una cantidad de 35-65%, almidón modificado (forma gelatinizada) seleccionado en almidón de tapioca, almidón de patata, almidón de maíz, almidón de maíz ceroso, almidón de arroz o una combinación de los mismos, sal en una cantidad de 6,2%, saborizante en una cantidad 1,5-10%, emulsionante se selecciona del grupo que consiste en lecitina, poliglicerol-poliricinoleato (PGPR), monoglicérido y monodiglicérido, o combinaciones de los mismos, en una cantidad 0.5-3% y en donde el auxiliar de cocción tiene una viscosidad en el rango de 20 a 300 Pa.s a una velocidad de cizallamiento de 1s-1 a 25 °C (Reiv. 1 y 4; Ej. 6 y pág. 20 línea 3, Pág. 8, líneas 15, 25 a 31, Pág. 9 línea 17). Sin embargo, se le asiste la razón al solicitante que la diferencia de D1 con la invención es que el almidón modificado se encuentra en una cantidad de 1,3-5,5% en peso de la composición total y la azúcar en una cantidad de 0,5-30% en peso de la composición total, por lo tanto, al no evidenciarse un efecto técnico sorprendente de dichas diferencias, en combinación con D4 que hace referencia a una composición para preparar un producto alimenticio, comprendiendo la composición agua, aromatizantes, sal, almidón, siendo un almidón modificado gelatinizado (...), (Reiv. 1), en donde la cantidad de almidón gelatinizado está en el intervalo de 1,5 a 5% y contiene azúcar en el rango de 0,5 a 6% (Pág. 10, línea 1 y Reiv. 2), por lo tanto, sería solo una alternativa de selección de la que dispone un experto en la materia sabiendo que el objeto de D1 es 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 (Pág. 4 línea 24), es así como no cumple con el nivel inventivo.

Adicionalmente el solicitante manifiesta que: **"No existe motivación alguna en D1 para modificar el coadyuvante de cocina allí descrito de acuerdo con las enseñanzas de D4."**

Ahora bien, teniendo en cuenta las falencias de D1, una persona versada en la materia tampoco tendría motivación para utilizar las enseñanzas de D4 con el fin de resolver el problema técnico de esta solicitud.

Con el fin de demostrar esta aseveración, me permito volver a traer a colación el problema técnico objetivo planteado en esta solicitud (página 2, líneas 21-29 hasta la página 3, líneas 1-2 de la presente descripción), el cual consiste en proporcionar una composición que se funde fácilmente directamente en una sartén o sobre una superficie caliente, que además se une a los productos alimenticios y les proporciona un recubrimiento agradable para freírlos, y que no necesita la adición aceite o grasa adicional.

La solución a este problema técnico se logra gracias a que la composición del auxiliar de cocina de la presente invención comprende suficiente aceite para realizar la fritura de los alimentos directamente en una sartén o sobre una superficie caliente."

Contrario a lo que afirma el solicitante, si hay motivación de combinar D1 con D4 ya que D1 menciona que sorprendentemente, los inventores han encontrado que al 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, se puede obtener una composición que, preferiblemente en forma de pasta, 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. No es necesario añadir aceite o grasa adicional al producto alimenticio para freír, por ejemplo, al rebozar primero el producto alimenticio con la composición, ya que la composición, es

Resolución N° 1814

Ref. Expediente N° NC2019/0008045

decir, el auxiliar de cocina, ya contiene suficiente aceite para ese paso de fritura. El hecho de que el aceite esté embebido en una emulsión pastosa con agua y harina/almidón reduce aún más sustancialmente las salpicaduras de aceite durante el proceso de fritura. Alternativamente, la ayuda para cocinar de la presente invención se puede añadir directamente a un producto alimenticio tal como un trozo de carne en una sartén para calentar, se mezcla con la carne y se fríe directamente. Este es un paso de manipulación único muy simple para un consumidor que es muy conveniente, limpio y proporciona al consumidor un buen resultado satisfactorio de un producto alimenticio rebozado y frito (pág. 4, líneas 24 a 33 y pág. 5, líneas 1 a 10), resolviendo el mismo problema técnico de la invención.

Sin embargo, como se mencionó anteriormente la diferencia entre D1 y la invención, es que el almidón modificado se encuentra en una cantidad de 1,3-5,5% en peso de la composición total y la azúcar en una cantidad de 0,5-30% en peso de la composición total, por lo tanto, al combinar D4 que contiene una cantidad de almidón gelatinizado está en el intervalo de 1,5 a 5% y contiene azúcar en el rango de 0,5 a 6% (Pág. 10, línea 1 y Reiv. 2), donde D4 tiene proporcionar una composición con una textura fluida que se disuelva fácilmente en agua caliente o comida caliente; no forma un gel al enfriar un plato de comida preparado; (...); no forma película/quema por contacto directo con una sartén caliente; es percibido saludable/natural por los consumidores; (...); proporcionar un recubrimiento a los ingredientes después de la preparación del producto para freír en sartén; (...); evitar la formación de grumos durante la preparación de un producto alimenticio dentro de una aplicación de sartén; evitar que se pegue a una sartén durante la preparación de un producto alimenticio, por lo tanto al combinar dichos documentos se no cumple con el nivel inventivo.

Además, el solicitante manifiesta que: *“Ahora bien, según lo divulgado por la presente descripción, las propiedades de viscosidad de la composición de D1 no serían las deseadas para poder obtener el efecto técnico que provee el auxiliar de cocina aquí reclamado.*

Para sustentar esta afirmación, me permito referirme al ejemplo comparativo 17 (página 20 de la presente descripción), el cual consiste en una composición que tiene almidón en un 6% en peso de la composición total. Como se puede observar, esta composición tiene una viscosidad es 82,14 Pa.s a una velocidad de cizallamiento de 1s-1 a 25°C, lo que es superior al rango deseado, y tiene desventajas con respecto a la fusión, formación de películas, glaseado, ahumado/quemado, cantidad y espesor de la salsa. Teniendo en cuenta que la cantidad de almidón en la composición de D1 es incluso mayor que la cantidad ensayada en el ejemplo comparativo 17, es de esperarse un efecto negativo mayor en las propiedades previamente mencionadas.

Por lo tanto, una persona versada en la materia no partiría de la composición divulgada en D1 para llegar a la composición aquí reclamada.

Se le aclara al solicitante que la viscosidad no depende solo de la cantidad de almidón sino de todos los componentes de la composición, es así, que los ejemplos 8 a 12 se observa cambios de viscosidad muy drásticos que no se relacionan de manera directa con la cantidad de almidón sino con el balance total de todos los componentes, por lo tanto, no es relevante lo que menciona el solicitante del ejemplo 17 de la invención.

Por otra parte, la persona versada en la técnica tampoco encontraría una solución a las falencias de D1 al mirar las enseñanzas del documento D4, el cual se refiere a una composición fluida que comprende un primer almidón que está gelatinizado y un segundo almidón que es un almidón no gelatinizado para preparar productos alimenticios salados como caldos, condimentos, aderezos, salsas, estofados, platos fritos o sopas.

Resolución N° 1814

Ref. Expediente N° NC2019/0008045

Si bien D4 menciona que la composición tiene una cantidad de almidón total entre 4,5 a 14% en peso de la composición total, este documento no hace referencia a una composición en forma de emulsión como la que se describe en esta solicitud, y tampoco revela el uso de un emulsionante.

El hecho de que D4 no haga referencia a una emulsión implica que la composición allí divulgada tampoco cuenta con las ventajas inesperadas que presenta el auxiliar de cocina de la reivindicación 1, ya que, como se mencionó anteriormente, cuando el aceite está inmerso en una emulsión pastosa con agua y almidón modificado, se reduce sustancialmente las salpicaduras de aceite durante el proceso de fritura, así como la formación de películas y/o el humo y la quema del alimento.

De hecho, D4 no menciona ni sugiere ninguno de dichos efectos técnicos, por lo tanto, me permito afirmar que la composición del auxiliar de cocina descrito en la nueva reivindicación 1 implica una clara actividad inventiva sobre los documentos del estado de la técnica solos o en combinación”.

En referencia al argumento del solicitante, se reitera que si bien D4 no menciona específicamente una emulsión, si presenta un producto como una composición fluido, es evidente para el experto en la materia que dicha composición se trata de una emulsión dado que se mezcla agua y aceite (Reiv. 1 y 6), además, como se mencionó anteriormente D4 el objeto es que no forma película/quema por contacto directo con una sartén caliente; es percibido saludable/natural por los consumidores; tiene una textura fluida; proporcionar un recubrimiento a los ingredientes después de la preparación del producto para freír en sartén; 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 líneas 7 a 25), por lo tanto, al combinar D1 y D4 no cumple con nivel inventivo.

Además, el solicitante menciona que: *“Finalmente, en caso de que el Examinador no considere suficientes los argumentos presentados en respuesta al Oficio No. 4537, amablemente solicito la emisión de un requerimiento para proceder a realizar el pago por concepto de un nuevo examen de Patentabilidad”.*

Esta Oficina aclara que ya se realizaron 3 exámenes de Patentabilidad, y que esta Oficina no considera necesario realizar un cuarto examen de Patentabilidad, teniendo en cuenta que no se presentó una modificación sustancial del capítulo reivindicatorio, ni el pago de la tasa correspondiente a un nuevo examen de Patentabilidad, además de que es posible seguir empleando los documentos citados en el Oficio N° 4537 del 01 de abril de 2022, ante los cuales el solicitante ya tuvo la oportunidad de exponer sus argumentos.

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

RESUELVE

ARTÍCULO 1: Denegar la patente de invención a la creación titulada “AUXILIAR DE COCCIÓN PARA RECUBRIR Y FREÍR UN PRODUCTO ALIMENTICIO Y MÉTODO PARA PREPARAR DICHO AUXILIAR DE COCCIÓN.”.

Resolución N° **1814**

Ref. Expediente N° NC2019/0008045

ARTÍCULO 2: Notificar el contenido de la presente resolución a SOCIÉTÉ DES PRODUITS NESTLÉ S.A. (SPN), 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 30 de enero de 2023



Firmado digitalmente
por: JUAN CAMILO
DURAN TELLEZ
Fecha: 2023.01.30
09:11:46 COT
Razón: Validez jurídica.
Ubicación: Bogotá,
Colombia.