

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° **1834**

Ref. Expediente N° NC2019/0008583

Por la cual se otorga 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 06 de agosto de 2019 con el N° NC2019/0008583, por VISCOFAN, S.A., presentó la solicitud de patente de invención titulada "TRIPA DE TRANSFERENCIA DE BARRERA POROSA TEXTURADA".

Que la solicitud fue publicada en la Gaceta de la Propiedad Industrial N° 917 el 08 de febrero de 2021, sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

Que realizado el examen de fondo mediante Oficio No. 15646, notificado el 29 de septiembre 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° NC2019/0008583 del 28 de diciembre de 2022, respondió oportunamente el requerimiento formulado y presentó las reivindicaciones 1 a 10 que reemplazan las originalmente presentadas. Se acepta este último capítulo reivindicatorio presentado, como quiera 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 10 incluidas en el radicado bajo el N° NC2019/0008583 del 28 de diciembre de 2022, cumplen los requisitos indicados anteriormente toda vez que se refieren a una envoltura para alimento que difieren del estado de la técnica más cercano, WO2017148682, en que divulga específicamente una envoltura para alimento que incluye una capa absorbente porosa que comprende áreas que tienen un espesor de capa promedio no reducido de 10µm a 200µm y áreas que tienen un espesor de capa promedio reducido y es reducido de 7 µm a 140µm y del 30% y 85% en comparación con las áreas que tienen un espesor de capa promedio no reducido. Adicionalmente, estas diferencias no se encuentran sugeridas en el estado de la técnica y como consecuencia de ello, se evidencia el efecto que corresponde a una envoltura para alimento que permite transferir de forma eficiente patrones de un aditivo funcional sobre un producto alimenticio

Resolución N° 1834

Ref. Expediente N° NC2019/0008583

incluido en su interior, además, se puede crear un diseño visualmente verificable en la superficie de dicho alimento. Sumado a lo anterior, la materia reivindicada, es susceptible de aplicación industrial.

En consecuencia, las reivindicaciones 1 a 10 cumplen los requisitos de novedad, nivel inventivo y aplicación industrial establecidos en la normatividad citada en precedencia y este Despacho encuentra procedente conceder para las mismas la patente solicitada.

De acuerdo con la modificación presentada por el solicitante en el escrito radicado bajo el N° NC2019/0008583 el 13 de septiembre de 2022, y teniendo en cuenta el objeto de la solicitud, el título quedará de la siguiente manera: “ENVOLTURA DE TRANSFERENCIA DE BARRERA POROSA TEXTURADA”

Con fundamento en las anteriores consideraciones, el Superintendente de Industria y Comercio,

RESUELVE

ARTÍCULO 1: Otorgar patente de invención para la creación titulada:

“ENVOLTURA DE TRANSFERENCIA DE BARRERA POROSA TEXTURADA”

Clasificación IPC: D21H 17/00, D21H 17/30, A22C 13/00.

Reivindicaciones: 1 a 10 incluidas en el radicado bajo el No NC2019/0008583 del 28 de diciembre de 2022, de acuerdo con el Anexo No. 1.

Titular: VISCOFAN, S.A.

Dirección: POLÍGONO INDUSTRIAL BERROA, C/BERROA 15-4ª PLANTA 31192, TAJONAR NAVARRA, ESPAÑA.

Inventores: Frank RAUE y Jeremey HINKLE.

Prioridad N° 06/08/2018, US (ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA), 16/055,443.

Vigente desde: 6 de agosto de 2019

Hasta: 6 de agosto de 2039.

ARTÍCULO 2: El titular tendrá los derechos y las obligaciones establecidos en la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina y en las demás disposiciones legales vigentes sobre propiedad industrial, precisando que para mantener vigente la patente se deberá cancelar la tasa anual de mantenimiento, conforme lo dispone el artículo 80 de la referida norma comunitaria.

ARTÍCULO 3: Notificar el contenido de la presente resolución a VISCOFAN, S.A. advirtiéndole que contra ella procede el recurso de reposición, ante el Superintendente de

Resolución N° 1834

Ref. Expediente N° NC2019/0008583

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

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO (E),



Firmado digitalmente
por: JUAN CAMILO
DURAN TELLEZ
Fecha: 2023.01.30
09:18:12 COT
Razón: Validez jurídica.
Ubicación: Bogotá,
Colombia.

Resolución N° 1834

Ref. Expediente N° NC2019/0008583

ANEXO No. 1**REIVINDICACIONES CONCEDIDAS**

1. Una envoltura para alimento, termoplástica, (co)extruida, multicapa que comprende:

- una capa absorbente, porosa, termoplástica que comprende como componente principal un material polimérico termoplástico seleccionado del grupo que consiste en (co)poliamidas y (co)poliolefinas, donde

- las (co)poliamidas se seleccionan entre (co)poliamidas producidas a partir de monómeros de caprolactama, laurilactama, ácido omegaaminoundecano, ácido adípico, ácido azelaico, ácido sebáico, ácido decandicarbónico, ácido dodecandicarbónico, ácido tereftálico, ácido isoftálico, tetrametilendiamina, pentametilendiamina, hexametilendiamina, octametilendiamina o xililendiamina; y

- las (co)poliolefinas se seleccionan del grupo que consiste en polietileno, polipropileno, poli(iso)buteno, copolímeros de alfa-olefinas lineales C2-C8 y cualquier mezcla de estos;

- donde la capa absorbente, porosa, termoplástica comprende áreas que tienen un espesor de capa promedio reducido y áreas que tienen un espesor de capa promedio no reducido,

- donde el espesor de capa promedio en las áreas que tienen un espesor de capa promedio no reducido es de 10 a 200 µm,

- donde el espesor de capa promedio en las áreas que tienen un espesor de capa promedio reducido es reducido en de 7 a 140 µm y del 30 y 85% en comparación con las áreas que tienen un espesor de capa promedio no reducido, y

- donde las áreas que tienen un espesor de capa promedio reducido y las áreas que tienen un espesor de capa promedio no reducido comprenden poros capaces de absorber un aditivo funcional seleccionado del grupo que consiste en colorante, saborizante, fragancia, aditivo alimentario y una combinación de los anteriores; y

- una capa que tiene un efecto barrera contra el paso de vapor de agua, de oxígeno o de una combinación de los anteriores;

- donde la capa que tiene un efecto barrera contra el paso de vapor de agua, de oxígeno, o de una combinación de los anteriores tiene un espesor promedio de capa de 5 a 60 µm sobre todo el área superficial;

- donde la capa que tiene un efecto barrera contra el paso de vapor de agua está formada por uno o más polímeros termoplásticos seleccionados del grupo que consiste en poliolefinas, copolímeros que comprenden etileno, propileno, alfa olefinas lineales con 3 a 8 átomos de C o una combinación de los anteriores, polietileno injertado con anhídrido maleico, copolímero de éster de etileno y ácido acrílico, copolímero de etileno y acetato de vinilo, poliamida, copolímero de etileno y alcohol vinílico, copolímero de cloruro de vinilideno y copoliéster; y la capa que tiene un efecto barrera contra el paso de oxígeno está formada por uno o más polímeros seleccionados del grupo que consiste en copolímeros de etileno vinil alcohol y copolímeros de cloruro de vinilideno.

2. La envoltura para alimento, termoplástica, (co)extruida, multicapa de acuerdo con la reivindicación 1, que comprende como una capa interna la capa absorbente, porosa, termoplástica que comprende una (co)poliolefina como componente principal, donde la superficie de una capa absorbente, porosa, termoplástica más interna de la capa porosa absorbente es adyacente al alimento que se va a envolver en la misma, comprendiendo adicionalmente la capa absorbente, porosa, termoplástica el 5 % en peso de una (co)poliamida respecto al peso del material polimérico termoplástico utilizado para formar la capa absorbente, porosa, termoplástica, donde la capa absorbente, porosa,

Resolución N° 1834

Ref. Expediente N° NC2019/0008583

termoplástica, comprende un relleno en una cantidad del 0,1 al 15 % en peso, y donde el relleno se selecciona del grupo que consiste en sílices, talco, carbonatos, hidróxidos, silicatos, alúminas, sulfato de bario, titanía, zirconia, NaCl y una combinación cualquiera de los anteriores.

3. La envoltura para alimento, termoplástica, (co)extruida, multicapa de acuerdo con la reivindicación 1, la cual es una envoltura tubular, sin costuras que comprende el material polimérico termoplástico en la capa absorbente, porosa, termoplástica en una cantidad de 55 % a 95 % en peso respecto al peso del material polimérico termoplástico utilizado para formar la capa absorbente, porosa, termoplástica.

4. La envoltura para alimento, termoplástica, (co)extruida, multicapa de acuerdo con la reivindicación 1, donde el espesor de capa promedio en las áreas que tienen un espesor de capa promedio reducido es reducido en de 10 a 90 μm y del 35 al 75%, en comparación con las áreas que tienen un espesor de capa promedio no reducido.

5. La envoltura para alimento, termoplástica, (co)extruida, multicapa de acuerdo con la reivindicación 4, donde el espesor de capa promedio en las áreas que tienen un espesor de capa promedio reducido es reducido en de 15 a 60 μm y del 40 al 70%, en comparación con las áreas que tienen un espesor de capa promedio no reducido.

6. La envoltura para alimento, termoplástica, (co)extruida, multicapa de acuerdo con la reivindicación 1, donde el espesor de capa promedio en las áreas que tienen un espesor de capa promedio no reducido es de 15 a 130 μm , y donde el espesor de capa promedio en las áreas que tienen un espesor de capa promedio reducido es reducido en de 8 a 60 μm y del 55 y 70% en comparación con las áreas que tienen un espesor de capa promedio no reducido.

7. La envoltura para alimento, termoplástica, (co)extruida, multicapa de acuerdo con la reivindicación 1, donde el material polimérico termoplástico seleccionado del grupo que consiste en (co)poliamidas y (co)poliolefinas tal como se definen en la reivindicación 1, está presente en la capa absorbente, porosa, termoplástica en una relación de peso de 80 % a 95 % en peso, respecto al peso del material polimérico termoplástico utilizado para formar la capa absorbente, porosa, termoplástica.

8. La envoltura para alimento, termoplástica, (co)extruida, multicapa de acuerdo con la reivindicación 1, donde la envoltura para alimento está libre de cualquier agente formador de poros no supercrítico seleccionado entre aceites hidrófobos y sustancias oleosas.

9. La envoltura para alimento, termoplástica, (co)extruida, multicapa de acuerdo con la reivindicación 1, donde el material termoplástico es una (co)poliamida producida a partir de monómeros de caprolactama, laurolactama, ácido omegaaminoundecano, ácido adípico, ácido azelaico, ácido sebácico, ácido decandicarbónico, ácido dodecandicarbónico, ácido tereftálico, ácido isoftálico, tetrametilendiamina, pentametilendiamina, hexametilendiamina, octametilendiamina o xililendiamina.

10. La envoltura para alimento, termoplástica, (co)extruida, multicapa de acuerdo con la reivindicación 1, donde la capa absorbente, porosa, termoplástica está libre de cualquier agente formador de poros líquido seleccionado entre aceites hidrófobos y sustancias oleosas.