

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 14139 de 23 de agosto de 2023

Ref. Expediente N° NC2021/0008202

Señores
VISCOFAN, S.A.

TÍTULO DE LA SOLICITUD: “ENVOLTURAS TUBULARES COMESTIBLES SIN UNIONES PARA ALIMENTOS, UNA COMPOSICIÓN Y UN MÉTODO PARA PRODUCIR LA ENVOLTURA”

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. Modificaciones presentadas

Revisada la modificación a la solicitud objeto de estudio, la cual fue radicada el 28 de febrero de 2023 bajo el número NC2021/0008202, y teniendo en cuenta lo señalado en el artículo 34 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina, esta oficina acepta las modificaciones presentadas por ajustarse a los requisitos legales.

2. 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.

3. Reivindicaciones estudiadas

El presente estudio se basa en el capítulo reivindicatorio presentado el 28 de febrero de 2023.

Oficio N° 14139 de 23 de agosto de 2023

Ref. Expediente N° NC2021/0008202

De acuerdo con lo establecido en el numeral 1.2.2.2 del Capítulo Primero del Título X de la Circular Única para efectos del examen de patentabilidad, sólo se estudiarán las cubiertas por la tasa pagada al momento de realizar el examen de patentabilidad consagrado en el artículo 45 de la Decisión 486.

Por lo tanto, se estudiarán las reivindicaciones 1 a 14 del radicado N° NC2021/0008202 del 28 de febrero de 2023.

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.

Analizado el título modificado en el escrito radicado bajo el N° NC2021/0008202 el 28 de febrero de 2023 y teniendo en cuenta el objeto de la solicitud, esta oficina acepta 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 dependiente 2 presenta un mayor alcance que la uno de la cual depende, por qué menciona que la goma vegetal puede ser un galactomanano, materia que no se encuentra en la reivindicación independiente 1.

La reivindicación 8 presenta una dependencia descrita de manera incorrecta debido a que los porcentajes reclamados son más amplios que los de las reivindicaciones 5, 6 y 7 de las cuales depende.

La reivindicación 9 no es clara debido a que el preámbulo menciona un método para preparar la composición que se define en la reivindicación 1 pero la primera etapa es preparar una composición como se ha definido en la reivindicación 8.

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

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.

Oficio N° 14139 de 23 de agosto de 2023

Ref. Expediente N° NC2021/0008202

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
D2	US4851394A	“Glucomannan/polyhydric alcohol composition and film prepared therefrom”	25 de julio de 1989
D4	Jiwei L., 2018	“Characterization of calcium alginate/ deacetylated konjac glucomannan blend films prepared by Ca ²⁺ crosslinking and Deacetylation”	13 de abril de 2018

D2¹ 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 ausencia de un álcali. La presente invención también se refiere a una película preparada a partir de esta composición. (Col. 1, Lín 8).

D4² divulga una mejora alternativa para el desarrollo de materiales de empaque basados en polisacáridos (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 28 de febrero de 2023) refiere a: *“Una envoltura para alimentos...”*. A continuación, se presenta la tabla comparativa entre el objeto reivindicado y los documentos encontrados en el estado de la técnica:

¹<https://worldwide.espacenet.com/patent/search/family/008195683/publication/US4851394A?q=US4851394A>

²Li, J., (2018). Characterization of calcium alginate/ deacetylated konjac glucomannan blend films prepared by Ca²⁺ crosslinking and deacetylation. Food Hydrocolloids, 82, 363–369. <https://doi.org/10.1016/J.FOODHYD.2018.04.022>

Oficio N° 14139 de 23 de agosto de 2023

Ref. Expediente N° NC2021/0008202

CARACTERÍSTICAS ESENCIALES	D2	D4
Una envoltura para alimentos tubular comestible sin uniones que comprende	Una película (Reiv. 5) es un material de envasado de alimentos comestibles. (Reiv. 6)	Una película como material de empaque (Resumen)
un hidrocoloide que puede coagularse químicamente seleccionado entre el grupo que consiste en una sal de alginato y pectina está presente en una cantidad del 30 al 76 % en peso	carragenano Esta presente en una cantidad de 36.4 % (Ejemplo 8)	Alginate de sodio (Sección 2.2.1) El contenido de solido total de 1.5% en peso /volumen
y 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, en donde dicho hidrocoloide que puede coagularse químicamente, y dicha goma vegetal hidrocoloide hidrosoluble está presente en una cantidad del 24 al 70 % en peso basándose en el peso seco de los sólidos de la envoltura para alimentos tubular comestible	Glucomanano 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) Esta presente en una cantidad de 45.4 % (Ejemplo 8)	Glucomanano de konjac (Sección 2.2.1) Formación de un gel termorreversible (Página 364, columna 1, Ln. 3- 4) El contenido de sólido de glucomanano de konjac fue de 0-40% en peso
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 tubular comestible	relación en peso de dicho hidrocoloide a dicha goma vegetal hidrocoloide 1:1.2 (Col 4, Lín 59, ejemplo 8)	---

D2 es considerado como el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 1, ya que divulga una película (Reiv. 5) que es material de envasado de alimentos comestibles (Reiv. 6), y como parte de la invención incluye carragenano en una cantidad de 36.4 %, como goma vegetal el glucomanano (Reiv. 5), en una cantidad de 45.4% (ejemplo 8), desarrollando 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, Ln. 53). En una relación en peso de dicho hidrocoloide a dicha goma vegetal que se encuentra 0,15 a 1,0 partes en peso, por parte en peso del componente en polvo hecho de glucomanano (Col. 4, Ln. 59).

El cálculo de las cantidades del hidrocoloide y glucomanano expresadas en el ejemplo 8 del D2 en porcentaje se realizó de la siguiente manera, teniendo en cuenta que el 100% es la suma de la contribución de todos los componentes expresados en la tabla del ejemplo 8, que da como total 11, se realiza una regla de tres para saber la contribución tanto de carragenano como del glucomanano teniendo en cuenta su contribución en partes.

$$\begin{aligned} \%hidrocoloide &= \frac{4 \text{ partes} \times 100 \%}{11 \text{ partes}} = 36.4 \% \\ \%goma \text{ vegetal} &= \frac{5 \text{ partes} \times 100 \%}{11 \text{ partes}} = 45.4 \% \end{aligned}$$



Oficio N° 14139 de 23 de agosto de 2023

Ref. Expediente N° NC2021/0008202

La diferencia entre la invención definida entre la reivindicación 1 y la película divulgada en D2, consiste en que el hidrocoloide que puede coagularse químicamente es seleccionado entre el grupo que consiste en una sal de alginato y pectina.

No hay efecto asociado al mencionar específicamente que el hidrocoloide que puede coagularse químicamente es seleccionado entre el grupo que consiste en una sal de alginato y pectina, proporcione una envoltura con algún efecto técnico diferente al que ya proporcionaba el objeto de D2, puesto que el desarrollo de una película formada a partir de esta composición es resistente al agua y puede tener mayor resistencia y propiedades de resistencia al calor. La película encuentra utilidad en varias aplicaciones tales como películas comestibles (Col. 1, Ln. 15-19).

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 D2 con el fin de obtener una película alternativa?

Sin embargo, el incluir que el hidrocoloide que puede coagularse químicamente es seleccionado entre el grupo que consiste en una sal de alginato y pectina en una película de envoltura, ya está divulgado en D4 que enseña la inclusión de alginato de sodio (Sección 2.2.1) en una película para el desarrollo de empaques para alimentos basada en polisacáridos (Pág 1, Col 1, Ln. 14).

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a incluir que el hidrocoloide que puede coagularse químicamente es seleccionado entre el grupo que consiste en una sal de alginato y pectina D4 en la envoltura de D2, para así llegar al objeto de la reivindicación 1. Por lo cual se considera obvia.

Las reivindicaciones dependientes 2 a 8 no mencionan alguna característica que, junto con las características de la reivindicación independiente, aporte nivel inventivo al producto de la reivindicación 1, por lo cual se considera que carece 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 28 de febrero de 2023) refiere a: “Un método para producir...”. A continuación, se presenta la tabla comparativa entre el objeto reivindicado y los documentos encontrados en el estado de la técnica:

CARACTERÍSTICAS ESENCIALES	D2	D4
Un método para producir una envoltura para alimentos tubular comestible sin uniones como se define en la reivindicación 1 que comprende las siguientes etapas:	Una película comestible preparada por un proceso que comprende los pasos de: (Reiv. 23)	Un proceso para preparar una película de empaque para alimentos basada en polisacáridos (Pág. 1, col 1, Ln. 14)
(1) preparar una composición como se ha definido en la <u>reivindicación 8</u> , composición:	Una composición para elaborar una película (Reiv. 5) que es un material de envasado de alimentos comestibles (Reiv. 6)	Una película como material de empaque (resumen)

Oficio N° 14139 de 23 de agosto de 2023

Ref. Expediente N° NC2021/0008202

Agua y una mezcla que comprende un hidrocoloide que puede coagularse químicamente seleccionado entre el grupo que consiste en una sal de alginato y pectina, en donde dicho hidrocoloide que puede coagularse químicamente, está presente en una cantidad del 30 al 76 % en peso	Mezclar uniformemente agua (Reiv. 5) y carragenano (Ejemplo 8) Esta presente en una cantidad de 36.4 % (Ejemplo 8)	Mezclar de agua y alginato de sodio (Sección 2.2) El contenido de solido total de 1.5% en peso /volumen
y 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, y dicha goma vegetal hidrocoloide hidrosoluble está presente en una cantidad del 24 al 70 % en peso basándose en el peso seco de los sólidos de la envoltura para alimentos tubular comestible	Glucomanano (Reiv. 5), que presenta el 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) Esta presente en una cantidad de 45.4% (Ejemplo 8)	Glucomanano de konjac (Sección 2.2.1) Formación de un gel termorreversible (Página 364, columna 1, Ln. 3-4) El contenido de sólido de glucomanano de konjac fue de 0-40% en peso
y la relación en peso de dicho hidrocoloide a dicha 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.	relación en peso de dicho hidrocoloide a dicha goma vegetal hidrocoloide 1:1.2 (Col 4, Lín 59, ejemplo 8)	---
(2) mezclar la composición con agua,	mezclando uniformemente (...) en agua (Reiv. 5)	Solución acuosa Sección 2.2
(3) extruir la composición a través de un dispositivo de extrusión y coagular el material extruido a fin de formar una estructura tubular;	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)	---
(4) someter a la estructura tubular a una etapa de desacetilación para formar una envoltura tubular; y	---	Someter la película a una etapa de desacetilación (Sección 2.2.3)
(5) secar la envoltura tubular.	secado de la película. (Reiv. 23)	---

D2 es considerado como el estado de la técnica mas cercano a la invención definida en la reivindicación 9, ya que divulga un método para preparar una película comestible (Reiv.23), en su primer paso realiza la preparación de una composición para elaborar una

Oficio N° 14139 de 23 de agosto de 2023

Ref. Expediente N° NC2021/0008202

película (Reiv. 5) que es un material de envasado de alimentos comestibles (Reiv. 6) como se ha definido en la reivindicación 8 y se estudió en la tabla anterior, en su segundo paso se realiza la mezcla uniforme con agua (Reiv. 5), como tercer paso el moldeo por extrusión (Col. 5, Ln. 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. 8, Ln. 53) y se moldea en una base tubular (Col. 6, Ln. 8) y como último paso el secado de la película (Reiv. 23).

La diferencia entre la invención definida entre la reivindicación 9 y el método divulgado en D2, consiste en que el hidrocoloide que puede coagularse químicamente es seleccionado entre el grupo que consiste en una sal de alginato y pectina y en someter a la película elaborada a una etapa de desacetilación.

No hay evidencia de que incluir que el hidrocoloide que puede coagularse químicamente es seleccionado entre el grupo que consiste en una sal de alginato y pectina, y someter a la película elaborada a una etapa de desacetilación proporcione un método con algún efecto técnico diferente al que ya proporcionaba el objeto de D2, puesto que el método ya presenta utilidad en preparar una película resistente al agua y resistencia al calor. La película encuentra utilidad en varias aplicaciones tales como películas comestibles (Col. 1, Ln. 15-19).

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿Cómo modificar el método conocido en D2 con el fin de proporcionar otro proceso alternativo?

Sin embargo, incluir que el hidrocoloide que puede coagularse químicamente es seleccionado entre el grupo que consiste en una sal de alginato y pectina, y someter a la película elaborada a una etapa de desacetilación, ya está divulgado en D4, que se refiere al desarrollo de una película para elaborar empaques para alimentos basado en polisacáridos (Pág. 1, Col. 1, Ln. 14) que emplean alginato de sodio (Sección 2.2.1). Las películas de mezcla de alginato de calcio (Ca-SA)/glucomanano de konjac desacetilado(KGM) se sumergieron en una suspensión de $\text{Ca}(\text{OH})_2$ y se calentaron a 70-80 C durante 2 h. Después de la desacetilación, cada muestra se lavó tres veces con etanol acuoso (40%, 60% y 90%) y finalmente se lavó con etanol absoluto. El exceso de etanol se evaporó seguido de secado al vacío durante 12 h a temperatura ambiente (Sección 2.2.3).

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a incluir que el hidrocoloide que puede coagularse químicamente es seleccionado entre el grupo que consiste en una sal de alginato y pectina, y someter a la película elaborada a una etapa de desacetilación, de D4 en el procedimiento de D2, para así llegar al objeto de la reivindicación 9. Por lo cual se considera obvia.

Adicionalmente, D2 menciona el moldeo por extrusión del producto alimenticio (Col. 5, Lín 21), se coagula el recubrimiento formando así un gel de glucomanano insoluble en agua que contiene sal y base sobre la superficie del producto alimenticio (Col. 7, Lín. 53), secar la película (Reiv. 23).

Las reivindicaciones dependientes 10 a 14 no mencionan alguna característica que, junto con las características de la reivindicación independiente, aporte nivel inventivo al producto de la reivindicación 9, por lo cual se considera que carece de nivel inventivo.

7. Conclusión

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

Oficio N° 14139 de 23 de agosto de 2023

Ref. Expediente N° NC2021/0008202

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D2	US4851394A	1 a 14	Nivel inventivo
D4	Jiwei L., 2018	1 a 14	Nivel inventivo

8. Respuesta a los argumentos del solicitante

En lo referente a los argumentos del solicitante con relación al nivel inventivo de la solicitud bajo estudio en donde manifestó “(...) D2, describe una composición que comprende como elementos esenciales un glucomanano y un alcohol polihídrico. (...) Sin embargo, el documento D2 establece claramente (...), que compuestos deben estar dentro del termino “alcoholes polihídricos”. Dicha definición de “alcoholes poli hídricos” no incluye una sal de alginato y/o una pectina”.

Esta Oficina aclara que, el documento D2 no anticipa en su totalidad la composición de la presente invención, por lo tanto, el documento es empleado para evaluar el nivel inventivo y no la novedad de la presente solicitud.

El solicitante afirma que “Por lo tanto, en nuestra opinión, la materia de objeto de la nueva reivindicación 1 no es obvio a partir de D1 y tampoco cuando se combina D1 con D2”.

Se aclara que, los documentos D1 y D2 se emplearon para realizar el examen de patentabilidad en el oficio N°19865 de 5 de diciembre de 2022. Tras la modificación del capítulo reivindicatorio (Radicado N° NC2021/0008202 del 28 de febrero de 2023), para el actual examen de patentabilidad se emplearon los documentos D2 y D4, donde D2 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 ausencia de un álcali. La presente invención también se refiere a una película preparada a partir de esta composición (Col. 1, Lín 8), y D4 divulga una mejora alternativa para el desarrollo de materiales de empaque basados en polisacáridos (Resumen).

Esta oficina aclara que D2 afecta por nivel inventivo las reivindicaciones 1 a 14, porque menciona una película (Reiv. 5) que es material de envasado de alimentos comestibles (Reiv. 6), y como parte de la invención incluye incluye carragenano en una cantidad de 36.4 %, como goma vegetal el glucomanano (Reiv. 5), en una cantidad de 45.4% (ejemplo 8), desarrollando 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, Ln. 53). En una relación en peso de dicho hidrocoloide a dicha goma vegetal que se encuentra 0,15 a 1,0 partes en peso, por parte en peso del componente en polvo hecho de glucomanano (Col. 4, Ln. 59) y un método para preparar una película comestible (Reiv.23), en su primer paso realiza la preparación de una composición para elaborar una película (Reiv. 5) que es un material de envasado de alimentos comestibles (Reiv. 6), en su segundo paso se realiza la mezcla uniforme con agua (Reiv. 5), como tercer paso el moldeo por extrusión (Col. 5, Ln. 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. 8, Ln. 53) y se moldea en una base tubular (Col. 6, Ln. 8) y como último paso el secado de la película (Reiv. 23).

Esta oficina aclara que D4 afecta por nivel inventivo las reivindicaciones 1 a 14, debido a que enseña la inclusión de alginato de sodio (Sección 2.2.1) en una película para el desarrollo de empaques para alimentos basada en polisacáridos (Pág 1, Col 1, Ln. 14) y

Oficio N° 14139 de 23 de agosto de 2023

Ref. Expediente N° NC2021/0008202

en el método de elaboración de la película incluye el sometimiento a una etapa de desacetilación (Pág. 1, Col. 1, Ln. 14).

En cumplimiento del artículo 45 de la Decisión 486 de 2000, se le indica que debe dar respuesta dentro del término de sesenta (60) días contados a partir de la fecha de notificación de la presente comunicación. En caso de no dar respuesta al presente requerimiento, o si a pesar de la respuesta subsistieran los impedimentos para la concesión, se denegará la patente.

Si como respuesta a este requerimiento, el solicitante modifica el capítulo reivindicatorio, deberá observar las instrucciones contenidas en el numeral 1.2.2.1.1., del Capítulo Primero del Título X de la Circular Única de esta Superintendencia. De igual forma, deberá tener presente que de conformidad con el literal a) del numeral 1.2.2.5.1. de la norma ibidem, será necesario acreditar el pago de la tasa por concepto de modificación a solicitudes en trámites, de conformidad con el valor establecido en la resolución de tasas vigentes.

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° 14139 de 23 de agosto de 2023

Ref. Expediente N° NC2021/0008202

INFORME DE BÚSQUEDA
EXAMEN DE PATENTABILIDAD

Solicitud No.		Examen de patentabilidad							
NC2021/0008202		1°		2°	x	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	-	Art. 15	-	Art. 20	-	Art. 25 (Falta de unidad de invención)		-	
CRITERIOS DE BÚSQUEDA									
Reivindicaciones objeto de búsqueda				1 a 14					
Palabras clave utilizadas				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			
				CPC:					
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		
Science direct	Li., J	22/04/2018	1 a 14	Sección 2			Y		
ISA	US4851394A	25/07/1989	1 a 14	Todo el documento			Y		
	CA2372642A1	16/11/2000	-	-			Y		
	EP0795270A	17/09/1997	-	-			Y		
	US6730340	04/05/2004	-	-			Y		
	GB2048642	17/12/1980	-	-			Y		
EPO	JP2017504358	09/02/2017	-	-			Y		
	CN1163553	29/10/1997	-	-			Y		
	US6730340	04/05/2004	-	-			A		
Patbase	CN1742041	01/03/2006	-	-			A		
	CN102740701	12/10/2012	-	-			A		
	CN102948451	06/03/2013	-	-			A		
Orbit	US20100034932	07/08/2008	-	-			A		
	US7011858	29/09/2000	-	-			A		
	US5759602	15/04/1994	-	-			A		
	US6902783	07/02/1997	-	-			A		
⁽¹⁾ Cita completa literatura no patente (LNP)		Li, J., (2018). Characterization of calcium alginate/ deacetylated konjac glucomannan blend films prepared by Ca2+ crosslinking and deacetylation. Food Hydrocolloids, 82, 363–369. https://doi.org/10.1016/J.FOODHYD.2018.04.022							



Oficio N° 14139 de 23 de agosto de 2023

Ref. Expediente N° NC2021/0008202

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: (04/08/2023)	