

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 12627 de 19 de julio de 2024

Ref. Expediente N° NC2021/0016529

Señores
LIQUIDSEAL HOLDING B.V.

TÍTULO DE LA SOLICITUD: “COMPOSICIÓN DE RECUBRIMIENTO COMESTIBLE PARA RECUBRIR PRODUCTOS FRESCOS COSECHADOS”
NUMERO DE SOLICITUD INTERNACIONAL: PCT/NL2020/050290
FECHA DE PRESENTACIÓN INTERNACIONAL: 6 de mayo de 2020.
PRIORIDAD: 6/05/2019, EP (EUROP PATENT ORGANIZATION(EPO)), 19172838.5

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 19 de abril de 2024 bajo el número NC2021/0016529, 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 una composición mejorada que contenga monoglicéridos para recubrir las frutas y hortalizas, ya que existen necesidades de mejora respecto a la preparación y relación costo-eficacia.

Para resolver dicho problema técnico, la solicitud en estudio plantea una composición comestible para recubrir productos frescos cosechados, donde la composición se encuentra en forma de emulsión acuosa que incluye un monoglicérido, uno o más ácidos grasos y uno o más agentes alcalinos.

3. Reivindicaciones estudiadas

El presente estudio se basa en el capítulo reivindicatorio presentado el 19 de abril de 2024.

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.

Oficio N° 12627 de 19 de julio de 2024

Ref. Expediente N° NC2021/0016529

El título de la solicitud no refleja el objeto divulgado en la descripción y las reivindicaciones, por lo cual se sugiere el siguiente título: “COMPOSICIÓN DE RECUBRIMIENTO COMESTIBLE PARA RECUBRIR PRODUCTOS FRESCOS COSECHADOS QUE COMPRENDE UN MONOGLICÉRIDO, UN ACIDO GRASO Y UN AGENTE ALCALINO”.

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, el capítulo reivindicatorio no se encuentra enteramente sustentado en la descripción puesto que en las realizaciones preferidas hacen referencia a las composiciones comestibles para recubrir productos frescos mencionados en la tabla 1, lo cual no evidencia la acción de los posibles monoglicéridos, ácidos grasos y los agentes alcalinos reclamados, sino que se hace una generalización de manera especulativa. Se sugiere restringir la solicitud a una razonable cantidad de acuerdo con las composiciones comestibles que se encuentran debidamente soportados en el capítulo descriptivo. Teniendo en cuenta la descripción en los ejemplos se encuentra:

Tabla 1. Ejemplos de las composiciones comestibles para recubrir productos frescos

Componentes	Soporte de los ejemplos presentados
Un monoglicérido, donde dicho monoglicérido tiene una longitud de cadena de 12 a 20 átomos de carbono	Monoestearato de glicerol 1-estearoil-rac-glicerol Una mezcla de monoestearato de glicerol 60 (1- y 2-monopalmitato de glicerol):40 GMP (1- y 2-monopalmitato de glicerol (Ejemplo 1, pág. 22-23)
Uno o más ácidos grasos con una longitud de cadena de 12 a 21 átomos de carbono	Un ácido oleico, ácido palmítico (Ejemplo 1, pág. 22-23, ejemplo 11 pág. 37, ejemplo 12, pág. 39)
Uno o más agentes alcalinos	Amoniaco (Ejemplo 1, pág. 22-23)
Otros aditivos	Glicerol, Shellac, KCl, polidimetilsiloxano, lecitina (Ejemplo 1, pág. 22-23, ejemplo 11 pág. 37, ejemplo 12, pág. 39)

El solicitante debe definir específicamente la materia y el alcance de la invención a través de las características técnicas esenciales que se encuentren enteramente sustentadas en la descripción. Se le recuerda al solicitante que las composiciones comestibles para recubrir productos frescos evaluadas solo representan a una pequeña parte del alcance de la protección de la reivindicación 1, lo cual no representa una generalización razonable de todos los posibles monoglicéridos, ácidos grasos, agentes alcalinos y otros aditivos que reivindica.

En la reivindicación 1 cuando reclama “donde la composición se encuentra en forma de emulsión acuosa” se sugiere que se encuentre redactada después del enlace gramatical *que incluye*.

Oficio N° 12627 de 19 de julio de 2024

Ref. Expediente N° NC2021/0016529

Los términos "uno o más" y "no exceden" mencionados en las reivindicaciones 1, 3 a 6, son relativos por lo cual, no permiten distinguir la invención del estado de la técnica. Se sugiere sustituirlo por términos o rangos concretos.

En las reivindicaciones 5, 6 y 7 las expresiones: "de preferencia" e "y/o" precediendo una característica no son limitativos, porque hacen opcional la característica y no limita el alcance de la reivindicación. Se sugiere incluir las características opcionales o preferentes en una reivindicación dependiente.

En la reivindicación 5 las siguientes frases “donde dichos uno o más agentes alcalinos se obtienen mediante la disolución de uno o más compuestos” y “el agente alcalino es capaz de evaporarse después de aplicar la composición al producto fresco cosechado” no se consideran características técnicas esenciales que describan adecuadamente la composición comestible para recubrir productos frescos cosechados. Sírvase eliminar dichas frases.

Las reivindicaciones 6 y 7 no son claras, porque emplean el adverbio de cantidad “además”, lo cual da lugar a otros componentes, sí dichos componentes hacen parte de las características esenciales de la composición comestible reclamada, entonces deben estar mencionados en la reivindicación independiente 1, que es la que contiene todas las características esenciales de la composición. Se le recuerda al solicitante que la reivindicación independiente debe ser autosuficiente y contener las características esenciales del método.

El término "menos del" mencionado en la reivindicación 8, es relativo por lo cual, no permite distinguir la invención del estado de la técnica. Se sugiere sustituirlo por términos o rangos concretos.

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

4.3. Descripción

Revisado el capítulo descriptivo de la solicitud, este no divulga la invención de manera suficientemente clara y completa, para que una persona capacitada en la materia pueda ejecutarla, incumpliendo de esta forma lo establecido en el artículo 28 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina.

En este sentido, el capítulo descriptivo (Radicado No. NC2021/0016529 de 3 de diciembre de 2021) se relacionan los ejemplos 1, 11 y 12, donde se mezclaron los componentes, sin embargo, no se encuentran soportados todos los posibles monoglicéridos, ácidos grasos, agentes alcalinos y otros aditivos que se reclaman (Memoria descriptiva págs. 7-12). Al respecto, esta Oficina se permite aclarar que el capítulo descriptivo evidencia las siguientes composiciones:

Tabla 1. Ejemplos de las composiciones comestibles para recubrir productos frescos

Componentes	Soporte de los ejemplos presentados
Un monoglicérido, donde dicho monoglicérido tiene una longitud de cadena de 12 a 20 átomos de carbono	Monoestearato de glicerol 1-estearoil-rac-glicerol Una mezcla de monoestearato de glicerol 60 (1- y 2-monopalmitato de glicerol):40 GMP (1- y 2-monopalmitato de glicerol (Ejemplo 1, pág. 22-23)

Ref. Expediente N° NC2021/0016529

Uno o más ácidos grasos con una longitud de cadena de 12 a 21 átomos de carbono	Un ácido oleico, ácido palmítico (Ejemplo 1, pág. 22-23, ejemplo 11 pág. 37, ejemplo 12, pág. 39)
Uno o más agentes alcalinos	Amoniaco (Ejemplo 1, pág. 22-23)
Otros aditivos	Glicerol, Shellac, KCl, polidimetilsiloxano, lecitina (Ejemplo 1, pág. 22-23, ejemplo 11 pág. 37, ejemplo 12, pág. 39)

Lo anterior, teniendo en cuenta que, por ejemplo, para el caso de los ácido grasos, el ácido 20 estearidónico, el ácido eicosapentaenoico o el ácido docosahexaenoico no son considerados por la invención y las interacciones moleculares entre los componentes podrían afectar las propiedades de la composición comestible para recubrir productos frescos cosechados, así como para prolongar su conservación y retardar la pérdida de peso.

5. Determinación del Estado de la Técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 6 de mayo 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 los siguientes documentos que anticipan el objeto de esta solicitud:

Ítem	Documento	Título	Fecha de publicación
D1	CN108208153A	“Weak alkali fruit cleaning and fresh keeping waxing agent and preparation method thereof”	29 de junio de 2018
D3	CN107980897A	“Normal-temperature edible film coating fruit and vegetable fresh keeping agent and using method thereof”	4 de mayo de 2018

D1¹ divulga una composición enceradora para limpieza y mantenimiento fresco de frutas alcalinas débiles, comprende los siguientes componentes en partes basado en el peso total de 100 partes como un agente formador de película, un madurador, un agente emulsionante, álcali orgánico, un agente antiespumante, un anticongelante, esencia, un coadyuvante y el restante en agua (Resumen).

D3² divulga un agente para conservar frescos de frutas y verduras que recubre una película comestible a temperatura normal, comprende agua, glicerina, aceite de eucalipto, almidón modificado, monoestearato de glicerol, éste de ácido graso de sacarosa, cloruro de calcio y goma arábiga (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.

¹<https://worldwide.espacenet.com/patent/search/family/062650008/publication/CN108208153A?q=CN108208153A>
²<https://worldwide.espacenet.com/patent/search/family/062031826/publication/CN107980897A?q=CN107980897A>

Ref. Expediente N° NC2021/0016529

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 (NC2021/0016529 del 19 de abril de 2024) refiere a: “Una composición comestible para recubrir productos frescos cosechados, donde la composición se encuentra en forma de emulsión acuosa, que incluye (...)”. A continuación, se presenta la tabla comparativa entre el objeto reivindicado y los documentos encontrados en el estado de la técnica:

CARACTERÍSTICAS ESENCIALES	D1	D3
Una composición comestible en forma de emulsión acuosa, para recubrir productos frescos cosechados que incluye	Una composición en forma de emulsión acuosa, limpiadora y enceradora para conservar alimentos como frutas comprende (Reiv. 1, párr. 0004-0013, 0023, Ej. 3)	Una composición líquida comestible como conservante de frutas que comprende (Reiv. 1, Párr. 0001, 0004)
Un monoglicérido, donde dicho monoglicérido tiene una longitud de cadena de 12 a 20 átomos de carbono	Un monoglicérido de ácido láurico (C12) (Reiv. 1, párr. 0005, Ej. 3)	Un monoestearato de glicerol (C21) (Reiv. 1, párr. 0006, Ej. 1)
En una cantidad de 1-10% p/v de la emulsión	En una cantidad de 3 partes (3% p/v) (Reiv. 1, párr. 0005, Ej. 3)	En una cantidad de 1% (p/v) (Reiv. 1, párr. 0006, Ej. 1, tabla 1)
Uno o más ácidos grasos con una longitud de cadena de 12 a 21 átomos de carbono	Un ácido graso como ácido linoléico (C18) (Reiv. 6 párr. 0044-0045, Ej. 3)	Éster de ácido graso de sacarosa (Reiv. 1, párr. 0006, Ej. 1, tabla 1)
En una cantidad de 1-5% p/v de la emulsión	En una cantidad de 2 partes (2% p/v) (Reiv. 6 párr. 0044-0045, Ej. 3)	En una cantidad de 1% p/v (Reiv. 1, párr. 0006, Ej. 1, tabla 1)
Uno o más agentes alcalinos	Un agente alcalino como amoníaco (Reiv. 3, párr. 0042-0043, Ej. 2)	-----
En una cantidad de 0,10-10% p/v de la emulsión	En una cantidad de 2 partes (2% p/v) (Reiv. 3, párr. 0042-0043, Ej. 2)	-----
Donde el porcentaje de otros aditivos fuera de dicho monoglicérido, dicho ácido graso y los agentes alcalinos y el agua no exceden el 10 % p/v de la emulsión	Donde la cantidad de otros aditivos como la pectina es de 15 partes (15% p/v) (Párr. 0006, Ej. 3)	Donde el porcentaje de otros aditivos es de 7% (p/v) (Reiv. 1, párr. 0006, Ej. 1, tabla 1)

D1 es considerado como el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 1, ya que divulga una composición en forma de emulsión acuosa que comprende 3 partes de monoglicérido de ácido láurico (C12), 2 partes de un ácido graso como ácido linoléico (C18), 2 partes de un agente alcalino como amoníaco y aditivos adicionales entre los que se incluyen pectina en una proporción de 15 partes, dicha composición tiene aplicación para conservar alimentos como frutas (Reiv. 1, párr. 0004-0013, 0023, 0042, 0043 Ej. 2 y 3).

Oficio N° 12627 de 19 de julio de 2024

Ref. Expediente N° NC2021/0016529

La diferencia entre la invención definida entre la reivindicación 1 y la composición divulgada en D1, consiste en incluir otros aditivos que no exceden el 10% p/v de la emulsión.

No hay evidencia de que el incluir específicamente otros aditivos que no exceden el 10% p/v de la emulsión proporcione una composición con algún efecto técnico diferente al que ya proporcionaba el objeto de D1, puesto que prevenir la evaporación de agua en las frutas y preservar su sabor sin ser contaminante peligroso para la salud humana ya había sido previsto en dicho documento (Párr. 0004,0024).

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿Cómo modificar la composición conocida en D1 para proporcionar otra composición alternativa?

Sin embargo, el incluir otros aditivos que no exceden el 10% p/v de la emulsión para la conservación de frutas y verduras ya está divulgado en D3 que se refiere a una composición con una película comestible que comprende 1% de monoestearato de glicerol (C21), 1% de éster de ácido graso de sacarosa y aditivos adicionales como de 2% de glicerina, 2% de aceite de eucalipto, 2,4% de almidón modificado, 0,4% de cloruro de calcio y 0,2% de goma arábiga; donde la sumatoria de los aditivos adicionales es de 7% del total de la composición (Reiv. 1, Párr. 0001, 0004, 0006, ej. 1, tabla 1).

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a incluir otros aditivos que no exceden el 10% p/v de la emulsión del D3 en la composición de D1, para así llegar al objeto de la reivindicación 1. Por lo cual se considera obvia.

Adicionalmente, D1 menciona que el monoglicérido tiene cadenas de lauratos comprendiendo el monoglicérido de ácido láurico (C12) (Párr. 0005), comprende además ácido oleico (C18) (Párr. 0010), amoniaco como agente alcalino (Párr. 0042-0043) y la composición puede comprender morfolina como coadyuvante (Párr. 0012), un agente antiespumante en una proporción de 0,1 a 5 partes (Reiv. 1, párr. 0010) y el restante de la composición está constituido por agua. También indica que la proporción de etanol (disolvente orgánico) se encuentra entre 0,1 a 5 partes (Párr. 0007); la composición para conservar alimentos también puede comprender ácido oleico en una proporción 1,5 partes (Ej. 1).

Las reivindicaciones dependientes 2 a 12 no mencionan alguna característica que, junto con las características de la reivindicación independiente, aporte nivel inventivo a la composición de la reivindicación 1, por lo cual se considera que carece de nivel inventivo.

7. Conclusión

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

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	CN108208153A	1 a 12	Nivel inventivo
D3	CN107980897A		

8. Respuesta a los argumentos del solicitante

Argumentos respecto a las modificaciones

Oficio N° 12627 de 19 de julio de 2024

Ref. Expediente N° NC2021/0016529

Este Despacho aclara que, después de un análisis minucioso de las modificaciones al capítulo reivindicatorio presentado por el solicitante en su respuesta el 19 de abril de 2024 bajo el número NC2021/0016529, las modificaciones son aceptadas por ajustarse a los requisitos legales establecidos.

Argumentos respeto a reivindicaciones relativas a un uso

El solicitante menciona que *“El examinador señala que las antiguas reivindicaciones 13 a 15 no serían patentables pues se refieren a usos. Al respecto, me permito manifestar que las reivindicaciones objetadas no hacen parte del capítulo reivindicatorio presentado junto a este memorial, superando así las objeciones del examinador”*.

Esta Oficina aclara que, luego de las modificaciones presentadas se supera el requerimiento respecto al uso de la composición en el capítulo reivindicatorio.

Argumentos respecto a claridad y concisión

El solicitante sostiene que *“El Solicitante manifiesta su desacuerdo con esta objeción. Tal como lo menciona la Guía para Examen de la Superintendencia de Industria y Comercio en la sección 4.3.20, las reivindicaciones pueden contener generalizaciones del contenido divulgado en la descripción. Adicionalmente, como se menciona en la sección 4.3.7. de dicha Guía, los términos contenidos en las reivindicaciones deberán interpretarse con el sentido y alcance que les daría la persona versada en la materia. En este sentido, los términos objetados representan una generalización adecuada de las modalidades exploradas por el solicitante y, la persona versada en la materia estaría en capacidad de determinar su alcance y de poner la invención en práctica combinando las enseñanzas de la descripción con sus conocimientos. Ahora, respecto a los términos “monoglicérido” y “ácido graso”, se señala que la reivindicación 1 define su alcance aún más al especificar que el primero tiene una longitud de cadena de 12 a 20 átomos de carbono y que el segundo tiene una longitud de cadena de 12 a 21 átomos de carbono. De igual manera, la reivindicación 6 define que el “agente espaciador” se selecciona de un poliol, como glicerol, sorbitol, propilenglicol, polietilenglicol o mezclas de los mismos. En consecuencia, las reivindicaciones 1, 6 y 8 son completamente claras”*.

Esta Oficina aclara que, luego de los argumentos y las modificaciones presentadas no se supera el requisito de concisión para la reivindicación 1, dado que se encuentran generalizados los componentes que comprende la composición comestible, además van más allá del alcance del contenido divulgado en la descripción; por lo tanto, se sugiere restringir dicha reivindicación. Asimismo, se mantiene otras objeciones de claridad, tal como se detalla en el numeral 4.2 del presente Oficio.

El solicitante menciona que *“El Solicitante manifiesta su desacuerdo con el Examinador. La reivindicación 1 define el porcentaje del monoglicérido, del ácido graso y del agente alcalino. Así, al leerse la reivindicación puede inferirse que el porcentaje de los componentes restantes correspondería a 100% menos la suma de los porcentajes de monoglicérido, ácido graso y agente alcalino. En consecuencia, la reivindicación 1 es completamente clara”*

Este Despacho se permite aclarar que, se supera el requerimiento respecto a la proporción del agua para la reivindicación 1 luego de los argumentos presentados, entendiendo que se completa el porcentaje restante de la composición con agua.

Oficio N° 12627 de 19 de julio de 2024

Ref. Expediente N° NC2021/0016529

Argumentos respecto a la novedad

El solicitante argumenta que *“Lo anterior significa que para que un documento del estado de la técnica pueda afectar la novedad de una solicitud, debe revelar todas y cada una de las características técnicas que la definen. Aplicando lo anterior al caso concreto, para que las razones que aduce ese Despacho para desvirtuar la novedad fuesen ciertas, sería forzoso que se demostrara que la invención está totalmente comprendida en el estado de la técnica, específicamente, en forma individual en el documento D1, lo cual no sucede en este caso. El documento D1 describe un agente encerador y un limpiador de frutas alcalino débil. Específicamente, el ejemplo 3 de D1 divulga una composición de 15 partes de pectina, 3 partes de etanol, 2 partes de trimetilamina, 2 partes de ácido linoleico, 3 partes de monoglicérido de ácido láurico, 0,1 partes de éter de polioxietileno polioxipropilén pentaeritritol y 69,7 partes de agua a la que se añaden 0,1 partes de cloruro cálcico, 5 partes de dietanolamina y 0,1 partes de esencia. Todas las partes suman aproximadamente 100 partes. El principal componente disperso de esta composición es la pectina, una cera, que está presente en una cantidad de 15 partes, es decir, aproximadamente el 15%. Por su parte, la reivindicación 1 de la presente solicitud requiere que el porcentaje de otros aditivos fuera del monoglicérido, ácido(s) graso(s), agentes alcalinos y agua no exceda el 10% p/v de la emulsión. Por lo tanto, la composición del ejemplo 3 de D1 no divulga la composición de la reivindicación 1. Las reivindicaciones 2 a 5 y 7 a 11 dependen de la reivindicación 1. En consecuencia, estas reivindicaciones también son nuevas. Así, dado que el documento D1 no divulga de forma TOTAL Y ABSOLUTA las características técnicas esenciales de la materia definida en las reivindicaciones objetadas, es posible concluir que la presente solicitud cumple con el requisito de novedad estipulado en el artículo 16 de la Decisión 486”*.

Esta Oficina permite aclarar que luego de los argumentos y modificaciones presentadas el 19 de abril de 2024 bajo el número NC2021/0016529 se supera el requisito de novedad para la reivindicación 1 ya que bajo las enseñanzas de D1 no se incluye un porcentaje inferior a 10% para otros aditivos, no obstante, no se supera el requisito de nivel inventivo frente a los documentos D1 y D3.

En consecuencia, se realiza el estudio de nivel inventivo, dado que D1 se refiere a una composición en forma de emulsión acuosa que comprende 3 partes de monoglicérido de ácido láurico (C12), 2 partes de un ácido graso como ácido linoléico (C18), 2 partes de un agente alcalino como amoníaco y aditivos adicionales entre los que se incluyen pectina en una proporción de 15 partes, dicha composición tiene aplicación para conservar alimentos como frutas (Reiv. 1, párr. 0004-0013, 0023, 0042, 0043 Ej. 2 y 3), por lo cual, la diferencia entre la composición de D1 y lo reclamado en la presente solicitud es incluir otros aditivos que no exceden el 10% p/v de la emulsión. Por lo tanto, para suplir la diferencia entre D1 y la presente solicitud, se emplea D3 que divulga una composición con una película comestible que comprende 1% de monoestearato de glicerol (C21), 1% de éster de ácido graso de sacarosa y aditivos adicionales como glicerina en una proporción de 2% (Reiv. 1, Párr. 0001, 0004, 0006, ej. 1, tabla 1), concluyendo así la falta de nivel inventivo.

Argumentos respecto a nivel inventivo

El solicitante sostiene que *“El solicitante discrepa respetuosamente de la opinión del examinador y hace notar que el Artículo 18 de la Decisión 486/00 determina que “una invención tiene nivel inventivo, si para una persona del oficio normalmente versada en la materia técnica correspondiente, esa invención no hubiera resultado obvia ni se hubiese derivado de manera evidente del estado de la técnica” (énfasis añadido). Lo anterior*

Oficio N° 12627 de 19 de julio de 2024

Ref. Expediente N° NC2021/0016529

significa que el análisis de nivel inventivo NO es una comparación de los objetos de las anterioridades y la solicitud en estudio. El análisis de nivel inventivo debe demostrar la obviedad de la invención y establecer cómo ésta no contiene un salto cualitativo, que demuestre su altura inventiva, teniendo en cuenta que se hace necesario demostrar que la invención analizada carece de nivel inventivo y hubiese sido obvia para una persona versada en la materia. Como se explica a continuación, el análisis del Examinador no logra demostrar la obviedad de la invención. Por un lado, los documentos D1 y D2 emplean mezclas complejas que incluyen ceras o hidrocoloides. De hecho, el documento D2 ni siquiera menciona monoglicéridos. En consecuencia, ninguno de los documentos citados, solos o en combinación, sugiere una composición como la reclamada (...) Ahora, estos datos revelan que, las frutas de diversas especies recubiertas con emulsiones que comprenden monoglicéridos y ácidos grasos con diversas longitudes de cadena y combinaciones de longitudes de cadena de 12 átomos de carbono o más dentro del rango de longitudes de cadena especificadas en la reivindicación 1 tienen una pérdida de peso reducida en comparación con el control o emulsiones con monoglicéridos y ácidos grasos con longitudes de cadena más cortas. Como se explica en la presente solicitud, una pérdida de peso reducida o más lenta es un indicador de una vida útil más larga del producto cosechado. Estos efectos se muestran en una amplia gama de productos de cosecha, incluidos naranjas, tomates, mangos, aguacates y plátanos. De esta manera, los datos complementarios junto con los ejemplos de la solicitud respaldan el efecto técnico de una pérdida de peso reducida y, por lo tanto, una vida útil prolongada en toda la gama de monoglicéridos y ácidos grasos definidos en la reivindicación 1, lo cual no se encuentra indicado ni sugerido en los documentos citados. En consecuencia, la reivindicación 1 es inventiva en vista del arte previo. Las reivindicaciones 2 a 12 dependen de la reivindicación 1. Por lo tanto, estas reivindicaciones también son inventivas.”.

Esta Oficina aclara que el documento D2 se empleó para evaluar el nivel inventivo en el examen de patentabilidad en el Oficio No. 1045 de 23 de enero de 2024. Tras la modificación realizada al capítulo reivindicatorio el 19 de abril de 2024 bajo el número NC2021/0016529 y para realizar el actual examen de patentabilidad, no se emplea dicho documento ya que no divulga aditivos adicionales como glicerol (polioles).

Esta Oficina reitera que, luego de las modificaciones presentadas se realiza el estudio de nivel inventivo a la reivindicación 1 bajo las enseñanzas de D1 y D3. Ahora bien, respecto a lo divulgado en D1 la composición tiene aplicación para conservar alimentos no solo elimina eficazmente los residuos de pesticidas, sino también forma una capa de cera brillante en la superficie de la fruta para evitar que su humedad se pierda y preservar su sabor fresco (Párr. 0023, 0048). En cuanto a las enseñanzas de D3 la composición con aplicación en la conservación de frutas y verduras prolonga la vida útil postcosecha en 14 días en comparación con un grupo no tratado (Párr. 0059). Consecuentemente, se concluye que bajo las enseñanzas de D1 y D3 se puede derivar de manera obvia la presente invención, además no se observa un efecto distinto al de las mencionadas anterioridades, por lo tanto, esta Oficina mantiene la falta de nivel inventivo para la reivindicación 1.

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.

Oficio N° 12627 de 19 de julio de 2024

Ref. Expediente N° NC2021/0016529

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.



Sandra Isabel Calderon Rodriguez
DIRECTORA DE NUEVAS CREACIONES



Oficio N° 12627 de 19 de julio de 2024

Ref. Expediente N° NC2021/0016529

INFORME DE BÚSQUEDA
EXAMEN DE PATENTABILIDAD

Solicitud No.		Examen de patentabilidad							
NC2021/0016529		1°		2°	X	3°		Revoca	
Solicitud Internacional No.		Fecha solicitud internacional: (DD/MM/AÑO)							
PCT/NL2020/050290		06/05/2020							
Fecha de determinación estado de la técnica (DD/MM/AÑO)				Prioridad			Presentación		
06/05/2019				X					
Solicitante									
LIQUIDSEAL HOLDING B.V.									
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 12
Palabras clave utilizadas	Edible coating, edible layer, monoglyceride, fatty acid, alkaline agents, glycerol monostearate, ammonia, glycerol, glycerin, oleic acid.
Clasificaciones utilizadas para la búsqueda	CIP: A23B 7/16, A23B 7/154, A23B 7/157, A23B 9/14, A23B 9/26, A23B 9/30, A01N 3/02
	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	15195514	21/09/2015	-	-	A
	NC2016/0001021	19/08/2016	-	-	A
	NC2017/0007606	27/07/2017	-	-	A
	NC2021/0013929	19/10/2021	-	-	A
ISA/EPO	CN108208153A	29/06/2018	1 a 12	Reiv. 1, párr. 0004-0013, 0023, 0042, 0043 Ej. 2 y 3	Y
	US2183981A	19/12/1939	-	-	A
	WO2018009846A1	11/01/2018	-	-	A
	WO2018144482A1	09/08/2018	-	-	A
ISA/EPO/ CNIPA	WO2016084094A1	02/06/2016	-	-	A
USPTO	US20170215445A1	03/08/2017	-	-	A
	US5543164A	06/08/1996	-	-	A
CNIPA/ Orbit	CN109561702A	02/04/2019	-	-	A
Espacenet	CN107980897A	04/05/2018	1 a 12	Reiv. 1, Párr. 0001, 0004, 0006, ej. 1, tabla 1	Y
Patbase	CN105660821A	15/06/2016	-	-	A
	CN106942359A	14/07/2017	-	-	A
	CN107624865A	26/01/2018	-	-	A
	CN103749667A	30/04/2014	-	-	A

Oficio N° 12627 de 19 de julio de 2024

Ref. Expediente N° NC2021/0016529

Orbit	US7708822B2	04/05/2010	-	-	A
	US7345008B1	18/03/2008	-	-	A
	EP0972450A1	19/01/2000	-	-	A
	FR2600864A1	08/01/1988	-	-	A
STNext	WO2019058211	28/03/2019	-	-	A
(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: (18/07/2024)					