



Superintendencia de
Industria y Comercio



REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 7875

Ref. Expediente N° NC2021/0008202

Por la cual se otorga una Patente de Invención

LA SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

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 23 de junio de 2021 con el N° NC2021/0008202, por VISCOFAN, S.A., entró a fase nacional la solicitud de patente de invención titulada “ENVOLTURAS PARA ALIMENTOS TUBULARES COMESTIBLES”, que corresponde a la solicitud internacional PCT/IB2020/051911 del 5 de marzo de 2020.

Que la solicitud fue publicada en la Gaceta de la Propiedad Industrial N° 933 el 19 de julio de 2021, sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

Que realizado el examen de fondo mediante Oficio N° 14139 de 23 de agosto de 2023, 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° NC2021/0008202 el 21 de noviembre de 2023, respondió oportunamente el requerimiento formulado y presentó las reivindicaciones 1 a 14 que reemplazan las originalmente presentadas. Por lo tanto, se acepta este último capítulo reivindicatorio presentado, como quiera que se ajusta a las prescripciones contenidas en el artículo 34.

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 14 incluidas en el radicado bajo el N° NC2021/0008202 el 21 de noviembre de 2023, cumple los requisitos indicados anteriormente, toda vez que se refieren a una envoltura para alimentos tubularmente extruible comestible sin uniones, que difiere de la información del estado de la técnica más cercano US4851394 en que el hidrocoloide que puede coagularse químicamente es seleccionado entre el grupo que consiste en una sal de alginato y pectina. Aunado al anterior producto, se presenta también el método para producir una envoltura para alimentos tubularmente extruible comestible sin uniones que difiere de dicho citado estado de la técnica, 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. Adicionalmente, estas diferencias no se encuentran sugeridas en el estado de la técnica y, como consecuencia de ello, se evidencia que se producen películas resistentes que muestran buena estabilidad como las muestras JJ, HI, IJ y KL que presentan cuando se someten a un proceso de fritura a una temperatura de 185°C



Resolución N° 7875

Ref. Expediente N° NC2021/0008202

y durante 210 segundos, presentando una tasa de rasgadura de 20% a 30% en comparación con las salchichas que presentan envoltura de colágeno con una tasa de rasgadura de 50%, la forma después de la fritura se mantiene y la mordida y masticación es tierna.

En consecuencia, las reivindicaciones 1 a 14 cumplen los requisitos de novedad, nivel inventivo y aplicación industrial establecidos en la normatividad citada en precedencia y esta Oficina encuentra procedente conceder para las mismas la patente solicitada.

Que de acuerdo con la modificación presentada por el solicitante en el escrito radicado bajo el N° NC2021/0008202 el 28 de febrero de 2023 y teniendo el objeto concedido, se modifica el título de la invención el cual quedará de la siguiente manera: “ENVOLTURAS TUBULARES COMESTIBLES SIN UNIONES PARA ALIMENTOS, UNA COMPOSICIÓN Y UN MÉTODO PARA PRODUCIR LA ENVOLTURA”.

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

RESUELVE

ARTÍCULO 1: Otorgar patente de invención a la solicitud que entró en fase nacional en virtud del Tratado de Cooperación en Materia de Patentes (PCT), para la creación titulada:

**“ENVOLTURAS TUBULARES COMESTIBLES SIN UNIONES PARA ALIMENTOS,
UNA COMPOSICIÓN Y UN MÉTODO PARA PRODUCIR LA ENVOLTURA”**

Clasificación IPC: A22C 13/00.

Reivindicaciones: 1 a 14 incluidas en el radicado bajo el N° NC2021/0008202 del 21 de noviembre de 2023, 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: Christof CHRISTOPHIS, Hans-Joerg MENDER, Vincente ETAYO, José Ignacio RECALDE, Denise SCHRACK, Stefan KNAPP.

Prioridad N° 7/03/2019, EP, 19161339.7.

Solicitud internacional N°: PCT/IB2020/051911

Fecha: 5 de marzo de 2020.

Vigente desde: 5 de marzo de 2020

Hasta: 5 de marzo de 2040.

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.

Resolución N° 7875

Ref. Expediente N° NC2021/0008202

ARTÍCULO 3: Notificar el contenido de la presente resolución a VISCOFAN, S.A. advirtiéndole que contra ella procede el recurso de reposición, ante la 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 25 de febrero de 2025

LA SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO,



Firmado digitalmente
por: DIEGO ANDRES
SOLANO OSORIO
Fecha: 2025.02.25
17:01:38 COT
Razón: Validez jurídica.
Ubicación: Bogotá,
Colombia.

ANEXO No. 1

REIVINDICACIONES CONCEDIDAS

1. Una envoltura para alimentos tubularmente extruible comestible sin uniones que comprende un hidrocoloide que puede coagularse químicamente seleccionado entre el grupo que consiste en una sal de alginato y pectina, 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, está presente en una cantidad del 30 al 76 % en peso 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 tubularmente extruible 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 tubular comestible.
2. La envoltura para alimentos tubularmente extruible comestible sin uniones de acuerdo con la reivindicación 1, en donde dicha goma vegetal hidrocoloide es una goma gellan y/o glucomanano de konjac desacetilado.
3. La envoltura para alimentos tubularmente extruible comestible sin uniones de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en donde la envoltura para alimentos tubularmente extruible comestible comprende un componente adicional, seleccionándose el componente adicional entre el grupo que consiste en goma de xantano y galactomanano, en donde el galactomanano puede seleccionarse entre el grupo que consiste en goma de tara, goma de algarrobo, goma de cassia y goma guar.
4. La envoltura para alimentos tubularmente extruible comestible sin uniones de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en donde la envoltura para alimentos tubularmente extruible comestible comprende un hidrocoloide que puede coagularse químicamente seleccionado entre el grupo que consiste en una sal de alginato y pectina, 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 dicha goma hidrocoloide está presente en una cantidad del 30 al 70 % en peso basándose en el peso seco de los sólidos de la envoltura para alimentos tubularmente extruible comestible y en donde 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 envoltura para alimentos tubular comestible.
5. La envoltura para alimentos tubularmente extruible comestible sin uniones de acuerdo con la reivindicación 4, en donde la envoltura para alimentos tubularmente extruible comestible comprende un hidrocoloide que puede coagularse químicamente seleccionado entre el grupo que consiste en una sal de alginato y pectina, 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 hidrosoluble que puede coagularse químicamente, está presente en una cantidad del 30 al 50 % en peso basándose en el peso seco de los sólidos de la envoltura para alimentos tubularmente extruible comestible, en donde dicha goma vegetal hidrocoloide está presente en una cantidad del 40 al 60 % en peso basándose en el peso seco de los sólidos de la envoltura para alimentos tubularmente extruible comestible y en donde la relación en peso de dicho hidrocoloide a dicha goma vegetal hidrocoloide se

Resolución N° 7875

Ref. Expediente N° NC2021/0008202

encuentra en un intervalo de 0,5 a 1,0:1,1 a 2,0 basándose en el peso seco de los sólidos de la envoltura para alimentos tubularmente extruible comestible.

6. La envoltura para alimentos tubularmente extruible comestible sin uniones de acuerdo con la reivindicación 5, en donde la envoltura para alimentos tubularmente extruible comestible comprende un hidrocoloide que puede coagularse químicamente seleccionado entre el grupo que consiste en una sal de alginato y pectina, una goma vegetal hidrocoloide hidrosoluble que forma un gel no soluble en agua termoirreversible seleccionada entre el grupo que consiste en goma gellan y un glucomanano y un componente adicional seleccionado entre el grupo que consiste en goma de xantano y un galactomanano, en donde el galactomanano puede seleccionarse entre el grupo que consiste en goma de tara, goma de algarrobo, goma de cassia y goma guar, en donde dicho hidrocoloide que puede coagularse químicamente, está presente en una cantidad del 30 al 50 % en peso basándose en el peso seco de los sólidos de la envoltura para alimentos tubularmente extruible comestible, en donde dicha goma vegetal hidrocoloide hidrosoluble está presente en una cantidad del 40 al 60 % en peso basándose en el peso seco de los sólidos de la envoltura para alimentos tubular comestible, en donde dicho componente adicional está presente en una cantidad del 5 al 20 % en peso basándose en el peso seco de los sólidos de la envoltura para alimentos tubularmente extruible comestible y en donde la relación en peso de dicho hidrocoloide a dicha goma vegetal hidrocoloide se encuentra en un intervalo de 0,5 a 1,0:1,1 a 2,0 basándose en el peso seco de los sólidos de la envoltura para alimentos tubularmente extruible comestible.

7. Una composición para producir una envoltura para alimentos tubularmente extruible comestible sin uniones que comprende 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, 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, está presente en una cantidad del 30 al 76 % en peso 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 tubularmente extruible 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 composición.

8. Un método para producir una envoltura para alimentos tubularmente extruible comestible sin uniones que comprende las siguientes etapas:

- (1) preparar una composición como se ha definido en la reivindicación 7,
- (2) mezclar la composición con agua,
- (3) extruir la composición a través de un dispositivo de extrusión y coagular el material extruido a fin de formar una estructura tubular;
- (4) someter a la estructura tubular a una etapa de desacetilación para formar una envoltura tubular; y
- (5) secar la envoltura tubular.

9. El método de acuerdo con la reivindicación 8, en donde la composición se somete a la siguiente etapa durante o después de la etapa (2) y antes de la etapa

Resolución N° 7875

Ref. Expediente N° NC2021/0008202

(3): (2.1) desgasificado de la composición,

10. El método de acuerdo con la reivindicación 9, en donde el desgasificado de la composición (2.1) se realiza a vacío.

11. El método de acuerdo con la reivindicación 9, en donde en la etapa (3), la extrusión se produce en la dirección opuesta a la dirección de la gravedad.

12. El método de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 8 o 11, en donde la etapa (3) se lleva a cabo del siguiente modo:

(3.1) se coagula la composición en el aparato de extrusión añadiendo una solución coagulante para obtener una envoltura para alimentos tubularmente extruible comestible coagulada.

13. El método de acuerdo con la reivindicación 12, en donde en la etapa (3.1), la solución de coagulación se aplica al interior y/o al exterior de la envoltura para alimentos tubularmente extruible comestible cuando emerge del dispositivo de extrusión.

14. El método de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 8 a 13, en donde después de la etapa (4), se lleva a cabo la siguiente etapa:

(4.1) someter la envoltura que aún se encuentra en estado de gel, a una etapa de estiramiento monoaxial o biaxial en la dirección longitudinal y/o transversal; y/o

(4.2) una etapa de secado y fortalecimiento de aplicar calor a la envoltura.