
RESOLUCIÓN DEFINITIVA

EXPEDIENTE 2021-0342-TRA-PI

**SOLICITUD DE PATENTE DE INVENCION DENOMINADA “OLLA DE
COCIMIENTO DE ALIMENTOS AL VAPOR”**

CONAIR CORPORATION, apelante

REGISTRO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL (EXP. DE ORIGEN 2016-522)

PATENTES DE INVENCION

VOTO 0467-2021

TRIBUNAL REGISTRAL ADMINISTRATIVO. San José, Costa Rica, a las diez horas veintisiete minutos del veintiocho de octubre de dos mil veintiuno.

Conoce este Tribunal el recurso de apelación interpuesto por el licenciado **Aarón Montero Sequeira**, abogado, vecino de Barrio Tournon, San José, cédula de identidad número 1-0908-0006, en su condición de apoderado especial de la empresa **CONAIR CORPORATION**, sociedad organizada y existente bajo las leyes de Estados Unidos, domiciliada en One Cummings Point Road Stamford, CT 06902, contra la resolución emitida por el Registro de la Propiedad Intelectual a las 11:08:14 horas del 15 de julio de 2021.

Redacta la juez Priscilla Loretto Soto Arias.

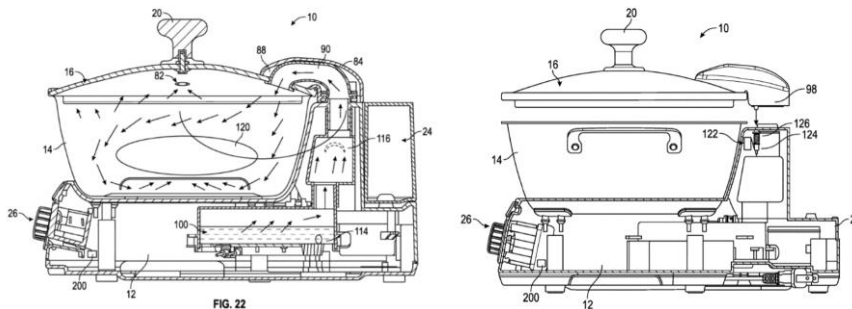
CONSIDERANDO

PRIMERO: OBJETO DEL PROCEDIMIENTO. Que mediante escrito recibido el 9 de noviembre de 2016, la licenciada **María Gabriela Boddén Cordero**, abogada,

cedula 7-0118-0461, en concepto de apoderada especial de la empresa **CONAIR CORPORATION**, solicitó la inscripción de la patente de invención denominada “**Olla de cocimiento de alimentos al vapor**” y reclama la prioridad de solicitud internacional N° 14/935,605 presentada en Estados Unidos.

El Registro de la Propiedad Intelectual, una vez emitidos el informe técnico preliminar, el informe técnico fase 2 y el informe técnico concluyente, que concluyen que la solicitud no cumple con el requisito de nivel inventivo para ser patentable, mediante resolución dictada a las 11:08:14 horas del 15 de julio de 2021, resolvió denegar la patente.

Inconforme con lo resuelto el licenciado **Aarón Montero Sequeira** apeló, indicando que la solicitud debe ser admitida y patentada, expone agravios y aporta imágenes de la invención para demostrar el nivel inventivo:



Y presenta la siguiente explicación:

“El agua de un tanque de agua (24) ingresa a una caldera (100) a través de una entrada (114). Los elementos calefactores (104, 106) se activan para calentar una placa base de la caldera (100). El vapor se genera en la caldera (100) y entra en una caja de almacenamiento intermedio (116). El vapor luego viaja a un tubo de vapor (90) dispuesto en la tapa (16). El vapor sale del tubo de vapor (90) y entra en el recipiente (14) desde arriba a través de una salida de vapor (88). Luego, el vapor rodea y calienta un alimento (120).

Es importante destacar que un sensor (78) que incluye un microinterruptor (122), un pasador deslizante (124) y un resorte de compresión (126) determina cuándo el tubo de vapor (90) (es decir, la "primera sección" de la "ruta de flujo de vapor") Está alineado con la caja de almacenamiento intermedio (116) (es decir, "la segunda sección" de la "ruta de flujo de vapor"). El sensor logra esto mediante la interacción de un pasador (98) en la tapa (16) con el pasador deslizante (124) del sensor (78). La depresión del pasador deslizante (124) activa el microinterruptor (122), que a su vez activa la caldera (100)."

En cuanto a los documentos previos indica:

D1 (solicitud de patente de Gran Bretaña nº GB2387768) describe una licuadora con una caldera de vapor. La caldera de vapor puede generar y proporcionar vapor a un recipiente que contiene una cesta extraíble para alimentos, pero no describe un dispositivo controlador con la capacidad de apagar la caldera de vapor al retirar la tapa (elemento de cierre del recipiente).

D2 (solicitud de publicación de EE. UU. 2004/0195844) describe un cierre de tapa para un aparato como una lavadora, no divulga, enseña o sugiere un vaporizador de alimentos, o una unidad de control que inhibe el funcionamiento cuando determina que la primera y la segunda sección no están correctamente posicionadas. Tampoco revela, enseña o sugiere una trayectoria de flujo de vapor que se extiende desde una caldera hasta una tapa.

D3 (solicitud de publicación de EE.UU. 2015/0272372) describe una carcasa de aparato de cocina con una cubierta con interruptores de seguridad que al quitar la tapa, quitan la fuente de alimentación de las resistencias calefactoras y un motor eléctrico. La carcasa no es un vaporizador de alimentos y no contiene un medio

para generar vapor ni una vía de flujo del vástago. D3 no divulga, enseña o sugiere un vaporizador de alimentos, o una unidad de control que inhabilita el funcionamiento de la caldera cuando determina que la primera y segunda sección no están colocadas correctamente. Tampoco revela, enseña o sugiere una trayectoria de flujo de vapor que se extiende desde una caldera hasta una tapa.

D4 (solicitud de patente de la Unión Europea nº EP1724529) describe un horno convencional con un sistema de vapor. El vapor se genera por el uso de un recipiente portátil que contiene agua u otro fluido. El horno incluye una estación de acoplamiento para recibir ese recipiente portátil. D4 no divulga, enseña o sugiere una unidad de control que impide el funcionamiento de la caldera cuando determina que la primera y segunda sección no están colocadas correctamente. Tampoco revela, enseña o sugiere una trayectoria de flujo de vapor que se extiende desde una caldera hasta una tapa.

Indica no estar de acuerdo con el argumento del examinador de que una persona con experiencia normal en la técnica estaría motivada a combinar D1 con cualquiera de D2, D3 o D4 para obtener la presente invención. Además, el examinador admite que D1 no revela ni sugiere ningún mecanismo de seguridad para desactivar la caldera de vapor, y argumenta que D2, D3 y D4 también muestran el uso de controladores para detener el funcionamiento de un dispositivo que usa sensores. La recurrente sostiene que la presente invención inhabilita la generación de vapor en un vaporizador de alimentos de una manera muy única y específica, diferente de toda la técnica citada, por lo que no resulta obvia.

Agrega, además:

“La reivindicación 1 requiere una "unidad de control" que "inhibe el funcionamiento de [una] caldera cuando dicha unidad de control determina que dicha primera sección y dicha segunda sección [de una trayectoria de

flujo de vapor] no están colocadas correctamente ...". La reivindicación 1 también requiere "una trayectoria de flujo de vapor que se extienda desde [una] caldera hasta [una] tapa".

D2 es un cierre de tapa para lavadora; D4 muestra un accesorio de vapor para un horno convencional. Ninguno describe o sugiere una "unidad de control" que "inhiba el funcionamiento de [una] caldera cuando dicha unidad de control determina que dicha primera sección y dicha segunda sección [de una trayectoria de flujo de vapor] no están colocadas correctamente ...". D3 enseña un dispositivo de cocción eléctrico, pero no la generación de vapor. Por lo tanto, D3 no revela ni sugiere "una trayectoria de flujo de vapor que se extiende desde [una] caldera a [una] tapa", o una "unidad de control" que "inhibe el funcionamiento de [una] caldera cuando dicha unidad de control determina que dicha primera sección y dicha segunda sección [de una trayectoria de flujo de vapor] no está colocada correctamente...".

Un experto en la materia que revisara las referencias D1-D4 no se habría sentido motivado para crear un vaporizador de alimentos con una vía de flujo de vapor de dos partes que se desactiva cuando la vía no está colocada correctamente, para "permitir la comunicación de [] vapor creado en [la] caldera [para fluir] a través de [la] trayectoria de flujo de vapor...".

SEGUNDO: EN CUANTO A LOS HECHOS PROBADOS. Este Tribunal enlista como hechos probados los siguientes:

Que las reivindicaciones 1 a la 10 correspondientes a la patente titulada **OLLA DE COCIMIENTO DE ALIMENTOS AL VAPOR** no cumplen con el requisito de nivel inventivo, según el informe técnico concluyente del 20 de enero de 2021, rendido por el ingeniero Luis Diego Monge Solano que rola a folios 163 a 168 del expediente principal, por ser obvia y derivarse de manera evidente del estado de la técnica.

TERCERO: EN CUANTO A LOS HECHOS NO PROBADOS. Este Tribunal no encuentra hechos con este carácter que sean de relevancia para el dictado de la presente resolución.

CUARTO: CONTROL DE LEGALIDAD. Analizado el acto administrativo de primera instancia no se observan vicios en sus elementos esenciales, que causen nulidades, invalidez o indefensión que sea necesario sanear.

QUINTO: SOBRE EL FONDO DEL ASUNTO. NIVEL INVENTIVO. Con respecto a este punto la Ley de patentes de invención, dibujos y modelos industriales y modelos de utilidad (en adelante Ley de patentes), en su artículo 2 indica que “una invención es patentable si es nueva, **si tiene nivel inventivo** y si es susceptible de aplicación industrial”.

La resolución emitida por el Registro de la Propiedad Intelectual a las 11:08:14 horas del 15 de julio de 2021, con fundamento en los informes técnicos rendidos por el ingeniero Luis Diego Monge Solano, rechazó la patente solicitada y determinó que no cumple con el requisito de nivel inventivo.

En este caso, resulta de obligatoria cita el inciso 5 del artículo 2 de la ley de rito, que establece: “Se considerará que una invención tiene nivel inventivo si para una persona de nivel medio versada en la materia correspondiente, la invención no resulta obvia ni se deriva de manera evidente del estado de la técnica pertinente”.

Por su parte el inciso 3 del mismo artículo, en lo que resulta de interés, indica:

3. ...El estado de la técnica comprenderá todo lo divulgado o hecho accesible al público en cualquier lugar del mundo y por cualquier medio, antes de la fecha de presentación de la solicitud de patente en Costa Rica o, en su caso, antes de la fecha de prioridad aplicable...

En cuanto al nivel inventivo el examinador manifiesta que bajo el método de evaluación conocido como "problema-solución", la invención presentada carece de nivel inventivo pues para un técnico medio en la materia correspondiente, resulta obvia y se deriva de manera evidente del estado de la técnica.

El examinador sostiene que lo que busca resolver la presente invención es mejorar la consistencia del flujo de vapor de forma segura para una olla de cocimiento de alimentos por medio de vapor. Se provee una olla que consiste en una base, un contenedor, una tapa y una vía de flujo de vapor que va desde la caldera hasta la tapa para dirigir el vapor desde la caldera al contenedor y así mejorar su flujo, mientras que una unidad de control para operar la olla está configurada para desactivar la caldera cuando la tapa es removida mejorando la seguridad del aparato.

Indica que un experto a partir de lo divulgado por D1, D2, D3 y D4 puede llegar a la misma solución del problema planteado, es decir la invención no llega a un resultado diferente en comparación con el estado del arte.

Para poder determinar la existencia o no del nivel o actividad inventivo de la patente solicitada se debe realizar un cotejo de la tecnología aportada por la solicitud de patente con la tecnología preexistente (en este caso D1, D2, D3 y D4), cotejo que se realiza a luz de la capacidad de un técnico interiorizado en la materia de pasar de una a otra tecnología mediante la aplicación de tal capacidad.

También se puede afirmar que habrá actividad inventiva cuando en el proceso creativo o sus resultados no se deduzcan del estado de la técnica en forma evidente.

La evidencia o no de la actividad inventiva como requisito de patentabilidad de una invención según la doctrina, significa: "...que la regla técnica en la que ésta consiste sea no deducible del estado de la técnica por un experto en la materia con conocimientos normales..." (Fernández Novoa, C., Otero Lastres, J. M. y Botana Agra, M. (2009) *Manual de la Propiedad Industrial*. Madrid. Marcial Pons. pp 126-127)

Se puede agregar que no solo implica la creación de algo nuevo, sino que ese algo no pueda alcanzarse mediante la simple aplicación de los conocimientos que ya integran la rama de la técnica a la que corresponde la pretendida invención.

En el caso de la presente invención nos encontramos frente a un producto industrial de uso doméstico específicamente una **olla de cocimiento de alimentos al vapor**; y que según los informes técnicos realizados carece de nivel inventivo.

Según se desprende del informe técnico concluyente, la combinación de los documentos D1, D2, D3 y D4 evidencian la falta de nivel inventivo de las reivindicaciones presentadas. Estos documentos sirven, a la persona de nivel medio versada en la materia, como alternativas no complejas para la solución al problema técnico que plantea la invención solicitada.

En ese sentido, a juicio de este Tribunal, esa actividad del experto resulta en rutinaria o se alcanza mediante la simple aplicación de sus conocimientos, por lo que la solicitud no entraña el nivel inventivo requerido por la legislación para conceder la patente; en este caso, los documentos D1, D2, D3 y D4 constituyen el estado de la técnica previo de cuya unión puede derivarse la pretendida invención.

En resumen, considera este Tribunal que, las combinaciones pretendidas por el

solicitante no demuestran una eficacia superior a la del arte previo de D1, D2, D3 y D4, dado que una persona versada en la materia puede formular una combinación que cumple las mismas funciones a partir de D1, D2, D3 y D4.

Por lo que, para este órgano, no se evidencia la existencia de actividad inventiva en la patente solicitada, pues el informe técnico no arroja datos que exista un resultado o efecto sorprendente o inesperado, o un efecto que hasta el momento no era alcanzable, ya que la técnica y métodos preexistentes conducen al resultado esperado o relacionado directamente con los documentos D1, D2, D3 y D4.

En cuanto a los agravios del apelante estos no desvirtúan los informes técnicos presentados ya que no señalan cuál es la diferencia de la invención presentada respecto del estado de la técnica anterior, no establece de forma clara cómo la inhabilitación de generación del vapor en un vaporizador de alimentos resulta compleja y no obvia para el experto en la materia al combinar D1, D2, D3 y D4.

Es claro para el Tribunal que los elementos de la invención **“olla de cocimiento de alimentos al vapor”** presentan características que se deducen o se derivan de manera evidente del estado de la técnica pertinente para una persona de nivel medio versada en la materia, avalando así el análisis técnico realizado por el examinador que determina que es obvio para el experto medio obtener la materia pretendida de los documentos del arte previo que se encontraron en la búsqueda respectiva, lo cual no ha sido desvirtuado por la recurrente.

Lo anterior se reafirma debido a que en los documentos del arte previo se establece la existencia de un procesador de alimentos que en su base tiene una caldera de vapor que se canaliza a una abertura en la tapa y cuenta con un controlador para su operación; dispositivos que mejoran la seguridad por medio de sensar la posición

de la tapa y controladores para detener el funcionamiento del dispositivo de forma que si la tapa no está bien colocada estos no funcionen, y en las reivindicaciones de la invención pretendida se describe una olla que consiste en una base, un contenedor, una tapa y una vía de flujo de vapor que se extiende desde la caldera hasta la tapa para dirigir el flujo de vapor, mientras una unidad de control está configurada para desactivar la caldera cuando la tapa es removida, mejorando la seguridad del aparato; materia que resulta obvia y se deriva de manera evidente del estado de la técnica.

En lo relativo a la concesión de la presente invención en otros países, cabe destacar el principio de independencia de las patentes obtenidas para la misma invención en diferentes países, que no obliga a nuestro país a conceder la invención solo por el hecho del reconocimiento en otros países o regiones.

Por ende, concuerda este órgano con el Registro de la Propiedad Intelectual en denegar la solicitud de patente presentada para las reivindicaciones 1 a 10, pues con fundamento en el estudio de fondo realizado en primera instancia, y que se constituye como la prueba esencial que este Tribunal debe valorar, se colige que la patente de invención denominada: **“olla de cocimiento de alimentos al vapor”**, no cumple con los requisitos de patentabilidad (nivel inventivo) que establece la Ley; razón por la cual, lo procedente es declarar sin lugar el recurso de apelación interpuesto por el licenciado **Aarón Montero Sequeira**, en su condición de apoderado especial de la empresa **CONAIR CORPORATION**, en contra de la resolución venida en alzada, la que en este acto se confirma.

POR TANTO

Por las consideraciones que anteceden, se declara **sin lugar** el recurso de

apelación planteado por el licenciado **Aarón Montero Sequeira**, en su condición de apoderado especial de la empresa **CONAIR CORPORATION**, en contra de la resolución emitida por el Registro de la Propiedad Intelectual a las 11:08:14 horas del 15 de julio de 2021, la que en este acto **SE CONFIRMA**. Sobre lo resuelto en este caso, se da por agotada la vía administrativa de conformidad con los artículos 25 de la Ley 8039, de Procedimientos de Observancia de los Derechos de Propiedad Intelectual, y 29 del Reglamento Operativo de este Tribunal, Decreto Ejecutivo 35456- J. Previa constancia y copia de esta resolución que se dejarán en los registros que al efecto lleva este Tribunal, devuélvase el expediente a la oficina de origen para lo de su cargo. **NOTIFÍQUESE**.

Karen Quesada Bermúdez

Oscar Rodríguez Sánchez

Leonardo Villavicencio Cedeño

Priscilla Loretto Soto Arias

Guadalupe Ortiz Mora

mgm/KQB/ORS/LVC/PSA/GOM

DESCRPTORES

NIVEL INVENTIVO

TG: INVENCIÓN
TNR: 00.38.05

INVENCIÓN

TE: NIVEL INVENTIVO
TG: PATENTES DE INVENCIÓN
TNR: 00.38.15

PATENTES DE INVENCIÓN

TE: INSCRIPCIÓN DE LA PATENTE DE INVENCIÓN
INVENCIÓN
INVENCIONES NO PATENTABLES
TG: PROPIEDAD INDUSTRIAL
TR: REGISTRO DE PATENTES DE INVENCIÓN
TNR: 00.38.55