

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:101007

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/13-124802

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

en ejercicio de sus facultades legales, en especial de las conferidas en el numeral 26 del artículo 3° del Decreto 4886 de 2011, y

CONSIDERANDO:

PRIMERO: Que mediante escrito radicado en esta Superintendencia el 21 de mayo de 2013, con el N° 13-124802-00000-0000, por la(s) sociedad(es) Nestec S.A., entró a fase nacional la solicitud de patente de invención titulada "COMPOSICIÓN DE RELLENO QUE COMPRENDE GRANO INTEGRAL HIDROLIZADO", que corresponde a la solicitud internacional PCT/EP2010/069223 del 8 de diciembre de 2010.

SEGUNDO: Que el extracto de esta solicitud fue publicado en la Gaceta de la Propiedad Industrial N° 682 del 31 de diciembre de 2013, sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

TERCERO: Que realizado el examen de fondo mediante Oficio N° 6220, notificado por fijación en lista el 9 de junio de 2015, se requirió a la 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.

CUARTO: Que la solicitante mediante escrito radicado bajo el N° 13-124802-00010-0000 del 20 de octubre de 2015, respondió oportunamente el requerimiento formulado y presentó aclaraciones, atendiendo de esta manera las observaciones efectuadas en el examen de fondo.

QUINTO: Que la solicitante mediante escrito radicado bajo el N° 15-249790-00000-0000 del 20 de octubre de 2015, presentó división de la solicitud originalmente presentada, referenciada con número 13-124802-00000-0000. La división de la solicitud propuesta procede como quiera que la solicitud fraccionaria no contiene la misma materia del capítulo reivindicatorio originalmente presentado para la solicitud parental por lo que requiere un nuevo estudio de patentabilidad, ya que corresponde a un concepto inventivo al estudiado. 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*

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:101007

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/13-124802

tecnología, siempre que sean nuevas, tengan nivel inventivo y sean susceptibles de aplicación industrial.”

SEXTO: Que las reivindicaciones 1 a 9, no cumplen con el requisito de novedad. Lo anterior, de acuerdo con las siguientes consideraciones:

6.1. Objeto de la invención.

El problema técnico planteado en esta solicitud consiste en la necesidad de ofrecer en el mercado productos alimenticios con alto contenido de grano integral de cereales que conserve las propiedades organolépticas de los productos fabricados a partir de harina refinada del endospermo de los cereales, de forma que se cubra la demanda de productos saludables, naturales, que contengan la mayor cantidad posible de fibra dietética de grano integral intacto. Para resolver este problema técnico, la solicitud estudiada proporciona una composición de relleno que comprende un contenido de grasa superior a un 15% en peso de la composición de relleno, una composición de grano integral hidrolizado que se deriva de los componentes de grano integral que comprende el germen, el endospermo y el salvado de cereales, y una alfa-amilasa o fragmento de esta. La invención además proporciona un proceso para preparar la composición de relleno y un producto que comprende dicha composición.

6.2 Determinación del estado de la técnica.

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 8 de diciembre de 2010, que corresponde a la fecha de presentación de la solicitud de cual se invoca prioridad.

Consultadas las fuentes de información con que se cuenta, se encontró (encontraron) el (los) siguiente(s) documento(s) que anticipa(n) el objeto de esta solicitud:

Ítem	Documento	Título	Fecha de Publicación
D1	US 2002/0081367	“Non-diary, ready-to-use milk substitute and products made therewith”	27/Junio/2002
D2	WO 2010/023351	“Improved Edible composition and method for preparing it”	4/marzo/2010

El documento D1¹ divulga dispersiones no lácteas de cereales que comprenden una suspensión de sustrato de cereal y una composición enzimática para la hidrólisis enzimática de los constituyentes del cereal, en el que, el cereal hidrolizado contiene beta glucanos intactos, proteínas y azúcares naturales (Párr. 13).

El documento D2² divulga La invención se refiere a una suspensión de avena, un procedimiento para la preparación de los mismos y un polvo hecho de los mismos. La

1 [http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/originalDocument?](http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/originalDocument?CC=US&NR=2002081367A1&KC=A1&FT=D&ND=&date=20020627&DB=&&locale=en_EP)

CC=US&NR=2002081367A1&KC=A1&FT=D&ND=&date=20020627&DB=&&locale=en_EP

2 [http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/originalDocument?](http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/originalDocument?CC=WO&NR=2010023351A1&KC=A1&FT=D&ND=&date=20100304&DB=&&locale=en_EP)

CC=WO&NR=2010023351A1&KC=A1&FT=D&ND=&date=20100304&DB=&&locale=en_EP

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:101007

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/13-124802

suspensión y el polvo se pueden utilizar para la preparación de bebidas y otros productos no lácteos con mejores propiedades sensoriales (Resumen).

6.3. Novedad.

Según lo dispuesto en el artículo 16 de la Decisión 486: *“Una invención se considerará nueva cuando no está comprendida en el estado de la técnica.*

El estado de la técnica comprenderá todo lo que haya sido accesible al público por una descripción escrita u oral, utilización, comercialización o cualquier otro medio antes de la fecha de presentación de la solicitud de patente o, en su caso, de la prioridad reconocida”.

En el presente caso, la composición reclamada en la solicitud no es nuevo, teniendo en cuenta que la reivindicación 1 está referida a: *“Una composición de relleno (...)” (incluidas bajo el radicado N° 13-124802-00007-0000).*

La siguiente tabla presenta la comparación entre las características técnicas esenciales de la solicitud estudiada, mencionadas en la reivindicación 1, y las reveladas en el (los) documento(s) D1 y D2 que representa(n) el estado de la técnica:

Tabla 1

Características esenciales	D1	D2
Una composición de relleno que comprende:	Producto no lácteo listo para consumir, sustituto de la leche (Reivindicación 1, Resumen). Ejemplo 13 una crema de avena (Párr. 107). Cabe aclarar que el producto del ejemplo 13 se prepara con base en el producto del ejemplo 9 y éste con base en el producto del ejemplo 8). Dado que el producto no lácteo listo para consumir hace parte de una crema de avena se considera dicho producto una composición de relleno.	Una suspensión de avena (Reivindicación. 1). La suspensión según una cualquiera de las reivindicaciones 1-11, caracterizado porque se trata de una composición comestible no láctea (...) (Reivindicación 12). Dado que la suspensión de avena hace parte de una composición comestible no láctea, se considera dicha suspensión una composición de relleno.
Un contenido en grasas superior a un 15% en peso de la composición de relleno;	De la fórmula se infiere que en el ejemplo 13, el total son 200,45 partes de la composición. En la composición hay 100 partes de grasa (50 de aceite de canola y 50 de aceite de palma), por lo	La suspensión según una cualquiera de las reivindicaciones 1-11, caracterizado porque se trata de una composición comestible no lácteos que comprende al menos un ingrediente alimentario seleccionado del grupo que

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:101007

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/13-124802

	tanto, el contenido de grasa en la crema es del 49,9% (Ejemplo 13, Párr. 107).	consiste en sal; aceite vegetal/grasa (...) (Reivindicación 12). La composición según la reivindicación 12, caracterizada porque es una crema no láctea tales como nata para cocinar, nata montada o crema de postre (como flan de vainilla), que contiene al menos un ingrediente alimentario seleccionado del grupo que consiste en agente edulcorante (...) aceite vegetal/grasa, preferiblemente 1-40g (...) por 100 g de producto no lácteo (Reivindicación 14). Una composición de acuerdo a la reivindicación 22 que contiene (...), de 1 a 40g de grasa/aceite vegetal, (...), por cada 100 gramos de crema (Reivindicación 24).
Una composición de grano integral hidrolizado que se deriva de los componentes de grano integral que comprende el germen, el endospermo y el salvado de cereales.	Suspensión de cereal tratada con una composición enzimática mediante la introducción de la amilasa y la alfa-amilasa de forma simultánea a dicha suspensión de cereal para proporcionar la hidrólisis enzimática acelerada (Reivindicación 1). La suspensión de cereal comprende avena (Reivindicación 2). En la avena, los componentes más nutritivos están distribuidos por igual en el grano integral, esto significa que al usar avena, una vez retirada la cáscara, se puede usar el grano integral para diferentes productos. (Párr. 5). Tiene beta-glucanos intactos (Resumen). Los componentes nutricionales de la avena han llevado a la	La materia prima de avena se selecciona del grupo que consiste en (...), harina de avena integral (...) (Reivindicación 18). Material tratado enzimáticamente de avena en bruto (Reivindicación 1) Por materia prima de avena es el material obtenido a partir de granos de avena descascarillada o parte del grano de avena descascarillada. Ejemplos de materiales de avena cruda son copos de avena, harina de avena entera, harina de avena endospermo, salvado de avena y sus mezclas, preferentemente laminados avena y harina de avena entera. (Pág. 4, Líneas 12 a 16, Reivindicación 18). La materia prima de avena puede contener todo el material en el grano descascarado, es decir, no sólo la fracción del endospermo, sino también la parte de salvado puede estar

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:101007

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/13-124802

	introducción de la avena, o partes del mismo, en varios productos alimenticios diferentes. Por ejemplo, US Pat. No. 4.996.063 (...) enseña que harinas de cereales integrales también han sido sometidos a condiciones de hidrólisis de almidón y han producido, por ejemplo, un producto de grano entero hidrolizado (US 4.377.602, Resumen), el grano consiste sustancialmente en almidón (...) lo que implica proteínas, salvado, germen y gránulos de almidón de encolado juntos (US 4.377.602, Col. 1, líneas 56 a 61).	presente (Pág. 10, líneas 11 y 12). La fibra dietética soluble se añade a la suspensión de avena preparada, después de que las enzimas se han inactivado y la fracción insoluble de la materia prima de avena eliminado. Ejemplos de fibras dietéticas solubles adecuados se β -glucano purificado (...), arabinoxilanos (...) (Pág. 7, Líneas 14 a 18).
Una alfa-amilasa o un fragmento de esta.	La preparación enzimática de la presente invención comprende (...) alfa-amilasa, e.j. Fungamyl o Mycolase (...) (Ej. 8, Párr. 94). La composición enzimática comprende alfa-amilasa (Reivindicación 1).	La materia prima de avena se trata con alfa amilasa. (Ej. 1, Reivindicación 17).

De acuerdo con la tabla anterior, las características esenciales de la composición de la reivindicación 1 habían sido divulgadas previamente en el (los) documento(s) D1 y D2, por lo tanto, la materia reivindicada no es nueva.

En consecuencia, la reivindicación 1 no es nueva, según lo divulgado en el (los) documento(s) D1 y D2.

Por su parte, las reivindicaciones dependientes 2 a 7 no mencionan alguna característica que haga nuevo el método de la reivindicación 1, por lo tanto, tampoco cumplen con lo establecido en el mencionado artículo 16 de la Decisión 486.

Ahora bien, el proceso reclamado en la solicitud no es nuevo, teniendo en cuenta que la reivindicación 8 está referida a: “*Un proceso para preparar una composición de relleno (...)*” (incluidas bajo el radicado N° 13-124802-00007-0000).

La siguiente tabla presenta la comparación entre las características técnicas esenciales de la solicitud estudiada, mencionadas en la reivindicación 8, y las reveladas en el (los) documento(s) D1 y D2 que representa(n) el estado de la técnica:

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:101007

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/13-124802

Tabla 2

Características esenciales	D1	D2
Un proceso para preparar una composición de relleno, donde dicho proceso comprende:	Producto no lácteo listo para consumir, sustituto de la leche, que comprende beta-glucanos, proteínas y azúcares elaborado por los pasos que comprenden: (Reivindicación 1, Resumen). Dado que el producto no lácteo listo para consumir hace parte de una crema de avena se considera dicho producto una composición de relleno.	El proceso de preparación de una suspensión de avena que comprende los pasos de: (Reivindicación 17). La suspensión según una cualquiera de las reivindicaciones 1-11, caracterizado porque se trata de una composición comestible no lácteos que comprende al menos un ingrediente alimentario seleccionado del grupo que consiste en sal; aceite vegetal / grasa; (...) frutas y (...) (Reivindicación 12). Un polvo preparado a partir de la suspensión de una cualquiera de las reivindicaciones 1-16 o de la suspensión preparada de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 17-20 (Reivindicación 21). Dado que la suspensión de avena hace parte de una composición comestible no láctea, se considera dicha suspensión una composición de relleno.
Preparar una composición de grano integral hidrolizado, que comprende los pasos de:	I Proveer una suspensión de cereal.	A Preparar una mezcla de materia prima de avena y agua.
a) poner en contacto un componente de grano integral con una composición enzimática en agua, donde la composición enzimática comprende al menos una alfa-amilasa y donde dicha composición enzimática no muestra ninguna actividad hidrolítica frente a las fibras dietéticas.	II proveer una enzima degradadora de almidón sin actividad beta-glucanasa ni proteinasa, que comprende alfa-amilasa y beta-amilasa y	B macerar la materia prima de avena.
b) Permitir que la composición enzimática reaccione con el componente de grano integral, para proporcionar un hidrolizado de grano integral.	III tratar dicha suspensión de cereal con la composición enzimática mediante la introducción de la amilasa y la alfa-amilasa de forma simultánea a dicha suspensión de cereal para proporcionar la hidrólisis enzimática acelerada (Reivindicación 1).	C. Tratar la materia prima de avena con al menos una alfa amilasa y al menos una enzima productora de glucosa.
		Inactivar las enzimas (Reivindicación. 17).
		Por materia prima de avena es el material obtenido a partir de granos de avena descascarillada o parte del grano de avena descascarillada. Ejemplos de

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:101007

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/13-124802

	La suspensión de cereal comprende avena (Reivindicación 2). En la avena, los componentes más nutritivos están distribuidos por igual en el grano integral, esto significa que al usar avena, una vez retirada la cáscara, se	materiales de avena cruda son copos de avena, harina de avena entera, harina de avena endospermo, salvado de avena y sus mezclas, preferentemente laminados avena y harina de avena entera. (Pág. 4, Líneas 12 a 16, Reivindicación 18). La materia prima de avena puede contener todo el material en el grano descascarado, es decir, no sólo la fracción del endospermo, sino también la parte de salvado puede estar presente (Pág. 10, líneas 11 y 12).
c) Obtener la composición de grano integral hidrolizado inactivando dichas enzimas,	El producto no lácteo se somete a un proceso de esterilización con vapor a temperatura entre 137 y 138°C durante 3-4 segundos, éste proceso de esterilización mata las bacterias e inactiva las enzimas (Ej. 8, Párr. 96).	
Cuando dicho hidrolizado haya alcanzado una viscosidad comprendida entre 50 y 5000 mPa.s, cuando se mide a 65°Cy 50 rpm.	Las cantidades relativas a añadirse de enzimas, tales como α-amilasa y beta-amilasa, dependerá de la viscosidad deseada del producto final (Párr. 60). La suspensión de cereales se trata con alfa amilasa hasta que tenga una viscosidad de 0.5Pas (500mPas) a una tasa de corte entre 10 y 100 s⁻¹ (Párr. 85).	Todas las suspensiones de acuerdo a la invención tienen una viscosidad máxima de 700mPas (Pág. 6 Líneas 11 a 15).
obtener la composición de relleno mezclando la composición de grano integral hidrolizado con un contenido en grasas superior a un 15% en peso de la composición de relleno	Una crema no láctea, a base de avena que comprende la leche de avena del ejemplo 9, una mezcla de 50% p/p aceite canola y 50% p/p de aceite de palma. Se añade a la mezcla de aceite 0,4% p/p de un emulsionante, tal como monoglicéridos destilados. En una etapa separada, se agrega 0,05% w/w de sal a la dispersión de leche de avena no viscosa (Ej. 13, Párr. 107).	I. Agregar al menos un ingrediente alimenticio a la suspensión (Reivindicación. 17). La suspensión según una cualquiera de las reivindicaciones 1-11, caracterizado porque se trata de una composición comestible no lácteos que comprende al menos un ingrediente alimentario seleccionado del grupo que consiste en sal; aceite vegetal/ grasa (...) (Reivindicación 12). La composición según la

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:101007
Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/13-124802

		reivindicación 12, caracterizado porque es una leche no láctea que contiene al menos un ingrediente alimentario seleccionado del grupo que consiste en sal, preferiblemente 0,01 a 0,3 g; aceite vegetal, preferiblemente 0,1 a 5 g; (...) por 100g producto no lácteo (Reivindicación 13). La composición según la reivindicación 12, caracterizada porque es una crema no láctea tales como nata para cocinar, nata montada o crema de postre (como flan de vainilla), que contiene al menos un ingrediente alimentario seleccionado del grupo que consiste en agente edulcorante (...) aceite vegetal/grasa, preferiblemente 1- 40g (...) por 100 g de producto no lácteo (Reivindicación 14). Una composición de acuerdo a la reivindicación 12 caracterizada por ser una crema de cocina que contiene, (...), de 1 a 40g de grasa/aceite vegetal (...), por cada 100 gramos de crema. (Reivindicación 24).
--	--	--

De acuerdo con la tabla anterior, las características esenciales del proceso de la reivindicación 8 habían sido divulgadas previamente en el (los) documento(s) D1 y D2, por lo tanto, la materia reivindicada no es nueva.

En consecuencia, la reivindicación 8 no es nueva, según lo divulgado en el (los) documento(s) D1 y D2.

En el presente caso, el producto reclamado en la solicitud no es nuevo, teniendo en cuenta que la reivindicación 9 está referida a: “*Un producto compuesto (...) (incluidas bajo el radicado N° 13-124802-00007-0000)*”.

La siguiente tabla presenta la comparación entre las características técnicas esenciales de la solicitud estudiada, mencionadas en la reivindicación 9, y las reveladas en el (los) documento(s) D1 y D2 que representa(n) el estado de la técnica:

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:101007

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/13-124802

Tabla 3

Características esenciales	D1	D2
Un producto compuesto que comprende una composición de relleno de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-7.	Una crema no láctea con base en avena que comprende la leche de avena de la reivindicación 6 (Reivindicación 15). El no láctea, leche de avena lista para el uso, no láctea de la reivindicación 2 en el que la suspensión de avena comprende de aproximadamente 5,0 a aproximadamente 10,0 unidades de FA de dicha alfa-amilasa y de aproximadamente 1.400 a aproximadamente 1.600 °DP unidades de dicha beta-amilasa resultando en una de avena estable, con sabor dulce, líquido de baja viscosidad (Reivindicación 6). Sustituto de la leche, no láctea, lista para su uso, según la reivindicación 1 en el que la suspensión de cereal comprende avena (Reivindicación 2). Sustituto de la leche, no lácteo, lista para su uso que comprende beta-glucanos, proteínas, azúcares, se elabora por los pasos que componen: (i) proporcionar una suspensión de cereal; (ii) proporcionar una composición enzimática que degrada almidón desprovista de β-glucanasa y la actividad proteinasa que comprende α-amilasa y β-amilasa, y (iii) tratar dicha suspensión de cereal con dicha composición enzimática mediante la introducción de la amilasa y la α-amilasa de forma simultánea a dicha suspensión de cereal para proporcionar la hidrólisis	Un producto comestible no lácteo que comprende la suspensión de avena de las reivindicaciones 1 a 16 (...) (Reivindicación. 22). La composición según la reivindicación 22, caracterizada porque es una crema no láctea tales como nata para cocinar, nata montada o crema de postre (como flan de vainilla) (Reivindicación 24).

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:101007

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/13-124802

	enzimática acelerada (...) (Reivindicación 1).	
--	---	--

De acuerdo con la tabla anterior, las características esenciales del producto de la reivindicación 9 habían sido divulgadas previamente en los documento D1 y D2, por lo tanto, la materia reivindicada no es nueva.

En consecuencia, la reivindicación 9 no es nueva, según lo divulgado en los documentos D1 y D2.

Por otro lado, el artículo 30 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, señala:

“Las reivindicaciones definirán la materia que se desea proteger mediante la patente. Deben ser claras y concisas y estar enteramente sustentadas por la descripción.

Las reivindicaciones podrán ser independientes o dependientes. Una reivindicación será independiente cuando defina la materia que se desea proteger sin referencia a otra reivindicación anterior. Una reivindicación será dependiente cuando defina la materia que se desea proteger refiriéndose a una reivindicación anterior. Una reivindicación que se refiera a dos o más reivindicaciones anteriores se considerará una reivindicación dependiente múltiple.”

En cuanto a la(s) reivindicación(es) 1, 4, 6, 7 y 8 incluida(s) en el escrito radicado bajo el N° 13-124802-00007-0000, no se ajusta(n) a los parámetros establecidos en el artículo 30 anteriormente transcrito, por cuanto no es(son) clara(s), dado que reclama(n) resultados y/o efectos como lo son: *“estructura de beta-glucano de la menos 95% sustancialmente intacta, en comparación con el material de partida”, “estructura de arabinoxilano de al menos 95% sustancialmente intacta, en comparación con el material de partida” , “la alfa-amilasa o el fragmento de esta no muestran ninguna actividad hidrolítica frente a las fibras dietéticas cuando se encuentran en la forma activa”, “la proteasa o un fragmento de esta no muestra ninguna actividad hidrolítica frente a las fibras dietéticas cuando se encuentran en la forma activa”, “la glucosa isomerasa o fragmentos de estas no muestran ninguna actividad hidrolítica frente a las fibras dietéticas cuando se encuentran en la forma activa”, “cuando dicho hidrolizado haya alcanzado una viscosidad comprendida entre 50 y 5000 mPas, cuando se mide a 65°V y 50 rpm”,* lo cual no es permitido, puesto que las citadas reivindicaciones incluirían no sólo la solución propuesta por el solicitante, sino todas las alternativas presentes o futuras que lleguen a ese resultado, por lo cual, no le puede dar altura inventiva a la invención. Además, se incluyen términos indefinidos y/o imprecisos como: *“superior”, “al menos”, “sustancialmente”, “inferior”,* los cuales no permiten establecer un intervalo puntual para cada una de las características técnicas, no siendo estas precisas y por lo tanto no claras;

Por otro lado, se incluyen términos generales como lo son: *“composición de relleno”, “grasas”, “composición de grano integral hidrolizado”, “cereales”, “una alfa-amilasa o un*

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:101007

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/13-124802

fragmento de ésta”, “fibras dietéticas”, “componente lácteo”, “componente saborizante”, “componente de queso” “pulpa de fruta” “puré de fruta”, “jarabe de azúcar”, “granos integrales”, “beta amilasa”, “proteasa”, “amiloglucosidasa”, “glucosa isomerasa”, “composición enzimática”, “enzimas”, “producto compuesto”, que sugieren de forma imprecisa que la protección se extiende a otras posibles variaciones o modificaciones.

Adicionalmente, se incluyen características funcionales como los son: *“la alfa-amilasa o el fragmento de esta no muestran ninguna actividad hidrolítica frente a las fibras dietéticas cuando se encuentran en la forma activa”, “la proteasa o un fragmento de esta no muestra ninguna actividad hidrolítica frente a las fibras dietéticas cuando se encuentran en la forma activa”, “la glucosa isomerasa o fragmentos de estas no muestran ninguna actividad hidrolítica frente a las fibras dietéticas cuando se encuentran en la forma activa”,* lo cual, si bien pueden aparecer, no le puede dar nivel inventivo a la invención.

Se reitera que una composición se caracteriza por sus componentes y los rangos de estos, por su parte, un proceso se caracteriza por las etapas técnicas o pasos de transformación de la materia, y las condiciones técnicas específicas para llevarlo a cabo, por medio de las cuales se transforme una materia en un producto o se obtenga un resultado.

En relación a los argumentos en cuanto a la claridad de la solicitud *“(…) resulta evidente que la materia reclamada es clara y concisa y que además menciona términos claros y fundamentales que deben ser tomados en consideración el realizar la evaluación de la solicitud (…)”*, es importante precisar que las reivindicaciones independientes no quedan claramente definidas con la inclusión de términos generales dado que aunque corresponden a términos conocidos, abarcan una extensa gama de posibilidades, de tal manera que sugieren de forma imprecisa que la protección se extiende a otras posibles variaciones o modificaciones, por lo cual, no se delimita el objeto de la solicitud, y no es claro el alcance de la solicitud.

En referencia al argumento de la solicitante, según el cual *“(…) la mención de términos como ‘superior a, al menos e inferior a’, se realizó con el fin de definir aún más las características esenciales de la realizaciones preferidas introducidas en dichos términos”,* es importante precisar, que contrario a dichos argumentos, los términos objetados no indican claramente un rango de valores, por cuanto solo hacen relación a uno de estos, y si tenemos en cuenta que un “rango” se define por *“(…) la variación de un fenómeno entre un límite menor y uno mayor claramente especificados”³*, por lo que se ratifica que dichos términos resultan indefinidos y/o imprecisos dado que no permiten establecer un intervalo puntual para cada una de las características técnicas, no siendo estas precisas y por lo tanto no claras, no delimitando el alcance de las reivindicaciones y por tanto no sea claro el objeto que se busca proteger.

³ <http://lema.rae.es/drae/?val=rango>

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:101007

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/13-124802

Respecto a los argumentos de la solicitante, en cuanto a que “(...) si bien cada uno de los componentes de la composición de relleno se encuentran definidos en la reivindicación 1, esta reivindicación de igual manera establece características esenciales **suficientes** para definirlos. Ejemplo de lo anterior corresponde al contenido de grasas, el cual es superior a un 15% en peso de la composición de relleno, la composición de grano integral hidrolizado no presenta una estructura de bata-glucano de al menos 95% sustancialmente intacta en comparación con el material de partida y la alfa-amilasa fragmento de esto no muestran ninguna actividad hidrolítica frente a las fibras dietéticas (...)”, se reitera que dicha composición se caracteriza de forma muy general, dado que aunque enseña los componentes no se enseñan los rangos de dichos componentes. Por otro lado, el hecho de que la composición de grano integral hidrolizado presente una estructura de beta-glucano de al menos 95% sustancialmente intacta en comparación con el material de partida, y que la alfa-amilasa o fragmento de esta no muestre ninguna actividad hidrolítica frente a las fibras dietéticas, se consideran efectos y/o resultados, los cuales no le otorgan novedad ni altura inventiva a la composición. Adicionalmente, la invención no está claramente definida puesto que se incluyen términos indefinidos como “superior”, “sustancialmente”, “al menos”, los cuales no permiten establecer un intervalo puntual para cada una de las características técnicas, no siendo estas precisas y por lo tanto no claras. Se reitera que un producto se caracteriza por la forma o constitución del mismo y las partes que lo componen, es decir por sus características estructurales, en particular una composición se caracteriza por sus componentes y sus rangos.

Respecto a los argumentos de la solicitante, en cuanto a que “(...)el proceso definido en esta reivindicación **SI** define cada una de sus etapas por medio de características esenciales como los son los elementos en contacto, la actividad de dicha composición enzimática (paso a), la reacción de la composición con el componente de grano integral y la viscosidad necesaria que el hidrolizado debe presentar a determinada temperatura y rpm (...) la memoria descriptiva de la presente aplicación es totalmente clara en cuanto a las condiciones y elementos necesarios para llevar a cabo el proceso para preparar una composición de relleno, por lo tanto no es necesario la mención de características y o condiciones de más que no contribuyan a la reproducción del proceso descrito tal cual como se define en la presente solicitud”, se reitera que el objeto a proteger debe estar claramente definido, por lo cual, contrario a los argumentos de la solicitante el proceso aunque enseña las etapas no enseña las condiciones técnicas (temperaturas, flujos, presiones, etc.), para llevarlo a cabo. Por otro lado, el hecho de obtener la composición de grano integral hidrolizado inactivando dichas enzimas cuando dicho hidrolizado haya alcanzado una viscosidad comprendida entre 50 y 5000 mPa.s cuando se mide a 65°C y 50 rpm, corresponde a un resultado a alcanzar, dado que en la descripción se enseña que la alfa-amilasa se emplea para hidrolizar el almidón gelatinizado, con el fin de disminuir la viscosidad de la composición de hidrolizado de grano integral hidrolizado (Pág.13, Líneas 28 a 30), es decir, depende de los componentes y la cantidad de dichos componentes, por lo cual, dicha característica incluirían no sólo la solución propuesta por el solicitante, sino todas las alternativas presentes o futuras que lleguen a ese resultado, por lo cual,

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:101007

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/13-124802

no le puede dar altura inventiva a la invención . Se reitera que un proceso se caracteriza por las etapas con las condiciones técnicas para llevarlo a cabo.

En relación a los argumentos de la solicitante a favor de la novedad de la presente solicitud "(...) es evidente que a lo largo de las enseñanzas de dichos documentos en ningún momento se hace referencia que los productos de avena allí divulgados presenten un contenido en grasa superior a un 15% en peso de la composición de relleno. Asimismo, las anterioridades citadas por el señor examinador **NO** dan a conocer la característica técnica de una composición de grano integral hidrolizado que se deriva de los componentes de grano integral que comprende el germen, el endospermo y el salvado de cereales que presenta una estructura de beta-glucano de al menos 95% sustancialmente intacta, en comparación con el material de partida y que presenta una estructura de arabioxilano de al menos 95% sustancialmente intacta, en comparación con el material de partida (...)", es necesario señalar que, la materia tal como fue reivindicada no está aportando alguna ventaja al arte previo, ya que como se ha demostrado, los documento D1 y D2 anticipa todas y cada una de las características técnicas esenciales de las reivindicaciones independientes, así como se muestra en la tabla anterior, en particular, el documento D1 enseña un producto no lácteo listo para consumir, sustituto de la leche (Reivindicación 1, Resumen). (...) En la composición hay 100 partes de grasa (50 de aceite de canola y 50 de aceite de palma), por lo tanto, el contenido de grasa en la crema es del 49,9% (Ejemplo 13, Párr. 107). En la avena, los componentes más nutritivos están distribuidos por igual en el grano integral, esto significa que al usar avena, una vez retirada la cáscara, se puede usar el grano integral para diferentes productos. (Párr. 5). Además, enseña que los componentes nutricionales de la avena han llevado a la introducción de la avena, o partes del mismo, en varios productos alimenticios diferentes. Por ejemplo, US Pat. No. 4.996.063 (...) enseña que harinas de cereales integrales también han sido sometidos a condiciones de hidrólisis de almidón y han producido, por ejemplo, un producto de grano entero hidrolizado (US 4.377.602, Resumen), el grano consiste sustancialmente en almidón (...) lo que implica proteínas, salvado, germen y gránulos de almidón juntos (US 4,377,602, Col. 1, líneas 56 a 61). Es así que el grano entero hidrolizado ya es conocido en el estado de la técnica. Por su parte, el documento D2 enseña una suspensión de avena (Reivindicación. 1). La materia prima de avena se selecciona del grupo que consiste en (...), harina de avena integral (...) (Reivindicación 18). El material tratado enzimáticamente de avena en bruto (Reivindicación 1). La materia prima de avena puede contener todo el material en el grano descascarado, es decir, no sólo la fracción del endospermo, sino también la parte de salvado puede estar presente (Pág. 10, líneas 11 y 12). Por lo cual, se deduce que puede influir todo el grano. Además enseña que la composición contiene (...), de 1 a 40g de grasa/aceite vegetal, (...), por cada 100 gramos de crema (Reivindicación 24). Es así, que la materia tal como fue reivindicada no está aportando alguna ventaja al arte previo y esta Oficina considera que la invención carece de novedad a luz de las enseñanzas del documento D1.

En conclusión, teniendo en cuenta que los argumentos de la solicitante no desvirtúan de manera alguna las objeciones a la patentabilidad ya sustentada, el

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:101007

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/13-124802

Superintendente de Industria y Comercio,

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: Denegar la patente de invención a la creación titulada “COMPOSICIÓN DE RELLENO QUE COMPRENDE GRANO INTEGRAL HIDROLIZADO”.

ARTÍCULO SEGUNDO: Notificar el contenido de la presente resolución a la(s) sociedad(es) Nestec S.A., advirtiéndole(s) que contra ella(s) procede el recurso de reposición, ante el 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 24 Dic 2015

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO,



PABLO FELIPE ROBLEDO DEL CASTILLO

Doctor(a)

ALICIA LLOREDA RICAURTE, notificacionespatentes@lloredacamacho.com

Elaboró: Yenny Marcela Campos Borda
Revisó: Rosa Patricia Tellez Chavarro
Revisó: Jose Luis Salazar Lopez
Aprobó: José Luis Londoño FernÁndez