

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO	
RAD: 13-158420- -5	FECHA: 2014-09-08 10:54:17
DEP: 2020 DIRECCION DE NUEVAS CREACIONES	EVE: 378 FASE NACIONAL INCLUIDO CAPITULO I
TRA: 11 PCT-PATENTE DE INVENCION CAPITULOS I Y II	FOLIOS: 8
ACT: 519 PRESENTACION	

DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES

2020
Bogotá, D.C.,

Abogado(a)/Señor(a)
JAIME EDUARDO DELGADO VILLEGAS

Asunto: Radicación: 13-158420- -5
 Trámite: 11
 Evento: 378
 Actuación: 519
 Oficio: 11536
 Folios: 8

Patente de Invención	X			Patente de Modelo de Utilidad	
Vía Nacional					
Vía PCT (Fase Nacional)	X	Capítulo I	X	Capítulo II	
No. Solicitud Internacional	PCT/DE2011/002131				
Fecha de Presentación Internacional	15/12/2011				

1. Documentos estudiados

Descripción:	Rad. N°13-158420-00000-0000	04/Julio/2013
Reivindicaciones:	Rad. N°13-158420-00000-0000	04/Julio/2013
Prioridad:	DE 102011008016.3	06/Enero/2011

2. Análisis de la Prioridad

Se acepta la reivindicación de Prioridad porque esta solicitud fue presentada dentro del plazo establecido (Art. 9 D 486) y su contenido técnico corresponde con el de la prioridad reivindicada.

3. Objeto de la invención

De acuerdo con lo establecido en el numeral 1.2.2.2 del capítulo primero del Título 10 de la Circular Única para efectos del examen de patentabilidad, se tendrá en cuenta la tasa pagada por el solicitante al momento de comenzar el examen para las reivindicaciones adicionales; esto es que cuando la solicitud contenga más de diez (10)

reivindicaciones y no se haya pagado la tasa complementaria, sólo se estudiarán las cubiertas por la tasa pagada.

Para el caso de la presente solicitud, al verificar la tasa pagada, todo el ultimo capitulo reivindicatorio presentado se tendrá en cuenta para realizar el examen de patentabilidad.

Título de la solicitud: “masa de chocolate”.

El problema planteado en esta solicitud es la necesidad de desarrollar una masa de chocolate para la producción de artículos de chocolate, que no tiene efectos secundarios indeseables, tales como problemas de indigestión y otros problemas para la salud.

Para resolver este problema técnico la solicitud en estudio proporciona una masa de chocolate con un contenido de cacao y azúcares, debidamente definida (Rad N°13-158420-00000-0000, Págs. 7 y 8).

El objeto de la presente Solicitud se relaciona con la Clasificación Internacional de Patentes (CIP): A23G1/40 // 1/42.

4. Reivindicaciones relativas a un uso o a un segundo uso (Art 14 y 21 D 486)

El uso de las reivindicaciones 12 y 14 no es patentable de acuerdo con el Art 14, puesto que menciona el uso de la masa de chocolate.

5. De la Solicitud de Patente

Título

El título no corresponde con el objeto de la solicitud porque la expresión “masa de chocolate” es muy general puesto que muchos tipos de compuestos pueden hacer parte de este, por lo tanto se debe especificar dichos compuestos mencionando el componente principal o los azúcares que lo forman, por lo cual se sugiere al Solicitante hacer la corrección necesaria.

Reivindicaciones (Art 30 D 486, Art 22 PCT)

El capítulo reivindicatorio no se encuentra debidamente sustentado, lo cual se corrobora con las realizaciones preferidas donde claramente se mencionan los componentes y proporciones de la masa de chocolate, tal como se evidencia en la tabla 1, que muestra los componentes y proporciones de interés de la masa de chocolate y en la tabla 2, los componentes y proporciones de interés de los productos de chocolate.

Tabla 1. Ejemplos de las masas de chocolate

ejemplos	Soporte de los ejemplos presentados (componentes)						
	Masa de cacao (%)	manteca de cacao(%)	Galactosa (%)	Isomatulosa (%)	Tagatosa (%)	Eritrol /trehalosa	mezcla de tocotrienol-tocoferol (%)
A (1)	39,2%	13,17	13	34	-	-	0,1
A(3)	39,2	13,7	11,3	35,8	-	-	0,01
A(4)	54,85	10	20	10	5	-	0,15
A(5)	32	15	9,92	28	15	-	0,08
A(6)	52	15,95	15	10	7	-	0,05
A(7)	25	5	49,7	-	20	-	0,3
A(8)	20	2	5	4	3	-	1
A(9)	6	-	4	2	3	-	0,1
A(10)	27	2.9	9	8	7	-	0.1
A(11)	39,2	13,7	13	21	-	5/8	0,1
A(12)	39,2	13,7	22	20	-	5/0	0,1
A(13)	39,2	13,7	22	14	-	0/8	0,1
A(14)	39,2	13,7	22	14	-	0/8	0,1
A(15)	39,2	13,7	22	14	-	0/8	0,1

Tabla 1. Ejemplos de los productos de chocolate

ejemplos	Soporte de los ejemplos presentados (componentes)		
Producto chocolate	Masa A(%)	lecitina de soya (%)	otros
	A(1) 83	0.8	extruido de soya, inulina, aceite de semilla de frambuesa extraida con CO2, arandanos pistachos, extracto CO2 de jengibre, extracto piel naranja, nueces, semilla de lino tostada, Inulina, extruidos crijientes, almendras, extruidos en forma de bola, revestimiento de goma arabiga, masa almendra, aceite de cacahuete, aceite de linaza, aceite de nuez, aceite de DHA algas, aceite de uvas, TCM, carragenano, aceite de frambuesa, leche, aroma vainilla,proteina lupina, aroina, cacahuete deshidratado, aceite de menta extraido por CO2, aceite de canela extraido por CO2, creatina, carnitina, benfotiamina, aceite de limon extraida con CO2
	A(3) 83.8	0.75	
	A(4) 30	0.75	
	A(5)	-	
	A(6) 20	-	
	A(7) 40	-	
	A(8)	0,8	
	A(9)	0,3	
	A(10)	-	
	A(11) 83	0,8	
	A(12) 90,5	0,8	
	A(13) 90,5	0,8	

ejemplos	Soporte de los ejemplos presentados (componentes)						
	Masa de cacao (%)	manteca de cacao(%)	Galactosa (%)	Isomatulosa (%)	Tagatosa (%)	Eritrol /trehalosa	mezcla de tocotrienol-tocoferol (%)
	A(14) 99		0,8				
	A(15) 91		0,8				

El solicitante debe definir específicamente la materia y el alcance de la invención a través de las características técnicas esenciales que se encuentren enteramente soportadas en la descripción.

La reivindicación 1 no es clara porque:

-no es claro cuántos y cuáles son los componentes de la masa de chocolate, el hecho de la palabra y/o los hace opcionales, entonces se debe aclarar cuáles son los componentes de interés y la proporción en que deben ir, es decir mencionar el porcentaje de cada uno.

-la expresión “procedente de fuentes naturales” no es una característica esencial que no define nada puesto que es ambigua y no se sabe a qué fuentes específicas se hace referencia. Además según las realizaciones preferidas dicha expresión sería especulativa puesto que allí solo se evidencia la presencia de la mezcla tocotrienol/tocoferol, pero sin mencionar la fuente de donde proviene. Por lo tanto esa expresión debe ser retirada y definir la masa de chocolate por los componentes y proporciones.

-no es claro la presencia de la galactosa porque se menciona que puede estar presente de la lactosa o no, se debe ser claro si la masa contiene galactosa sola o producto de la hidrólisis de la lactosa y para obtener de allí galactosa se requiere una enzima y esto no se menciona en las reivindicaciones. Además en las realizaciones preferidas se menciona la galactosa en una cantidad específica, por lo tanto se debe retirar esas expresiones y simplemente mencionar la galactosa y cuanto es su porcentaje.

- porque menciona el índice glucémico que debe tener la masa de chocolate y los azúcares presentes lo que es un resultado a alcanzar, que no definen la masa de chocolate porque la invención no queda definida por el resultado a alcanzar, puesto que la reivindicación incluiría no sólo la solución propuesta por el solicitante, sino todas las alternativas presentes o futuras que lleguen a ese resultado. Además el índice glucémico es conocido que presenta diferencia en el valor para un mismo alimento dependiendo diferentes factores tales como ubicación geográfica, marca, tipos de elaboración, cocción, adición de otros componentes como ácidos, fibra por lo tanto no es una variable que sea fácilmente controlada y depende de muchos factores^{1,2}

Las reivindicaciones 1 y 2 no son claras porque las expresiones “mayor que una fracción...”, “mayor que el contenido...”, “menor que el contenido...” precediendo una característica son imprecisas, por lo cual no permite distinguir la invención del estado de la técnica. Se sugiere sustituirlas por un término preciso o un rango concreto.

La reivindicación 3 no es clara porque se menciona que la masa de chocolate además contiene stevia, peor no se sabe si se hace referencia a Stevia, el edulcorante, o a Stevia el género de las plantas fanerógamas. Por lo tanto el solicitante debe ser claro con este ingrediente y tener en cuenta que si se trata del edulcorante, este no es

1 Foster-Powell K., International table of glycemic index and glycemic load values:2002. The American Journal of Clinical Nutrition. USA. 76:5 – 56.

2 Wylie-Rosett, J., Carbohydrates and Increases in Obesity: Does the Type of Carbohydrate Make a Difference?. Obesity Research. Vol. 12, November, 2004.

empleado en las realizaciones preferidas, lo que sería una generalización especulativa afirmar que este ingrediente proporciona las características deseadas.

Las reivindicaciones 2 a 11 no son claras porque mencionan que adicionalmente la masa de chocolate puede tener determinados ingredientes y de ser parte fundamental de la masa deben mencionarse en la reivindicación 1 que es la independiente y contiene todos los componentes principales. Además según lo evidenciado en las realizaciones preferidas no todos estos ingredientes hacen parte de la masa de chocolate, lo que sería una generalización especulativa mencionarlos todos y se debe tener en cuenta que el contenido de los componentes mencionados es ampliamente conocido^{6,7} y se emplea en muchas composiciones y productos de chocolate (ver documentos D1 a D3). Por lo tanto el solicitante debe definir claramente los componentes de interés y sus respectivas proporciones de acuerdo a lo que se encuentra debidamente sustentado en la descripción y específicamente en las realizaciones preferidas

Por ultimo no existe evidencia alguna de las propiedades mejoradas que presente la masa de chocolate, tales como los problemas de indigestión, otros problemas de salud y que la masa de chocolate proporcione dichos valores de índice glicémico. Puesto que no se mencionan pruebas en humanos o ratas que evidencien el efecto de la masa de chocolate y que se resuelva el problema técnico.

6. Determinación del Estado de la Técnica

El Estado de la Técnica se determinó con base en la Fecha de Presentación de la Solicitud de Prioridad, Junio 19 de 2009 y se encontraron los siguientes documentos que anticipan el objeto de esta solicitud:

Ítem	Documento	Título	Fecha de publicación*
D1	DE102006014543	“Funktionelle Lebensmittel gegen Tumore”	27/septiembre/2007
D2	WO2010117344	“Dietary chocolate compositions and production method thereof”	14/octubre/2010
D3	US2008260925	“Means for replacing common sugars if foods for enhanced nutrition”	23/octubre/2008

El documento D1 ^[3] divulga alimentos funcionales, tal como para el tratamiento de cáncer, entre estos esta un chocolate que comprende crema de cacao, Polvo de leche (lactosa), Isomaltulosa, entre otros. Donde el índice glucémico del producto es menos de 50 (Ejemplos, Párr. [0060]; reivindicaciones)

El documento D2 ^[4] divulga un chocolate dietético que comprende producto de cacao, lactosa, fructosa, entre otros ingredientes (Pág. 4 y 5, ejemplos 1 a 3)

El documento D3 ^[5] divulga alimentos en el que se reemplaza el azúcar común, tal como el chocolate que

³URL:http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/claims?CC=DE&NR=102006014543A1&KC=A1&FT=D&ND=4&date=20070927&DB=EPODOC&locale=en_EP
traduccion : http://translationportal.epo.org/emtp/translate/?ACTION=descriptionretrieval&COUNTRY=DE&ENGINE=google&FORMAT=docdb&KIND=A1&LOCALE=en_EP&NUMBER=102006014543&OPS=ops.epo.org/3.1&SRCLANG=de&TRGLANG=en y http://translationportal.epo.org/emtp/translate/?ACTION=claims-retrieval&COUNTRY=DE&ENGINE=google&FORMAT=docdb&KIND=A1&LOCALE=en_EP&NUMBER=102006014543&OPS=ops.epo.org/3.1&SRCLANG=de&TRGLANG=en

⁴URL:http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=worldwide.espacenet.com&II=0&ND=3&adjacent=true&locale=en_EP&FT=D&date=20101014&CC=WO&NR=2010117344A1&KC=A1

⁵URL:<http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?>

comprende tagatosa, eritritol, vainilla, sucralosa, leche en polvo, polidextrosa, lecitina, entre otros. Donde el alimento permita una mejor digestión, un sabor dulce mejorado nutricionalmente (Pág. 3, Párrs. [0040] - [0047]; Pág. 5, Párrs. [0068] – [0139]):

7. Examen de Patentabilidad (Art 14 D486)

Novedad (Art 16 D486)

La **reivindicación 1** consiste en una masa de chocolate debidamente definida (Rad. N°13-158420-00000-00000, Pág. 34)

Comparación de las características técnicas **esenciales**, con las del Estado de la Técnica:

Características esenciales	D1
Masa de chocolate que comprende:	Chocolate que comprende (Ejemplos, Párr. [0060]):
Masa de cacao	Crema de cacao
Azúcares que comprende galactosa	Polvo de leche (lactosa)
Isomaltulosa y/o tagatosa y/o trehalosa	Isomaltulosa
Vitamina E en forma de mezcla de tocotrienol/tocoferol	Específicamente no se menciona pero si de manera implícita en la crema de cacao ^{6,7}

Es posible concluir que las características **esenciales** de la masa de chocolate de la reivindicación 1, habían sido divulgadas previamente en D1 porque de acuerdo con la tabla anterior las características técnicas de la invención descrita en la reivindicación 1 de la presente solicitud ya se enseñaban en la anterioridad D1, de tal forma que se concluye que la masa de chocolate descrita en la reivindicación 1, ya era conocida en el estado de la técnica.

En consecuencia, la reivindicación 1 carece de novedad, según lo divulgado en el documento D1.

Las reivindicaciones dependientes 6, 8 y 9 no mencionan alguna característica que haga nuevo la masa de chocolate de la reivindicación 1, por lo cual se considera que no son nuevas.

La **reivindicación 2** consiste en una masa de chocolate debidamente definida (Rad. N°13-158420-00000-00000, Pág. 34)

Comparación de las características técnicas **esenciales**, con las del Estado de la Técnica:

Características esenciales	D2	D3
Masa de chocolate que comprende:	Chocolate que comprende (Pág. 4 y 5, ejemplos 1 a 3):	Chocolate que comprende (Pág. 3, Párrs. [0040] - [0047]; Pág. 5, Párrs. [0068] – [0139]):
Masa de cacao	Producto de cacao	Crema de cacao
Azúcares que comprende	Lactosa	Polvo de leche (lactosa)

DB=EPODOC&II=1&ND=3&adjacent=true&locale=en_EP&FT=D&date=20081023&CC=US&NR=2008260925A1&KC=A1

6 Lipp M., Composition of Genuine Cocoa Butter and Cocoa Butter equivalents. Journal Of Food composition and analysis (2001), 14, 399 -408

7 Harris P., Vitamin E content of foods. The Journal of Nutrition (1950) vol. 40, N°3.

galactosa		
Isomaltulosa y/o tagatosa y/o trehalosa	fructosa	tagatosa
Vitamina E en forma de mezcla de tocotrienol/tocoferol	Específicamente no se menciona pero si de manera implícita en cacao	Específicamente no se menciona pero si de manera implícita en la crema de cacao
Alcoholes: isomaltol y/o maltitol y/o eritritol	eritritol	eritritol

Es posible concluir que las características **esenciales** de la masa de chocolate de la reivindicación 2, habían sido divulgadas previamente en D2 o D3 porque de acuerdo con la tabla anterior las características técnicas de la invención descrita en la reivindicación 2 de la presente solicitud ya se enseñaban de manera independiente en la anterioridad D2 o D3, de tal forma que se concluye que la masa de chocolate descrita en la reivindicación 2, ya era conocida en el estado de la técnica.

En consecuencia, la reivindicación 2 carece de novedad, según lo divulgado de manera independiente en cada uno de los documentos D2 y D3.

Las reivindicaciones dependientes 3 – 5, 7, 10 – 11 y 13 no mencionan alguna característica que haga nuevo la masa de chocolate de la reivindicación 1, por lo cual se considera que no son nuevas.

8. Conclusión

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

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	DE102006014543	1, 6, 8 y 9	Novedad
D2	WO2010117344	2 – 5, 7, 10 – 11 y 13	Novedad
D3	US2008260925	2 – 5, 7, 10 – 11 y 13	Novedad

En cumplimiento del artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, se le indica que debe dar respuesta dentro del término de sesenta (60) días contados a partir del día siguiente 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.

Se invita al solicitante se sirva indicar, si así lo considera, su renuncia al término faltante de sesenta (60) días para dar respuesta a este requerimiento y presentarla por escrito.

Finalmente, se le recuerda al solicitante que si como respuesta a este requerimiento llegara a modificar el capítulo reivindicatorio y éste contenga más de diez (10) reivindicaciones, no pagará la tasa de modificación voluntaria pero sí la correspondiente al pago por reivindicación adicional.

Notifíquese el presente oficio conforme a lo dispuesto en el numeral 5.2, literal e), del capítulo quinto del título primero de la Circular Única No. 10 de 2001.



JOSÉ LUIS SALAZAR LÓPEZ
Director de Nuevas Creaciones (c)

El anterior requerimiento fue notificado por fijación en lista, de fecha 2014-09-16

Elaboró: Mayra Alejandra Quintero
Revisó: Gloria Jacqueline Alfonso Roza