

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO	
RAD: 13-158420- -7	FECHA: 2015-06-19 09:44:36
DEP: 2020 DIRECCION DE NUEVAS CREACIONES	EVE: 378 FASE NACIONAL INCLUIDO CAPITULO I
TRA: 11 PCT-PATENTE DE INVENCION CAPITULOS I Y II	FOLIOS: 11
ACT: 430 REQUERSOLICITA	

DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES

2020
Bogotá, D.C.,

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

Asunto: Radicación: 13-158420- -7
 Trámite: 11
 Evento: 378
 Actuación: 430
 Oficio: 6796
 Folios: 11

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
	Rad. N°13-158420-00006-0000	12/diciembre/2014
Respuesta del solicitante	Rad. N°13-158420-00006-0000	12/diciembre/2014
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 CON UN CONTENIDO DE MASAS DE CACAO Y UN CONTENIDO DE AZUCARES AÑADIDOS DE ISOMALTULOSA Y/O TAGATOSA Y/O TREHALOSA Y/O RIBOSA”.

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. De la Solicitud de Patente

Título

El título no corresponde con el objeto de la solicitud porque le hace falta uno de los ingredientes importantes que es la galactosa, 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 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 2. Ejemplos de los productos de chocolate

ejemplos	Soporte de los ejemplos presentados (componentes)		
	Masa A(%)	lecitina de soya (%)	otros
Producto chocolate	A(1) 83	0.8	extruido de soya, inulina, aceite de semilla de frambuesa extraída con CO2, arandanos pistachos, extracto CO2 de jengibre, extracto piel naranja, nueces, semilla de lino tostada, Inulina, extruidos crujientes, 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, proteína lupina, aroina, cacahuete deshidratado, aceite de menta extraído por CO2, aceite de canela extraído por CO2, creatina, carnitina, benfotiamina, aceite de limón extraída 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	
	A(14) 99	0,8	
	A(15) 91	0,8	

Las anteriores tablas evidencian que tanto la masa de chocolate como los productos de

chocolate pueden definirse por unos componentes determinados con unas proporciones definidas, lo cual debe ser tenido en cuenta en el momento de definir las características esenciales en las reivindicaciones.

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. Ya que como se observa en la Tabla 1, la masa de chocolate tiene de 6 o 7 componentes con una proporción definida

-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.

-no es claro si la expresión “al menos 10% de azúcares” incluye la galactosa junto con isomaltulosa y/o tagatosa y/o trehalosa y/o ribosa o solo la galactosa, puesto que según las realizaciones preferidas en ninguna de las masas de chocolate esta la galactosa sola y se puede dar una proporción para la galactosa y otra para los azúcares adicionales

- 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, ya que tal como se evidencio en las realizaciones preferidas se tienen unas proporciones bien definidas.

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

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.

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 conocidoError: Reference source not found 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, tablas 1 y 2.

Por último 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.

5. 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
D4	US2009209486	“Compositions of carbohydrates as dietary supplements”	20/agosto/2009

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

3^oURL: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

4^oURL: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&N

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 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]):

El documento D4 ^[6] divulga composiciones de azúcares para tratar enfermedades neurodegenerativas que comprenden galactosa y que es usada en las dietas de humanos (abstract, Párr. [00021], reivindicación 17).

6. Examen de Patentabilidad (Art 14 D486)

Novedad (Art 16 D486)

La **reivindicación 2** consiste en una masa de chocolate debidamente definida (Rad. N°13-158420-00006-00000)

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	1 – 45% Producto de cacao	7.5, 21.8, 19.3% Crema de cacao
Al menos 10% de azúcares que comprende :galactosa y	0 – 7% Lactosa	4. 9 y 10% Polvo de leche (lactosa)
Isomaltulosa y/o tagatosa y/o trehalosa	3 – 21% fructosa	1.3, 6.4, 7% 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	1.9, 5.3% 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.

Se menciona un 10% de azúcares, pero no es claro, puesto que puede hacer referencia a solo uno de los mencionados azúcares o a todos.

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

R=2010117344A1&KC=A1

5^oURL:[http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?](http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=EPODOC&II=1&ND=3&adjacent=true&locale=en_EP&FT=D&date=20081023&CC=US&NR=2008260925A1&KC=A1)

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

6^oURL:[http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?](http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=EPODOC&II=0&ND=3&adjacent=true&locale=en_EP&FT=D&date=20090820&CC=US&NR=2009209486A1&KC=A1)

DB=EPODOC&II=0&ND=3&adjacent=true&locale=en_EP&FT=D&date=20090820&CC=US&NR=2009209486A1&KC=A1

Las reivindicaciones dependientes 3 – 5, 7, 10 – 12 no mencionan alguna característica que haga nuevo la masa de chocolate de la reivindicación 1, por lo cual se considera que no son nuevas.

Nivel Inventivo (Art18 D486)

La **reivindicación 1** consiste en una masa de chocolate debidamente definida (Rad. N°13-158420-00006-00000, Pág. 21)

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

Características esenciales	D1	D4
Masa de chocolate que comprende:	Chocolate que comprende (Ejemplos, Párr. [0060]):	Composición de azúcares que comprende
Masa de cacao	Crema de cacao	No se menciona
Azúcares que comprende galactosa	Polvo de leche (lactosa)	0.1 a 40% de galactosa
Isomaltulosa y/o tagatosa y/o trehalosa	Isomaltulosa	Fucosa, manosa, xilosa
Vitamina E en forma de mezcla de tocotrienol/tocoferol	Específicamente no se menciona pero si de manera implícita en la crema de cacao ^{7,8}	No se menciona

El documento D1 es considerado el estado de la técnica cercano a la invención definida en la reivindicación 1 porque 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)

La diferencia entre la masa de chocolate de la solicitud y el alimento de D1 radica en que la anterioridad D1 no menciona la proporción de los azúcares.

No obstante, el efecto que logra el hecho que la masa de chocolate tiene el bajo índice glicémico y los efectos nutricionales no puede ser determinado porque no existe alguna evidencia que indique que la proporción de dichos azúcares o azúcar otorgue alguna ventaja técnica a la masa de chocolate sobre el alimento del documento D1 con los mismos componentes mencionados en la solicitud.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo a resolver es plantear una alternativa a la masa de chocolate definida por determinados componentes según D1 para que tenga las mejoradas propiedades nutricionales y el bajo índice glicémico.

Sin embargo la presencia de determinados azúcares en composiciones alimentarias, ya es conocida en el documento D4, el documento D4 divulga composiciones de azúcares para tratar enfermedades neurodegenerativas que comprenden galactosa y que es usada en las dietas de humanos (abstract, Párr. [00021], reivindicación 17).

Además es conocido en el estado de la técnica que azúcares como la trehalosa tiene bajo índice glucémico y son empleadas para diferentes enfermedades⁹.

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

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

9 Louise Burke. Practical sports nutrition (2007). Estados Unidos de América

URL: <https://books.google.com.co/books?id=ET5GHcVBHqcC&pg=PA21&dq=glycemic+index>

Como consecuencia de los hechos mencionados en los párrafos anteriores la persona medianamente versada en la materia habría derivado de manera obvia y sin mucho esfuerzo de su parte la masa de chocolate descrita en la reivindicación 1 a partir de incluir las enseñanzas de D4 y el estado de la técnica en cuanto al tipo de azúcares y los beneficios junto con el alimento de D1. Por lo cual al combinar D1 con D4 la reivindicación se considera obvia

Las reivindicaciones dependientes 6, 8 y 9 no mencionan alguna característica que junto con las características de la reivindicación independiente, aporte nivel inventivo a la masa de chocolate de la reivindicación 1, por lo cual se considera que no tienen nivel inventivo.

La **reivindicación 2** consiste en una masa de chocolate debidamente definida (Rad. N°13-158420-00006-00000, Pág. 21)

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

Características esenciales	D2	D3	D4
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]):	Composición de azúcares que comprende
Masa de cacao	1– 45% Producto de cacao	7.5, 21.8, 19.3% Crema de cacao	No se menciona
Al menos 10% de azúcares que comprende :galactosa y	0 – 7% Lactosa	4. 9 y 10% Polvo de leche (lactosa)	0.1 a 40% de galactosa
Isomaltulosa y/o tagatosa y/o trehalosa	3 – 21% fructosa	1.3, 6.4, 7% tagatosa	Fucosa, manosa, xilosa
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	No se menciona
Alcoholes: isomaltol y/o maltitol y/o eritritol	eritritol	1.9, 5.3% eritritol	No se menciona

Nota: teniendo en cuenta que el 10% no corresponda a cualquier azúcar sino solo a la galactosa

Los documentos D2 y D3 son considerados el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 1 porque:

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

D3 divulga alimentos en el que se reemplaza el azúcar común, tal como el chocolate que 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]):

La diferencia entre la masa de chocolate de la solicitud y el chocolate de D2 o D3 radica en que la anterioridad D2 o D3 no menciona la proporción específicamente de la galactosa.

+trehalose&hl=es-419&sa=X&ei=9PprVdaTGJbfsASE44KoAw&ved=0CCsQ6AEwAg#v=onepage &q=glycemic %20index%20trehalose&f=false

No obstante, el efecto que logra el hecho que la masa de chocolate tiene el bajo índice glicémico y los efectos nutricionales no puede ser determinado porque no existe alguna evidencia que indique que la proporción de dichos azúcares o azúcar otorgue alguna ventaja técnica a la masa de chocolate sobre el chocolate del documento D2 o D3 con los mismos componentes mencionados en la solicitud.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo a resolver es plantear una alternativa a la masa de chocolate definida por determinados componentes según D2 o D3 para que tenga las mejoradas propiedades nutricionales y el bajo índice glicémico.

Sin embargo la presencia de determinados azúcares en composiciones alimentarias, ya es conocida en el documento D4, el documento D4 divulga composiciones de azúcares para tratar enfermedades neurodegenerativas que comprenden galactosa y que es usada en las dietas de humanos (abstract, Párr. [00021], reivindicación 17).

Además es conocido en el estado de la técnica que azúcares como la trehalosa tiene bajo índice glucémico y son empleadas para diferentes enfermedades¹⁰.

Como consecuencia de los hechos mencionados en los párrafos anteriores la persona medianamente versada en la materia habría derivado de manera obvia y sin mucho esfuerzo de su parte la masa de chocolate descrita en la reivindicación 1 a partir de incluir las enseñanzas de D4 y el estado de la técnica en cuanto al tipo de azúcares y los beneficios junto con el chocolate de D2 o D3. Por lo cual al combinar D2 o D3 junto con D4 la reivindicación se considera obvia

Las reivindicaciones dependientes 3 – 5, 7, 10 – 12 no mencionan alguna característica que junto con las características de la reivindicación independiente, aporte nivel inventivo a la masa de chocolate de la reivindicación 2, por lo cual se considera que no tienen nivel inventivo.

7. 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	Nivel inventivo
D2	WO2010117344	2– 5, 7, 10 – 12	Novedad/ Nivel inventivo
D3	US2008260925	2– 5, 7, 10 – 12	Novedad/ Nivel inventivo
D4	US2009209486	1 a 12	Nivel inventivo

8. Respuesta a los argumentos del solicitante

1. Respecto al sustento de las reivindicaciones, dice el solicitante que “la reivindicación 1 está totalmente sustentada por la descripción...”. Se aclara que si bien es cierto que en la descripción se menciona lo divulgado en las reivindicaciones y que la solicitud no se debe limitar a los ejemplos, las realizaciones preferidas permiten visualizar mejor como se obtiene el producto de interés y cuáles son los componentes, así como los ensayos, si

¹⁰ Louise Burke. Practical sports nutrition (2007). Estados Unidos de América

URL: <https://books.google.com.co/books?id=ET5GHcVBHqcC&pg=PA21&dq=glycemic+index+trehalose&hl=es-419&sa=X&ei=9PprVdaTGJbfsASE44KoAw&ved=0CCsQ6AEwAg#v=onepage&q=glycemic%20index%20trehalose&f=false>

+trehalose&hl=es-419&sa=X&ei=9PprVdaTGJbfsASE44KoAw&ved=0CCsQ6AEwAg#v=onepage &q=glycemic %20index%20trehalose&f=false

se mencionan, que se realizan para evidenciar el efecto técnico de la solicitud. Son las realizaciones preferidas las que permiten reproducir la masa de chocolate, en caso de ser concedida, y en el presente caso esas realizaciones preferidas permiten evidenciar claramente cuales son los componentes y proporciones de la masa de chocolate

2. Afirma el solicitante que la masa de chocolate “no tiene por que definirse necesariamente por sus componentes concretos y sus porcentajes”. Se aclara que si bien es cierto una característica técnica puede ser un parámetro o una propiedad funcional, no puede definirse una reivindicación únicamente por estos factores si se puede definir por sus componentes y proporciones, como es el presente caso que claramente la masa de chocolate se puede definir por los componentes que posee y las proporciones en que se encuentra y adicional a esto, mencionar los parámetros o características funcionales.
3. Reitera el solicitante que el índice glicémico es un parámetro, se aclara que no es cierto puesto que como ya se menciona este puede depender de diferentes factores y por tanto variar, no es algo único como lo puede ser el punto de fusión de una sustancia. Sí se trata de un resultado a alcanzar porque se busca que ese valor sea bajo y tenga el efecto en la nutrición de la persona. Además si bien es cierto que el producto se puede definir por parámetros, también es cierto que el producto no solo se debe definir por sus parámetros, si se puede definir por sus componentes y proporciones, como es el presente caso y como se evidencio en la tabla 1.
4. Reitera el solicitante que “menor que” y “mayor que” son relativos a una característica concreta definida, contrario a lo que menciona el solicitante esta oficina reitera que son términos imprecisos que no permiten diferencias de la solicitud con el estado de la técnica y que claramente se puede dar un rango o la proporción de la galactosa y de los azúcares adicionales.
5. Afirma el solicitante, respecto al análisis de novedad hecho por esta oficina que el documento D1, en la tabla comparativa, no menciona un aditivo y/o suplemento de donde proviene la mezcla de tocotrienol- tocoferol ni que la cantidad de tocotrienol sea mayor a la de tocoferol. Se aclara que es conocido la presencia intrínseca de tocotrienol y tocoferol en la manteca de cacao, lo que correspondería a proceder de una fuente natural, al igual ni en las realizaciones preferidas ni en las reivindicaciones se evidencia cual es la mencionada procedencia natural. Además en cuanto a que la cantidad de tocotrienol sea mayor a la de tocoferol, no existe evidencia de esto, no se menciona un cromatograma o alguna técnica química que permita comprobar este hecho, al igual en las realizaciones preferidas no se evidencia esto, ya que solo se menciona el porcentaje de la mezcla de tocoferol y tocotrienol en la masa de chocolate no que alguno vaya en una mayor o menor proporción.

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 2015-06-23

Elaboró: Mayra Alejandra Quintero
Revisó: Gloria Jacqueline Alfonso Roza