

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:89753

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/14-043145

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 28 de febrero de 2014, con el N° 14-043145-00000-0000, por la(s) sociedad(es) Team Foods Colombia S.A., entró a fase nacional la solicitud de patente de invención titulada “COMPOSICIÓN GRASA QUE AUMENTA LA RESISTENCIA A LA FRACTURA DE LAS GALLETAS TIPO CRACKER”, que corresponde a la solicitud internacional PCT/IB2011/002023 del 2 de septiembre de 2011.

SEGUNDO: Que el extracto de esta solicitud fue publicado en la Gaceta de la Propiedad Industrial N° 690 del 20 de marzo de 2014, sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

TERCERO: Que realizado el examen de fondo mediante Oficio N° 9600, notificado por fijación en lista el 18 de agosto 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° 14-043145-00004-0000 del 4 de noviembre de 2015, respondió oportunamente el requerimiento formulado y presentó nueva(s) reivindicación(es) 1 a 6 que remplace(n) las originalmente presentadas, atendiendo de esta manera las observaciones efectuadas en el examen de fondo. Se aceptó el nuevo capítulo reivindicatorio presentado, comoquiera que se ajusta a las prescripciones contenidas en el artículo 34 de la Decisión 486.

QUINTO: Que en virtud de lo dispuesto en el artículo 14 de la Decisión 486 expedida por la Comisión de la Comunidad Andina “Los países miembros otorgarán patentes para las invenciones, sean de producto o de procedimiento, en todos los campos de la tecnología, siempre que sean nuevas, tengan nivel inventivo y sean susceptibles de aplicación industrial.”

SEXTO: Que las reivindicaciones 1 a 6, no cumplen con el requisito de novedad. Lo anterior, de acuerdo con las siguientes consideraciones:

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:89753

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/14-043145

6.1. Objeto de la invención

El problema planteado en esta solicitud consiste en la necesidad de mejorar composiciones útiles para la elaboración de galletas tipo cracker de manera que se refuerce la burbuja y así proporcionar mayor resistencia al quiebre, beneficiando la producción de galletas al reducir pérdidas operacionales durante las etapas de enfriamiento, quiebre, empaque, almacenamiento y transporte. Así mismo, se tendrán galletas con mayor volumen y menos masa susceptible a atrapar humedad del medio ambiente, proporcionando galletas más crocantes y apetecibles durante su momento de consumo. Para resolver este problema técnico, la solicitud estudiada proporciona una composición grasa caracterizada porque comprende un aceite o mezcla de aceites, uno o más emulsificantes y opcionalmente oxidantes y/o agentes quelantes.

6.2. Determinación del estado de la técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 2 de septiembre de 2011, que corresponde a la fecha de presentación de la solicitud de la 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 5'908.655	"Shortening system, products therewith, and methods for making and using the same"	01/Junio/1999
D2	WO 2005/089568	"Emulsifier composition for shortening"	29/Septiembre/2005

El documento D1¹ divulga sistemas y métodos para hacer y usar el sistema de acortamiento El sistema de acortamiento puede contener aceite vegetal y una fracción de estearina obtenible a partir de la glicerólisis de una grasa saturada o aceite, manteca, tal como una fracción de estearina enriquecido con diglicéridos, o al menos uno monoglicérido y/o diglicérido tal como uno que es normalmente sólido a temperatura ambiente y/o tal como uno que se enriquece con diglicérido. El sistema de acortamiento tiene una cantidad sinérgica de sólidos y matrices de cristal y tiene propiedades sorprendentemente superiores e imparte esas propiedades sorprendentemente superiores a los productos alimenticios, así como proporciona productos alimenticios con propiedades organolépticas mejoradas. Químicamente con levadura y productos de panadería con levadura (por ejemplo, galletas saladas, galletas, galletas base cakes etc.) que incorporan el sistema de acortamiento de modo que permita mejoras nutricionales sustanciales sobre grasas parcialmente hidrogenadas mientras que da organolépticamente propiedades mejoradas se dan a conocer. La incorporación de las fracciones de mono y diglicéridos en los aceites no

1 [http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/originalDocument;jsessionid=pcMpXn3U6TOX6b7AcV+LfnTe.espacenet_levelx_prod_2?](http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/originalDocument;jsessionid=pcMpXn3U6TOX6b7AcV+LfnTe.espacenet_levelx_prod_2?CC=US&NR=5908655A&KC=A&FT=D&ND=&date=19990601&DB=&&locale=en_EP)
CC=US&NR=5908655A&KC=A&FT=D&ND=&date=19990601&DB=&&locale=en_EP

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:89753

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/14-043145

hidrogenados proporcionar la formación de matrices de cristal que permiten aspectos funcionales del sistema de acortamiento como la mejora de las cualidades de la alimentación (textura / gusto) y una estabilidad mejorada, tanto en el procesamiento y el producto terminado, sin la incorporación de isómeros posicionales y geométricos (trans) de ácidos grasos insaturados comunes a las grasas parcialmente hidrogenadas (Resumen).

El documento D2² divulga un sistema de acortamiento, para uso como grasa o masa de llenado de grasa; por ejemplo, un sistema de manteca que contiene, que consiste esencialmente en, o consiste en, no hidrogenado o no hidrogenado aceite vegetal, tal como un aceite altamente insaturado, no hidrogenado o no hidrogenado vegetal, por ejemplo, aceite de soja, aceite de girasol, aceite de maíz, aceite de salvado de arroz, o aceite de semilla de algodón y una cantidad mínima o menor (por ejemplo, en peso sobre 3-10%, ventajosamente de aproximadamente 3-7%, más ventajosamente aproximadamente 3-6% o aproximadamente 3-5% o menos de aproximadamente 6% o menos de aproximadamente el 8%) de una composición emulsionante que comprende un monoglicérido y/o diglicérido, un emulsionante tiende alfa y un emulsionante iónico, así como a métodos para hacer y usar un sistema y productos tales acortamiento de la utilización de un sistema de este tipo acortamiento (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 tienen nivel inventivo, teniendo en cuenta que la reivindicación 1 se refiere a: *“Una composición grasa (...)” (incluida bajo el radicado N° 14-043145-00004-0000).*

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:

2 <http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/originalDocument?>

CC=WO&NR=2005089568A1&KC=A1&FT=D&ND=3&date=20050929&DB=EPODOC&locale=en_EP

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:89753

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/14-043145

Tabla 1

Características esenciales	D1	D2
Una composición grasa caracterizada porque comprende:	Composición de grasa que se utiliza para elaborar galletas tipo crackers (Col. 6, Líneas 37 a 42; Ej. 3) que comprende:	Una composición grasa compuesta por: (Pág. 1, líneas 5 a 15).
Aceite o mezclas de aceites seleccionados entre aceite de palma, fracciones de aceite de palma, aceite de girasol, aceite de girasol alto en oleico, aceite de soja y aceite de canola; y	Al menos un aceite vegetal no hidrogenado (girasol, soja, oliva, maíz etc.) y una fracción esteárica que contiene monoglicéridos y/o diglicéridos de grasas comestibles (Reivindicaciones 1 y 7). La grasa vegetal es aceite de palma (Reivindicación 6). El aceite vegetal se selecciona del grupo que consiste de aceite de girasol, aceite de soja, aceite de maíz, aceite de cacahuete, aceite de semilla de algodón, aceite de cártamo, y aceite de oliva (Reivindicación 7). El aceite vegetal es aceite de soja. (Reivindicación 8).	Un aceite vegetal (soja, girasol, maíz, etc.) (Pág. 1, líneas 5 a 15)
Un emulsificante o mezcla de emulsificantes seleccionadas entre ésteres de poliglicerol provenientes de grasa comestibles, donde el poliglicerol puede ser mono-, di-, tri-, y tetraglicerol, o combinación de algunos de estos, mono y diglicéridos destilados, lecitina, ésteres de ácido cítrico, tartárico o láctico, ésteres de sorbitan, monooleatos de polioxietileno sorbitán y monoestearatos de polioxietileno sorbitan.	Emulsionantes típicos que se pueden mezclar con el sistema de acortamiento incluyen lecitina, ésteres de ácido diacetiltartárico de mono-diglicéridos (DATEM), estearoil lactilato de sodio (SSL) y similares (Col. 10, Líneas 15 a 19).	Y una composición emulsificante que contiene monoglicéridos y/o diglicéridos, un emulsificante alpha tending (ésteres de propilenglicol, ésteres de ácido láctico, etc.) y un emulsificante iónico (SSL; DATAEM; lecitina, etc.) (Pág. 1, líneas 5 a 15, Pág. 9, Líneas 16 a 20).

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.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:89753

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/14-043145

Por su parte, las reivindicaciones dependientes 2 a 6 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.

En referencia al argumento de la solicitante a favor de la novedad de la solicitud “... en cuando al documento D1, (...) no incluye emulsificantes sino cuando se hace referencia al posible uso de dicha composición grasa como un sistema de entrega para emulsificantes alimentarios (ver columna 10, renglones 11-19) (...). Sin embargo, dichos emulsificantes no contemplan todos los que son comprendidos en la nueva reivindicación 1, además de que en el documento D1 son pretendidos con un objetivo diferente (...)”, es necesario señalar que la reivindicación 1 tal y como está redactada no es nueva a la luz del documento D1, ya que dicho documento anticipa las características técnicas esenciales la composición reclamada, así: una composición grasa caracterizada porque comprende: (Col. 6, Líneas 37 a 42; Ej. 3), aceite o mezclas de aceites seleccionados entre aceite de palma, fracciones de aceite de palma, aceite de girasol, aceite de girasol alto en oleico, aceite de soya y aceite de canola (Reivindicaciones 1 y 6 a 8), y un emulsificantes o mezcla de emulsificantes seleccionadas entre ésteres de poliglicerol provenientes de grasa comestibles, donde el poliglicerol puede ser mono-, di-, tri-, y tetraglicerol, o combinación de algunos de estos, mono y diglicéridos destilados, lecitina, ésteres de ácido cítrico, tartárico o láctico, ésteres de sorbitan, monooleatos de polioxietileno sorbitán y monoestearatos de polioxietileno sorbitan (Col. 10, Líneas 15 a 19). Cabe decir, que la reivindicación 1 señala que la composición comprende un emulsificante o mezcla de emulsificantes, por lo cual, dado que el documento D1 enseña que la composición puede incluir dentro de las alternativas, un emulsificante como por ejemplo lecitina como único agente, por lo cual, es claro que tal como está reclamada dicha composición la características técnicas ya son conocidas independiente del número de emulsificantes propuestos que se pudieran incluir, dado que es posible incluir uno o más emulsificantes. Por tanto, dado que la composición se caracteriza de forma muy general, ya que aunque se indican los componentes no se indican los rangos de estos, es así, que la reivindicación 1 tal como está reivindicada no es nueva.

Similarmente, en referencia al argumento de la solicitante a favor de la novedad de la solicitud “...en cuanto al documento D2, me permito manifestar que, si bien la composición grasa divulgada en dicho documento comprende (además de un aceite vegetal no hidrogenado) una composición emulsificante, esta consiste específicamente en una composición que incluye mono y di glicéridos, un emulsificante <alpha tending> y un coemulsificante iónico (...), a diferencia de lo que reclama la nueva reivindicación 1, en donde el emulsificante puede ser un único agente (...)”, es necesario señalar que la reivindicación 1 tal y como está redactada no es nueva a la luz del documento D2, ya que dicho documento anticipa las características técnicas esenciales la composición reclamada, así: una composición grasa caracterizada porque comprende: (Pág. 1, líneas 5 a 15), Aceite o mezclas de aceites seleccionados entre aceite de palma, fracciones de aceite de palma, aceite de girasol, aceite de girasol alto en oleico, aceite de soya y aceite de canola (Pág. 1,

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:89753

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/14-043145

líneas 5 a 15); y un emulsificante o mezcla de emulsificantes seleccionadas entre ésteres de poliglicerol provenientes de grasa comestibles, donde el poliglicerol puede ser mono-, di-, tri-, y tetraglicerol, o combinación de algunos de estos, mono y diglicéridos destilados, lecitina, ésteres de ácido cítrico, tartárico o láctico, ésteres de sorbitan, monooleatos de polioxietileno sorbitán y monoestearatos de polioxietileno sorbitan (Pág. 1, líneas 5 a 15, Pág. 9, Líneas 16 a 20). Cabe decir, que la reivindicación 1 señala que la composición comprende un emulsificante o mezcla de emulsificantes, por lo cual, dado que el documento D2 enseña que la composición puede incluir una mezcla de emulsificantes como por ejemplo monoglicéridos y/o diglicéridos, esteres de ácido láctico y lecitina como una mezcla de agentes emulsificantes, es claro que, tal como está reclamada dicha composición la características técnicas ya son conocidas independiente del número de emulsificantes propuestos que se pudieran incluir.

En referencia al argumento de la solicitante, según el cual “...**los documentos D1 y D2 no enseñan o sugieren la composición grasa que aumenta la resistencia a la fractura de las galletas tipo cracker reclamada mediante el capítulo reivindicatorio modificado adjunto al presente memorial (...)**”, es importante precisar que la resistencia a la fractura es un resultado y/o efecto, el cual depende de la composición propuesta, es decir de los componentes y los rangos de dichos componentes dentro de la composición, por lo cual, no le da novedad ni altura inventiva a la composición propuesta. En particular el documento D1 enseña que el sistema de manteca propuesto proporciona una estabilidad mejorada tanto en el procesamiento y el producto terminado (Resumen), por su parte, el documento D2 enseña que la composición facilita el procesamiento y mecanizado, calidad comestible apropiada y no se rompe, fractura o fisura cuando está plegado o enrollado en un relleno interior (Pág. 31, Líneas 1 a 3). Por tanto, dado que la composición se caracteriza de forma muy general, pues aunque se indican los componentes no se indican los rangos de estos, y que el resultado y/o efecto esperado no le otorga novedad a la invención, los argumentos de la Solicitante no resultan persuasivos para desvirtuar el presente análisis de patentabilidad.

Por otro lado, es importante mencionar que la composición se caracteriza de forma muy general, y no se encuentra claramente definida por sus compontes y sus rangos. Se reitera que un producto se caracteriza por la forma o constitución del mismo y las partes que lo componen, en particular una composición se caracteriza por sus componentes y los rangos de estos. A la luz de lo anterior se tiene que la materia tal como fue reivindicada no está aportando alguna ventaja al arte previo, y dado que persisten las objeciones que al respecto fueron trasladadas en el nuevo capítulo reivindicatorio, esta Oficina considera que la invención carece novedad.

En conclusión, teniendo en cuenta que los argumentos de la solicitante no desvirtúan de manera alguna las objeciones a la patentabilidad ya sustentadas, el Superintendente de Industria y Comercio,

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:89753

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/14-043145

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: Denegar la patente de invención a la creación titulada “COMPOSICIÓN GRASA QUE AUMENTA LA RESISTENCIA A LA FRACTURA DE LAS GALLETAS TIPO CRACKER”.

ARTÍCULO SEGUNDO: Notificar el contenido de la presente resolución a la(s) sociedad(es) Team Foods Colombia 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 20 Nov 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: Olga Ximena Benavides Salazar
Revisó: Jose Luis Salazar Lopez
Aprobó: José Luis Londoño FernÁndez