

Clarke, Modet & C^o

COLOMBIA

P-1449

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA
DIVISION DE NUEVAS CREACIONES
E. S. D.

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 08-083008- -00009-0000

Fecha: 2010-11-26 15:20:12 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 11 PATENTEIYII Eve: 379 FASENACIONALII
Act. 449 RESPUESOPOSICI Folios: 14

Re: Expediente No. 08.083.008

Solicitud de patente a nombre de **MISSION PHARMACAL CO. Y STERLING FOODS, LTD.**

Respuesta a la oposición presentada por PROCAPS S. A y COLOMBINA S.A.

Yo, DILIA RODRIGUEZ D'ALEMAN, identificada como aparece al pie de mi firma, domiciliada en la carrera 11 No. 86-53 piso 6, obrando como apoderada de la sociedad Solicitud de patente a nombre de **MISSION PHARMACAL CO. Y STERLING FOODS, LTD**, ambas ubicadas en Texas Estados Unidos, damos respuesta a los oficios No. 09207 y 11612 notificados por fijación en lista el 23 de julio de 2010 y 10 de septiembre de 2010, por medio de los cuales se corrió traslado de las oposiciones presentadas por las sociedades PROCAPS S.A. y COLOMBINA S.A respectivamente, contra la solicitud de patente de la referencia.

1. Con fundamento en la facultad que confiere el artículo 34 de la Decisión 486 al solicitante para modificar la solicitud de patente en cualquier momento del trámite, presentamos junto con este memorial nuevo pliego reivindicatorio que consta de 52 reivindicaciones dirigidas al producto alimenticio horneado que proporciona de 100 a 1500 mg de calcio y en el cual se realizaron las siguientes modificaciones:

1.1 Se especificó dentro de la nueva reivindicación 1 que el producto alimenticio es horneado y que proporciona entre 100 y 1500 mg de calcio de acuerdo con lo divulgado en la antigua reivindicación 2, que fue entonces cancelada. El sustento para esta modificación se encuentra en la página 3, líneas 27 y 28 de la memoria descriptiva cuando se indica que: *"El producto alimenticio puede ser horneado, no horneado, cocido, no cocido o un producto de confitería..."*

1.2 Teniendo en cuenta dicha precisión realizada en la reivindicación 1, se cancelaron las expresiones "producto alimenticio horneado", "producto

alimenticio no horneado” y “producto alimenticio no cocido” dentro de las nuevas reivindicaciones 12, 31 y 46.

1.3 Se especificó dentro de la nueva reivindicación de método 19 que el producto alimenticio es horneado y también se delimitó la cantidad de calcio. Esto de acuerdo con las modificaciones realizadas en la reivindicación 1 y lo establecido en la antigua reivindicación 22, la cual fue también eliminada pues su característica técnica se incorporó en la nueva reivindicación 19.

1.4 En la nueva reivindicación 39, se especificó que el producto alimenticio tiene una actividad de agua inferior a 0.8. El sustento para esta inclusión se encuentra en la página 10 de la memoria descriptiva, principalmente entre las líneas 31 a 35.

En cuanto a estas modificaciones nos permitimos decir que las mismas no amplían de ninguna manera la materia objeto de la presente solicitud y se realizaron con el ánimo de realzar la novedad y la altura inventiva de la invención en estudio a la luz de los requerimientos de la Decisión 486 de la Comunidad Andina y en respuesta a las objeciones presentadas por los opositores.

Teniendo en cuenta el concepto técnico emitido por el Señor Superintendente Delegado para la propiedad intelectual GianCarlo Marcenaro Jiménez a la doctora Ana Maria Castro Wey, que da alcance a las comunicaciones No. 09-001524 y 09-012566, se presenta únicamente una tasa adicional correspondiente al recibo No. 10-24,975 del 5 de abril de 2010, por modificación de la solicitud, toda vez que la solicitud fue presentada con anterioridad al 1 de enero de 2009.

2. PRETENSIONES DE LAS OPOSICIONES:

Respetuosamente nos permitimos decir que nos oponemos a la pretensión de los escritos de oposiciones por cuanto, como se demuestra más adelante, la invención presentada por mi mandante cumple con los requisitos de novedad, nivel inventivo y aplicación industrial. En consecuencia, se debe otorgar el privilegio de patente de invención y expedir el título correspondiente.

2.1 El opositor PROCAPS S.A. (Opositor 1) argumenta que la solicitud en estudio carecería de novedad y nivel inventivo en vista de las enseñanzas de los documentos D1 (US6723358) y D2 (US6086927).

En relación con la novedad, se hace necesario señalar que artículo 16 de la Decisión 486 establece que: “*Una invención **se considera 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....”(el resaltado es nuestro).

Si de acuerdo con el espíritu de la norma legal indicada, la invención no se considera como nueva si está “**comprendida**” en el estado de la técnica, dicha norma se está refiriendo, naturalmente, a la **totalidad del invento** y no a alguno o a algunos de los componentes que hacen parte de la nueva solicitud.

En efecto, para que la invención pierda su calidad de novedosa, es claro que ella, TODA ELLA, ha de estar contenida en el “*conjunto de conocimientos existentes que son aplicables al proceso industrial*” como define el estado de la técnica el Tribunal de justicia del Acuerdo de Cartagena (Proceso No. 6-IP-89, sentencia de 31 de octubre de 1989, publicada en Jurisprudencia del Tribunal de Justicia del Acuerdo de Cartagena, Tomo 11, BID-INTAL, Buenos Aires, 1994, página 60).

Esto se conoce como **NOVEDAD ABSOLUTA**, de conformidad con lo cual para desvirtuar el requisito de novedad de una invención será necesario que lo reivindicado por la invención bajo estudio corresponda de **forma total** con lo revelado en cada uno de los documentos señalados por el opositor, conclusión a la que se llega después de un análisis exhaustivo mediante una comparación entre el capítulo reivindicatorio de la invención en estudio y cada una de las divulgaciones citadas por el opositor como anterioridades.

Ahora bien, si un determinado elemento, condición o circunstancia de la nueva creación ya hace parte del estado de la técnica no quiere ello decir, desde luego, que la invención deba ser rechazada por carecer del requisito de novedad. No sin razón ha dicho el mencionado Tribunal: “*hay que advertir que toda creación es en cierta forma, producto del estado de la técnica existente, en el sentido de que el inventor ha de tener en cuenta un conjunto de conocimientos técnicos que le permitan crear nuevos procedimientos aplicables a la industria*” (Ibidem, páginas 53 y 54) (El subrayado es nuestro).

Por lo tanto y teniendo en cuenta lo anteriormente expuesto, como mínimo la novedad debe contemplar los siguientes aspectos:

-Que la invención en estudio esté contenida de forma **TOTAL** y **ABSOLUTA** en cada uno de los documentos que se mencionan como anterioridad; y

-Que la invención en cuestión puede partir de conocimientos conocidos, caso en el cual habrá que hacer la comparación no de lo conocido sino de lo inédito y novedoso, teniendo que analizarse el **valor agregado** que aporta la invención con sus nuevas características al campo técnico al cual pertenece la solicitud en estudio.

Aplicando lo anterior al caso concreto, para que las razones que aduce el opositor para desvirtuar la novedad fuesen ciertas, sería forzoso que se demostrara que la invención en estudio está comprendida en el estado de la técnica de forma **TOTAL**, y que la el producto alimenticio horneado del nuevo juego de reivindicaciones se encontrara revelado de manera expresa y nada ambigua dentro de cada uno de los documentos citados por el opositor, hecho que no sucede toda vez que, ni el documento D1 ni el documento D2 enseñan productos alimenticios horneados.

De hecho, D1 describe que los productos farmacéuticos son sensibles al calor y se deben mantener por debajo de los 50°C, ya que de lo contrario se descomponen. Esto lo puede corroborar el señor examinador en la columna 14, líneas 33-36 de la memoria descriptiva de D1 que citamos a continuación:

" In accordance with the method of the present invention,
 30 all of the ingredients may be admixed together at a temperature of about 5° C. to about 50° C., for example about 30° C. to obtain a formable mixture or dough. Mixing or dough temperatures substantially higher than about 50° C. are undesirable, because any fat or oil in the formula tends
 35 to separate, or the heat sensitive substances to be encapsulated and embedded would be destroyed. Temperatures much lower than room temperatures, such as for example 0° C. are for most purposes impractical but may be employed in special applications. In embodiments of the invention, the
 40 temperature may be adjusted by external heating, below 50° C. so as to facilitate forming and enable cutting without the material sticking to the cutter. "

En relación con el documento D2, nos permitimos decir que el mismo se encuentra dirigido a bebidas y no describe ningún tipo de producto alimenticio horneado, lo cual es una materia objeto cuyas características técnicas son totalmente distintas a las características reportadas ahora en el nuevo juego de reivindicaciones.

Así las cosas, es claro que ninguna de las dos anterioridades citadas por el oponente 1 (PROCAPS S.A.), podría afectar la novedad de la solicitud en estudio. Por lo tanto, solicitamos se consideren infundadas las objeciones en este sentido.

En relación con el nivel inventivo, respetuosamente nos permitimos decir que una persona medianamente versada en la materia no habría encontrado ninguna motivación para combinar los documentos D1 y D2, incluso si el documento D1 revelara o sugiriera un producto alimenticio horneado, el experto en la materia técnica no habría encontrado obvia la combinación de estas dos anterioridades, toda vez que D2 enseña una bebida enriquecida con calcio, tal como **jugo de naranja**, y D1 enseña un alimento no horneado masticable.

De hecho, al considerar que el jugo de naranja y el alimento tienen gusto en la boca, textura y sabor muy diferentes, un experto en la materia técnica no encontraría obvio combinar la enseñanza de D1 con las composiciones de D2 para llegar de manera evidente al producto de la solicitud como ahora se reivindica.

2.2 El opositor 2 (COLOMBINA S.A.) argumenta que la solicitud en estudio carecería de novedad y nivel inventivo en vista de las enseñanzas de CINCO documentos a saber: WO2003/055500 (D1), US6,716,454 (D2), WO2005/117829 (D3) y Comunicación pública de la página de la FDA, de la empresa Whitehall-Robins dirigida a la Administración de Drogas y Alimentos de los Estados Unidos (FDA) (D4) y “Caltrate Plus Masticable” en la página web <http://www.caltrate.com>

En relación con la novedad, es importante hacer énfasis sobre el concepto de novedad absoluta de una invención, ya que para desvirtuar la novedad de la presente solicitud, sería forzoso que se demostrara que un solo documento de los cinco citados por el opositor COLOMBINA S.A. reportara de manera completa todas las características técnicas de la presente invención.

Sobre este particular, nos permitimos manifestar que ninguno de dichos documentos citados enseña o sugiere un producto alimenticio horneado masticable como el de la presente invención. Aún más, ninguna de estas anterioridades enseña o sugiere que dicho producto alimenticio tenga una actividad de agua inferior a 0.8, como así se reporta en la presente solicitud.

Por consiguiente, el señor examinador podrá corroborar que la novedad de la presente solicitud no se encuentra afectada por ninguna de las anterioridades citadas por el opositor 2 (COLOMBINA S.A.).

En relación con el nivel inventivo, nos permitimos decir que ninguno de los documentos citados enseña o sugiere un producto alimenticio horneado como el reclamado en la solicitud en estudio.

El opositor 2 indica en el acápite 5 de su escrito que: *“El nivel inventivo de la solicitud de registro de patente que se solicita bajo el número de expediente de la referencia se encuentra afectado por las mismas razones expuestas en el numeral anterior, toda vez que, al encontrarse el producto Caltrate Plus Masticable en el mercado, y de paso en el estado de la técnica desde 1999, no existen argumentos para alegar un nivel inventivo superior al señalado en los documentos D3, D4 y D5.”*

Sobre este particular, es importante señalar que características técnicas como las relacionadas con el horneado del producto alimenticio y la actividad de agua inferior a 0.8, hacen que el producto alimenticio de la solicitud sea inventivo sobre lo mostrado en las anterioridades citadas, ya que como se expuso en el anterior numeral, ninguno de estos documentos sugiere que se pueda realizar algún tipo de sometimiento de los productos a temperaturas elevadas.

Finalmente, es necesario dirigir la atención del señor examinador sobre el hecho que el opositor 2 cita cinco documentos. Esta combinación de anterioridades no sería evidente para una persona medianamente versada en la materia técnica.

Adicionalmente, la combinación específica de los documentos D1 (WO 2003/055500) y D2 (US6,716,454) tampoco puede afectar la altura inventiva de la solicitud en estudio, toda vez que D1 no hace ninguna alusión o sugerencia a un producto alimenticio enriquecido con calcio y que sea horneado. De hecho D1 está dirigido principalmente a formas efervescentes como así se puede corroborar en la página 9, líneas 14 a 17:

" Las composiciones farmacéuticas orales de la presente invención están formuladas en forma de granulados efervescentes, comprimidos efervescentes o comprimidos para masticar. "

Por su parte, D2 hace referencia a una combinación de calcio y vitamina y al método de preparación. En este sentido, es importante señalar que esta anterioridad tampoco enseña o sugiere un producto alimenticio horneado como el reclamado en la presente solicitud. De hecho, nos permitimos dirigir la atención del señor examinador a la columna 2, entre los párrafos 14 a 19 de dicha anterioridad:

[0014] The present invention also provides a method of obtaining a therapeutic combination of vitamin and calcium in unitary galenic tablet form comprising as associated active ingredients calcium in elemental form and at least one vitamin D, the method being characterized in that it consists:

[0015] a) in granulating the calcium in elemental form with a dry and moist binder;

[0016] b) premixing the vitamin D with a sweetening binder in a separate step;

[0017] c) mixing in another separate step a sweetening diluant, an additional sweetening binder, and flavoring with the products of steps a) and b), while also adding a lubricant; and

[0018] d) optionally compressing the mixture in a rotary press.

[0019] The invention also relates to the use of the novel therapeutic combination of vitamin and calcium for treating osteoporosis.

Como el señor examinador puede corroborar, D2 tampoco hace ninguna sugerencia dentro de su método de obtención de la combinación terapéutica a que el producto sea horneado o que tenga actividad de agua inferior a 0.8.

Así las cosas, se puede concluir que el producto alimenticio de la presente invención no podría ser derivado de manera evidente por una persona medianamente versada en la materia a partir de los documentos D1 a D5, citados por el opositor 2, principalmente de la combinación específica de D1 y D2, toda vez que dichos documentos fallan en enseñar o sugerir un producto alimenticio con las características técnicas reportadas en le presente capítulo reivindicatorio.

En consecuencia, ninguno de los documentos citados por los opositores en el presente caso, puede afectar los requisitos de patentabilidad de la solicitud en estudio.

Habiendo atendido cabalmente las objeciones presentadas por los opositores, atentamente solicitamos se continúe con el trámite administrativo y se analicen los requisitos de patentabilidad de la solicitud en estudio a la luz del nuevo juego de reivindicaciones y se conceda el privilegio de patente de invención o si el examinador considera que subsisten razones para objetar la presente invención, rogamos expedir los exámenes de fondo necesarios con los debidos motivos y razones que sustenten su objeción con el fin de que nuestro mandante tenga la posibilidad de exponer sus argumentos con base en la interpretación de los artículos 45 de la Decisión 486 -el cual otorga la facultad al examinador para emitir los exámenes de fondo-, 35 y 59 del Código Contencioso Administrativo que señala que: *"habiéndose dado oportunidad a los interesados para expresar sus opiniones, y con base en las pruebas e informes disponibles, se tomará la decisión que será motivada al menos en forma sumaria si afecta a particulares"* y *"(..) deberá proferirse la decisión definitiva. Esta se motivará en sus aspectos de hecho y de derecho, y en los de conveniencia si es el caso"*, respectivamente (El subrayado es nuestro).

En consecuencia, pedimos a ese despacho pronunciarse en relación con todos los argumentos presentados en este memorial dando estricta aplicación al principio del debido proceso consagrado en el artículo 29 de la Constitución Nacional

Señor Superintendente,

DILIA RODRIGUEZ D'ALEMAN
C.C. 41.654.882 de Bogotá
T.P. 20824 del C.S.J.

141

REIVINDICACIONES

1. Producto alimenticio enriquecido con calcio que comprende:
un producto alimenticio horneado masticable en el que al menos una pieza
5 del producto alimenticio proporciona la IDR recomendada diaria 100 -1500
mg de calcio;
en el que el producto alimenticio enriquecido con calcio tiene un gusto, una
textura y una sensación en la boca sustancialmente similares a un producto
alimenticio no enriquecido con calcio.
10
2. Producto alimenticio según la reivindicación 1, en el que la al menos
una pieza del producto alimenticio proporciona calcio en el intervalo de 100-
650 mg.
- 15 3. Producto alimenticio según la reivindicación 2, en el que el calcio es
500 mg.
4. Producto alimenticio según la reivindicación 3, en el que el calcio es
100-490 mg.
20
5. Producto alimenticio según la reivindicación 1, en el que la al menos
una pieza del producto alimenticio también proporciona vitamina D3 en un
intervalo de 100-2400 UI.
- 25 6. Producto alimenticio según la reivindicación 5, en el que el intervalo
de vitamina D3 es 200-1200 UI.
7. Producto alimenticio según la reivindicación 1, en el que el producto
alimenticio está cubierto con un recubrimiento aromatizado.
30
8. Producto alimenticio según la reivindicación 1, en el que el calcio se
selecciona de un grupo de fuentes de calcio que consisten en citrato de
calcio, gluconato de calcio, lactato de calcio, carbonato de calcio, fosfato de
calcio y citrato - malato de calcio.

9. Producto alimenticio según la reivindicación 8, en el que menos del 100% de la fuente de calcio tiene un tamaño de partícula inferior a 100 μm .

5 10. Producto alimenticio según la reivindicación 9, en el que menos del 99% de la fuente de calcio tiene un tamaño de partícula inferior a 40 μm .

11. Producto alimenticio según la reivindicación 10, en el que menos del 90% de la fuente de calcio tiene un tamaño de partícula inferior a 20 μm .

10

12. Producto alimenticio según la reivindicación 1, en el que el producto alimenticio se selecciona de un grupo que consiste en un producto alimenticio cocido, un producto alimenticio no cocido, un producto de confitería, una tarta aromatizada, un brownie, un strudel y otros productos de tipo tarta.

15

13. Producto alimenticio según la reivindicación 12, en el que el producto alimenticio tiene un interior de tipo producto de confitería o panadería.

20

14. Producto alimenticio según la reivindicación 12, en el que el producto alimenticio está cubierto con un recubrimiento aromatizado.

25

15. Producto alimenticio según la reivindicación 12, en el que el producto alimenticio tiene un aroma seleccionado de un grupo que consiste en chocolate, menta con chocolate, limón, caramelo, capuchino, moca, canela, arce, mantequilla, aromas de frutas, vainilla, mantequilla de cacahuete y aroma de tarta de zanahoria.

30

16. Producto alimenticio según la reivindicación 14, en el que el recubrimiento tiene un aroma seleccionado de un grupo que consiste en chocolate, menta con chocolate, limón, caramelo, capuchino, moca, canela, arce, mantequilla, aromas de frutas, vainilla y mantequilla de cacahuete.

17. Producto alimenticio según la reivindicación 1, en el que cada pieza del producto alimenticio sin cubrir tiene un peso en el intervalo de 3,5 a 24 gramos.
18. Producto alimenticio según la reivindicación 7, en el que cada pieza
5 del producto alimenticio está totalmente cubierta con 0,5-8 gramos de recubrimiento.
19. Método para producir un producto alimenticio enriquecido, siendo el producto alimenticio horneado masticable y proporcionando 100 – 1500 mg
10 de calcio, comprendiendo el método las etapas de:
- a) mezclar los componentes húmedos y secos seleccionados en una mezcladora para formar una masa/pasta mezclada;
 - b) alimentar la masa/pasta mezclada a través de una extrusora;
 - c) cortar la masa/pasta extruida en piezas individuales;
 - 15 d) envasar las piezas extruidas en material de envasado proporcionando de este modo un producto alimenticio horneado masticable enriquecido con calcio en el que al menos una pieza del producto alimenticio proporciona la IDR recomendada diaria de calcio y el producto alimenticio tiene un gusto, una textura y una sensación en la boca
20 sustancialmente similares a un producto alimenticio no enriquecido con calcio.
20. Método según la reivindicación 19, que incluye además la etapa de cubrir totalmente las piezas individuales con un recubrimiento exterior antes
25 de envasar las piezas en las bandejas.
21. Método según la reivindicación 19, en el que las bandejas son bandejas de cavidades tipo blister que se sellan herméticamente tras el llenado.
30
22. Método según la reivindicación 20, en el que una pieza del producto alimenticio proporciona calcio en el intervalo de 100-650 mg.
23. Método según la reivindicación 22, en el que el calcio es 500 mg.

24. Método según la reivindicación 23, en el que el calcio es 100-490 mg.

25. Método según la reivindicación 19, en el que al menos una pieza del
5 producto alimenticio también proporciona vitamina D3 en un intervalo de 100-2400 UI.

26. Método según la reivindicación 25, en el que cada pieza del producto
alimenticio proporciona vitamina D3 en un intervalo de 200-1200 UI.

10

27. Método según la reivindicación 19, en el que el calcio se selecciona
de un grupo de fuentes de calcio que consisten en citrato de calcio,
gluconato de calcio, lactato de calcio, carbonato de calcio, fosfato de calcio
y citrato - malato de calcio.

15

28. Método según la reivindicación 27, en el que menos del 100% de la
fuente de calcio tiene un tamaño de partícula inferior a 100 μm .

29. Método según la reivindicación 28, en el que menos del 99% de la
20 fuente de calcio tiene un tamaño de partícula inferior a 40 μm .

30. Método según la reivindicación 29, en el que menos del 90% de la
fuente de calcio tiene un tamaño de partícula inferior a 20 μm .

25 31. Método según la reivindicación 19, en el que el producto alimenticio
se selecciona de un grupo que consiste en un producto alimenticio cocido,
un producto de confitería, una tarta aromatizada, un brownie, un strudel y
otros productos de tipo tarta.

30 32. Método según la reivindicación 31, en el que el producto alimenticio
tiene un interior de tipo producto de confitería o panadería.

33. Método según la reivindicación 31, en el que el producto alimenticio
está cubierto con un recubrimiento aromatizado.

34. Método según la reivindicación 31, en el que el producto alimenticio tiene un aroma seleccionado de un grupo que consiste en chocolate, menta con chocolate, limón, caramelo, capuchino, moca, canela, arce, mantequilla, aromas de frutas, vainilla, mantequilla de cacahuete y aroma de tarta de zanahoria.
35. Método según la reivindicación 33, en el que el recubrimiento tiene un aroma seleccionado de un grupo que consiste en chocolate, menta con chocolate, limón, caramelo, capuchino, moca, canela, arce, mantequilla, aromas de frutas, vainilla y mantequilla de cacahuete.
36. Método según la reivindicación 19, en el que cada pieza del producto alimenticio sin cubrir tiene un peso en el intervalo de 3,5 a 24 gramos.
37. Método según la reivindicación 19, en el que cada pieza del producto alimenticio está totalmente cubierta con 0,5-8 gramos de recubrimiento.
38. Método según la reivindicación 19, incluyendo además la etapa de hornear la masa/pasta extruida o bien antes o bien tras la etapa de corte.
39. Producto alimenticio enriquecido que comprende:
un producto alimenticio masticable en el que al menos una pieza del producto alimenticio es un sistema de administración para compuestos activos, aceites y grasas beneficiosas, complementos dietéticos, productos farmacéuticos o aditivos, teniendo el producto alimenticio una actividad de agua inferior a 0,8;
en el que el producto alimenticio enriquecido tiene un gusto, una textura y una sensación en la boca sustancialmente similares a un producto alimenticio no enriquecido.
40. Producto alimenticio enriquecido según la reivindicación 39, en el que los compuestos activos se seleccionan de un grupo que consiste en minerales tales como magnesio, manganeso, cinc, magnesio, hierro y

fósforo; vitaminas tales como vitamina A, las vitaminas del grupo B, vitamina C, D y K.

41. Producto alimenticio enriquecido según la reivindicación 39, en el que los aceites y las grasas beneficiosas se seleccionan de un grupo que consiste en DHA (ácido docosahexenoico), ácidos grasos omega 6 y 3.

42. Producto alimenticio enriquecido según la reivindicación 39, en el que los compuestos activos se seleccionan además de un grupo que consiste en componentes funcionales tales como un antioxidante y otros compuestos relacionados, glucosamina y condroitina.

43. Producto alimenticio enriquecido según la reivindicación 39, en el que los productos farmacéuticos se seleccionan de un grupo que consiste en fenitoína, colchicina, ibuprofeno, aspirina, hidroxiclороquina y diuréticos.

44. Producto alimenticio enriquecido según la reivindicación 39, en el que los aditivos se seleccionan de un grupo que consiste en cafeína, agentes enmascarantes de aromas, compuestos activos microencapsulados, y compuestos expuestos a la luz, el calor o la temperatura.

45. Producto alimenticio enriquecido según la reivindicación 39, en el que el producto alimenticio está cubierto con un recubrimiento aromatizado.

46. Producto alimenticio enriquecido según la reivindicación 39, en el que el producto alimenticio se selecciona de un grupo que consiste en, un producto alimenticio cocido, un producto de confitería, una tarta aromatizada, un brownie, un strudel y otros productos de tipo tarta.

47. Producto alimenticio enriquecido según la reivindicación 46, en el que el producto alimenticio tiene un interior de tipo producto de confitería o panadería.

48. Producto alimenticio enriquecido según la reivindicación 46, en el que el producto alimenticio está cubierto con un recubrimiento aromatizado.
49. Producto alimenticio enriquecido según la reivindicación 46, en el que el producto alimenticio tiene un aroma seleccionado de un grupo que consiste en chocolate, menta con chocolate, limón, caramelo, capuchino, moca, canela, arce, mantequilla, aromas de frutas, vainilla, mantequilla de cacahuete y aroma de tarta de zanahoria.
50. Producto alimenticio enriquecido según la reivindicación 48, en el que el recubrimiento tiene un aroma seleccionado de un grupo que consiste en chocolate, menta con chocolate, limón, caramelo, capuchino, moca, canela, arce, mantequilla, aromas de frutas, vainilla y mantequilla de cacahuete.
51. Producto alimenticio enriquecido según la reivindicación 39, en el que cada pieza del producto alimenticio sin cubrir tiene un peso en el intervalo de 3,5 a 24 gramos.
52. Producto alimenticio enriquecido según la reivindicación 48, en el que cada pieza del producto alimenticio está totalmente cubierta con 0,5-8 gramos de recubrimiento.