

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES

2020
Bogotá, D.C.,

Abogado
ELIANA ISaura MORENO BOHORQUEZ

ASUNTO	Radicación	08 94966
	Trámite	011
	Evento	379
	Actuación	519
	Oficio	
	Folios	004

13043

Patente de Invención	☐	Patente de Modelo de Utilidad	☐
Vía Nacional	☐		
Vía PCT (fase nacional)	☐	Cap. I	Cap. II

Como resultado del Examen de Fondo realizado, con fundamento en el Artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, se comunica:

1. Documentos estudiados

Descripción:	Folios 4 a 16	09/Septiembre/2008
Reivindicaciones:	Folios 17 a 19	09/Septiembre/2008

2. Objeto de la invención

Título de la solicitud: "Forma oral alimenticia masticable enriquecida con espirulina y vitaminas de sabor agradable y el proceso para su conformación"

El problema planteado en esta solicitud consiste en suministrar una goma masticable que contiene espirulina, para obtener un complemento alimentario que sea de sabor agradable y de aceptación para la población infantil.

Para resolver este problema técnico la solicitud en estudio proporciona una goma que contiene espirulina dentro de su composición, un agente gelificante, un endulzante, un acidulante, un hidratante, un conservante, un colorante, agua, glucosa y un saborizante, dicha composición presenta una mejora en la propiedad organoléptica de sabor del compuesto espirulina.

El objeto de la presente solicitud se relaciona con la Clasificación Internacional de Patentes (CIP): C12P 7/64

3. De la Solicitud de Patente

Título

El título no corresponde con el objeto de la solicitud porque menciona "forma oral alimenticia masticable" lo cual es demasiado general y revisando el contenido tanto de la descripción como de las reivindicaciones, esa forma oral corresponde a unas gomas, por lo cual se sugiere al solicitante hacer la corrección necesaria

Reivindicaciones (Art 30 D 486, Art 22 PCT)

- 1- En la reivindicación 1 es necesario que se especifique la formulación como tal, detallando la composición con sus nombres comunes y los porcentajes empleados, no como figura en función de los excipientes empleados, pues de la forma que se encuentra planteada se entiende que reclaman un uso más que un producto, por lo que se sugiere al solicitante realizar la correspondiente corrección.
- 2- En las reivindicaciones 1 y 11 se debe corregir el nombre Spirulina, por su nombre común en español: Espirulina.
- 3- Las reivindicaciones 7 – 9 no son concisas ya que los términos: "colorante vegetal", "sabor de frutas" y "recubrimiento" no precisan información sobre el tipo de ingrediente que se emplea para la invención, por lo que se sugiere al solicitante realizar la correspondiente denominación de los mismos mediante el uso de sus nombres comunes.
- 4- Realizando la revisión de las reivindicaciones, se encuentra de forma ambigua la utilización del colorante, pues ni siquiera se mencionan rangos de uso, por lo que no es posible para la persona del oficio normalmente versada en la materia realizar la reproducción de la invención, por lo que se sugiere al solicitante hacer la correspondiente corrección.

Descripción (Art 28 D 486)

- 1- Se solicita definir la marca Natamax presente en el folio 11 renglón 23 y folio 13 renglón 21.
- 2- Dentro de la descripción no es claro qué tipo de colorante emplean, pues sólo se menciona "colorante vegetal", término que no ofrece ningún tipo de precisión, por lo que se sugiere al solicitante realizar la correspondiente aclaración.

4. Determinación del Estado de la Técnica

El estado de la técnica se determinó con base en la fecha de presentación de la solicitud de patente nacional: septiembre 9 de 2008, y se encontraron los siguientes documentos que anticipan el objeto de esta solicitud:

Ítem	Documento	Título	Fecha de Publicación*
D1	CN1860902	Sugar-free soft-sweets and hard-sweets made of spirulina for replenishing nutrient elements, and its preparation method.	23/Junio/1999
D2	US20050158441	Confection product containing urea	21/Julio/2005

D1http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=EPODOC&II=1&ND=3&adjacent=true&locale=en_EP&FT=D&date=20061115&CC=CN&NR=1860902A&KC=A

Divulga (Pág. 1, resumen) caramelos que contienen espirulina.

D2http://www.google.com/patents?id=tnaVAAAAEBAJ&pg=PA12&lpg=PA12&dq=gummies+and+food&source=bl&ots=4j3sRFsVtx&sig=XPf4aD2Ru_uQ-DY0-

dwAptW0ES8&hl=en&sa=X&ei=vF0NULOOpDYT-9QSlp8G-Cg&ved=0CDIQ6AEwATgK#v=onepage&q=poliol%20use&f=falseDivulga (Pág. 4, párrafo [0061]) la composición de una goma masticable a base de gelatina.

5. Examen de Patentabilidad (Art 14 D486)

Nivel Inventivo (Art18 D486)

La reivindicación 1 consiste en una “forma oral alimenticia masticable caracterizada porque comprende una cantidad efectiva de biomasa en polvo de espirulina entre 2.5 y un 5.0% en combinación un agente gelificante, un endulzante, un acidulante, un hidratante, un conservante, un colorante, agua entre cerca de un 15% a 25% y glucosa entre 30 – 40% y un saborizante”.

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

Características esenciales	D1	D2
Forma oral alimenticia masticable	Caramelo de espirulina (forma oral masticable)	Formulación de producto tipo goma
Contiene Espirulina entre 2.5 – 5%	Espirulina	No lo menciona
Agente gelificante	No lo menciona	Gelatina
Endulzante - glucosa	Agente edulcorante	Polidextrosa, acesulfame K, aspartame
Acidulante	Ácido Cítrico	Ácido cítrico – ácido málico
Hidratante	No lo menciona	Poliol
Conservante	Sorbato de potasio	Lactato de potasio
Colorante	No lo menciona	Dióxido de titanio
Agua	No lo menciona	Agua
Saborizante	Esencia de manzana	Saborizante

Los documentos D1 y D2 se consideran el estado de la técnica cercano a la invención definida en la reivindicación 1 porque divulgan productos que corresponden a formas orales masticables.

La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 1, y el producto de D1 consiste en que la goma masticable reclamada contiene un agente gelificante, un colorante y agua, mientras que el caramelo de D1 carece de agente gelificante, hidratante, colorante y agua.

La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 1 y el producto de D2 consiste en que la goma masticable reclamada contiene espirulina, mientras que el poste de D2 carece de este ingrediente nutricional, en su remplazo es utilizada la úrea.

El efecto que logra incluir la invención es enmascarar el sabor desagradable que tiene la espirulina, haciendo que su consumo sea agradable para la población infantil.

Por lo tanto, el Problema Técnico Objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿cómo formular una composición de espirulina que evite su sabor desagradable?.

Sin embargo, la utilización de un saborizante para enmascarar el sabor de la espirulina ya había sido divulgado en D1 (resumen) y la obtención de las gomas (como forma de presentación aceptada por la población infantil) ya se había divulgado en D2 previamente.

En consecuencia, la persona del oficio normalmente versada en la materia, incluiría la espirulina de D1 en la formulación de D2 para llegar así al objeto de la reivindicación 1 de la solicitud, por lo cual se considera obvia.

Por otra parte, revisando la solicitud, no hay evidencia de un efecto inesperado soportado a través de un estudio de análisis sensorial, para el cual se requiere mínimo establecer un estadístico de prueba cualitativo y un diseño experimental robusto; los datos aportados no dan cuenta de lo que se requiere para soportar el efecto inesperado en términos organolépticos.

Conclusión:
La reivindicación 1 cumple el requisito de novedad (Art. 16), pero no cumple con el requisito de nivel inventivo (Art. 18).

6. Conclusión

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

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	CN1860902	1 – 6, 8 - 10	Nivel Inventivo
D2	US3367784	1 – 6, 8 - 10	Nivel Inventivo

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 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 para sesenta (60) días y presentarla por escrito

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.


JESÚS FERNEL GARCÍA GARCÍA
~~Director de Nuevas Creaciones (E)~~

El anterior requerimiento fue notificado por fijación en lista, de fecha 27 JUL. 2012

Elaborado por: Angela Susana Pardo González 
Revisado por: Consuelo Leguizamón 
Aprobado por: Jesús Fernel García García