

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No: 81102

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad.08-94966

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 09 de septiembre de 2009, con el N° 08-094966-00000-0000, por Gloria Eugenia González Mariño, Oscar Felipe Vélez González y por la institución de educación superior Universidad de la Sabana, se presentó la solicitud de patente de invención titulada "FORMA ORAL ALIMENTICIA MASTICABLE ENRIQUECIDA CON ESPIRULINA Y VITAMINAS DE SABOR AGRADABLE Y EL PROCESO PARA SU CONFORMACIÓN".

SEGUNDO: Que el extracto de esta solicitud fue publicado en la Gaceta de la Propiedad Industrial N° 614 del 19 de marzo de 2010, sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

TERCERO: Que realizado el examen de fondo mediante Oficio N° 13043 y notificado por fijación en lista el 27 de julio de 2012 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 visibles a folios 31 a 34 del cuaderno administrativo, relacionadas con la patentabilidad o cumplimiento de los requisitos establecidos por esta Decisión, para la concesión de la patente.

CUARTO: Que el solicitante mediante escrito radicado bajo el N° 08-094966-00003-0000 del 10 de septiembre de 2012, respondió oportunamente el requerimiento formulado, y presentó nuevas reivindicaciones 1 a 10 (Fls. 53 a 54) que reemplazan 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 10 contenidas en los folios 53 a 54, no cumplen con el requisito de nivel inventivo. Lo anterior, de acuerdo con las

Página 1 de 10

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No: 81102

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad.08-94966

siguientes consideraciones:

6.1. Objeto de la invención.

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. Para solucionar este problema técnico la solicitud proporciona una goma alimenticia masticable caracterizada porque comprende: espirulina entre 2,5% a 3%, un agente gelificante seleccionado de gelatina, pectina, agar-agar, almidón modificado o la mezcla entre ellos en una proporción entre 13% a 15%; fructosa o sacarosa o una mezcla entre estos, en una proporción entre 15% a 25%, ácido ascórbico o ácido cítrico o ácido láctico o ácido fumárico o ácido málico o citrato de sodio o una mezcla entre los mismos, entre 0,5% a 1%, sorbitol entre 3,0% a 5,0%, sorbato de potasio o Natamax® al 0,1%; agua entre 15% a 25%, glucosa entre 30% a 40%, esencias saborizantes de extractos de frutas entre 0,1% a 1%, donde la goma comprende un recubrimiento sobre toda su superficie y donde dicho recubrimiento comprende una mezcla entre sacarosa y ácido fumárico y su correspondiente proceso de elaboración.

6.2. Determinación del estado de la técnica.

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 09 de septiembre de 2008, que corresponde a la fecha de presentación de la solicitud de patente nacional.

Consultadas las fuentes de información con que se cuenta, 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.	15/noviembre/2006
D2	US20050158441	Confection product containing urea	21 /Julio/2005

El documento D1^[1] divulga productos alimenticios (caramelos) que contienen espirulina como complemento nutricional para el cuerpo humano (Pág.1, resumen). De igual modo, refiere una forma alimenticia oral masticable (caramelo de azúcar duro) que comprende: 1.) espirulina 10 a 50 g, 2.) jarabe de maltitol 5 a 20g, 3.) xilitol 5 a 20g , 4.) aspartame 0,2 a 2 g, 5.) ácido cítrico 0.2 a 2g, 6.) ácido málico 0.2 a 2g , 7.) glicerol 1 a 5 ml, 8.) sorbato de potasio 0,1% y sabor a manzana 0.1 a 0.5g. (Pág. 3, líneas 4-7)

^[1]: <http://worldwide.espacenet.com/searchResults?>

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No: 81102
Por la cual se deniega una patente de invención

Rad.08-94966

DB=EPODOC&submitted=true&locale=en_EP&ST=singleline&compact=false&DB=EPODOC&query=CN1860902

El Documento D2 ^[3] divulga una serie de composiciones para la elaboración de una goma masticable a base de gelatina (Pág. 4, párrafo [0062])

Gummies	Ex. I	Ex. J	Ex. K	Ex. L	Ex. M	Ex. N
Maltitol Syrup	47.10	41.19	43.56	49.12	45.43	46.43
Polydextrose	16.02	12.13	12.13	14.43	16.14	13.14
Polyol	1.93	0.78	0.78	0.73	2.73	1.99
Ace-K	0.04	0.02	0.04	0.02	0.14	0.14
Color	0.03	0.03	0.03	0.03	0.03	0.03
Gelatin	9.02	11.42	14.82	7.95	10.59	12.59
Titanium Dioxide	0.05	0.07	0.23	0.23	0.05	0.93
Urea	3.41	7.50	0.05	4.03	2.68	3.55
Water	19.97	25.00	20.50	22.00	19.98	18.98
Citric Acid	1.22	1.08	1.08	1.08	1.11	1.11
Flavor	0.55	0.52	0.12	0.04	0.42	0.42
Malic Acid	0.36	0.23	0.23	0.32	0.31	0.31
Aspartame	0.29	0.03	0.10	0.02	0.29	0.28
Calcium Lactate (6.6 g % soln)	0.01	0.00	6.33	0.00	0.10	0.10
Total	100	100	100	100	100	100

Adicionalmente, enseña que la preparación de los productos pueden realizarse por cualquier método o proceso conocido en el arte. (Pág. 12, líneas 7-8), pero refiere las condiciones generales de las etapas críticas para llevar a cabo la preparación de los productos de como la hidratación de la gelatina, calentamiento de los edulcorantes (azúcar, jarabe de maíz y/o polioles), moldeado, desmoldado y las condiciones para la adición de los edulcorantes, saborizantes y agente buffer (Pág. 13, líneas 1 a 26).

6.4. Nivel Inventivo

Según lo dispuesto en el artículo 18 de la Decisión 486: “Se considerará que una invención tiene nivel inventivo, si para una persona del oficio normalmente versada en la materia técnica correspondiente, esa invención no hubiese resultado obvia ni se hubiese derivado de manera evidente del estado de la técnica”.

En el presente caso, el procedimiento reclamado en la solicitud no tienen nivel inventivo, teniendo en cuenta que la reivindicación 1 refiere a un proceso de conformación de una goma alimenticia masticable, caracterizada porque las etapas utilizadas para la producción de dicha goma están definidas de manera que las materias primas sólidas comprenden fructosa, gelatina, ácido cítrico, ácido ascórbico y sorbato de potasio; y las materias primas líquidas comprenden jarabe de glucosa , agua y sorbitol. Donde se tratan por separado pectina, espirulina y el saborizante que comprende esencias saborizantes de extractos de frutas; dicho procedimiento comprende 1.) mezclado y homogenización de las materias primas líquidas; 2.) adición de las materias primas sólidas para un posterior calentamiento

^[3]<http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?>

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No: 81102
Por la cual se deniega una patente de invención

Rad.08-94966

DB=EPODOC&il=1&ND=3&adjacent=true&locale=en_EP&FT=D&date=20050721&CC=US&NR=2005158441A1&KC=A1

y agitación, 3.) adición de la pectina cítrica con agitación continua y calentamiento, 4.) calentamiento y agitación de la biomasa en polvo de espirulina y el saborizante concentrado, 5.) moldeado, 6.) desmoldado y empaque.

La tabla siguiente presenta la comparación entre las características técnicas esenciales de la solicitud estudiada, mencionadas en la reivindicación 1, y las reveladas en los documentos D1 y D2, que representa el estado de la técnica:

Características esenciales		D2
Característica A	Un procedimiento para la elaboración de una gomita masticable que comprende las siguientes etapas:	Un procedimiento para la elaboración de una gomita masticable que comprende las siguientes etapas:
Característica B	1.) mezclado y homogenización de las materias primas líquidas;	No refiere
Característica C	2.) adición de las materias primas sólidas para un posterior calentamiento y agitación,	calentamiento de los edulcorantes a una temperatura cercana 120°C y posterior enfriamiento a 90°C. hidratación de la gelatina a una temperatura inferior a 90 °C.
Característica D	3.) adición de la pectina cítrica con agitación continua y calentamiento,	
Característica E	4.) calentamiento y agitación de la biomasa en polvo de espirulina y el saborizante concentrado,	adición de la solución de gelatina a la mezcla de edulcorantes a un temperatura de inferior a 90°C y de los saborizantes, colorantes y agente buffer cuando se ha producido el 25% de la mezcla.
Característica F	5.) moldeado y	moldeado en moldes de plástico, caucho o almidón donde los moldes tiene una humedad relativa menor al 6%, cuando los molden son de almidón se utiliza un grasa como antiadherente.
Característica G	6.) desmoldado y empaque	desmoldado después de 24 horas

El documento D1 se considera el estado de la técnica cercano a la materia reclamada definida en la reivindicación 1 porque enseña que para la preparación de los productos alimenticios masticables se pueden realizar por cualquier método o proceso conocido en el arte. (Pág. 12, líneas 7-8), pero refiere específicamente

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No: 81102

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad.08-94966

las condiciones generales de las etapas críticas para llevar a cabo la preparación de los productos como: la hidratación de la gelatina, calentamiento de los edulcorantes como azúcar, jarabe de maíz y/o polioles, las condiciones para la adición de los edulcorantes, saborizantes y agente buffer, moldeado y desmoldado. (Pág. 13, líneas 1 a 26).

Las diferencias entre el procedimiento de la solicitud, definido en la reivindicación 1 y el procedimiento de D2 son las características B y D que consiste en las etapas de mezclado y homogenización de las materias primas líquidas y calentamiento y la adición de la pectina cítrica con agitación continua y calentamiento.

El efecto que logra al modificar el procedimiento incorporando las etapas de: 1.) mezclado y homogenización de las materias primas líquidas y 2.) calentamiento y adición de la pectina cítrica con agitación continua y calentamiento es obtener un procedimiento alternativo para la realización de una goma de azúcar.

Por lo tanto el Problema Técnico Objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: "modificar el procedimiento para la elaboración de una goma, incorporando las etapas de: 1.) mezclado y homogenización de las materias primas líquidas y 2.) calentamiento y adición de la pectina cítrica con agitación continua para obtener un procedimiento alternativo para la realización de una goma de azúcar.

Sin embargo, dado que tanto el documento D2 como la solicitud hacen énfasis en que los procedimientos divulgados para conformar la forma oral, son susceptible de aplicarse a innumerables formas, de tal manera que sólo se han ilustrado a manera de ejemplo algunas modalidades preferidas de la solicitud y este se puede escoger de una pluralidad de alternativas sin apartarse del espíritu de la invención y dado que las etapas adicionales son ampliamente conocidas en el estado de la técnica y no le confieren al producto un efecto técnico inesperado o sorprendente, sino que son etapas asociables a las materias primas seleccionadas por la solicitante de una pluralidad de excipientes posibles útiles para la elaboración de una goma.

En consecuencia, la persona del oficio normalmente versada en la materia, estaría motivada o tendría suficiente expectativa de éxito para modificar en el procedimiento para la elaboración de una goma incorporando las etapas de: 1.) mezclado y homogenización de las materias primas líquidas y 2.) calentamiento y adición de la pectina cítrica con agitación continua y calentamiento para obtener un procedimiento alternativo para la realización de una goma divulgada en el documento D2 para llegar así al objeto de la reivindicación 1 de la solicitud, por lo cual se considera obvia.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No: 81102
Por la cual se deniega una patente de invención

Rad.08-94966

Dado que la reivindicaciones 2-8 no posee características técnicas esenciales que los otorguen nivel inventivo frente a la reivindicación 11, también se considera obvia.

De la composición

La reivindicación 9 consiste en una goma alimenticia masticable caracterizada porque comprende espirulina entre un 2,5% a 3%, un agente gelificante seleccionado de gelatina, pectina, agar-agar, almidón modificado o la mezcla entre ellos en la composición en una proporción entre un 13% a 15%; fructosa o sacarosa o una mezcla entre estos, en una proporción entre 15% a 25%, ácido ascórbico o ácido cítrico o ácido láctico o ácido fumárico o ácido málico o citrato de sodio o una mezcla entre los mismos, entre 0,5% a 1%, sorbitol entre un 3,0% a 5,0%, sorbato de potasio o Natamax® en una proporción de 0,1%; agua en un 15% a 25%, glucosa entre un 30% a 40%, esencias saborizantes de extractos de frutas en un 0,1% a 1%, donde la goma comprende un recubrimiento sobre toda su superficie y donde dicho recubrimiento comprende una mezcla entre sacarosa y ácido fumárico

Características esenciales		D1	D2
Característica A	Forma oral alimenticia masticable (goma) que comprende :	Forma oral alimenticia masticable (caramelo de azúcar duro) que comprende :	Forma farmacéutica oral masticable (goma) que comprende :
Característica B	espirulina 2.5 a 5%	espirulina 10 a 50 g	Un principio activo (urea)
Característica C	un agente gelificante seleccionado de gelatina, pectina, agar-agar, almidón modificado o la mezcla entre ellos. 13% a 15%	No refiere	un agente gelificante (gelatina) 9.02 a 14.82% (Pág. 4, párrafo [0062])
Característica D	fructosa o sacarosa o una mezcla entre estos 15% a 25%	jarabe de maltitol 5 a 20g	Jarabe de maltitol 41.19 % a 49.12 (Pág. 4, párrafo [0062])
Característica E	glucosa 30% a 40%	xilitol 5 a 20g Aspartame 0,2 a 2 g	ó combinaciones de azúcares (Pág. 10, Líneas 27-28)

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No: 81102
Por la cual se deniega una patente de invención

Rad.08-94966

Características esenciales		D1	D2
Característica F	ácido ascórbico o ácido cítrico o ácido láctico o ácido fumárico o ácido málico o citrato de sodio o una mezcla entre los mismos. 0,5% a 1%	ácido cítrico 0.2 a 2g ácido málico 0.2 a 2g	ácido cítrico. 1.08% a 1.22% (Pág. 4, párrafo [0062])
Característica G	sorbitol 3,0% a 5,0%,	Glicerol 1 a 5 ml	Poliol 0.78% a 2.73% (Pág. 4, párrafo [0062]) Sorbitol o glicerol (Pág. 10, Líneas 13-14)
Característica H	sorbato de potasio o Natamax® 0,1%	sorbato de potasio 0,1%	No refiere
Característica I	agua 15% a 25%,	No refiere	agua 19.98% a 25.00% (Pág. 4, párrafo [0062])
Característica J	esencias saborizantes de extractos de frutas 0,1% a 1%	Sabor a manzana 0.1 a 0.5g	Saborizante 0.12% a 0.55% (Pág. 4, párrafo [0062])
Característica K	donde la goma comprende un recubrimiento sobre toda su superficie y donde dicho recubrimiento comprende una mezcla entre sacarosa y ácido fumárico.	No refiere	No refiere

El documento D1 se considera el estado de la técnica cercano a la materia reclamada definida en la reivindicación 9 porque divulga una serie de formas alimenticias orales masticables de espirulina, empleadas para complementar los nutrientes para el cuerpo humano.

La diferencia entre la solicitud, definida en la reivindicación 9 y el producto de D1

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No: 81102

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad.08-94966

es la característica A que consiste en el tipo de forma oral alimenticia masticable dado que la solicitud la define como una goma y en el documento D1 como un caramelo de azúcar duro.

El efecto que logra al sustituir la forma alimenticia oral masticable que contiene espirulina es obtener una nueva forma alimenticia oral útil como complemento alimentario alternativo que sea de sabor agradable y de aceptación para la población infantil.

Por lo tanto el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: "sustituir la forma alimenticia oral masticable que contiene espirulina por otra forma alimenticia oral para obtener un complemento alimentario alternativo que sea de sabor agradable y de aceptación para la población infantil.

Sin embargo, dado que el documento D1 refiere el uso de los productos alimenticios (caramelos) que contienen espirulina para complementar los nutrientes para el cuerpo humano y que D2 refiere la preparación de distintos productos de confitería (dentro de los cuales incluyen los productos denominados gomas) o caramelo para la administración de productos activos y que para obtener la forma alimenticia deseada se incorporan excipientes propios de la fabricación de la misma como lo son: agua y un agente gelificante en la proporciones definidas en el documento D2 para darle la textura del producto deseado.

En consecuencia, la persona del oficio normalmente versada en la materia, estaría motivada o tendría suficiente expectativa de éxito para modificar la forma alimenticia oral masticable que contiene espirulina por otra forma alimenticia oral masticable como la goma divulgada en el documento D2 para llegar así al objeto de la reivindicación 9 de la solicitud, por lo cual se considera obvia.

Dado que la reivindicaciones 10 no posee características técnicas esenciales que los otorguen nivel inventivo frente a la reivindicación 9, también se considera obvia.

En referencia a los argumentos de la solicitante, manifestando 1.) que la intención de la solicitud no es proteger las gomas de agradable sabor o sabor mejorado en general sino una formulación de goma masticable que proporcione una cantidad efectiva de espirulina pero que el sabor de esta no se perciba por el infante o se

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No: 81102

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad.08-94966

oculte por una cantidad no beneficiosa de azúcar o saborizante, de manera que para poblaciones infantes de bajos recursos, esta sea una alternativa eficaz y realmente beneficiosa y 2.) que la anterioridad D1 no hace estudio sobre la misma y mucho menos revela tal problema aquí planteado y por lo tanto no está dirigido en el mismo sentido objeto de comparación. De hecho por no revelar una gomita, D1 no comprende los mismos ingredientes o porcentajes, tales como gelatina y no comprende sorbitol y agua, por lo que es totalmente diferente y no comparable o derivable. En respuesta a estos argumentos este Despacho se permite informar que aunque efectivamente el documento D1 no hace referencia a la misma formulación de goma masticable y no divulga el mismo problema técnico, ello no quiere decir que deba descartarse porque no lo divulga, ya que es suficiente que el documento pertenezca al mismo campo técnico para que pueda considerarse estado de la técnica cercano a la materia reclamada. De hecho el documento D1 divulga de manera explícita una serie de productos alimenticios (caramelos) que contienen espirulina para complementar los nutrientes para el cuerpo humano (Pág. 1, resumen), a partir de lo cual una persona del oficio normalmente versada en la materia concluiría que el objeto de la solicitud es modificar la forma alimenticia oral masticable para el mismo propósito y que la corrección organoléptica del producto obtenido presentada por la solicitante es una etapa posterior y consecuencia del desarrollo de la forma alimenticia y la persona de oficio normalmente versada en la materia enfrentada el problema que el producto obtenido no es de aceptable organolépticamente estaría motivada o tendría suficiente expectativa de éxito para realizar la evaluación preliminar de los excipientes comúnmente empleados en la forma alimenticia deseada porque esto es un procedimiento de rutina en los estudios de preformulación definiendo las proporciones de los excipientes dentro de los rangos preexistentes. Por lo cual la reivindicación 9 se considera obvia.

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

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: Denegar la patente de invención a la creación titulada "FORMA ORAL ALIMENTICIA MASTICABLE ENRIQUECIDA CON ESPIRULINA Y VITAMINAS DE SABOR AGRADABLE Y EL PROCESO PARA SU CONFORMACIÓN"

Página 9 de 10

Al contestar favor indique el número
de radicación que se indica a continuación:
Cod Verificación: 1119670847

S Sede Centro: Carrera 13 No. 27-00 pisos 2, 5, 7 y 10 PBX: 5870000
Sede CAN: Av. Carrera 50 No. 26- 55 int. 2 Tel 5737020
Call Center 5920400. Línea gratuita Nacional 01800-910165
Web: www.sic.gov.co e-mail: contactenos@sic.gov.co
Bogotá D.C. Colombia

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No: 81102

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad.08-94966

ARTÍCULO SEGUNDO: Notificar el contenido de la presente resolución a los solicitantes Gloria Eugenia González Mariño, Oscar Felipe Vélez González y a la institución de educación superior Universidad de la Sabana, entregándoles copia de la misma y advirtiéndoles que contra ella 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 cinco 5 días hábiles siguientes a ella.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Bogotá D.C., el 27 Dic 2012

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO,



PABLO FELIPE ROBLEDO DEL CASTILLO

Doctora

ELIANA ISAURA MORENO BOHÓRQUEZ

negocios@optimun-co.com

Elaboró: Lenin Roberto Guerrero ✓

Revisó: Consuelo Leguizamon Leguizamon ✓

Revisó: Jose Luis Salazar Lopez ✓

Aprobó: Jose Luis Londoño Fernandez ✓