

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES

2020
Bogotá, D.C.,

Abogada
DILIA MARÍA RODRÍGUEZ D'ALEMAN
notificaciones@clarkemodet.com.co

ASUNTO	Radicación	09 105 126
	Trámite	011
	Evento	378
	Actuación	519
	Oficio	- - - 2 0 6 2 8
	Folios	3

Patente de Invención	☒	Patente de Modelo de Utilidad	☐
Vía Nacional	☐		
Vía PCT (Fase Nacional)	☒	Capítulo I	☒
		Capítulo II	☐
No. Solicitud Internacional	PCT/US2008/060323		
Fecha de Presentación Internacional	15 de abril de 2008		

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 13 a 18	25/Septiembre/2009
Reivindicaciones:	Folios 26 a 29	25/Septiembre/2009
Dibujos:	Folios 30	25/Septiembre/2009
Prioridad:	US 60/912,965	20/Abril/2007

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

Título de la solicitud: "Polvo de grano aglomerado, secado por pulverización, hidrolizado y productos alimenticios bebibles".

El problema planteado en esta solicitud consiste en suministrar un producto de avena que tenga los mismos beneficios de salud que tiene la avena preparada tradicionalmente y que todavía sea conveniente y fácil de consumir "en movimiento"; además, que sea conveniente y no muy sucio para consumir y que

Expediente 09 105 126 1er Art 45

tenga buena característica de textura y sabor.

Para resolver este problema técnico la solicitud en estudio proporciona un polvo de grano aglomerado (por ejemplo de harina de avena).

El objeto de la presente Solicitud se relaciona con la Clasificación Internacional de Patentes (CIP): A23C 9/154.

4. De la Solicitud de Patente

Reivindicaciones (Art 30 D 486, Art 22 PCT)

Las reivindicaciones 7 8, 10 y 14 no son claras porque utilizan términos indefinidos como “aproximadamente”, “por lo menos”, los cuales son imprecisos y no permite distinguir la invención del estado de la técnica. Se sugiere sustituirlo por un término preciso o un rango concreto.

Las reivindicaciones dependientes 4 y 14 no son concisas porque presentan las mismas características esenciales, lo cual hace difícil definir cuál es el objeto que se busca proteger.

Las reivindicaciones dependientes 5 y 15 no son concisas porque presentan las mismas características esenciales, lo cual hace difícil definir cuál es el objeto que se busca proteger.

La reivindicación 17 presenta ventajas o efectos del método y del producto de grano en una bebida “para mejorar la dispersabilidad del polvo de grano en una bebida”, lo cual no es permitido. Las reivindicaciones deben caracterizar un producto por la forma o constitución del mismo, las partes que lo componen y todo lo que permita establecer cómo se llega a tal resultado. No se aceptan reivindicaciones que caractericen resultados, usos, ventajas o efectos.

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: abril 20 de 2007, y se encontraron los siguientes documentos que anticipan el objeto de esta solicitud:

Ítem	Documento	Título	Fecha de Publicación*
D1	US 2006/0204634	Beverage powder.	14/Septiembre/2006
D2	US 6,210,722	Extruded intermediates containing soluble fiber and food products containing same.	3/Abril/2001

D1<http://www.google.com/patents?id=63CYAAAAEBAJ&printsec=abstract&zoom=4#v=onepage&q&f=false> divulga una bebida en polvo, donde una cantidad de mezcla seca es dispersada en agua y contiene partículas de cereal gelatinizado (Resumen).

D2<http://www.google.com/patents/US6210722?pg=PA6&dq=US+6,210,722&hl=en&sa=X&ei=4ASKUJC2A4vm8QTDh4HYBg&ved=0CDEQ6AEwAA#v=onepage&q=US%206%2C210%2C722&f=false> divulga productos alimenticios que contienen fibra; ej: bebida de mezclas secas, bebidas líquidas (Col. 2, líneas 35 a 36).

6. Examen de Patentabilidad (Art 14 D486)

Novedad (Art 16 D486)

La reivindicación 1 consiste en un producto alimenticio bebible, caracterizado porque comprende agua y polvo de grano aglomerado, seco, e hidrolizado.

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

Características Técnicas Esenciales	D1
Un producto alimenticio bebible.	Una bebida en polvo (resumen).
Agua.	Una cantidad de mezcla seca es dispersada en agua (Col. 8, líneas 7 a 8).
Polvo de grano aglomerado, seco, hidrolizado.	La bebida en polvo contiene partículas de cereal gelatinizado (Resumen) (Col. 3, línea 39). El procedimiento de extrusión es llevado a cabo por la alimentación de una mezcla seca que contiene una fracción de cereal (Col. 3, líneas 41 a 43).

Las características **esenciales** del producto de la reivindicación 1 habían sido divulgadas previamente en D1, el cual da a conocer una bebida en polvo (resumen).

Asimismo, el documento D1 revela las características de las reivindicaciones dependientes así:

- Reivindicaciones 2 y 12: La fracción de cereal gelatinizado es preferiblemente concentrado de salvado de avena gelatinizada o cebada gelatinizada (Col. 2, líneas 40 a 42). La bebida en polvo contiene partículas de cereal gelatinizado (Resumen) (Col. 3, línea 39).
- Reivindicaciones 3 y 4, 14: Las partículas de tamaño menor a 350 μ m (Reivindicación 12).
- Reivindicaciones 5 y 15: Aditivos incluyen azúcar, malto dextrinas, harina de trigo, harina de arroz, harina de maíz, harina de cebada, harina de avena, harina de centeno, agentes saborizantes, agentes colorantes, sales, antioxidantes, vitaminas, minerales, Fuentes de proteínas, maltas, fuentes de fibra insoluble, entre otros (Col. 3, líneas 43 a 48).
- Reivindicaciones 7, 8: Un contenido de cerca 35% de fibra total y cerca de 17% de fibra soluble (Col. 6, líneas 13 a 15).
- Reivindicación 9: La bebida en polvo puede contener vitaminas minerales, sabores, endulzantes artificiales entre otros (Col. 4, líneas 64 a 65).
- Reivindicaciones 10 y 11: Una cantidad de 20g de partículas avena, con un tamaño de partícula menor a 125 μ m, es dispersado en 200 ml de leche (Col. 7, líneas 15 a 16). Una cantidad de 35 g de partículas avena, es dispersado en 220 ml de leche (Col. 7, líneas 52 a 53).

La reivindicación 17 consiste en un método para mejorar la dispersabilidad del polvo de grano en una bebida, caracterizado porque comprende las etapas de mezclar el polvo de grano aglomerado, seco e hidrolizado con un líquido.

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

Características Técnicas Esenciales	D1
Un método q comprende las etapas de mezclar el polvo de grano aglomerado, seco, e hidrolizado con un líquido.	El método de preparar una bebida. La bebida en polvo comprende partículas de cereal gelatinizado y disolver el polvo en un líquido para formar la bebida (Reivindicación 1).

Las características **esenciales** del método de la reivindicación 1 habían sido divulgadas previamente en D1, el cual da a conocer un método para preparar una bebida. La bebida en polvo comprende partículas de cereal gelatinizado y disolver el polvo en un líquido para formar la bebida (Reivindicación 1).

En consecuencia, la reivindicación 1 carece de novedad, según lo divulgado en el documento D1.

Asimismo, el documento D1 revela las características de las reivindicaciones dependientes así:

- Reivindicación 18: Mezclado en seco de ingredientes adicionales con las partículas del cereal gelatinizado (Col. 5, líneas 1 a 2). Aditivos incluyen azúcar, malto dextrinas, harina de trigo, harina de arroz, harina de maíz, harina de cebada, harina de avena, harina de centeno, agentes saborizantes, agentes colorantes, sales, antioxidantes, vitaminas, minerales, fuentes de proteínas, maltas, fuentes de fibra insoluble, entre otros (Col. 3, líneas 43 a 48).

Nivel Inventivo (Art18 D486)

La reivindicación 6 consiste en un producto alimenticio bebible de conformidad con la reivindicación 1, caracterizado porque además comprende un componente de frutas, yogurt que contiene frutas, puré de frutas, frutas frescas, polvo de frutas secas, conserva de frutas y combinaciones de los mismos.

La reivindicación 16 consiste en un producto de avena bebible, caracterizada porque comprende, una harina de avena aglomerada hidrolizada, agua y un componente de frutas, yogurt que contiene frutas, puré de frutas, frutas frescas, polvo de frutas secas, conserva de frutas y combinaciones de los mismos.

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

R*	Características Técnicas Esenciales	D1	D2
1	Un producto alimenticio bebible.	Una bebida en polvo (resumen).	Productos alimenticios que contienen fibra ej: bebida de mezclas secas, bebidas liquidas (Col. 2, líneas 35 a 36).
	Agua.	Una cantidad de mezcla seca es dispersada en agua (Col. 8, líneas 7 a 8).	Una cantidad suficiente de líquido, el agua puede ser agregada durante el proceso de extrusión para ayudar a la manufactura de la sustancia intermedia. La sustancia intermedia es luego mezclada con otros ingredientes usando técnicas convencionales para producir el producto final, ej: bebidas líquidas (Col. 3, líneas 7 a 12). Para producir una bebida liquida, la sustancia intermedia debe ser mezclada con un líquido, ej. agua, junto con otros ingredientes como saborizantes y agentes de suspensión (Col. 6, líneas 5 a 8).

	Polvo de grano aglomerado, seco, hidrolizado.	La bebida en polvo contiene partículas de cereal gelatinizado (Resumen) (Col. 3, línea 39). El procedimiento de extrusión es llevado a cabo por la alimentación de una mezcla seca que contiene una fracción de cereal (Col. 3, líneas 41 a 43).	Harina de maíz hidrolizada (Col. 7, línea 54). La sustancia intermedia puede incluir fuentes de almidón, preferiblemente harina de granos de cereal (Col. 3, líneas 52 a 53).
6,16	Producto alimenticio que comprende un componente de frutas, yogurt que contiene frutas, puré de frutas, frutas frescas, polvo de frutas secas, conserva de frutas y combinaciones de los mismos.	No menciona.	Una bebida de mezcla seca que contiene frutos secos de fresa (Col. 8, línea 61).

*Reivindicaciones

Los documentos D1 y D2 se consideran el estado de la técnica cercano a la invención definida en la reivindicación 6 y 16 porque divulgan un producto alimenticio bebible.

La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 6 y 16 y el producto de D1 consiste en que el documento no reivindica la mezcla del producto bebible con frutas.

La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 6 y 16 y el producto de D2 consiste en que el documento no hace referencia a un producto en polvo aglomerado.

El efecto que logra el incluir adicionar frutas al producto alimenticio bebible es que logra producir un producto de avena con buenas características de textura y sabor.

Por lo tanto, el Problema Técnico Objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: "¿Cómo modificar el producto alimenticio que contienen fibra ej: bebida de mezclas secas, bebidas líquidas (Col. 2, líneas 35 a 36) conocido en D1 y conseguir un producto de avena con buenas características de textura y sabor?".

Sin embargo, la utilización de frutas para lograr un producto de avena con buenas características de textura y sabor, ya está divulgada en el documento D2 que hace referencia a una bebida de mezcla seca que contiene frutos secos de fresa (Col. 8, línea 61).

En consecuencia, la persona del oficio normalmente versada en la materia, incluiría la mezcla seca que contiene frutos secos D2 en el producto de D1 para llegar así al objeto de la reivindicación 6 y 16 de la solicitud. Por lo cual se considera obvia.

7. Conclusión

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

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	US 2006/0204634	1 a 5, 7 a 15 y 17 a 19	Novedad/Nivel Inventivo
D2	US 6,210,722	6 y 16	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 días (60) 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.



JOSÉ LUIS SALAZAR LÓPEZ
Director de Nuevas Creaciones (C)

El ^{anterior} 13 NOV. 2012 requerimiento fue notificado por fijación en lista, de fecha

Elaborado por: Stephany Rojas García *SRG*
Revisado por: Rosa Patricia Téllez *RA*