

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:90413

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/14-012350

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 22 de enero de 2014, con el N° 14-012350-00000-0000, por la(s) sociedad(es) Malaysian Palm Oil Board, entró a fase nacional la solicitud de patente de invención titulada “UN MÉTODO PARA PRODUCIR UNA COMPOSICIÓN DE ACEITE”, que corresponde a la solicitud internacional PCT/MY2012/000137 del 22 de junio de 2012.

SEGUNDO: Que el extracto de esta solicitud fue publicado en la Gaceta de la Propiedad Industrial N° 694 del 9 de mayo de 2014, sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

TERCERO: Que realizado el examen de fondo mediante Oficio N° 8277, notificado por fijación en lista el 21 de julio 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° 14-012350-00005-0000 del 9 de octubre de 2015, respondió oportunamente el requerimiento formulado y presentó nueva(s) reivindicación(es) 1 a 4 que remplaza(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 4, no cumplen con el requisito de novedad y nivel inventivo. Lo anterior, de acuerdo con las siguientes consideraciones:

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:90413

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/14-012350

6.1. Objeto de la invención

El problema planteado en esta solicitud consiste en la necesidad de mejorar métodos para producir composiciones de aceites ricos en fitonutrientes naturales deseados con buena estabilidad en frío. Para resolver este problema técnico, la solicitud estudiada proporciona un método para producir una composición de aceite en el que el método incluye mezclar el aceite de palma con el aceite insaturado en una proporción de 6:4, calentar el aceite mezclado, pasar la mezcla calentada a través de un procedimiento de fraccionamiento que comprende cristalizar la mezcla que se calentó y filtrar la suspensión, refinar el aceite cristalizado y el aceite líquido. La invención además proporciona la composición de aceite así obtenida.

6.2. Determinación del estado de la técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 22 de junio 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 2004224071	"Process for obtaining an oil composition and the oil composition obtained therefrom"	11/Noviembre/2004
D2	WO 2009005351	"Vegetable fat blend and edible products containing such a fat blend"	8/Enero/2009

El documento D1¹ divulga un proceso para producir una composición de aceite mediante la mezcla y etapas de fraccionamiento y la composición de aceite obtenido de los mismos. La invención se refiere a los aceites vegetales tales como aceite de palma, oleína de palma o estearina de palma mezclas con aceites insaturados de soja, maíz, canola, semilla de colza, aceite de girasol, donde el contenido de oleico es más de 20% y el linoléico y linolénico son contenidos más de 30%. El nuevo aceite líquido es claro y se utiliza como aceites para ensaladas, aceites de cocina, etc. Las estearinas de tales mezclas son de uso en la margarina y mantecas (Resumen).

El documento D2² divulga una mezcla de grasas vegetales que convenientemente puede ser utilizado para reemplazar la grasa de la leche en productos alimenticios procesados o para preparar productos lácteos de imitación. La mezcla de grasas vegetales de acuerdo con la presente invención se caracteriza en que contiene: 0.5 a 15 de aceite de palma roja; 15 a 75% en peso de un aceite altamente insaturado

1 http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/originalDocument;jsessionid=MkFWmns98pPT6UG6zvfUqUqY.espacenet_levelx_prod_2?

CC=US&NR=2004224071A1&KC=A1&FT=D&ND=&date=20041111&DB=&&locale=en_EP

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

CC=WO&NR=2009005351A1&KC=A1&FT=D&ND=&date=20090108&DB=&&locale=en_EP

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:90413

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/14-012350

seleccionado del grupo que consiste de aceite de girasol, aceite de soja, aceite de semilla de algodón, aceite de cártamo, aceite marino, aceite de maíz, aceite de oliva, aceite de linaza y combinaciones de los mismos; y 25 a 60% en peso de una grasa estructurante seleccionado entre el grupo que consiste en aceite de palma, fracciones de aceite de palma, grasa láurica, fracciones grasa láurica, aceite vegetal hidrogenado y completa, y combinaciones de los mismos.; en el que el aceite de palma roja contiene al menos 200 ppm de carotenoides y 200 ppm de tocotrienoles (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 es nueva, teniendo en cuenta que la reivindicación 4 está referida a: *“Una composición de aceite (...)” (incluidas bajo el radicado N° 14-012350-00005-0000).*

La siguiente tabla presenta la comparación entre las características técnicas esenciales de la solicitud estudiada, mencionadas en la reivindicación 4, y las reveladas en el (los) documento(s) D2 que representa(n) el estado de la técnica:

Tabla 1

Características esenciales	D2
Una composición de aceite, la cual incluye:	Mezcla de grasas vegetales de acuerdo con la presente invención se caracteriza en que contiene: 0.5 - 15 de aceite de palma roja; 15 a 75% en peso de un aceite altamente insaturado seleccionado del grupo que consiste de aceite de girasol, aceite de soja, aceite de semilla de algodón, aceite de cártamo, aceite marino, aceite de maíz, aceite de oliva, aceite de linaza y combinaciones de los mismos; y 25 - 60% en peso de una grasa estructurante seleccionado entre el grupo que consiste en aceite de palma, fracciones de aceite de palma, grasa láurica, fracciones grasa láurica, aceite vegetal hidrogenado y completa, y combinaciones de los mismos (Resumen, Reivindicación 1).
i. Por lo menos 300 ppm de caroteno, y ii. Por lo menos 400 ppm de vitamina E.	En el que el aceite de palma roja contiene al menos 200 ppm de carotenoides y 200 ppm de tocotrienoles (Resumen, Reivindicación 1).

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:90413

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/14-012350

De acuerdo con la tabla anterior, las características esenciales de la composición de la reivindicación 4 habían sido divulgadas previamente en el documento D2, por lo tanto, la materia reivindicada no es nueva.

En consecuencia, la reivindicación 4 no es nueva, según lo divulgado en el documento D2.

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 método reclamado en la solicitud no tienen nivel inventivo, teniendo en cuenta que la reivindicación 1 se refiere a: *“Un método para producir una composición de aceite (...)” (incluida bajo el radicado N° 14-012350-00005-0000).*

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 que representa(n) el estado de la técnica:

Tabla 2

Características esenciales	D1
Un método para producir una composición de aceite, en donde el método incluye:	Un proceso para la obtención de una composición de aceite, el proceso incluye las etapas de: (Reivindicación 1).
i) Mezclar el aceite de palma con aceite insaturado en una proporción de 6:4.	Mezclar un aceite vegetal con un aceite insaturado que tiene un contenido de ácido oleico de más de 20% y linoléico y linolénico contenido de más de 30% en una relación predeterminada para formar una mezcla (Reivindicación 1). La relación del aceite vegetal y el aceite insaturado es de 9: 1 a 1: 9 de aceite vegetal: aceite insaturado, preferiblemente de 9: 1 a 5: 5 (Reivindicación 3). El aceite vegetal tal como aceite de palma, oleína de estearina o se mezcla con un aceite insaturado tal como aceite de soja, aceite de girasol, aceite de maíz, aceite de canola, aceite de colza con lo cual la proporción añadido no es tan alta como para frustrar el propósito de la proceso de fraccionamiento y la viabilidad del proceso en términos de valor práctico (Párr. 15). Es posible usar aceite de palma normal y mezcla con

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:90413

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/14-012350

	mucho menor porcentaje de aceites insaturados (Párr. 20).
ii) Calentar el aceite mezclado a una temperatura que oscile entre los 40°C a 60°C.	Calentar la mezcla a una temperatura de entre 50°C a 75°C hasta que se funden todos los cristales (Párr. 11).
iii) Pasar la mezcla calentada de la etapa ii a través de un procedimiento de fraccionamiento que comprende:	En el proceso de fraccionamiento de la presente invención, se requieren tres etapas sucesivas (...) En primer lugar, la mezcla de aceite se calienta hasta que se funden todos los cristales. El enfriamiento del líquido para producir la nucleación es seguido por el crecimiento de cristales de un tamaño y forma que permitan una separación eficiente. La separación y purificación de los sólidos de la fase líquida es la última etapa del proceso (Párr. 24).
a) Cristalar la mezcla que se calentó en la etapa ii, con agitación constante en una temperatura que oscile entre los 40°C y -5°C por un periodo entre 6 y 24 horas, y	Enfriar el líquido obtenido de la etapa (b) para obtener una mezcla de aceite y cristales en el que los cristales son de un tamaño adecuado y una forma que permite la separación eficiente del aceite y los cristales; y (Párr. 11, Reivindicación 1). La cristalización se lleva a cabo entre 4 a 24 horas (Reivindicación 6, Párr. 18). Hay un enfriamiento en la matriz de aceite desde una temperatura de por encima del punto de fusión de los aceites a la de temperaturas de 8 °C a 20 °C (Párr. 17).
v) Filtrar la suspensión de la etapa iii a una temperatura que oscile entre los 5°C a 18°C y a una presión que oscile entre los 400kPa a 3000 kPa, y	Separar la mezcla de aceite y cristales para obtener la composición de aceite. (Párr. 11, Reivindicación 1). La filtración debe estar en condiciones refrigeradas, preferible tener al menos 10°C por debajo de ambiente (Párr. 25). La filtración de los productos de aceite se logra a través de filtro de membrana de prensa de al menos 4 bares (Ej. 1).
vi) Refinar el aceite cristalizado y el aceite líquido	No menciona.

El documento D1 se considera el estado de la técnica cercano a la invención definida

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:90413

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/14-012350

en la reivindicación 1 porque divulga métodos para la obtención de composiciones de aceite con alto valor nutricional.

La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 1 y el método de D1 consiste en que este último no menciona refinar el aceite cristalizado y el aceite líquido.

El efecto que logra refinar el aceite cristalizado y el aceite líquido es que el refinamiento mejora la calidad y valor nutritivo del producto.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿cómo modificar el método conocido en D1 para mejorar la calidad del producto y valor nutritivo?

Sin embargo, una persona normalmente versada en la materia con el saber general de la técnica conoce que el refinado permite la remoción de impurezas y obtener un producto de color claro, olor neutro y buena estabilidad a la oxidación (Pág. 17, Párr. 3 a Pág. 18, Párr. 1)³, además conoce que, el aporte total de carotenos del aceite crudo de palma varía entre 500 y 700 ppm de tocotrienoles y de 500 a 1000 ppm de carotenos (Pág. 10, Párr. 1)⁴, y con una serie de conocimientos específicos de la invención, estaría motivada a refinar el aceite cristalizado y el aceite líquido en el método que se da a conocer en D1, para mejorar la calidad del producto y obtener un producto con mayor valor nutritivo, tal como se encuentra reclamado en la reivindicación 1 de la solicitud, motivo por el cual se considera obvia. Adicionalmente, el documento D1 enseña que el aceite vegetal puede ser aceite de palma (Párr. 15), (...) es posible usar aceite de palma normal y mezclar con mucho menor porcentaje de aceites insaturados (Párr. 20) (...), realizar el proceso de acuerdo con la invención puede proporcionar ventajas sustanciales en términos de los productos que tienen una composición de aceite de mayor valor nutritivo (Párr. 18). Cabe decir, que la solución al anterior problema técnico objetivo se encuentra dentro de un diseño de procesos, lo cual se encuentra dentro de la práctica habitual de la persona versada en la materia que trabaje en la formulación y obtención de aceites comestibles.

Puesto que las reivindicaciones dependientes 2 y 3 no mencionan características adicionales, se considera que tales reivindicaciones tampoco tienen nivel inventivo.

Por otro lado, el artículo 30 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, señala:

3 <http://www.bdigital.unal.edu.co/6799/4/01107390.2010.pdf>
<https://books.google.com.co/books?id=jK76GEHsdKAC&pg=PA43&lpg=PA43&dq=Segers+y+van+de+Sande,+1988&source=bl&ots=B2jyDiL5ze&sig=3iByMR1a98x2AO4y8IN3HqxsGlw&hl=es&sa=X&ei=9tlXVeerElzIsASYjICoCQ&ved=0CB4Q6AEwAA#v=onepage&q=Segers%20y%20van%20de%20Sande%2C%201988&f=false>
4 <http://www.bdigital.unal.edu.co/6799/4/01107390.2010.pdf>

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:90413

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/14-012350

“Las reivindicaciones definirán la materia que se desea proteger mediante la patente. Deben ser claras y concisas y estar enteramente sustentadas por la descripción.

Las reivindicaciones podrán ser independientes o dependientes. Una reivindicación será independiente cuando defina la materia que se desea proteger sin referencia a otra reivindicación anterior. Una reivindicación será dependiente cuando defina la materia que se desea proteger refiriéndose a una reivindicación anterior. Una reivindicación que se refiera a dos o más reivindicaciones anteriores se considerará una reivindicación dependiente múltiple.”

En cuanto a la reivindicación 4 del radicado N° 14-012350-00005-0000 del expediente administrativo, es importante precisar que son reivindicaciones que no se ajustan a los parámetros establecidos en el artículo 30 anteriormente transcrito, por cuanto, se incluyen se incluye un término indefinido y/o impreciso “*por lo menos*”, el cual no permite establecer un intervalo puntual para cada una de las características técnicas, no siendo estas precisas y por lo tanto no claras. Además, se presentan falsas dependencias “*...obtenida por el procedimiento de cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3 (...)*”, lo cual no es permitido, es decir, esta reivindicación de producto (composición) también se encuentra defina en términos del procedimiento de fabricación, lo cual no es posible, dado que un producto se debe definir por la forma o constitución del mismo, las partes que lo componen, es decir, una composición se caracteriza por sus componentes y los rangos de estos. Al respecto no debe olvidarse, que las reivindicaciones de producto y de procedimiento son diferentes y, por ello, deben redactarse de manera independiente en el pliego reivindicatorio. Sobre las mismas, el Tribunal Andino de Justicia ha dicho lo siguiente:

“El objeto de la invención de producto está constituido por un cuerpo cierto destinado a llenar una necesidad industrial que el estado de la técnica aún no ha satisfecho. En cambio, el objeto de la invención de procedimiento se encuentra conformado por “una serie o sucesión de operaciones que inciden sobre una materia (sólida, líquida o gaseosa) que se encamina a la obtención de una cosa o un resultado”. (Otero Lastres, José Manuel. Ob. Cit)⁵.

En referencia al argumento de la solicitante, según el cual “*...la nueva reivindicación 4 no reclama cualquier composición de aceite, sino únicamente las composiciones hechas por el proceso de la presente invención (más las características de la reivindicación 4), por lo que, contrario a restarle claridad al Capítulo Reivindicatorio, protegen modalidades específicas de la invención (...)*”, es importante reiterar que la invención tal como está reivindicada no queda claramente definida dado que al ser la reivindicación 1 y sus dependientes reivindicaciones que buscan proteger un método y la reivindicación 4 una reivindicación de producto, en particular una composición, no queda delimita el objeto de la solicitud, no siendo claro el alcance de la solicitud. Se reitera que un producto se debe caracterizar por la forma y constitución del mismo y las partes que lo componen, es decir, una composición se caracteriza por sus componentes y los rangos de estos, por su parte un método, proceso o procedimiento se caracteriza por las etapas con las condiciones técnicas para llevarlo a cabo. Al respecto no debe olvidarse, que las reivindicaciones de producto y de procedimiento

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:90413

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/14-012350

son diferentes y, por ello, deben redactarse de manera independiente en el pliego reivindicatorio. Sobre las mismas, el Tribunal Andino de Justicia ha dicho lo siguiente:

“El objeto de la invención de producto está constituido por un cuerpo cierto destinado a llenar una necesidad industrial que el estado de la técnica aún no ha satisfecho. En cambio, el objeto de la invención de procedimiento se encuentra conformado por “una serie o sucesión de operaciones que inciden sobre una materia (sólida, líquida o gaseosa) que se encamina a la obtención de una cosa o un resultado”. (Otero Lastres, José Manuel. Ob. Cit)⁶.

En referencia al argumento de la solicitante a favor de la novedad de la solicitud “... *las composiciones reclamadas en la presente invención son diferentes de la composición de D2, ya que el producto de la presente invención es una oleína (aceite líquido refinado) obtenida a partir de una mezcla de aceite de palma y un aceite insaturado (segundo aceite), mientras que el producto de D2 comprende oleína obtenida a partir de un solo tipo de aceite (aceite de palma roja). Además, D2 no da a conocer explícitamente una oleína como la expuesta en la presente invención, ni el aceite cristalizado refinado (...)*”, es necesario señalar que la reivindicación 4 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 de aceite (Resumen, Reivindicación 1), la cual incluye: por lo menos 300 ppm de caroteno, y por lo menos 400 ppm de vitamina E (Resumen, Reivindicación 1). Cabe decir, las diferencias mencionadas no se encuentran reflejadas en la reivindicación 4, por lo cual, los argumentos de la Solicitante no resultan persuasivos para desvirtuar el presente análisis de patentabilidad.

En referencia al argumento de la solicitante a favor del nivel inventivo de la solicitud “...*a pesar de que D1 es similar, no es idéntico, y que D1 utiliza diferentes materias primas, que terminan produciendo un aceite que contienen composiciones de ácidos grasos saturados, ácidos grasos monoinsaturados y ácidos poliinsaturados en una proporción de 1:1:1 sin enriquecimiento de nutrientes. Además, D1 utiliza aceite de palma refinado que no contiene carotenos y tocotrienoles reducidos. Por su parte, la presente invención utiliza aceite de palma crudo como material de partida (...) como los carotenos y tocotrienoles en el aceite de palma crudo se mantuvieron intactos, el aceite producido utilizando dicho material es más nutritivo y dicho aceite contienen la composición de ácidos grasos deseada(...)* En la presente invención, el fraccionamiento del crudo/aceite mezclado sin refinar se lleva a cabo, y es seguido por proceso de refinación (...) la invención maximiza la transferencia de carotenos/tocotrienoles en la fracción líquida (aceite líquido) (...)”, al respecto, es importante resaltar que el documento D1 utilizó para el análisis de nivel inventivo, ya que comparte el mayor número de características técnicas esenciales con el método reivindicado, adicionalmente, el documento D1 enseña un proceso para la obtención de una composición de aceite, el proceso incluye las etapas de: mezclar un aceite vegetal con un aceite insaturado que tiene un contenido de ácido oleico de más de 20% y linoléico y linolénico contenido de más de 30% en una relación predeterminada

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:90413

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/14-012350

para formar una mezcla (Reivindicación 1), donde el aceite vegetal es tal como aceite de palma (...) (Párr. 15). Además, enseña que es posible usar aceite de palma normal (...) (Párr. 20). Por lo cual, se infiere que también se puede usar aceite de palma crudo. El documento D1 además enseña que, el proceso de acuerdo con la invención puede proporcionar ventajas sustanciales en términos de los productos que tienen la composición del aceite de mayor valor nutritivo (Párr. 18). Por lo cual, es claro el material de partida puede ser aceite de palma crudo y dadas las etapas con las condiciones técnicas del proceso propuesto en D1, es posible obtener un aceite de alto valor nutritivo.

Ahora bien, la persona versada en la materia conoce que el refinado permite la remoción de impurezas y obtener un producto de color claro, olor neutro y buena estabilidad a la oxidación (Pág. 17, Párr. 3 a Pág. 18, Párr. 1)⁷, además conoce que, el aporte total de carotenos del aceite crudo de palma varía entre 500 y 700 ppm de tocotrienoles y de 500 a 1000 ppm de carotenos (Pág. 10, Párr. 1)⁸, por lo cual, al enfrentar el problema técnico de obtener un producto de alto valor nutritivo y calidad, la persona versada en la materia estaría motivada a refinar el aceite líquido y el aceite cristalizado en el proceso que se da a conocer en D1, para obtener un aceite con la calidad y el valor nutritivo deseado. Cabe decir, que el efecto sería el mismo, dado que es posible que es posible partir de un aceite de palma normal ((Párr. 20), es decir, no refinado y al realizar el proceso de acuerdo con las enseñanzas de D1 que puede proporcionar ventajas sustanciales en términos de los productos que tienen la composición del aceite de mayor valor nutritivo (Párr. 18), es decir, el proceso propuesto garantiza la obtención de un producto con alto valor nutritivo. Es así, que es posible llegar a la invención reivindicada a partir de la combinación del estado de la técnica y el conocimiento de la persona versada en la materia.

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,

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: Denegar la patente de invención a la creación titulada “UN MÉTODO PARA PRODUCIR UNA COMPOSICIÓN DE ACEITE”.

ARTÍCULO SEGUNDO: Notificar el contenido de la presente resolución a la(s)

⁷ <http://www.bdigital.unal.edu.co/6799/4/01107390.2010.pdf>

[https://books.google.com.co/books?id=jK76GEHsdKAC&pg=PA43&lpg=PA43&dq=Segers+y+van+de+Sande,](https://books.google.com.co/books?id=jK76GEHsdKAC&pg=PA43&lpg=PA43&dq=Segers+y+van+de+Sande,+1988&source=bl&ots=B2jyDiL5ze&sig=3iByMR1a98x2AO4y8IN3HqxsGlw&hl=es&sa=X&ei=9tlXVeerElzlSASYjICoCQ&ved=0CB4Q6AEwAA#v=onepage&q=Segers%20y%20van%20de%20Sande%2C%201988&f=false)

[+1988&source=bl&ots=B2jyDiL5ze&sig=3iByMR1a98x2AO4y8IN3HqxsGlw&hl=es&sa=X&ei=9tlXVeerElzlSASYjICoCQ&ved=0CB4Q6AEwAA#v=onepage&q=Segers%20y%20van%20de%20Sande%2C%201988&f=false](https://books.google.com.co/books?id=jK76GEHsdKAC&pg=PA43&lpg=PA43&dq=Segers+y+van+de+Sande,+1988&source=bl&ots=B2jyDiL5ze&sig=3iByMR1a98x2AO4y8IN3HqxsGlw&hl=es&sa=X&ei=9tlXVeerElzlSASYjICoCQ&ved=0CB4Q6AEwAA#v=onepage&q=Segers%20y%20van%20de%20Sande%2C%201988&f=false)

⁸ <http://www.bdigital.unal.edu.co/6799/4/01107390.2010.pdf>

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:90413

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/14-012350

sociedad(es) Malaysian Palm Oil Board, 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 23 Nov 2015

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO,



PABLO FELIPE ROBLEDÓ DEL CASTILLO

Doctor(a)

CARLOS R. OLARTE GARCIA, office@olartemoure.com

Elaboró: Yenny Marcela Campos Borda
Revisó: Olga Ximena Benavides Salazar
Revisó: Jose Luis Salazar Lopez
Aprobó: Jose Luis Salazar Lopez