

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 2297

Ref. Expediente N° 16104216

Señor(a)
NATURAL BODY CENTER LTDA
tmtamayo@gmail.com

Asunto: PATENTE DE INVENCIÓN

Patente de Invención	PT	Patente de Modelo de Utilidad	
Vía Nacional	NAL		

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	16104216	25 de abril de 2016
	16104216	10 de agosto de 2016
Reivindicaciones:	16104216	25 de abril de 2016
	16104216	10 de agosto de 2016

2. Objeto de la invención

De acuerdo con lo establecido en el numeral 1.2.2.2 del Capítulo Primero del Título X de la Circular Única para efectos del examen de patentabilidad, se tendrá en cuenta la tasa pagada por el solicitante al momento de comenzar el examen para las reivindicaciones adicionales; esto es que cuando la solicitud contenga más de diez (10) reivindicaciones y no se haya pagado la tasa complementaria, sólo se estudiarán las cubiertas por la tasa pagada. Por lo tanto, se estudiarán las reivindicaciones 1 a 4 del capítulo reivindicatorio (Radicado 16104216 del 10 de agosto de 2016).

Título de la solicitud: “PROCESO DE OBTENCION Y PRODUCTO DE MUFFIN DE QUESO SIN GLUTEN NI FIBRA”.

El problema planteado en esta solicitud consiste en la necesidad de obtener un producto tipo muffin que pueda ser consumido por pacientes con diabetes, sobrepeso, obesidad, con alergia al gluten o con otros trastornos de carácter alimentario.

Para resolver este problema técnico, la solicitud en estudio proporciona un muffin libre de gluten y de carbohidratos que comprende queso Paipa, queso tipo parmesano, piel de cerdo deshidratada, tostada y molida, además de otros aditivos, para proporcionar alimentos en pacientes con sobrepeso, diabéticos y con otras patologías alimentarias.

Oficio N° 2297

Ref. Expediente N° 16104216

El objeto de la presente solicitud se relaciona con la Clasificación Internacional de Patentes (CIP): A21D 13/08.

3. De la solicitud de patente

Reivindicaciones (Art. 30 D 486, Art. 22 PCT)

Las reivindicaciones 1 a 4 no son claras, porque hacen referencia a "Grindsted", que corresponde a una marca registrada y por tanto no definen al producto porque su composición puede cambiar con el paso del tiempo aunque conserve el mismo nombre. Se sugiere aclarar cuáles son las características del producto en cuestión, es decir, se sugiere reemplazar "Grindsted" por el producto correspondiente, que son monoglicéridos esterificados con ácido láctico.

Las reivindicaciones 1 y 4 no son claras, porque se refiere a "una duración de 5 días en refrigeración", que es un resultado a alcanzar y no definen al producto, puesto que la reivindicación incluiría no sólo la solución propuesta por el solicitante, sino todas las alternativas presentes o futuras que lleguen a ese resultado. Se sugiere reemplazarlo por las características esenciales, estructurales o funcionales, que contribuyen a la obtención de ese efecto.

Las reivindicaciones 1 y 4 no son claras, porque la mención de "listo para el consumo de una dieta de personas y de pacientes con problemas de sobrepeso, obesidad, diabetes, celíacos y patologías específicas en su alimentación", indican el uso que puede darse al producto reivindicado, el cual no es una característica técnica que defina a la invención. Se sugiere eliminar esta referencia de estas reivindicaciones.

Las reivindicaciones 2 y 3 no son claras, porque se mencionan características técnicas adicionales no tenidas en cuenta en la reivindicación independiente. Se sugiere incluir dichas características dentro de la reivindicación independiente 1.

La reivindicación 3 no es clara, porque esta hace referencia a las unidades de masa como "kl", donde esta abreviatura no es válida ni reconocida por el Sistema Internacional de Unidades para referirse al kilogramo como unidad de masa. Se sugiere reemplazar la abreviatura "kl", por la abreviatura "kg", la cual si es válida para referirse al kilogramo como unidad de masa.

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: El 25 de abril de 2016 y se encontraron los siguientes documentos que anticipan el objeto de esta solicitud:

Ítem	Documento	Título	Fecha de Publicación
D1	Libro electrónico	"Dieta Auriculoterapia"	22/Agosto/2013
D2	Página web	"Muffins sin gluten de Genius"	30/Abril/2013

Oficio N° 2297

Ref. Expediente N° 16104216

El documento D1¹ divulga un proceso para preparar muffins que comprenden queso Paipa, queso parmesano y chicharrón triturado (Pág. 12).

El documento D2² divulga muffins sin gluten para personas alérgicas al gluten.

5. Examen de Patentabilidad (Art. 14 D486)

Nivel Inventivo (Art. 18 D486)

La reivindicación 1 divulga “*Composición de un muffin de queso (...) caracterizado por dos tipos de queso: Queso Paipa y queso tipo parmesano, huevo, piel de cerdo deshidratada y molida, sorbato de potasio, goma xantana, Grinsted y amasijos de panadería, donde el 40% hasta el 50% es queso, y el resto es huevo, chicharron y leche...*” (Radicado 16104216 del 10 de agosto de 2016).

Comparación de las características técnicas esenciales con el Estado de la Técnica

Solicitud	D1	D2
Muffin que comprende	Muffin (Pág. 12)	Muffin
Queso Paipa y queso tipo parmesano Entre el 40% y 50%	Queso Paipa (70g) y queso parmesano (2 cucharadas) Mayoritariamente el peso del muffin es queso	No se menciona
Piel de cerdo deshidratada, tostada y molida	Chicharrón americano triturado	Harina de arroz, harina de maíz y fécula
Huevo	Huevo	Huevo
sorbato de potasio, goma xantana, Grindsted®	No menciona	sorbato de potasio, goma xantana, mono y diglicéridos de ácidos grasos, estearoil-2-lactilato de sodio
El 50% en peso es queso, el resto es huevo, leche y harina de chicharron	Mayoritariamente el peso del muffin es queso	No se menciona

El documento D1 es considera el estado de la técnica más cercano al muffin de la solicitud de acuerdo con la reivindicación 1, porque divulga un muffin que contiene queso Paipa, queso parmesano, huevo y chicharrón triturado, como un alimento de tipo dietario (Pág. 12).

La diferencia entre el muffin de la presente solicitud con respecto al divulgado en el documento D1, consiste en que la presente solicitud el muffin contiene aditivos como sorbato de potasio, goma xantana y Grindsted®.

Esta diferencia le confiere al muffin de la solicitud el efecto técnico de obtener un muffin más consistente y más estable.

El problema técnico objetivo que se pretende resolver es el siguiente: Como modificar el muffin divulgado en el documento D1, para obtener un muffin con más consistencia y estabilidad.

¹https://issuu.com/zoraidahernandez0509/docs/catalogo_dieta_auriculoterapia

²<http://www.directoalamesa.com/muffins-sin-gluten-de-genius/>

Oficio N° 2297

Ref. Expediente N° 16104216

Sin embargo, el documento D2 divulga un muffin que comprende una base harina de arroz y maíz, que comprende aditivos como huevo, sorbato de potasio, goma xantana, mono y diglicéridos de ácidos grasos, estearoil-2-lactilato de sodio y fécula.

Por lo tanto, una persona normalmente versada en la materia y conocedora de los conceptos divulgados en los documentos D1 y D2, sin ningún esfuerzo, modificaría el muffin del documento D1, incluyendo los aditivos como sorbato de potasio, goma xantana, mono y diglicéridos de ácidos grasos, estearoil-2-lactilato de sodio y fécula con el propósito de incrementar la consistencia y estabilidad del muffin, como lo sugiere el documento D2, para obtener el muffin propuesto en la solicitud de manera obvia o evidente.

En consecuencia, la reivindicación 1, de acuerdo a lo divulgado en los documentos D1 y D2, carece de Nivel Inventivo.

Las reivindicaciones 2 y 3, dependientes de la reivindicación 1, no mencionan características inventivas adicionales a las comprendidas dentro del objeto de la reivindicación 1. Por lo tanto, estas reivindicaciones también carecen de Nivel Inventivo.

6. Conclusión

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

Item	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	Libro electrónico	1 a 3	Nivel Inventivo
D2	Página web	1 a 3	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.

Si como respuesta a este requerimiento el solicitante llegara a modificar: i) el capítulo reivindicatorio, ii) la descripción de la invención a proteger, iii) o presente un nuevo capítulo reivindicatorio, y desee que se realice un nuevo examen de patentabilidad a esta modificación, no deberá pagar la tasa de modificación voluntaria pero sí la correspondiente a la tasa de examen de patentabilidad. En todo caso, el número de requerimientos por no patentabilidad estará supeditado a que el término del estudio de patentabilidad no sea superior a 18 meses, contados desde la publicación de la solicitud de patente de invención. Adicionalmente, se le recuerda al solicitante que si como respuesta a este requerimiento llegara a modificar el capítulo reivindicatorio y éste contenga más de diez (10) reivindicaciones deberá pagar la tasa por reivindicación adicional.

Se invita al solicitante se sirva indicar, si así lo considera, su renuncia al término faltante para los sesenta (60) días.

Notifíquese el presente oficio conforme a lo dispuesto en el Título I, Actuaciones ante la Superintendencia de Industria y Comercio; Capítulo sexto, publicación, comunicación,

Oficio N° 2297

Ref. Expediente N° 16104216

notificación y ejecutoria de las decisiones de la Superintendencia de Industria y Comercio, informándoles que contra el mismo no procede el recurso de la vía gubernativa.

Atentamente,



JOSE LUIS SALAZAR LÓPEZ
DIRECTOR DE NUEVAS CREACIONES (C)

Elaborado: DAYRON ALEXANDER RAMÍREZ REYES

Revisado: OLGA ROSA GONZÁLEZ FONSECA

Aprobado: JOSE LUIS SALAZAR LÓPEZ