

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 82885

Ref. Expediente N° 14043145

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

En ejercicio de sus facultades legales, en especial de las que se confirieron en el numeral 34 del artículo 3 del Decreto 4886 de 2011, y

CONSIDERANDO

PRIMERO: Que mediante Resolución No. 89753 del 20 de noviembre de 2015, la Superintendencia de Industria y Comercio denegó patente de invención a la creación denominada “COMPOSICIÓN GRASA QUE AUMENTA LA RESISTENCIA A LA FRACTURA DE LAS GALLETAS TIPO CRACKER”, con fundamento en el artículo 16 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, al estimar que las reivindicaciones 1 a 6 no cumplieron con el requisito de novedad.

SEGUNDO: Que mediante escrito radicado en esta Entidad el 29 de diciembre de 2015 con el No. 13-043145-00008-0000, encontrándose dentro del término establecido para el efecto, la sociedad TEAM FOODS COLOMBIA S.A, interpuso recurso de reposición contra la citada Resolución, con fundamento en los argumentos que a continuación se sintetizan:

Con fundamento en lo estipulado en el artículo 34 de Decisión 486 presentan un capítulo reivindicatorio modificado que consta de seis (6) reivindicaciones, el cual reemplaza el presentado, con la intención de superar las objeciones dadas en la Resolución impugnada. Con las modificaciones se busca definir de forma más precisa la composición grasa que aumenta la resistencia a la fractura de las galletas tipo cracker, principalmente, en la reivindicación 1 la cual menciona el tipo de emulsificante, especificando “(...) *que se selecciona(n) de entre ésteres de poliglicerol provenientes de grasas comestibles* (...)”.

Presenta su desacuerdo frente a lo que considera fue una incorrecta evaluación del arte previo por parte de esta Oficina, explica que las principales características de la materia reclamada se basa en una “(...) *composición grasa que comprende un*

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 82885

Ref. Expediente N° 14043145

aceite o mezcla de aceites y un emulsificante o mezcla de emulsificantes, la cual aplicada en una etapa de esponja y amasado (...) imparte mayor resistencia al quiebre en el producto final, así como mayor volumen y menos masa susceptible a atrapar humedad del medio ambiente.”, con lo cual se logra galletas más crocantes, especifica que dichas características son logradas por la concentración del tipo particular del o los emulsificantes utilizados.

Adicionalmente explica que la invención está dirigida hacia una composición grasa con la cual se logre reforzar la burbuja de las galletas, lo que le da mayor resistencia al quiebre, beneficiando de esta manera la producción de galletas ya que se reduce las “...pérdidas operacionales durante la etapa de enfriamiento, quiebre, empaque, almacenamiento y transporte”. En vista de lo anterior, concluye que el nuevo capítulo reivindicatorio no se encuentra anticipado por los documentos D1 y D2.

Explica que ninguno de los documentos trasladados “(...) **divulgan o sugieren el tipo de emulsificantes que comprende la composición grasa reclamada** (...)”, es decir, ni D1 ni D2 mencionan emulsificantes seleccionados entre “**esteres de poliglicerol**” que proceden de grasas comestibles. Por su parte, el documento D1 divulga emulsificantes como lecitina, esteres de monoglicéridos de ácido tartárico diacetilato, laurilato estearoil de sodio, entre otros. Y D2 revela emulsificantes que incluyen nono- diglicéridos, esteres de propilenglicol, esteres de ácido láctico, esteres de ácido acético y un coemulsificante iónico. Por lo cual, es evidente que ninguno de los dos documentos trasladados sugieren una composición grasa que incluya esteres de poliglicerol, con la cual se aumente la resistencia a la fractura de las galletas tipo cracker.

Por lo anteriormente sustentado, la recurrente solicita a este Despacho revocar la Resolución No.89753 del 20 de noviembre de 2015, para obtener la concesión del privilegio de patente.

TERCERO: Que dentro del contexto antes descrito, esta Entidad procede a resolver el recurso de reposición interpuesto en los siguientes términos:

Es importante mencionar que se acepta el nuevo capítulo reivindicatorio, compuesto por seis (6) reivindicaciones, comoquiera que se ajusta a las prescripciones contenidas en el artículo 34 de la Decisión 486, realizando el pago de la tasa respectiva y, por lo tanto, dicho capítulo reivindicatorio será objeto de este estudio.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 82885

Ref. Expediente N° 14043145

Ahora bien, frente al desacuerdo de la recurrente en cuanto a lo que considera que fue una incorrecta evaluación del arte previo ya que dichas anterioridades no están enfocadas en composiciones grasas que comprenden un aceite o mezcla de aceites y un emulsificante o mezcla de emulsificantes, con la cual se busca dar mayor resistencia al quiebre en el producto (galleta) final, así como mayor volumen y menos masa susceptible a atrapar humedad del medio ambiente, donde dichas características “(...) son logradas por la concentración del tipo particular del o los emulsificantes utilizados (...)” –subrayado fuera de texto-, es importante precisar, que en el análisis de la descripción y de las pruebas presentadas, se encuentra que dicho “efecto” no se encuentra claramente sustentado, por cuanto, la comparación se realizó con composiciones que tiene emulsionante (A, B y C), que en este caso es éster poliglicérido o que no tienen (Patrón), por tanto, no es claro el efecto técnico logrado de la selección del “éster poliglicérido” frente a otros tipos de emulsificantes, ya que no se realizaron comparaciones frente a composiciones conocidas en el estado de la técnica que incluyen emulsificantes de otro tipo.

Frente a lo anterior, es importante mencionar que ya eran conocidos en el estado de la técnica ensayos de la funcionalidad y relación de las materias primas en la elaboración de galleta, particularmente, la adición de emulsificantes, como por ejemplo la lecitina, que también está contemplada en la invención, al referir en la descripción “(...) *La composición grasa de la invención utiliza uno a más emulsificantes, los cuales se seleccionan, entre otros de (...) lecitina*” (Ver. Pág.5, líneas 15 a 20 del Radicado No.14-043145-00000), la masa sin lecitina no forma una buena emulsión, lo que provocó que al amasar la masa (que presenta burbujas) se rompiera¹ (Pág. 15, ítem 4.4), lo cual tiene bastante relación con lo expresado por la recurrente. A la luz de lo anterior, se reitera que no existen datos que confirmen o con los cuales se pueda verificar que la mejora de las características de la galleta esté dada por la concentración del tipo particular del o los emulsificantes utilizados.

De igual manera, en lo que respecta a que la invención está dirigida hacia una composición grasa con la cual se logre reforzar la burbuja de las galletas, dicho efecto no fue sustentado durante el trámite, ya que no se presentaron pruebas que lo demuestren, por tanto, se hace necesario realizar el análisis y evaluación de

¹Funcionalidad de las materias primas en la elaboración de galletas. Tesis de Master Sara Cabeza Rodríguez. Septiembre de 2009. http://riubu.ubu.es/bitstream/10259.1/117/5/Cabeza_Rodriguez.pdf

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 82885

Ref. Expediente N° 14043145

altura inventiva y del efecto técnico inesperado que pretende lograr la invención con la composición.

Si bien es cierto que las anterioridades D1 y D2 no mencionan emulsificantes seleccionados entre “**esteres de poliglicerol**”, como bien lo refiere la recurrente, el documento D1 divulga emulsificantes como lecitina y D2 revela emulsificantes que incluyen nono- diglicéridos, esteres de propilenglicol, que se entiende tendrían el mismo comportamiento como emulsificante al igual que el éster de poliglicerol, por lo cual, como bien se dijo en el párrafo anterior, es indispensable realizar un análisis del posible efecto técnico inesperado de la selección del emulsificante frente al resto presentado en el estado de la técnica.

Por lo demás encuentra la Oficina que a raíz de las modificaciones hechas en el nuevo capítulo reivindicatorio, los documentos D1 y D2 no resulta totalmente relevante para afectar la novedad de la invención por cuanto no divulgan específicamente el uso de esteres de poliglicerol como emulsionante, existen otros documentos en el estado de la técnica que eventualmente podrían llegar a afectar los requisitos de patentabilidad de la materia que ahora se reivindica como por ejemplo US6,048,564 publicado el 11 de abril de 2000, el cual divulga materia cercana a la invención de la solicitud, por lo tanto, es pertinente realizar un nuevo examen de fondo.

Con fundamento en las anteriores consideraciones, el Superintendente de Industria y Comercio,

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: REVOCAR la decisión contenida en la Resolución No. 89753 del 20 de noviembre de 2015, por medio de la cual se denegó una patente de invención.

ARTÍCULO SEGUNDO: Enviar el expediente a la Dirección de Nuevas Creaciones, para que se disponga lo relacionado con la práctica de un nuevo examen de patentabilidad de acuerdo con lo previsto en el artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 82885

Ref. Expediente N° 14043145

ARTÍCULO TERCERO: Notificar el contenido de la presente Resolución a la sociedad TEAM FOODS COLOMBIA S.A, advirtiéndole que contra ella no procede recurso alguno.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Bogotá D.C., a los 12 de diciembre de 2017



PABLO FELIPE ROBLEDO DEL CASTILLO
Superintendente de Industria y Comercio