

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 2416 del 10 de abril de 2019

Ref. Expediente N° NC2017/0003285

Señor(a)
UNAVOO FOOD TECHNOLOGIES LTD.

Patente de invención PCT

TÍTULO DE LA SOLICITUD: “UNA COMPOSICIÓN MODIFICADORA DEL SABOR Y PRODUCTOS QUE COMPRENDEN LA MISMA”
NÚMERO DE SOLICITUD INTERNACIONAL: PCT/IL2015/050907
FECHA DE PRESENTACIÓN INTERNACIONAL: 8 de septiembre de 2015
PRIORIDAD: IL 234525 8 de septiembre de 2014.

Como resultado del examen de patentabilidad realizado a la solicitud indicada en la referencia, atendiendo a lo consagrado en el artículo 45 de la Decisión 486 de 2000, se le comunica que esta Dirección ha encontrado que la materia objeto de solicitud no cumple con algunos requisitos establecidos en la Decisión, con fundamento en los siguientes aspectos:

1. Documentos estudiados

Descripción	NC20017/0003285	4 de abril de 2017
Reivindicaciones:	NC20017/0003285	4 de abril de 2017
	NC20017/0003285	21 de junio de 2017
Dibujos:	NC20017/0003285	4 de abril de 2017

2. Modificaciones presentadas (Art. 34 Decisión 486)

Se aceptan las modificaciones radicadas el 21 de junio de 2017, bajo el número NC2017/0003285, por ajustarse a los requisitos legales.

3. 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, cuando la solicitud contenga más de diez (10) reivindicaciones y no se haya pagado la tasa



REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 2416 del 10 de abril de 2019

Ref. Expediente N° NC2017/0003285

complementaria, sólo se estudiarán las cubiertas por la tasa pagada al momento de realizar el examen de patentabilidad consagrado en el artículo 45 de la Decisión 486. Por lo tanto, se estudiarán las reivindicaciones 1 a 22 del radicado N° NC2017/0003285 del 21 de junio de 2017.

El problema planteado en esta solicitud consiste en que los edulcorantes naturales como la sacarosa y la fructosa, tienen alto nivel calórico, en tanto que edulcorantes como la sucrosa y la estevia, son edulcorantes muy intensos, que originan un regusto amargo, con dulce persistente y palatabilidad astringente, para enmascarar el sabor.

Para resolver este problema técnico, la solicitud en estudio proporciona proporcionar una composición soluble en agua, que comprende fibras de acacia y estevia como sustituto de la sacarosa, la composición carece del regusto desagradable conocido de la estevia.

4. De la solicitud de patente

4.1 Título

El nombre de la invención de que se trata en el artículo 27 literal d) de la Decisión 486 deberá reflejar el objeto y el campo industrial con el cual se relaciona la misma y ser concordante con la materia descrita y las reivindicaciones de la solicitud. El nombre no podrá referirse a nombres personales, marcas de productos o nombres de fantasía.

El solicitante en el escrito radicado bajo el N° NC2017/0003285 el 4 de abril de 2017, tituló la invención como: “UNA COMPOSICIÓN MODIFICADORA DEL SABOR, USOS DE LA MISMA Y PRODUCTOS QUE COMPRENDEN LA MISMA”. Esta Oficina sugirió el cambio del título y el solicitante bajo radicado NC2017/0003285 del 21 de junio de 2017, lo cambio y se acepta por: “UNA COMPOSICIÓN MODIFICADORA DEL SABOR Y PRODUCTOS QUE COMPRENDEN LA MISMA”.

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

El capítulo reivindicatorio no se encuentra debidamente soportado en la descripción puesto que en las realizaciones preferidas hace referencia a las composiciones mencionadas en la tabla 1, lo cual no evidencia la acción de todas las composiciones reclamadas, sino que se hace una generalización de manera especulativa.



REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 2416 del 10 de abril de 2019

Ref. Expediente N° NC2017/0003285

Se sugiere restringir la solicitud a una razonable cantidad de acuerdo a las composiciones que se encuentran debidamente soportados en el capítulo descriptivo. Teniendo en cuenta la descripción en los ejemplos se encuentra:

Tabla 1. Ejemplos de los componentes soportados

Componente	Proporción	Descripción
Fibra de Acacia (blanca) (goma de Acacia Seyal: el fabricante proporciona el contenido de fibra dietética de 90%)	96%	Ejemplo 1
Fibra de Acacia parda (orgánica, goma BioL orgánica de Acacia Seyal, con 90% contenido de fibra dietética, por fabricante)	96%	Ejemplo 1
Estevia (con mínimo de 95% de rebaudiósido A)	4%	Ejemplo 1
Fibra de goma A	50%,	Ejemplo 2
Fibra de goma B (fibra Acacia goma de Acacia Seyal)	70%, 50%, 30%	Ejemplo 2
Estevia	1% - 10%	Ejemplo 2
Fibras de acacia	96%, 97%	Ejemplo 3
Estevia	4%, 3%	Ejemplo 3
Fibra de acacia: estevia	96%:4%	Ejemplo 4

El solicitante debe definir específicamente la materia y el alcance de la invención a través de las características técnicas esenciales que se encuentren enteramente soportadas en la descripción.

La reivindicación 1 no es clara puesto que:

- Se emplea la expresión: “al menos un”, precediendo una característica, la cual es imprecisa y no permite distinguir la invención del estado de la técnica, se requiere sustituir dicha expresión por un término preciso y un rango concreto.
- Se emplea el término: “contenido de fibra dietética de al menos 85%”, es un parámetro de uno de los componentes de la composición, que es la fibra de Acacia, pero no es una característica esencial de la composición, ya que una reivindicación del tipo composición se define por sus componentes y por la proporción en que intervienen ellos en la mencionada composición. Adicionalmente como se menciona en la descripción pág. 15, la goma de Acacia, se puede definir por el contenido de fibra dietética, que puede estar en contenido

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 2416 del 10 de abril de 2019

Ref. Expediente N° NC2017/0003285

- superior a 90% y las que se utilizan en la solicitud son gomas comerciales donde ya está establecido esta propiedad de la goma a partir de su fisiología botánica.
- emplea el término general: “carga soluble”, lo cual no está precisando un componente como tal o si se refiere a una propiedad del componente.

Las reivindicaciones 2, 4 no son claras, porque se emplean las expresiones: “al menos un y uno o más”, son términos imprecisos que no permiten distinguir la invención del estado de la técnica, se requiere sustituir las expresiones por términos precisos o rangos concretos.

La reivindicación 12 no es clara, porque hace mención del contenido calórico de menos de 2 calorías por gramo de composición, es un resultado a alcanzar, y no define a la composición, porque 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 y funcionales que contribuyen a la obtención de ese efecto.

Las reivindicaciones 15 - 18 no son características técnicas de la composición.

Las reivindicaciones 19 y 20 no son claras, porque emplean el término: “al menos el 50% de las fibras contienen un contenido de fibra dietética de al menos el 85%”, el contenido de la fibra es un parámetro de las fibras, el contenido de fibra no es una característica esencial de la composición, la fibra es un componente de la composición, que como ya se ha mencionado en este examen, una reivindicación del tipo composición se define, por sus componentes y proporciones.

Las reivindicaciones 21 y 22 presentan lo siguiente:

- No son concisas, porque se emplean los términos “producto para el cuidado oral”, “producto alimenticio”, “producto de suplemento alimenticio”, “producto de fármaco”, está definiendo el producto por su función o actividad, no se están definiendo los componentes del mismo; una reivindicación del tipo producto se define por sus componentes y las proporciones en que ellos intervienen en el mismo.
- No son claras, porque no está definiendo las proporciones de los componentes del producto.



REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 2416 del 10 de abril de 2019

Ref. Expediente N° NC2017/0003285

5. Determinación del Estado de la Técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 8 de septiembre de 2015, que corresponde a la fecha de presentación de la solicitud de prioridad.

Consultadas las fuentes de información con que se cuenta, se encontraron los siguientes documentos que anticipan el objeto de esta solicitud:

Estado de la técnica			
Ítem	Documento	Título	Fecha de Publicación
D1	WO2006/095366	"Low calorie sweetening composition comprising gum arabic"	14 de septiembre de 2006
D2	US2014/0212562	"Food flavouring composition"	31 de julio de 2014

El documento D1¹ divulga una composición edulcorante de bajas calorías, que comprende agentes edulcorantes intensivos y goma arábica, se refiere a un edulcorante en polvo o comprimidos que tienen esta composición, la goma arábica a la cual hace referencia el documento indica que son polisacáridos solubles en agua, la goma arábica es conocida también como goma de Acacia, Acacia de Senegal o hashab, Acacia Seyal o Talha o goma de Acacia Polyacantha; las proporciones referidas en D1, para la goma arábica es de 50 a 99%, en forma de polvo la composición tiene una proporción superior al 80% y 90%; el contenido del agente endulzante está entre 0,1 a 50%, igualmente se mencionan otros agentes endulzantes como sucralosa, aspartame, taumatina, estevia, entre otras (Págs. 2, 3, reivindicación 10).

El documento D2² enseña composiciones compuestas por eritritol, inulina de raíz, goma arábica, extracto de edulcorante natural seleccionado de estevia (rebaudiósido, taumatina, ácido ascórbico, ácido cítrico, ácido láctico que se pueden adicionar a diferentes productos como alimentos, cosméticos, entre otros (resumen, [0013]).

6. Examen de Patentabilidad (Art. 14 D486)

¹http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?II=0&ND=3&adjacent=true&locale=en_EP&FT=D&date=20060914&C=WO&NR=2006095366A1&KC=A1/

²http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?II=0&ND=3&adjacent=true&locale=en_EP&FT=D&date=20140731&C=US&NR=2014212562A1&KC=A1



REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 2416 del 10 de abril de 2019

Ref. Expediente N° NC2017/0003285

Nivel Inventivo (Art. 18 D486)

La reivindicación 1 consiste en: “una composición soluble en agua...” (Radicado N° NC2017/0003285 del 21 de junio de 2017).

Tabla 2. Comparación de las características técnicas esenciales, con las del estado de la técnica

Solicitud	D1	D2
Composición soluble en agua	Composición edulcorante soluble en agua	Composición soluble en agua
Fibras vegetales de Acacia: 94%-98%	Goma arábica: 50% a 99% (Pág. 3) Ejemplo 4: Goma arábica: 98,4% Sucralosa: 0,9% (Pág. 8)	Goma arábica: 10% a 25% [0030]
Stevia Rebaudiana: 2% - 6%	Estevia entre 0,1% a 50% (reivindicación 2)	Stevia Rebaudiana (rebaudioside A) contenido de $\geq 97\%$ 2,5% a 8,5% [0031]

El D1 es el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 1, porque divulga composiciones edulcorantes de bajas calorías solubles en agua, con contenido de gomas arábicas (acacia) en porcentaje de 50% a 99% y sustituyentes de la sucrosa, seleccionados del grupo de sacarinato de sodio, ciclamato, taumatina, estevia, aspartame entre otros, la proporción de estevia está entre 0,1 a 50%, (Págs. 3 y 4). Al respecto de la goma arábica, también conocida como goma de acacia, acacia Senegal, acacia Seyal, goma o acacia poliacanta al tratarse de la misma goma. (Pág. 3).

Además se resalta que al tratarse de la misma goma acacia se espera que al determinarse el contenido de fibra se obtenga un valor similar.

La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 1 y la composición divulgada en D1, consiste en la cantidad de estevia entre 2% a 6%.

No hay evidencia de que el incluir el porcentaje de estevia entre 2% a 6%, se proporcione algún efecto diferente en las composiciones edulcorantes de bajas calorías, ya que la proporción indicada está contenida en el rango entre 0,1% a 50% enseñado en D1 (reivindicación 2).



REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° **2416** del **10 de abril de 2019**

Ref. Expediente N° NC2017/0003285

Por lo tanto el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: cómo modificar la composición conocida en D1, para proporcionar una composición alternativa.

El D2 divulga composiciones edulcorantes con contenidos de estevia de 2,5% a 8,5%, donde se comprueba en los productos finales, la no presencia desagradable de regusto a causa de la estevia, de igual modo que se emplean en dietas para reducir calorías [0031, 0050, 0063].

Por lo tanto la persona normalmente versada en la materia, tomaría el porcentaje entre 2,5% a 8,5% como lo indica D2, en las composiciones de D1, logrando de esta manera las composiciones que se reivindican.

Por lo tanto la reivindicación 1 de la solicitud se considera obvia y en consecuencia, no tienen nivel inventivo.

Adicionalmente, los D1 y D2 mencionan con respecto a las reivindicaciones dependientes lo siguiente:

Reivindicaciones 2 – 5 mencionadas en D2 [0027].

Reivindicaciones 6, 13, 14, contenidas en D1 [resumen].

Reivindicaciones 7 – 11 contenidas en D2 [0031].

Reivindicaciones 19 y 20, en D2 [0035, 0036] aunque como ya se mencionó en el párrafo 4.2 de este oficio, la fibra dietaria es un parámetro y por lo tanto las reivindicaciones indicadas, no corresponden a características esenciales de la composición. De esta manera no aportan nivel inventivo a la invención de la reivindicación 1.

Reivindicaciones 21 y 22, se menciona en D1 [Pág. 3 y 12]; en D2 [0008, 0013].

Las reivindicaciones dependientes 2 - 22 no mencionan alguna característica que, junto con las características de la reivindicación independiente, aporte nivel inventivo a la composición de la reivindicación 1, por lo cual se considera que no tienen nivel inventivo.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 2416 del 10 de abril de 2019

Ref. Expediente N° NC2017/0003285

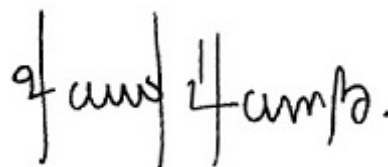
7. Conclusión con respecto a nivel inventivo

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	WO2006/095366	1, 6, 13, 14, 21, 22	Nivel Inventivo
D2	US2014/0212562	1, 2 – 5, 7 – 11, 19 - 22	Nivel inventivo

En cumplimiento del artículo 45 de la Decisión 486 de 2000, 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 modifica: i) el capítulo reivindicatorio, ii) la descripción de la invención a proteger, iii) o presenta un nuevo capítulo reivindicatorio deberá observar las instrucciones contenidas en el numeral 1.2.2.1.1., del Capítulo Primero del Título X de la Circular Única y la Dirección de Nuevas Creaciones seguirá el procedimiento descrito en el numeral 1.2.2.5.1.

Notifíquese el presente oficio conforme a lo dispuesto en el numeral 6.2 del Capítulo Sexto del Título I de la Circular Única, informándoles que contra el mismo no procede el recurso de la vía gubernativa.



MARÍA JOSÉ LAMUS BECERRA
DIRECTORA DE NUEVAS CREACIONES