

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 1711 de 29 de abril de 2019

Ref. Expediente N° NC2017/0008182

Señor(a)
INTERQUIM S.A.

TÍTULO DE LA SOLICITUD: **“ESTABILIZADOR DE COLOR DERIVADO NATURALMENTE”**

NÚMERO DE SOLICITUD INTERNACIONAL: PCT/EP2016/050355

FECHA DE PRESENTACIÓN INTERNACIONAL: 11 de enero de 2016.

PRIORIDAD(ES): EP 15151362.9 16 de enero de 2015.

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. Modificaciones presentadas (Art. 34 Decisión 486)

Se aceptan las modificaciones radicadas el 27 de noviembre de 2017, bajo el número N° NC2017/0008182, por ajustarse a los requisitos legales.

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, 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 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 10 del radicado N° NC2017/0008182 del 27 de noviembre de 2017.

El problema planteado en esta solicitud consiste en la necesidad de desarrollar un método para emplear un agente estabilizador de color de origen natural que disminuya o evite eficazmente la inestabilidad de color, el desvanecimiento de color o la pérdida de color en productos de bebidas o alimentos coloreados, que han sido coloreados con colorantes naturales o artificiales (Radicado N° NC2017/0008182 del 14 de agosto de 2017, Pág. 5).

Para resolver este problema técnico, la solicitud en estudio proporciona un método donde un compuesto de fórmula (I) se añade a un producto de consumo como, por ejemplo, una bebida; dicho compuesto (I) sorprendentemente reduce o evita la inestabilidad del color o la decoloración o pérdida de color impartida por un color sintético o de origen natural a dicho producto (Radicado N° NC2017/0008182 del 14 de agosto de 2017, Pág. 5).

3. Reivindicaciones relativas a un segundo uso (Art. 21 Decisión 486)

Las reivindicaciones 1-10, que se refieren a un método para estabilizar el color en una bebida o producto alimenticio coloreado, no pueden ser objeto de nueva patente, por el simple hecho de atribuírsele un uso distinto al originalmente comprendido por la patente inicial. El documento D1 enseña un método para realzar el sabor u olor dulce en productos alimenticios como bebidas, confitería, productos lácteos, entre otros, que comprende añadir floretina a un producto alimenticio coloreado con jugo de remolacha y caroteno (Pág. 19; Ejemplo 18).

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 1711 de 29 de abril de 2019

Ref. Expediente N° NC2017/0008182

Por lo tanto, el presente método se refiere a la aplicación de un compuesto conocido previamente para obtener un efecto no mencionado en la divulgación inicial, es decir que corresponde a un segundo uso del método divulgado en el documento D1.

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° NC2017/0008182 del 14 de agosto de 2017, tituló la invención como: “ESTABILIZADOR DE COLOR DERIVADO NATURALMENTE”. Este título no se relaciona con el objeto de la solicitud contenido en la descripción y las reivindicaciones, por lo cual se sugiere el título siguiente: “MÉTODO PARA ESTABILIZAR EL COLOR EN UNA BEBIDA O PRODUCTO ALIMENTICIO, QUE EMPLEA FLORETINA”.

4.2. Reivindicaciones (Art. 30 Decisión 486)

• El capítulo reivindicatorio no se encuentra debidamente soportado en la descripción puesto que en las realizaciones preferidas hace referencia a los compuestos empleados en el método mencionados en la tabla 1, lo cual no evidencia la acción de todos los compuestos empleados en el método reclamados, sino que se hace una generalización de manera especulativa.

Se sugiere restringir la solicitud a una razonable cantidad de acuerdo a los compuestos empleados en el método 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

componentes	Soporte de los ejemplos presentados
compuesto de fórmula (I)	floretina
color	β-caroteno, remolacha, caramelo
ácido ascórbico	ácido ascórbico

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.

• El capítulo reivindicatorio no presenta coherencia con la descripción puesto que, a pesar de que las reivindicaciones se encabezan como un método, el sustento presente en la descripción hace referencia al uso de la floretina, al señalar por ejemplo “...la presente invención se refiere al uso de un compuesto de fórmula (I) o una sal del mismo... Así en un primer aspecto, la invención se refiere a la utilización de un compuesto de fórmula (I) o derivado o sales del mismo...” (Radicado N° NC2017/0008182 del 14 de agosto de 2017, Pág. 5, 6). Es importante resaltar que un método se define por sus etapas y condiciones necesarias en cada una de ellas; mientras que la simple etapa de añadir el compuesto, corresponde a la forma de usar la floretina, lo cual no es patentable de acuerdo al Art. 14 Decisión 486.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 1711 de 29 de abril de 2019

Ref. Expediente N° NC2017/0008182

- La reivindicación 3 menciona componentes adicionales empleados en el método, que de ser fundamentales para el método deben mencionarse en la reivindicación 1 que es la independiente y contiene todas las características de la invención.
- La reivindicación 2 posee las mismas características técnicas esenciales de la reivindicación 1, solo se diferencian por el preámbulo. Se sugiere hacer la corrección necesaria.
- Las reivindicaciones 1, 2, no son concisas, ya que los términos: “*color sintético*”; no indican un compuesto específico por su nombre químico o fórmula, sino por la función o actividad que desempeñan, lo que hace que se obtengan un número indefinido de unidades que no encuentran soporte en la descripción. Se sugiere definirlos por su nombre o estructura química.

4.3. Descripción (Art. 28 Decisión 486)

- La descripción está enfocada al uso de la florentina al señalar “*En consecuencia en otro aspecto, la presente invención se refiere al uso de un compuesto de fórmula (I) o una sal del mismo*” (Radicado N° NC2017/0008182 del 14 de agosto de 2017, Pág. 5). Por lo tanto, hay una incoherencia entre la descripción y las reivindicaciones porque se está reclamando un método para estabilizar el color, mientras que en la descripción se señala el uso del compuesto.

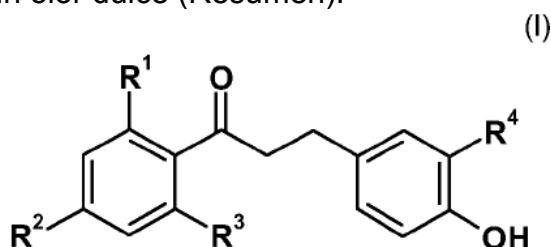
5. Determinación del Estado de la Técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 16 de enero de 2015, que corresponde a la fecha de presentación de la solicitud de prioridad.

Consultadas las fuentes de información con que se cuenta, se encontró el siguiente documento que anticipa el objeto de esta solicitud:

Estado de la técnica			
Ítem	Documento	Título	Fecha de Publicación
D1	WO2007107596	“USE OF 4-HYDROXYDIHYDROCHALCONES AND THEIR SALTS FOR ENHANCING AN IMPRESSION OF SWEETNESS”	27 de septiembre de 2007

El documento D1¹ divulga el uso de una 4-hidroxihidrocalcona de fórmula (I) para realzar el sabor dulce de una sustancia de sabor dulce o impresión de un olor dulce de un sabor que da la impresión de un olor dulce (Resumen).



6. Examen de Patentabilidad (Art. 14 Decisión 486)

¹<https://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?CC=WO&NR=2007107596A1&KC=A1&FT=D>

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

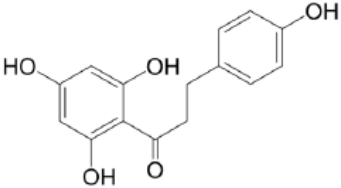
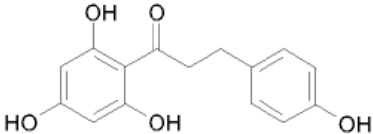
Oficio N° 1711 de 29 de abril de 2019

Ref. Expediente N° NC2017/0008182

6.1. Novedad (Art 16 Decisión 486)

La reivindicación 1 consiste en: *“Un método para estabilizar el color en una bebida o producto alimenticio coloreado, que comprende: (...)”* (Radicado N° NC2017/0008182 del 27 de noviembre de 2017).

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

Características esenciales	D1
Un método que comprende: añadir un compuesto de la fórmula (I) o un derivado o sal del mismo	Método que comprende (Pág. 19; Ejemplo 18): añadir un compuesto de la fórmula (4)
 (I)	 4 (Ejemplo 18)
a una bebida o producto alimenticio coloreado, dicho color es seleccionado de remolacha deshidratada, betacaroteno, extracto de cochinilla, jugo de frutas, jugo de verduras, aceite de zanahoria, entre otros	a un producto alimenticio coloreado con jugo de remolacha y caroteno (Ejemplo 18)

De acuerdo con la tabla anterior, las características esenciales del método de la reivindicación 1 no es nuevo porque sus características de: un método para estabilizar el color en una bebida o producto alimenticio coloreado, que comprende añadir un compuesto de la fórmula (I) o un derivado o sal del mismo, a una bebida o producto alimenticio coloreado, dicho color es seleccionado de remolacha deshidratada, betacaroteno, extracto de cochinilla, jugo de frutas, jugo de verduras, aceite de zanahoria, entre otros; habían sido divulgadas previamente en el documento D1 que menciona un método para realzar el sabor u olor dulce en productos alimenticios como bebidas, confitería, productos lácteos, entre otros, que comprende añadir un compuesto de la fórmula (4) a un producto alimenticio coloreado con jugo de remolacha y caroteno (Pág. 19; Ejemplo 18).

Adicionalmente, el documento D1 menciona que se pueden usar materiales básicos convencionales como antioxidantes y sustancias para prevenir el pardeamiento enzimático, como ácido ascórbico y hesperetina empleados en concentraciones de 50 ppm; así como colorantes naturales o sintéticos como carotenoides, flavonoides, antocianinas, clorofila, colorante rojo y amarillo, y sus derivados. Asimismo, el documento D1 señala que la cantidad añadida de floretina está preferiblemente en el rango de 0,1 a 150 ppm, más preferiblemente en el rango de 1 a 50 ppm, particularmente en el rango de 10 a 50 ppm, con respecto al peso total de la preparación (Pág. 15, Líneas 24-27; Pág. 31, Líneas 20-30; Ejemplo 13, 22).

Las reivindicaciones dependientes 2 a 10 tampoco cumplen con el requisito de novedad.

7. Conclusión con respecto a novedad y/o nivel inventivo

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

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	WO2007107596	1 a 10	Novedad

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

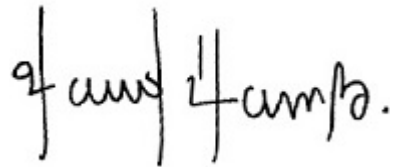
Oficio N° 1711 de 29 de abril de 2019

Ref. Expediente N° NC2017/0008182

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 recurso alguno en actuación administrativa.



MARÍA JOSÉ LAMUS BECERRA
DIRECTORA DE NUEVAS CREACIONES



REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 1711 de 29 de abril de 2019

Ref. Expediente N° NC2017/0008182

INFORME DE BÚSQUEDA
EXAMEN DE PATENTABILIDAD

Solicitud No.		Examen de patentabilidad							
NC2017/0008182		1°	x	2°		3°		Revoca	
Solicitud Internacional No.		Fecha solicitud internacional: (DD/MM/AÑO)							
PCT/EP2016/050355		11 de enero de 2016							
Fecha de determinación estado de la técnica (DD/MM/AÑO)				Prioridad		Presentación			
16/01/2015				x					
Solicitante									
INTERQUIM S.A.									
Reivindicaciones que no son objeto de búsqueda por:									
Art. 14	-	Art. 15	-	Art. 20	-	Art. 25 (Falta de unidad de invención)		-	

CRITERIOS DE BÚSQUEDA	
Reivindicaciones objeto de búsqueda	1 a 10
Palabras clave utilizadas	(beverage or food) AND estabiliz* AND (Dihydronaringenin OR Phloretol OR phloretin) STAC=(phloretin) AND STAC=(food*) and IC=(a23L)
Clasificaciones utilizadas para la búsqueda	CIP: A23L 2/58, C09B 61/00, C09B 67/44, C11D 3/00
	CPC:

DOCUMENTOS CONSIDERADOS RELEVANTES (Documentos patente, Literatura no patente (LNP): Artículos, catálogos, etc.)					
Informes de búsqueda / Bases de datos consultadas	N° de solicitud de patente / N° de patente / Autor LNP ⁽¹⁾	Fecha de Publicación /Presentación (DD/MM/AAAA)	Reivindicaciones /Secuencias afectadas	Citas relevantes del estado de la técnica	Categoría del documento citado ⁽²⁾
ISR	US2004091589	13/05/2004	-		A
	US2010075005	25/03/2010	-		A
	US2010202996	12/08/2010	-		A
STN	WO2012021837	16/02/2012	-		A
	EP1782701	09/05/2007	-		A
	WO2007107596	27/09/2007	1 a 10	Ejemplo 18	X
	WO2013074811	23/05/2013	-		A
	US8420141	16/04/2013	-		A
	US2013084252	04/04/2013	-		A
Patbase	WO9949012	30/09/1999	-		A
	WO0234073	02/05/2002	-		A
	US2003003120	02/01/2003	-		A
⁽¹⁾ Cita completa literatura no patente (LNP)					
Apellido, A. A. (Fecha). Título del artículo. Nombre de la revista. Volumen(Número), pp-pp.					
O					
Apellido, A. A. (Fecha). Título del artículo. Nombre de la revista. Recuperado de http://xxxxxxx.					

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 1711 de 29 de abril de 2019

Ref. Expediente N° NC2017/0008182

(2) Categorías de documentos citados	
“A” Documento que define el estado general de la técnica no considerado como particularmente relevante. “E” Solicitud de patente o patente anterior pero publicada en la fecha de presentación internacional o en fecha posterior. “L” Documento citado para llamar la atención sobre por ejemplo, dudas acerca de una reivindicación de prioridad o para determinar la fecha de publicación de otra cita, siempre van acompañados de una explicación, por la cual se citan. “O” Documento del tipo actas de conferencia, este tipo de documentos siempre estará acompañado por otra letra que indique la pertinencia del documento, por ejemplo, O,X, O,Y o bien O,A. “P” Documento publicado antes de la fecha de presentación internacional pero con posterioridad a la fecha de prioridad reivindicada.	“T” Documento publicado en fecha posterior a la de presentación o la de prioridad de la solicitud internacional y no entra en conflicto con dicha solicitud, pero puede ser útil para la mejor comprensión del principio o teoría en que se basa la invención, o para demostrar que el razonamiento o los hechos en los que se basa dicha invención son incorrectos. “X” Documento particularmente relevante; la invención reivindicada no puede considerarse nueva o que implique una actividad inventiva por referencia al documento aisladamente considerado. “Y” Documento particularmente relevante; la invención reivindicada no puede considerarse que implique una actividad inventiva cuando el documento se asocia a otro u otros documentos de la misma naturaleza, cuya combinación resulta evidente para un experto en la materia.
Fecha del reporte de búsqueda: 16/04/2019	
Examinador: DIANA MILENA SÁNCHEZ LANCHEROS	