

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 4802 de 18 de junio de 2019

Ref. Expediente N° NC2017/0005017

Señor(a)
María Jimena Flórez Galindo

TÍTULO DE LA SOLICITUD: ***“ALIMENTOS FUNCIONALES Y MEDICINALES EN FORMA DE PRODUCTOS DE PASTERIA Y PANADERIA Y SU PROCESO DE PREPARACIÓN”***

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 18 de agosto de 2017, bajo el número NC2017/0005017, 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 11 del radicado N° NC2017/0005017 del 18 de agosto de 2017.

El problema planteado en esta solicitud consiste en la necesidad de diseñar de un producto de alto consumo que aporte nutrientes y tenga un impacto biológico positivo.

Para resolver este problema técnico, la solicitud en estudio proporciona un alimento funcional y su proceso de obtención que está libre de harina, libre de gluten, no tiene adición de azúcares refinados y está caracterizado porque comprende una mezcla de fruta, vegetales, cereales, legumbres y lácteos.

3. De la solicitud de patente

3.1. Reivindicaciones (Art. 30 Decisión 486)

El capítulo reivindicatorio no cumple con el requisito de condición puesto que la reivindicación independiente es imprecisa en definir los componentes y las proporciones del producto de interés. Las palabras *“fruta, verduras, vegetales, legumbres y lácteos”* son términos genéricos e imprecisos que no permiten definir concretamente el alcance de la materia reclamada. En este sentido el solicitante debe definir específicamente los componentes del producto de interés y las proporciones de combinación de ellos.

Ahora bien, la reivindicación 1 no cumple con el requisito de claridad porque la suma de los porcentajes reclamados supera el 100%. El solicitante debe definir específicamente el porcentaje de cada uno de los componentes del producto de interés totalizando a un 100%, para no generar confusión.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 4802 de 18 de junio de 2019

Ref. Expediente N° NC2017/0005017

Sírvase eliminar las expresiones “*fruta natural*” y “*o cualquier otra fruta*” puesto que son redundantes, imprecisas, poco claras y le restan claridad al capítulo reivindicatorio.

Las reivindicaciones 6 y 7 no son concisas y tampoco se encuentran enteramente sustentadas en la descripción puesto que reclaman la adición fibra de dietaría, minerales, vitaminas, almidón resistente, proteína y betaglucanos como componentes adicionales individuales, pero realmente estos componentes son aportados por la mezcla inicial de frutas, verduras, cereales, legumbres y lácteos. Sírvase suprimir dichas reivindicaciones o limitar su alcance.

La reivindicación 8 por su parte, tampoco cumple con los requisitos de concisión ni de sustento en la descripción puesto que es presentada de forma muy general sin precisar cuáles componentes son tratados en cada etapa y las condiciones de ejecución. Asimismo, la reivindicación 8 no es clara porque no define cuáles componentes son cocidos, cuáles triturados y cuáles congelados. El solicitante debe definir específicamente las etapas de proceso de forma secuencial y lógica, definiendo asimismo las condiciones de ejecución de ellas y haciendo referencia que el método reclamado es para la elaboración del producto de la reivindicación 1. Sírvase corregir.

Finalmente, la reivindicación 11 no es clara porque el proceso de congelación se ejecuta entre 18° hasta -10°C, no obstante, en condiciones normales, no hay congelación en temperaturas superiores a los 0°C. Sírvase definir específicamente las condiciones de ejecución de las etapas de proceso.

4. Determinación del Estado de la Técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 19 de mayo de 2017 que corresponde a la fecha de presentación nacional.

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	WO2013054309	Prepared food for functional food	18 de julio de 2013
D2	CN106360346	Nutritional breakfast beneficial for working personnel to protect eyes, keep fit and strengthen spleen and stomach, and preparation method thereof	1 de febrero de 2017
D3	CN105011047	Children's breakfast cake and its preparation method	4 de noviembre de 2015

El documento D1¹ divulga una preparación alimenticia que comprende (como porcentajes peso/peso): 10-96.5% de un ingrediente nutricional (1) seleccionado de un ingrediente con un contenido de proteína de al menos 7%, verduras, frutas y combinaciones de los mismos; 0-75% de fibras vegetales comestibles insolubles anhidras a base de hemicelulosa; y 0,5-10% de una preparación nutricional (I) que comprende un producto almidonado (resumen).

¹ <https://patents.google.com/patent/WO2013054309A3/en?q=WO+2013%2f054309>

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 4802 de 18 de junio de 2019

Ref. Expediente N° NC2017/0005017

El documento D2² divulga un producto para desayuno nutritivo y beneficioso para el personal que trabaja para proteger los ojos, mantenerse en forma y fortalecer el bazo y el estómago (resumen).

El documento D3³ divulga un pastel de desayuno para niños. El pastel consta de los siguientes componentes: jugo concentrado de uva, jugo concentrado de zanahoria, jugo concentrado de espinazo amarillo, crema no láctea, nueces, cacahuets, dátiles rojos, pasas, sésamo blanco, fruta de arándano y miel. El método de preparación comprende principalmente pasos de extracción, cocción, mezcla, moldeo y similares. El pastel del desayuno es rico, nutritivo, dulce y con aroma, puede mejorar el sistema inmunológico después de un consumo prolongado y es especialmente adecuado para niños en período de crecimiento y desarrollo (resumen).

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

5.1. Novedad (Art 16 Decisión 486)

La reivindicación 1 consiste en: *“Un alimento funcional y medicinal libre de harina, sin adición de azúcares refinados, caracterizado porque comprende fruta natural en una proporción entre 5 y 50% con base del peso total del alimento, vegetales en una proporción entre 5 y 50% con base del peso total del alimento, cereales en una proporción entre 5 y 50% con base del peso total del alimento, legumbres en una proporción entre 5 y 50% con base del peso total del alimento y lácteos en una proporción entre 5 y 50% con base del peso total del alimento.”*

(Radicado N° NC2017/0005017 del 18 de agosto de 2017).

Tabla 1. Comparación de las características técnicas esenciales, con las del estado de la técnica

Características esenciales	D1 (Páginas 9-13)
Alimento funcional sin adición de azúcares refinados, que comprende:	Productos alimenticios funcionales Páginas 9 y 10
5-50% fruta	10-96.5% Frutas
5-50% vegetales	10-96.5% vegetales
5-50% cereales	5-92% cereales
5-50% de legumbres	10-96.5% de legumbres Página13
5-50% de lácteos	10-96.5% de lácteos Página 13

De acuerdo con la tabla anterior, las características esenciales del producto de la reivindicación 1 ya habían sido divulgadas previamente en el documento 1, por lo tanto, la materia reivindicada no es nueva.

5.2. Nivel Inventivo (Art. 18 Decisión 486)

La reivindicación 2 consiste en: *“El alimento funcional y medicinal de acuerdo con la reivindicación 1, caracterizado porque la fruta natural se selecciona de frutas frescas,*

² <https://patents.google.com/patent/CN106360346A/en?q=CN106360346+>

³ <https://patents.google.com/patent/CN105011047B/en?q=CN105011047>

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 4802 de 18 de junio de 2019

Ref. Expediente N° NC2017/0005017

frutas deshidratadas, pulpa de fruta, extractos de fruta y porque las frutas son banano, naranja, manzana, cereza, ciruela negra, guayaba, aguacate, pomelo, toronja, fresa, uva, melocotón, pera, kiwi, lima, limón, albaricoque, melón, sandía, mora azul, piña o cualquier otra fruta y combinaciones de las mismas.”

(Radicado N° NC2017/0005017 del 18 de agosto de 2017).

Tabla 1. Comparación de las características técnicas esenciales, con las del estado de la técnica

Características esenciales	D1 (Páginas 9-13)	D2 (ejemplo 1)
Alimento funcional sin adición de azúcares refinados, que comprende:	Productos alimenticios funcionales Páginas 9 y 10	Desayuno nutricional beneficioso
5-50% fruta	10-96.5% Frutas	16% Fruta
5-50% vegetales	10-96.5% vegetales	8.5% vegetales
5-50% cereales	5-92% cereales	31% cereales
5-50% de legumbres	10-96.5% de legumbres Página13	9% de legumbres
5-50% de lácteos	10-96.5% de lácteos Página 13	-
La fruta se selecciona de ... banano, naranja, manzana, cereza, ciruela negra, guayaba, aguacate, pomelo, toronja, fresa, uva...	No especifica	Arándanos, fresas, uvas, manzanas

D1 se considera el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 2 porque divulga una preparación alimenticia que comprende (como porcentajes peso/peso): 10-96.5% de un ingrediente nutricional (1) seleccionado de un ingrediente con un contenido de proteína de al menos 7%, verduras, frutas y combinaciones de los mismos; 0-75% de fibras vegetales comestibles insolubles anhidras a base de hemicelulosa; y 0,5-10% de una preparación nutricional (I) que comprende un producto almidonado. Se especifica como ingrediente que aporta proteína a la leche o sus derivados (página 13). Dicha preparación alimenticia se utiliza en la preparación de productos alimenticios funcionales, es un producto es libre de gluten y no tiene azúcares adicionados (ejemplos).

La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 2 y el producto divulgado en D1 consiste en la selección de diversas frutas, tales como: banano, naranja, manzana, cereza, ciruela negra, guayaba, aguacate, pomelo, toronja, fresa, uva...

No obstante, no se observa un efecto técnico asociado a dicha diferencia.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿Cómo modificar el producto de D1 con el fin de obtener un producto alternativo?

Sin embargo, la adición de frutas, tales como: banano, naranja, manzana, cereza, ciruela negra, guayaba, aguacate, pomelo, toronja, fresa, uva, entre otras ya se había dado a conocer en el documento 2. El cual divulga un producto para el desayuno que es nutritivo y beneficioso para las personas: protege los ojos, mantiene en forma y fortalece el bazo y el estómago. Las materias primas del desayuno nutricional incluyen 30 materiales alimenticios en seis categorías de cereales, legumbres, frutas, verduras, nueces y fibras.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 4802 de 18 de junio de 2019

Ref. Expediente N° NC2017/0005017

La forma concreta del desayuno nutricional es rodajas de arroz nutricional y partículas de frutas y vegetales. La invención también se refiere a un método de preparación del desayuno nutricional beneficioso para el personal de trabajo para proteger los ojos, mantenerse en forma y fortalecer el bazo y el estómago. El desayuno nutricional descrito por la invención es completo en nutrición, fácil de digerir y absorber y conveniente de transportar y elaborar; Los efectos de proteger los ojos y mejorar la visión se logran mediante la adición de arándanos, fresas, uvas y zanahorias; Los efectos de mantenerse en forma y adelgazar se logran mediante la adición de manzanas, zanahorias, lentejas, calabazas, avena, trigo sarraceno y batatas; y el efecto de nutrir el bazo y el estómago se logra mediante la adición de arroz, cebada, *triticum aestivum*, *semen nelumbinis*, *pisum sativum*, plátanos, brócoli y *brassica rapa*, entre otros.

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a incluir una fruta como arándanos, fresas, uvas y/o manzanas como en D2 en el producto del documento 1, para así llegar al objeto de la reivindicación 2. Por lo cual se considera obvia.

Asimismo, los documentos 1 y 2 divulgan las características de las reivindicaciones dependientes así:

- Reivindicación 3 referida a los vegetales y cereales. D1 lo divulga en la página 13 y D2 lo divulga en el ejemplo 1.
- Reivindicación 4 referida a las legumbres. D2 lo divulga en el ejemplo 1.
- Reivindicación 5 referida a los lácteos. D1 lo divulga en la página 13.

Las reivindicaciones dependientes 3 a 7 no mencionan alguna característica que, junto con las características de la reivindicación independiente, aporte nivel inventivo al producto de la reivindicación 2, por lo cual se considera que no tienen nivel inventivo.

La reivindicación 8 consiste en: *“Un proceso para la producción de un alimento funcional y medicinal libre de harina, sin adición de azúcares refinados, caracterizado porque comprende los siguientes pasos:*

A) Selección de los componentes;

B) Cocción de los componentes de los diferentes grupos alimenticios por separado;

C) Trituración de los componentes como cereales y frutas;

D) Congelación;

E) Homogenización y mezcla de todos los componentes de las etapas anteriores;

F) Adición de agua;

G) Horneado.”

(Radicado N° NC2017/0005017 del 18 de agosto de 2017).

Tabla 1. Comparación de las características técnicas esenciales, con las del estado de la técnica

Características esenciales	D2 (ejemplo 1)	D3 (ejemplos)
Proceso para la producción de un alimento funcional	Proceso de elaboración de un desayuno nutritivo y beneficioso	Proceso para la obtención de un producto de panadería libre de gluten
Selección de los componentes	Selección de los componentes	Selección de componentes
Cocción de los componentes...	-	Cocción de componentes
Trituración de los componentes	Trituración de los componentes	-

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 4802 de 18 de junio de 2019

Ref. Expediente N° NC2017/0005017

Congelación	Congelación	Congelación
Homogenización y mezcla...	Homogenización y mezcla...	Homogenización y mezcla...
Adición de agua	Adición de agua	Adición de agua
Horneado	Horneado	Horneado

D1 se considera el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 2 porque divulga un método para elaborar un producto para el desayuno que es nutritivo y beneficioso, dicho método comprende la selección de los componentes, lavado de los mismos, molienda, homogenización y mezcla de estos, adición de agua para formación de pures o congelación para secado de los mismos (ejemplo 1).

La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 2 y el producto divulgado en D1 consiste en la etapa de cocción y de horneado del producto.

El efecto que logra dicha diferencia es que se obtiene un producto horneado. Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿Cómo modificar el método de D1 con el fin de obtener un producto horneado?

Sin embargo, el horneado de producto funcionales nutritivos y benéficos para la salud ya se había dado a conocer en el documento 3. El cual da a conocer un método para la preparación de una torta de desayuno para niños que comprenden las etapas de selección de componentes, cocción de estos, mezcla, homogenización y horneado para la obtención de la torta de desayuno (ejemplos).

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a incluir una etapa de cocción y de ingrediente y horneado del producto como en D2 en el proceso de preparación del documento 1, para así llegar al objeto de la reivindicación 8. Por lo cual se considera obvia.

Asimismo, los documentos 2 y 3 divulgan las características de las reivindicaciones dependientes así:

Reivindicaciones 9 y 10 referidas a condiciones de ejecución de las etapas. D2 y D3 lo divulgan en los ejemplos.

Las reivindicaciones dependientes 9 a 11 no mencionan alguna característica que, junto con las características de la reivindicación independiente, aporte nivel inventivo al producto de la reivindicación 8, por lo cual se considera que no tienen nivel inventivo.

6. Conclusión con respecto al nivel inventivo

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

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	WO2013054309	1 2-9	Novedad Nivel Inventivo
D2	CN106360346	1-11	Nivel inventivo

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 4802 de 18 de junio de 2019

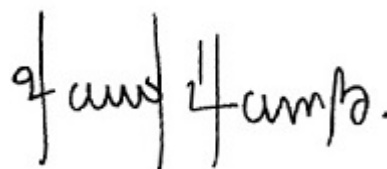
Ref. Expediente N° NC2017/0005017

D3	CN105011047	8-11	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 recurso alguno en actuación administrativa.



MARÍA JOSÉ LAMUS BECERRA
DIRECTORA DE NUEVAS CREACIONES

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 4802 de 18 de junio de 2019

Ref. Expediente N° NC2017/0005017

INFORME DE BÚSQUEDA
EXAMEN DE PATENTABILIDAD

Solicitud No.		Examen de patentabilidad							
NC2017/0005017		1°	x	2°		3°		Revoca	
Solicitud Internacional No.		Fecha solicitud internacional:							
Fecha de determinación estado de la técnica				Prioridad			Presentación		
19-may-2017									
Solicitante									
María Jimena Flórez Galindo									
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	1-11
Palabras clave utilizadas	RYE OR SORGHUM OR OATS OR QUINOA OR FLAXSEED OR LINSEED) (BAKED PRODUCT)/ (ALFALFA OR PEAS OR BEANS OR CHICKPEAS OR LENTILS OR LUPINE OR PEANUTS OR SOYBEANS OR CAROB) GLUTEN FREE, SUGAR FREE FRUIT VEGETABLE LEGUME MILK CEREAL
Clasificaciones utilizadas para la búsqueda	CIP: A23L 19/00, A21D2/18
	CPC: A21D-013/062 A21D-013/066

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⁾
STNext	WO2013054309 US 2010/0310747	18-06-2013 09-12-2010	1-11 1-11	Todo el documento Todo el documento	X, Y A
Patbase	US2010/0303997 US2007/0116846 DE102016116513A1	02-12-2010 24-05-2007 09-03-2017	1-11 1-7 1-7	Resumen Resumen Resumen	A A Y
Orbit	CN106360346 CN105011047 US 2010/0015279	01-02-2017 04-11-2015 21-01-2010	1-11 1-11 8-11	Ejemplos Ejemplos Reivindicaciones	Y Y A
⁽¹⁾ Cita completa literatura no patente (LNP)					
Apellido, A. A. (Fecha). Título del artículo. <i>Nombre de la revista. Volumen</i> (Número), pp-pp.					
O					
Apellido, A. A. (Fecha). Título del artículo. Nombre de la revista. Recuperado de http://xxxxxxx .					
⁽²⁾ Categorías de documentos citados					
“A” Documento que define el estado general de la técnica no considerado como particularmente relevante.			“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.		
“E” Solicitud de patente o patente anterior pero publicada en la fecha de presentación internacional o en fecha posterior.			“X” Documento particularmente relevante; la invención reivindicada no puede considerarse nueva o que implique una		
“L” Documento citado para llamar la atención sobre por ejemplo, dudas acerca de una reivindicación de prioridad o para determinar					

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 4802 de 18 de junio de 2019

Ref. Expediente N° NC2017/0005017

la fecha de publicación de otra cita, siempre van acompañados de actividad inventiva por referencia al documento aisladamente una explicación, por la cual se citan. considerado.
“O” Documento del tipo actas de conferencia, este tipo de “Y” Documento particularmente relevante; la invención documentos siempre estará acompañado por otra letra que reivindicada no puede considerarse que implique una actividad indique la pertinencia del documento, por ejemplo, O,X, O,Y o inventiva cuando el documento se asocia a otro u otros bien O,A. documentos de la misma naturaleza, cuya combinación resulta evidente para un experto en la materia.
“P” Documento publicado antes de la fecha de presentación internacional pero con posterioridad a la fecha de prioridad reivindicada.
Fecha del reporte de búsqueda: (06-06-2019)
Examinador: SANDRA ISABEL CALDERON RODRIGUEZ