

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 53594

Ref. Expediente N° NC2017/0003285

Por la cual se deniega una Patente de Invención

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

en ejercicio de sus facultades legales, en especial de las conferidas en el numeral 26 del artículo 3° del Decreto 4886 de 2011, y

CONSIDERANDO:

PRIMERO: Que mediante escrito radicado en esta Superintendencia el 4 de abril de 2017, con el N° NC2017/0003285, por UNAVOO FOOD TECHNOLOGIES LTD., entró a fase nacional la solicitud de patente de invención titulada "UNA COMPOSICIÓN MODIFICADORA DEL SABOR Y PRODUCTOS QUE COMPRENDEN LA MISMA", que corresponde a la solicitud internacional PCT/IL2015/050907 del 8 de septiembre de 2015.

SEGUNDO: Que la solicitud fue publicada en la Gaceta de la Propiedad Industrial N° 799 el 19 de julio de 2017, sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

TERCERO: Que realizado el examen de fondo mediante Oficio N° 2416, notificado el 11 de abril de 2019, se requirió al solicitante en los términos del artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina para que presentara(n) respuesta a las observaciones de carácter técnico, relacionadas con la patentabilidad o cumplimiento de los requisitos establecidos por esta Decisión para la concesión de la patente.

CUARTO: Que el solicitante mediante escrito radicado bajo el N° NC2017/0003285 el 4 de julio de 2019, respondió oportunamente el requerimiento formulado y presentó las reivindicaciones 1 a 20 que reemplazan las originalmente presentadas. Se acepta este último capítulo reivindicatorio presentado, comoquiera que se ajusta a las prescripciones contenidas en el artículo 34 de la Decisión 486.

QUINTO: Que en virtud de lo dispuesto en el artículo 14 de la Decisión 486 expedida por la Comisión de la Comunidad Andina *"Los países miembros otorgarán patentes para las invenciones, sean de producto o de procedimiento, en todos los campos de la tecnología, siempre que sean nuevas, tengan nivel inventivo y sean susceptibles de aplicación industrial."*

SEXTO: Que en el presente caso las reivindicaciones 1 a 20 incluidas en el radicado bajo el N° NC2017/0003285 el 4 de julio de 2019, no cumplen los requisitos indicados. Lo anterior, de acuerdo con las siguientes consideraciones:

6.1 Objeto de la invención

El problema técnico planteado 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.

Resolución N° 53594

Ref. Expediente N° NC2017/0003285

Para resolver este problema técnico, la solicitud en estudio proporciona 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.

6.2 Determinación del estado de la técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 8 de septiembre de 2014, 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:

Ítem	Documento	Título	Fecha de Publicación
D1	WO2006/095366	“Low calorie sweetening composition comprising gum arabic”	14/septiembre/2006
D2	US2014/0212562	“Food flavouring composition”	31/Julio/2014

El 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; la proporción referida 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 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]).

6.3 Nivel Inventivo (Art. 18 Decisión 486)

Según lo dispuesto en el artículo 18 de la Decisión 486: *“Se considerará que una invención tiene nivel inventivo, si para una persona del oficio normalmente versada en la materia técnica correspondiente, esa invención no hubiese resultado obvia ni se hubiese derivado de manera evidente del estado de la técnica”.*

En el presente caso, la composición reclamada en la solicitud no tiene nivel inventivo, teniendo en cuenta que la reivindicación 1, está referida a: *“Una composición soluble en agua, que comprende una mezcla de: (i) relleno soluble en agua que comprende fibras vegetales de acacia; y (ii) al menos un sustituto de sacarosa de origen natural, que comprende un extracto de Stevia Rebaudiana, en donde las fibras vegetales de acacia comprenden fibra de goma que tienen un contenido de fibra dietética de al menos 85% p/p; y dicha composición comprende (a) entre 94% p/p a 98% p/p de fibras vegetales de acacia basado en el peso total de dicha composición, determinándose la cantidad cuando dicha composición está en forma seca; o (b) un peso de 0.02 g a 0.06 g de dicho extracto*

¹URL:https://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?I1=0&ND=3&adjacent=true&locale=en_EP&FT=D&date=20060914&CC=WO&NR=2006095366A1&KC=A1/

²URL:https://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?I1=0&ND=3&adjacent=true&locale=en_EP&FT=D&date=20140731&CC=US&NR=2014212562A1&KC=A1



Resolución N° 53594

Ref. Expediente N° NC2017/0003285

de *Stevia Rebaudiana* por 1 g de dicha fibra de goma.” (Radicado NC2017/0003285 del 4 de julio de 2019)

La tabla siguiente presenta la comparación entre las características técnicas esenciales de la solicitud estudiada, mencionada en la reivindicación 1 y las reveladas en los documentos D1 y D2 que representan el estado de la técnica:

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

Características esenciales	D1	D2
Composición soluble en agua	Composición edulcorante soluble en agua	Composición saborizante soluble en agua [0058]
Relleno soluble en agua Goma de Acacia (Fibra dietética*: mínimo 85%) 94% a 98%	Goma de Acacia: 50% a 99% (Pág. 3) (Reiv. 1) > 90% (Reiv. 10) 98,4% (Ejemplo 4, Pág. 8)	Goma de Acacia 90% (Experimento 3, 0073)
Estevia Rebaudiana 0,02 a 0.06 Por gramo de fibra de goma	Estevia (Reiv. 3) 0,001 a 0,5 (0,1% - 50%) (Reiv. 2)	Estevia Rebaudiana 0,025 – 0,085 (2,5 % - 8,5%) (0031, 0096)

* La fibra dietética es una característica implícita de la fibra de goma de acacia

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 fibra de gomas en proporción de 50% a 99%; también la composición tiene como sustituyentes de la sucrosa: la taumatina, la estevia, el aspartame entre otros, la proporción de estevia está entre 0,1 a 50%, (Págs. 3 y 4). En D1, se enseña el significado del término “goma arábica”, que es un polisacárido soluble en agua, también conocido con otros nombres como: “goma de Acacia, Acacia Senegal, acacia Seyal, goma o acacia poliacanta. (Pág. 3). Así bien, la goma arábica³ es un polisacárido natural, un hidrocoloide, un material heterogéneo empleado desde tiempos antiguos, está constituida generalmente por dos fracciones, una de éstas representa cerca del 70% y está compuesta por polisacáridos, la segunda fracción está conformada por moléculas de alto peso molecular y proteínas, este hidrocoloide tiene la capacidad de encapsular aromas y sabores, el encapsulamiento tiene como finalidad evitar la oxidación y volatilización de los componentes involucrados en el producto además de estabilizar soluciones. También, es conocido en el estado de la técnica, que la fibra de goma de acacia, tiene un contenido de fibra dietaría en base seca, entre 80% – 90%⁴, es una característica implícita de la fibra.

³URL: Pasquel, A., (2001), Gomas una aproximación a la industria de alimentos, Revista Amazónica de Investigación Alimentaria, V. 1, págs. 1 – 8. <https://sgpwe.izt.uam.mx/files/users/uami/acym/Gomas.pdf>

⁴URL: Glyn, O. Phillips, et al (2008), The regulatory and scientific approach to defining gum arabic (Acacia senegal and Acacia seyal) as a dietary fibre. Food Hydrocolloids, V. 22, págs. 24 –35 https://www.researchgate.net/publication/223951638_The_regulatory_and_scientific_approach_to_defining_gum_arabic_Acacia_senegal_and_Acacia_seyal_as_a_dietary_fibre

Resolución N° 53594

Ref. Expediente N° NC2017/0003285

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 seleccionar un porcentaje de estevia entre 2% a 6% 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).

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?

Sin embargo, composiciones edulcorantes con contenido de estevia entre el 2,5% a 8,5% ya están divulgados en D2, donde adicionalmente se comprueba que en los productos finales no hay presencia desagradable de regusto a causa de la estevia, de igual modo, que se emplean en dietas para reducir calorías [0031, 0050, 0063]. Adicionalmente se señala el empleo de otros endulzantes naturales como la taumatina [0020, 0109 – 0112, 0120, 0124, 0126].

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia, estaría motivada a incluir el porcentaje de 2,5% a 8,5% del D2, en las composiciones divulgadas en D1, para así llegar al objeto de la reivindicación 1. Por lo cual se considera obvia.

Las reivindicaciones 2 a 20 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.

6.4 Respuesta a los argumentos del solicitante

El solicitante afirma frente al soporte de la solicitud, que en la descripción se debe tener en cuenta la tabla 2E: *“La Tabla 2E muestra que la combinación de estevia y fibra de goma B a concentraciones de 0.03 g, 0.04 g y 0.05 g (correspondiente a concentraciones p/p de entre 94% e inferiores a 98% de la concentración total de la fibra), proporcionó siempre un sabor dulce (el mismo o incluso más fuerte que la sacarosa) y sin ninguna sensación de amargor, ácido o regaliz”*.

Al respecto el solicitante tiene razón frente al soporte de la solicitud.

Frente a los argumentos de claridad, el solicitante sostiene: *“...acerca de que el término “al menos un”, precediendo una característica, es impreciso y no permite distinguir la invención del estado de la técnica, el solicitante respetuosamente se encuentra en desacuerdo”*.

Esta Oficina está de acuerdo con el solicitante.

Con relación a la objeción frente a: *“...contenido de fibra dietética de al menos 85%” por supuestamente tratarse de una definición de un parámetro de uno o varios de los componentes de la composición y no de una característica técnica de la invención, se considera que existe una malinterpretación de la definición del término y sus efectos en el alcance de la invención. La expresión “contenido de fibra dietética de al menos 85%” define un grupo específico de fibras de acacia, por las cuales la invención es inventiva. Específicamente, se ha encontrado que la selección no obvia de fibras de acacia del tipo específico”*.



Resolución N° 53594

Ref. Expediente N° NC2017/0003285

Al respecto se aclara que la fibra dietaria hace referencia a constituyentes de una especie vegetal, como son: resto de células vegetales comestibles, polisacáridos, lignina, almidones y sustancias vegetales asociadas tanto solubles como insolubles. Lo anterior está descrito en Phillips et al. (2008). La fibra dietaria es un constituyente de la goma de Acacia, que es uno de los componentes de la composición de la solicitud y que de acuerdo con las condiciones ambientales, climáticas y edafológicas donde se desarrolle la especie vegetal seleccionada, esta va a tener un contenido de fibra particular, y ya está definido en el estado de la técnica que el contenido de la fibra dietética en base seca para la goma de acacia, está en el rango de 80% - 90%. Según lo explica Phillips et al. (2008), de acuerdo con lo referenciado, la fibra dietética es una característica implícita de la goma de Acacia.

El solicitante afirma que “...por lo tanto, la limitación “contenido de fibra dietética de al menos 85%”, específicamente define una característica técnica esencial de la composición, a saber, el requisito de que las fibras incluyen al menos fibra de goma B (que es reconocida y definida como una que tiene un “contenido de fibra dietética de al menos 85%”)”.

Al respecto se señala que una composición sí se debe definir por sus componentes y proporciones, la limitación que expone el solicitante: “contenido de fibra dietética de al menos 85%”, no es una característica técnica esencial de la composición, es una característica implícita de la goma de Acacia, como se evidencia en el estado de la técnica señalado en la presente resolución, al indicar que el contenido de la misma está entre 80% a 90%

Al respecto de lo que menciona el solicitante “...la persona versada en la materia está en la completa capacidad de entender que la composición debería comprender al menos uno de los elementos enumerados, pero puede incluir más de uno de los elementos enumerados y que cualquier composición que comprenda uno o más de los elementos enumerados está dentro del alcance de la invención reivindicada, por lo que la objeción a las reivindicaciones 2 y 4 se entiende por superada.

Esta Oficina está de acuerdo.

Frente al Nivel inventivo, este se sigue afectando con los mismos documentos D1 y D2, porque enseñan composiciones edulcorantes de bajas calorías, con componentes edulcorantes naturales y goma de acacia, esta última fundamentalmente enmascara o encapsula componentes fácilmente oxidantes que originan sabores indeseables como sabores amargos, de acidez, regaliz, alcoholados, entre otros; las composiciones sugeridas en el estado de la técnica como en el D2, se emplean en diferentes productos finales, las cuales son altamente eficaces como sustitutos del azúcar, edulcorantes naturales, intensificadores y mejoradores del sabor en el producto final, no dejan sabores amargos indeseados, se pueden incorporar al producto final en cualquier etapa del proceso, no se fermentan por acción de microorganismos, son resistentes a la acción de medios agresivos como alta temperatura, ácidos y alcoholes, no se caramelizan ante procesos de horneado o fritura, se pueden emplear en dietas reducidas de calorías y proporcionan características de textura y sabor final perdurables a lo largo de la vida útil del producto en cuestión [0047 – 0063].

En conclusión, teniendo en cuenta que los argumentos de la solicitante no desvirtúan de manera alguna las objeciones a la patentabilidad ya sustentada, el Superintendente de Industria y Comercio,



Resolución N° 53594

Ref. Expediente N° NC2017/0003285

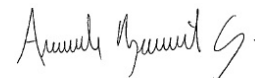
RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: Denegar la patente de invención a la creación titulada “UNA COMPOSICIÓN MODIFICADORA DEL SABOR Y PRODUCTOS QUE COMPRENDEN LA MISMA”.

ARTÍCULO SEGUNDO: Notificar el contenido de la presente resolución a UNAVOO FOOD TECHNOLOGIES LTD., advirtiéndole que contra ella procede el recurso de reposición, ante el Superintendente de Industria y Comercio, el cual podrá ser interpuesto en el momento de la notificación o dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a ella.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Bogotá D.C., el 10 de octubre de 2019



ANDRÉS BARRETO GONZÁLEZ
SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Firmado digitalmente
por: ANDRÉS
BERNARDO BARRETO
GONZÁLEZ
Fecha: 2019.10.11
09:01:25 COT
Razón: Validez jurídica.
Ubicación: Bogotá,
Colombia.

