

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 941 de 22 de enero de 2020

Ref. Expediente N° NC2019/0007745

Señor(a)
S.L CUETARA

TÍTULO DE LA SOLICITUD: **“GALLETA INFANTIL SIN AZÚCARES AÑADIDOS Y PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN”**

NÚMERO DE SOLICITUD INTERNACIONAL: PCT/ES2017/070644

FECHA DE PRESENTACIÓN INTERNACIONAL: 2 de octubre de 2017.

PRIORIDAD(ES): 23/03/2017, ES (ESPAÑA), P201700254

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. 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 14 del radicado N° NC2019/0007745 del 18 de julio de 2019.

El problema planteado en esta solicitud consiste en la necesidad de reducir el requerimiento de azúcares en la formulación de una galleta de consumo infantil, teniendo en cuenta que el contexto actual potencia el consumo excesivo de azúcares y que cuando el incremento en la ingesta calórica no se equilibra con un mayor gasto energético se producen las circunstancias que ocasionan sobrepeso, obesidad y las enfermedades asociadas.

Para resolver este problema técnico, la solicitud en estudio proporciona una galleta sin azúcares añadidos para consumo infantil caracterizada porque comprende harina 50-70% en peso, agua 5-15% en peso, aceite 3-18% en peso, oligofructosacáridos (FOS) 0,1-10% en peso, inulina 120% en peso y fibra 0,1-5% en peso y que no contiene polioles ni edulcorantes intensos. Además, se presenta un procedimiento de preparación de una galleta sin azúcares añadidos para consumo infantil caracterizada por las etapas de: a) pesaje y amasado, b) laminado y troquelado, c) horneado hasta alcanzar la humedad relativa inferior al 6%, d) rociado y e) enfriamiento hasta una temperatura inferior a 70°C y envasado.

2. Reivindicaciones relativas a un uso (Art. 14 Decisión 486)

El uso de las reivindicaciones 13 y 14 no es patentable, de acuerdo con el artículo 14, teniendo en cuenta que el preámbulo de las reivindicaciones hace referencia al uso de



Oficio N° 941 de 22 de enero de 2020

Ref. Expediente N° NC2019/0007745

un colorante que comprende (1) una mezcla de paprika (extracto de pimentón) y antocianina o (2) carbón vegetal para la decoración de un producto alimenticio, donde dicho producto alimenticio es una galleta con bajo contenido calórico para consumo infantil, en consecuencia, deben ser retiradas porque solo es posible conceder patente a reivindicaciones de producto o de procedimiento, de acuerdo con la disposición normativa.

3. De la solicitud de patente

4.1 Reivindicaciones (Art. 30 Decisión 486)

Teniendo en cuenta las características cuantitativas incorporadas en la reivindicación 1, en relación con las proporciones de excipientes dentro de la composición de la galleta para consumo infantil, es del caso que se ajuste la proporción de inulina que aparece como 120%. En el caso de la reivindicación de procedimiento 9 es del caso que se indique la temperatura de enfriamiento correspondiente a la etapa e) en función de una unidad de medida como °C, toda vez que al indicar la temperatura de enfriamiento se indica que debe ser inferior al 70%. Para los ajustes requeridos se sugiere tener en cuenta que en el caso de inulina, la proporción utilizada es del 11% o 12%, tal y como aparece en los ejemplos que sustentan la reivindicación 1.

4. Unidad de invención (Art. 25 Decisión 486)

La solicitud no cumple con el requisito de unidad de invención porque se refiere al menos a dos (2) grupos inventivos que no comparten elementos técnicos particulares.

Los grupos inventivos están definidos por las siguientes características esenciales:

Grupo inventivo 1: Galleta sin azúcares añadidos para consumo infantil (reivindicaciones 1 a 6).

Grupo inventivo 2: Galleta sin azúcares añadidos para consumo infantil caracterizada porque los colorantes son (1) una mezcla de paprika (extracto de pimentón) y antocianina o (2) carbón vegetal, siendo decorada dicha galleta con los colorantes (reivindicaciones 7 y 8). Donde además, los colorantes se pueden diluir en propilenglicol y/o aceite vegetal.

Al respecto se encuentra que el problema técnico que busca solucionar la materia definida en las reivindicaciones 1 a 9 consiste en reducir el consumo de azúcares en la composición de la galleta para consumo infantil, en particular una galleta dulce que no contenga azúcares añadidos ni polioles ni edulcorantes intensos (Pág. 2 líneas 1 y 2 de la descripción). En contraste, en el caso de los colorantes lo que se busca es mejorar presentación y decoración del producto, mediante el uso de colorantes naturales que aporten bajas calorías (Pág. 2, líneas 7 a 9 de la descripción). En conclusión, no existen elementos que permitan concluir sobre la relación técnica que existe entre los dos grupos identificados.

Se sugiere presentar las solicitudes divisionales que considere necesarias, o limitar la solicitud inicial a una sola invención, eliminando de ella las otras invenciones.

5. Determinación del Estado de la Técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 23 de marzo de 2017 que corresponde a la fecha de presentación de la solicitud de la cual se reivindica prioridad.



Oficio N° 941 de 22 de enero de 2020

Ref. Expediente N° NC2019/0007745

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	CN106261724	"Tribute cake with probiotics and preparation method thereof"	04 de enero de 2017
D2	FR2934465	"Produit de cuisson enrichi en fibres et en proteines vegetales procede de fabrication d'un tel produit"	05 de febrero de 2010
D3	Devereux et al. (2003)	"Consumer acceptability of low fat foods containing inulin and oligofructose"	2003

El documento D1¹ divulga una torta preparada a partir de los siguientes ingredientes de acuerdo con la siguiente proporción en peso: 82 a 83 partes de arroz, 39 a 40 partes de péptidos de maní, 1,8 a 2 partes de probióticos, 3 a 4 partes de pigmento de cáscara de avellana, 9 a 10 partes de polvo de celulosa de inulina, 12 a 13 partes de fructooligosacáridos (FOS) de achicoria, 1,2 a 1,3 partes de polisacárido de soja soluble, 0,9 a 1 parte de aceite esencial de rosa, 16 a 17 partes de aceite de sésamo y una cantidad adecuada de agua. El documento también enseña un procedimiento de preparación que comprende combinar el péptido de maní con el arroz pegajoso. Por separado se mezcla la celulosa de inulina, los probióticos y el polisacárido de soja soluble y luego se combinan las dos premezclas (Resumen).

El documento D2² divulga un producto de cocina enriquecido en fibras y proteínas que comprende: harina, fibras solubles elegidas del grupo que consiste en FOS, maltodextrinas ramificadas, inulina, IMO, TOS, GOS, pirodextrinas, polidextrosa y oligosacáridos solubles de origen oleaginoso o proteináceo, caracterizados porque además comprende: fibras insolubles de origen vegetal, y de 8 a 30%, preferiblemente de 15 a 25% de proteínas, y los porcentajes expresados en peso en comparación con el producto terminado (Resumen). El documento también divulga un proceso de fabricación de un producto de cocina enriquecido con fibras y proteínas que consiste en: formar una masa que comprende harina, fibras insolubles de origen vegetal, fibras solubles elegidas del grupo que consiste en FOS, maltodextrinas ramificadas, inulina, IMO, TOS, GOS, pirodextrinas, polidextrosa y oligosacáridos solubles de origen oleico o proteico y de 8 a 30% en proteína, luego amasar, dejar crecer la masa y hornear (Reivindicación 10).

El documento D3³ divulga productos de pastelería y métodos para elaborarlos. Las formulaciones comprenden inulina y FOS (Resumen) y el proceso comprende las etapas de mezclar azúcar cruda, harina, avena arrollada, coco desecado, miel, polvo de melaza y bicarbonato de sodio en orden descendente por peso. Luego, adicionar 110 g de mantequilla a temperatura ambiente a 60 ml de agua tibia antes de mezclar con un tenedor por 2 min. Adicionar cucharaditas de la mezcla, en forma en pequeñas bolas y colocarlas en una bandeja para hornear y presionarlas con un tenedor. Hornearlas en un horno eléctrico precalentado forzado por ventilador a 150 ° C por 15 min (Pág. 1851).

1

https://lp.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=EPODOC&II=0&ND=3&adjacent=true&locale=es_L_P&FT=D&date=20170104&CC=CN&NR=106261724A&KC=A

2

https://lp.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=EPODOC&II=0&ND=3&adjacent=true&bclid=2&locale=es_LP&return=true&FT=D&date=20100205&CC=FR&NR=2934465A1&KC=A1

³ Journal of food science. Sensory and nutritive qualities of food. Vol. 68, Nr. 5.
<https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.2003.tb12341.x>

Oficio N° 941 de 22 de enero de 2020

Ref. Expediente N° NC2019/0007745

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

6.1. Novedad (Art 16 Decisión 486)

El estudio de novedad se realiza frente al primer grupo inventivo definido en las reivindicaciones 1 a 6.

La reivindicación 1 consiste en: *“Galleta sin azúcares añadidos para consumo infantil caracterizada por que comprende harina 50-70% en peso, agua 5-15% en peso, aceite 3-18% en peso, oligofructosacáridos 0,1-10% en peso, inulina 12% en peso y fibra 0,1-5% en peso y que no contiene ni polioles, ni edulcorantes intensos”*. (Radicado N° NC2019/0007745 del 18 de julio de 2019).

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

Características esenciales	D1
Galleta sin azúcares añadidos para consumo infantil	Torta (Resumen)
Harina 50-70% en peso	Arroz pegajoso 82 a 83 partes en peso
Agua 5-15% en peso	Agua en cantidad adecuada
Aceite 3 -18% en peso	Aceite de sésamo 16 a 17 partes en peso
Oligofructosacárido 0,1 -10% en peso	Fructooligosacáridos (FOS) de achicoria 12 a 13 partes en peso
Inulina 12% en peso	Polvo de celulosa de inulina 9 a 10 partes en peso
Fibra 01, - 5% en peso	Polisacárido de soja soluble 1,2 a 1,3 partes en peso
No contiene polioles	No contiene polioles
No contiene edulcorantes intensos	No contiene edulcorantes

De acuerdo con la tabla anterior, las características esenciales de la galleta sin azúcares añadidos de la reivindicación 1 habían sido divulgadas previamente en el documento D1 por lo tanto, la materia reivindicada no es nueva.

Adicionalmente, la reivindicación 3 hace referencia a que la harina se selecciona entre harina de trigo, harina de arroz, harina de maíz, avena, centeno y/o cualquier mezcla de las mismas. Por su parte, el documento D1 enseña que la torta se elabora a partir de harina de arroz pegajoso (Resumen), de manera que la modalidad de la reivindicación 3 tampoco cumple con el requisito de novedad de que trata el artículo 16 de la Decisión 486.

6.2. Nivel Inventivo (Art. 18 Decisión 486)

La reivindicación 9 consiste en: *“Procedimiento de preparación de una galleta sin azúcares añadidos para consumo infantil, según las reivindicaciones 1 a 8, caracterizado por que comprende las siguientes etapas:*

- a) pesaje y amasado entre 30 y 50 minutos a velocidad lenta;*
- b) laminado y troquelado;*
- c) horneado hasta que la humedad relativa sea inferior al 6%;*
- d) rociado; y*
- e) enfriamiento hasta una temperatura inferior al 70% y envasado”*. (Radicado N° NC2019/0007745 del 18 de julio de 2019).

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



Oficio N° 941 de 22 de enero de 2020

Ref. Expediente N° NC2019/0007745

Características esenciales	D2	D3
Procedimiento de preparación de una galleta sin azúcares añadidos para consumo infantil	Proceso de fabricación de un producto de cocina enriquecido con fibras y proteínas (Reivindicación 10)	Proceso de fabricación de galletas (Pág. 1851)
a) pesaje y amasado 30 a 50 min a velocidad lenta	a) amasado	a) Mezclar azúcar cruda, harina, avena arrollada, coco desecado, miel, polvo de melaza y bicarbonato de sodio en orden descendente por peso y amasar (Pág. 1851)
b) laminado y troquelado	No menciona	b) Adicionar pequeñas cucharaditas a la lámina
c) horneado	c) horneado	c) Hornear a 150°C por 15 minutos
d) rociado	No menciona	No menciona
e) enfriamiento	No menciona	No menciona

El documento D2 se considera el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 1 porque divulga un proceso de fabricación de un producto de cocina enriquecido con fibras y proteínas que consiste en: formar una masa que comprende harina, fibras insolubles de origen vegetal, fibras solubles elegidas del grupo que consiste en FOS, maltodextrinas ramificadas, inulina, IMO, TOS, GOS, pirodextrinas, polidextrosa y oligosacáridos solubles de origen oleico o proteico y de 8 a 30% en proteína, luego amasar, dejar crecer la masa y hornear (Reivindicación 10).

La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 1 y método divulgado en el documento D2 consiste en que no hace referencia a las etapas de laminado y troquelado, rociado y enfriado de la mezcla horneada.

El efecto que se logra al realizar las etapas en la secuencia que presenta el método es que se obtienen galletas de tamaño uniforme en máquina laminadora y troqueladora.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿Cómo modificar el método divulgado en el documento D2 con el fin de obtener galletas de tamaño uniforme?

Sin embargo, incluir las etapas de laminado y troquelado no parece conferir un efecto técnico inesperado porque la persona versada en la materia enfrentada al problema de conferir uniformidad al producto acudiría a la operación de laminado y el paso por la máquina laminadora, con el fin de reducir la deformidad en las galletas.

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia, estaría motivada a incluir estas etapas en el proceso, aplicando las enseñanzas del documento D3 que enseña un proceso para elaborar productos de pastelería, en particular galletas en el que se mezclan los ingredientes: azúcar cruda, harina, avena arrollada, coco desecado, miel, polvo de melaza y bicarbonato de sodio en orden descendente por peso. Luego, se adicionan 110 g de mantequilla a temperatura ambiente a 60 ml de agua tibia antes de mezclar con un tenedor por 2 min. Adicionar cucharaditas de la mezcla, en forma en pequeñas bolas y colocarlas en una bandeja para hornear y presionarlas con un tenedor, con el fin de uniformizar el tamaño de las galletas, para luego hornearlas en un horno eléctrico precalentado forzado por ventilador a 150 ° C por 15 min (Pág. 1851). En consecuencia, la persona versada en la materia contaba con la información suficiente

Oficio N° 941 de 22 de enero de 2020

Ref. Expediente N° NC2019/0007745

para desarrollar un proceso para elaboración de galletas como el reivindicado, por lo cual se considera obvio y sin nivel inventivo.

Las reivindicaciones dependientes 10 a 12 no presentan elementos adicionales que permitan cumplir con el requisito de nivel inventivo, por lo cual, también se consideran obvias.

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

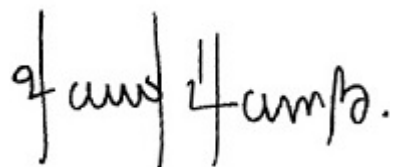
Los requisitos de Patentabilidad de la presente solicitud están afectados así:

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	CN106261724	1 a 6 3	Novedad
D2	FR2934465	9 a 12	Nivel inventivo
D3	Devereux et al. (2003)	9 a 12	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



Oficio N° 941 de 22 de enero de 2020

Ref. Expediente N° NC2019/0007745

INFORME DE BÚSQUEDA
EXAMEN DE PATENTABILIDAD

Solicitud No.		Examen de patentabilidad							
NC2019/0007745		1°	X	2°		3°		Revoca	
Solicitud Internacional No.		Fecha solicitud internacional: (DD/MM/AÑO)							
PCT/ES2017/070644		2 de octubre de 2017							
Fecha de determinación estado de la técnica (DD/MM/AÑO)				Prioridad			Presentación		
23 de marzo de 2017				x					
Solicitante									
S.L CUETARA									
Reivindicaciones que no son objeto de búsqueda por:									
Art. 14	-	Art. 15	-	Art. 20	-	Art. 25 (Falta de unidad de invención)		1 y 7	
CRITERIOS DE BÚSQUEDA									
Reivindicaciones objeto de búsqueda				1 y 9					
Palabras clave utilizadas				Cookies, FOS, inuline					
Clasificaciones utilizadas para la búsqueda				CIP:	A21D 13/00, A23L 1/27, A23L 1/29				
				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⁾	
Orbit Espacenet Patbase	CN106261724 FR2934465	04 de enero de 2017 05 de febrero de 2010	1 y 3 9 a 12					X Y	
	Devereux et al. (2003)	2003	9 a 12					Y	
⁽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.									
⁽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 actividad inventiva por referencia al documento aisladamente considerado.				
“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.					“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.				
“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.									

Oficio N° 941 de 22 de enero de 2020

Ref. Expediente N° NC2019/0007745

“P” Documento publicado antes de la fecha de presentación internacional pero con posterioridad a la fecha de prioridad reivindicada.
Fecha del reporte de búsqueda: 11/12/2019
Examinador: JUAN CARLOS CORTES GARCIA