

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 67642

Ref. Expediente N° NC2017/0003285

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

En ejercicio de sus facultades legales, en especial de las que se confirieron en el numeral 34 del artículo 3 del Decreto 4886 de 2011, y

CONSIDERANDO

PRIMERO: Que mediante Resolución N° 53594 del 10 de octubre de 2019 la Superintendencia de Industria y Comercio denegó patente de invención a la creación titulada: “UNA COMPOSICIÓN MODIFICADORA DEL SABOR Y PRODUCTOS QUE COMPRENDEN LA MISMA”, con fundamento en el artículo 18 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, al estimar que la invención en estudio no cumplió con el requisito de nivel inventivo.

SEGUNDO: Que mediante escrito radicado en esta Entidad el 29 de noviembre de 2019 con el N° NC2019/0013561, encontrándose dentro del término establecido para el efecto, la sociedad UNAVOO FOOD TECHNOLOGIES LTD., interpuso recurso de reposición contra la citada Resolución, con fundamento en los argumentos que a continuación se sintetizan:

2.1 Objeto de la invención.

Inicialmente, la sociedad recurrente señala que la presente invención está dirigida a “(...) *a una composición soluble en agua que comprende (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 de Stevia Rebaudiana por 1 g de dicha fibra de goma. Esta composición logra superar el problema relacionado con el regusto¹ de los endulzantes de estevia ya que logra mantener el efecto endulzante de la estevia, mientras evita el sabor amargo y desagradable de este endulzante, al emplear una fibra determinada en una razón específica con respecto a la estevia y empleando únicamente ingredientes naturales.*”

2.2 Sobre el estudio de patentabilidad.

Respecto al resultado del examen de nivel inventivo a la luz de las enseñanzas de los documentos D1 (WO2006/095366) y D2 (US2014/0212562), la sociedad recurrente presenta su desacuerdo, toda vez que considera que “... *El examinador ha concluido erróneamente que el contenido de fibra dietética no es una característica técnica esencial de la composición, argumentando que esta es una característica implícita de la goma de acacia.*”. Al respecto asegura que la fibra vegetal de acacia contiene fibra dietética, por lo tanto, es un componente que se debe incluir en la definición de los elementos esenciales de la composición reclamada.

La sociedad recurrente resalta que de manera sorpresiva encontró que “(...) *la fibra de acacia que comprende particularmente los porcentajes reivindicados de fibra dietética en*



Ref. Expediente N° NC2017/0003285

las proporciones reivindicadas con respecto a la estevia soluciona el problema técnico relacionado con el regusto de este endulzante. En este orden de ideas, cualquier otra fibra vegetal con otro contenido de fibra dietética y en otras proporciones, no solucionaría el problema resuelto por la presente invención.”, -subrayado original de texto. Por lo tanto, solicita que el porcentaje de fibra dietética sea tenido en cuenta como una característica técnica esencial, y así haga parte de la matriz de fibra vegetal de acacia, como elemento determinante al momento de establecer el mérito inventivo de la materia reivindicada.

2.2.1 Sobre las enseñanzas del documento D1.

Por otro lado, la sociedad recurrente señala lo siguiente con respecto al contenido de fibra vegetal de acacia: “.... (entre 94% p/p y 98% p/p basado en el peso total de dicha composición, determinándose la cantidad cuando dicha composición está en forma seca), no se encuentra divulgado en el documento D1, se debe tener en cuenta que D1 menciona goma arábica (extraída de resina de ciertas variedades de acacia) en porcentajes de 50% a 99%, 50% a 70%, 80% a 100%, 90% a 100%, 98.4%, 63%, 62.5%, 53.5% y 98.5%.” y conforme en lo establecido en la GUÍA PARA EXAMEN DE SOLICITUDES DE PATENTE DE INVENCION Y MODELO DE UTILIDAD respecto a una invención de selección, considera que “... se debe reconocer que le [sic] rango específico de entre 94% y 98% en peso de fibras vegetales de acacia es una diferencia existente entre la invención y D1.

Ahora bien, respecto al contenido de Stevia en la formulación, la sociedad recurrente señala lo siguiente frente a la caracterización de la reivindicación 1: “... la composición comprende un peso de 0.02 a 0.06 g de extracto de Stevia Rebaudiana por 1 g de fibra de goma de acacia. El examinador compara erróneamente este rango con el mencionado en la reivindicación 2 de D1, el cual divulga ‘comprende uno o más de los endulzantes intensos en un porcentaje en peso en el rango de 0.1 a 50% con respecto al peso total de la composición’, -subrayado original de texto-. De lo anterior considera que “Así se suponga una base de cálculo de 100 g de composición, los valores resultantes de 0.001 g a 0.5 g de Stevia en el total de la composición de D1, no son comparables con los 0.02g a 0.06 g de extracto de Stevia por cada gramo de fibra de goma. Así pues, D1 tampoco logra mencionar ni sugerir extracto de Stevia Rebaudiana en un peso de 0.02 g a 0.06 g por 1 g de dicha fibra de goma.”

2.2.2 Sobre las enseñanzas del Documento D2.

Respecto al documento D2, la sociedad recurrente asegura que “... ha concluido que el experimento 3 menciona la presencia de goma de acacia en un 90%.” Sin embargo, a partir de dicha información aclara “... que en la tabla del experimento 3 mencionado por el examinador en la resolución recurrida, comprende 90 g de goma arábica y que el total de la composición tiene un peso de 1000 g. En este orden de ideas, el porcentaje en peso de goma arábica en esta anterioridad no es del 90% como ha mencionado su Despacho, sino del 9%. Más aún, ninguno de los demás experimentos en esta solicitud menciona o sugiere emplear goma arábica en un valor cercano al rango que se reivindica (94% p/p a 98% p/p).”

Respecto al contenido de Stevia, nuevamente la sociedad recurrente reitera que “El Examinador compara erróneamente este rango con el mencionado en los párrafos [0031] y [0096] de D2, los cuales divulgan composiciones con porcentajes de extracto de Stevia Rebaudiana de entre 2.5% y 8.5% con respecto al peso total de la composición. Así se suponga una base de cálculo de 100 g de composición, los valores resultantes de 0.025 g a 0.085 g de estevia en el total de la composición de D2, no son comparables con los

Ref. Expediente N° NC2017/0003285

0.02g a 0.06 g de extracto de estevia por cada gramo de fibra de goma. Así pues, D2 tampoco logra mencionar ni sugerir extracto de Stevia Rebaudiana en un peso de 0.02 g a 0.06 g por 1 g de dicha fibra de goma.”, -subrayado original de texto-.

A partir de lo anteriormente expuesto, la sociedad recurrente asegura que los documentos D1 y D2 no anticipan la materia reclamada ya que no divulgan “(...) *la presencia de fibras vegetales de acacia en una cantidad específica de entre 94% y 98% en peso, ni mucho menos mencionan que estas comprendan un contenido de fibra dietética de al menos 85% p/p. Estas anterioridades tampoco logran sugerir ni mencionar que el extracto de estevia se encuentre específicamente en un peso de 0.02 g a 0.06 g de extracto de Stevia Rebaudiana por 1 g de fibra de goma de acacia.*” Por lo tanto, aun cuando se combinaran ambos documentos, la persona versada en la materia no estaría motivada a llegar de manera obvia a los rangos reclamados.

2.2.3 Sobre la solución propuesta frente al problema técnico.

Por otro lado, la sociedad recurrente resalta que “... *ninguna de las anterioridades citadas describe cómo superar el problema del regusto y la amargura que queda en la boca después del consumo de estevia como endulzante. Mientras se describe el uso de fibras con estevia, el solicitante de la presente solicitud fue el primero en identificar que (1) no todas las fibras enmascaran el sabor amargo y desagradable relacionado con el uso de estevia como endulzante; (2) hay una relación específica entre la cantidad de una estevia específica con a la cantidad de fibra que se debe utilizar para obtener un efecto endulzante, por un lado, y evitar el sabor amargo y desagradable de la estevia, por otro lado; y (3) el efecto endulzante se obtiene sólo con ingredientes naturales, por ejemplo, no existe una mezcla con ingredientes artificiales o con sustitutos artificiales de azúcar.*”

Para la sociedad recurrente: “*La invención bajo estudio es la primera en mostrar que al emplear la cantidad específicamente seleccionada de fibra de acacia que tiene fibra dietética de al menos 85% (referida en la descripción de la presente solicitud como goma de acacia B) es suficiente para proporcionar un efecto endulzante tan bueno como el de la sacarosa, sin dejar ningún mal sabor.*”

Complementario a lo anterior, la sociedad recurrente explica que en la “... *Tabla 2E de la descripción de la presente solicitud, en la que se puede apreciar el efecto endulzante de la composición reivindicada. Esto debería compararse, por ejemplo, con la Tabla 2D (que comprende fibra con una cantidad inferior de fibra dietética) o con las Tablas 2A-2C que proporcionan un producto que no es comparable con la sacarosa en términos de su efecto endulzante (todas tienen un efecto endulzante débil). Por consiguiente, la selección de acacia en los pesos reivindicados con respecto al peso de estevia o con la cantidad de fibras vegetales de acacia con un contenido de fibra dietética de al menos 85%, no puede considerarse una invención obvia.*”

Finalmente, teniendo en cuenta lo señalado en la GUÍA PARA EXAMEN DE SOLICITUDES DE PATENTE DE INVENCION Y MODELO DE UTILIDAD respecto a la selección no obvia y por lo tanto con nivel inventivo, la sociedad recurrente asegura que ha “(...) *encontrado de forma inesperada que específicamente con la relación entre la cantidad de fibra vegetal de acacia que tiene un contenido de fibra dietética de al menos 85% p/p o la cantidad de estevia que se reivindica, se logra obtener un efecto endulzante, mientras se elimina el sabor amargo y desagradable de este endulzante.*

(...)Teniendo en cuenta que, aunque se combinaran las anterioridades citadas por el examinador, sería imposible llegar de forma obvia a todas y cada una de las características técnicas de la composición reivindicada, ni a anticipar de forma obvia que

Ref. Expediente N° NC2017/0003285

mediante las mismas se podría solucionar de forma satisfactoria el problema técnico de la invención, amablemente se solicita a su Despacho reconocer que las reivindicaciones 1 a 20 cumplen con el requisito de nivel inventivo.”

TERCERO: Que para resolver el recurso interpuesto, de conformidad con el artículo 80 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, se atenderán *“todas las peticiones que hayan sido oportunamente planteadas y las que surjan con motivo del recurso”*.

3.1 Objeto, alcance y antecedentes administrativos.

La solicitud de patente tramitada en el presente caso concierne a una composición modificadora del sabor que comprende una mezcla de carga soluble en agua que comprende fibras vegetales y al menos un sustituto de sacarosa de origen natural, la cual comprende al menos 90% p/p de la carga y es capaz de enmascarar el regusto desagradable causado por el sustituto de la sacarosa de origen natural.

Por lo anterior, el último capítulo reivindicatorio allegado en respuesta al estudio de patentabilidad que corresponde al radicado bajo el N° NC2017/0003285 del 4 de julio de 2019, presenta una composición soluble en agua, a lo largo de las reivindicaciones 1 a 20 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 de Stevia Rebaudiana por 1 g de dicha fibra de goma.”*

El caso bajo revisión corresponde a una solicitud tramitada con el radicado bajo el N° NC2017/0003285, requerida en una oportunidad durante la etapa de examen de patentabilidad, a través del Oficio N° 2416 del 10 de abril de 2019. En dicha oportunidad se le comunicó a la sociedad solicitante sobre la falta de soporte descriptivo del capítulo reivindicatorio, ya que no se evidenciaba la acción de todas las composiciones reclamadas, por lo tanto, la materia reclamada no correspondía a una razonable generalización de la materia. De igual manera, se elevaron objeciones por aspectos de claridad del capítulo reivindicatorio, por incluir términos imprecisos, generales, resultados a alcanzar, y por último, por falta de concisión. Además, se indicó que el contenido de la fibra dietética es un parámetro de uno de los elementos de la composición, pero no una característica técnica esencial asociada a la misma.

Por otro lado, se indicó que en el estado de la técnica se encontraban documentos que permitían anticipar la composición soluble, esto frente a las enseñanzas de los documentos D1 – WO2006/095366, D2 – US2014/0212562 –, de la modalidad prevista en el capítulo reivindicatorio incluido en el radicado bajo el N° NC2017/0003285 del 21 de junio de 2017.

Frente a las objeciones formuladas por el Despacho, la sociedad solicitante presentó un nuevo capítulo reivindicatorio conformado por 20 reivindicaciones, con el radicado bajo el N° NC2017/0003285 del 4 de julio de 2019. No obstante, se concluyó que no se

Ref. Expediente N° NC2017/0003285

encontraban superados todos los impedimentos para su concesión, por lo que mediante la Resolución N° 53594 del 10 de octubre de 2019, la Oficina decidió denegar el derecho exclusivo para las reivindicaciones 1 a 20, al establecer que no cumplieron con los requisitos establecidos en el artículos 18 y 30 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina por no tener altura inventiva.

3.2 Respecto al objeto de la presente solicitud.

Respecto al objeto de la invención, esta Oficina encuentra que le asiste razón a la sociedad recurrente cuando señala que la presente invención está dirigida a una composición soluble en agua, la cual busca superar el problema relacionado con el regusto de los edulcorantes naturales como la *Stevia*, al mantener las características sensoriales que provee la *Stevia*, mientras evita el sabor amargo y desagradable que presenta, mediante la adición de una fibra determinada de acacia en una razón específica con respecto a la *Stevia* y únicamente ingredientes naturales.

3.3 Respecto al estudio de patentabilidad.

Contrario a lo referido por la sociedad recurrente, en cuanto a lo que considera fue un error excluir del análisis de patentabilidad el contenido de fibra dietética de la fibra vegetal de acacia dentro de los elementos esenciales de la composición, esta Oficina reitera que dicho rasgo del componente no es una característica esencial estructural de la composición, ya que es una condición implícita de la goma de acacia, tal y como se indicó durante el trámite. Durante la actuación administrativa desplegada en el presente caso se le indicó a la sociedad recurrente que la fibra dietaria es un constituyente de la goma de acacia, la cual presenta un contenido particular de fibra, por lo tanto es una característica implícita de la goma de acacia, tal y como se puede apreciar en el artículo científico publicado por Phillips et al. (2008)¹ - *ítem 3.5 analysis for dietary fibre content*, en el cual, se indica que el contenido de fibra dietaria en la goma de acacia se encuentra en el rango comprendido entre el 80 y 90%, por tanto, los argumentos de la recurrente en este sentido no proceden como elementos que permitan desvirtuar el análisis de las características esenciales de la invención.

Sin embargo, esta Oficina encuentra pertinente señalar que en el caso hipotético de que este elemento se aceptara como característica técnica esencial de la composición, es claro que no le brinda novedad o altura inventiva a la materia reclamada ya que es una característica implícita asociada a la goma de acacia, por lo tanto, al divulgar el estado de la técnica la misma goma, esta Oficina la encuentra anticipada por las anterioridades trasladadas durante la etapa del examen de patentabilidad, tal y como se explicó durante el trámite, es decir, por el hecho de que la goma esté anticipada por las enseñanzas de los documentos D1 y D2, se sobreentiende que la concentración de fibra de la goma también lo estará.

3.3.1 Comparación con el documento D1.

Respecto a los argumentos de la sociedad recurrente, en cuanto a que el rango de fibra vegetal de acacia incluido en la composición no se deriva de las enseñanzas del documento D1, debido a la gran variedad de alternativas que divulga, como por ejemplo: 50% a 99%, 50% a 70%, 80% a 100%, 90% a 100%, 98.4%, 63%, 62.5%, 53.5% y 98.5%, la Oficina se permite aclarar que de las enseñanzas del citado documento divulgan

¹The regulatory and scientific approach to defining gum arabic (Acacia senegal and Acacia seyal) as a dietary fibre. Glyn O. Phillips ; Takashi Ogasawara ; Kazunari Ushida:

"3.5 Análisis del contenido de fibra dietaria. Usando el método de AOAC 985.29 el contenido de fibra dietaria en la goma de acacia en un extracto seco no es menor al 80-90% (Pág.31)".



Ref. Expediente N° NC2017/0003285

ejemplos en los que la goma arábica presenta una concentración del 98% (Ejemplos 4, 6), por lo que si bien se citaron varias alternativas, en sus ejemplos se evidencian concentraciones dentro de los rangos reclamados, por tanto, dicha característica se encuentra sugerida por el documento D1.

Ahora bien, en lo que respecta a la *Stevia*, el documento D1 divulga que los edulcorantes intensivos pueden ser cualquier edulcorante capaz de proporcionar el grado de dulzor requerido en comparación con la sacarosa. En particular, estos son uno o una mezcla de edulcorantes intensivos seleccionados del grupo que consiste en sucralosa, aspartamo, acesulfamo K, sacarinato de sodio, ciclamato, taumatina, stevia, neohesperidina, alitamo y sal de acesulfamo K y aspartamo (Págs. 3 y 4, Párrs.7 y 1, respectivamente).

En cuanto a la mejor forma de llevar a cabo la invención, dicho documento D1, en el ejemplo 4 selecciona la sucralosa en una concentración de 0.9%, por lo ninguno de los ejemplos presenta pruebas en los que se incluya la *Stevia* como edulcorante específico. Por este motivo, es claro que la proporción de goma en el que se puede considerar la opción de incluir *Stevia* como edulcorante se encuentra comprendido en el rango de 50 a 99%, por ello, le asiste razón a la sociedad recurrente cuando asegura que se debió evaluar la obviedad de la selección del rango comprendido entre 94 a 98% y en particular, si la selección representa un efecto técnico inesperado frente a lo conocido en el estado de la técnica, lo cual se aborda más adelante.

Ahora bien, respecto a los argumentos de la sociedad recurrente relacionados con el contenido de *Stevia* reclamado en la reivindicación 1, donde considera que el peso del extracto de *Stevia Rebaudiana* caracterizado en el rango comprendido entre 0.02 a 0.06 g por 1g de fibra de goma de acacia no se deriva de las enseñanzas del documento D1, esta Oficina encuentra que le asiste razón a la sociedad recurrente, ya que en la reivindicación 2 del documento D1 se divulga una composición que comprende uno o más edulcorantes intensos en un porcentaje en peso comprendido en el intervalo de 0,1 a 50% con respecto al peso total de la composición. Por lo que al realizar la conversión en porcentaje del rango reclamado, este se encuentra entre el 2 a 6%, por lo tanto, es claro que el rango relativo a la cantidad de *Stevia* incorporada en la formulación presenta una diferencia sustancial frente a las enseñanzas del documento D1, como se evidencia de la revisión del método problema-solución desarrollado en el presente caso durante el trámite administrativo.

3.3.2 Comparación con el Documento D2.

En cuanto a las enseñanzas del documento complementario D2 citado en el examen, y la característica relacionada con la concentración de goma acacia, esta Oficina encuentra que, una vez revisada la información allí divulgada, es posible hallarle la razón a la sociedad recurrente en cuanto a que en el experimento 3 no se enseña la presencia de goma acacia en un porcentaje del 90%, sino que dirige la atención de la persona versada en la materia a una cantidad de 90g de la goma arábica. Cabe señalar en este punto que se trata de nombres comunes de la goma, toda vez que la goma arábica es una resina que se extrae de la acacia.

-continued

Gum Arabic	g	90
Rebaudioside A, 97% (powder)	g	75
Citric Acid and/or Lactic Acid, or Ascorbic Acid	g	
Total:		1000

Ref. Expediente N° NC2017/0003285

Por lo que equivale al 9% dentro de la formulación y en consecuencia, esta concentración no se deriva de manera evidente a partir de las enseñanzas del documento D2.

Ahora bien, en cuanto al contenido de *Stevia* incluido en la composición reivindicada, la sociedad recurrente considera que el análisis comparativo frente a las enseñanzas contenidas en el documento D2 fue desafortunado, en particular frente a lo divulgado en los párrafos [0031] y [0096] del precitado antecedente, en los cuales se divulgan composiciones con porcentajes de extracto de *Stevia Rebaudiana* entre el 2.5% y el 8.5% con respecto al peso total de la composición. Sin embargo, contrario a lo referido por la recurrente, esta Oficina reitera que dichos rangos son comparables frente a la invención ya que es posible realizar la conversión de gramos a porcentaje y viceversa, tal y como se discutió en los párrafos anteriores. En consecuencia, el rango divulgado por el documento D2 frente a la *Stevia rebaudiana* comprendido entre el 2,5 y el 8% anticipa el rango reclamado para la cantidad de *Stevia*, el cual se encuentra entre el 2 y el 6%, toda vez que la característica de 0.02 a 0.06 g por gramo de fibra, equivale a señalar un rango comprendido entre el 2 – 6% respecto a la composición total. De lo anterior, es posible establecer que el documento D2 sugiere las características técnicas estructurales de la materia reclamada, es decir, sugiere la combinación de la composición relacionada con la goma arábiga y stevia, sin embargo, no anticipa la totalidad de las concentraciones de la composición.

Como consecuencia de lo anterior, y teniendo en cuenta lo señalado en los ítems 3.3.1 y 3.3.2, esta Oficina encuentra que el desarrollo del método problema-solución presenta algunas inconsistencias, debido a que el documento D1 no anticipa el porcentaje de goma de acacia dentro del rango reclamado, por tanto, era una característica que se debió evaluar en el análisis. Por su parte, si bien el documento D2 sugiere que el aumento de la cantidad de inulina y goma arábiga influye positivamente en el sabor (Pár.0071), no ejemplifica concentraciones altas de goma de acacia. Razón por la cual, esta Oficina encuentra que la pareja documental D1 y D2, no divulgan de forma evidente y directa la presencia de fibras vegetales de acacia en combinación con *Stevia* en una cantidad específica comprendida entre el 94% y 98% en peso, por lo tanto, no es posible asegurar que la composición se deriva de forma directa y sin ambigüedades a partir de los documentos citados.

3.3.3 Solución del problema técnico y elementos esenciales de la materia reclamada.

Respecto a la solución del problema técnico, la sociedad recurrente resalta que ninguna de las anterioridades trasladadas describen la forma de superar el problema relacionado con el regusto y las características sensoriales desagradables asociadas al uso de la *Stevia* como edulcorante natural. De igual manera, asegura que la presente invención demostró que al emplear la fibra de acacia en las cantidades y proporciones específicas con al menos 85% de fibra dietética, es suficiente para proporcionar un efecto endulzante, sin dejar ningún mal sabor. Sin embargo, es importante resaltar que según lo revelado en la descripción, la carga de goma o fibra de acacia tiene además, la función de ser un agente de relleno que confiere consistencia y estabilidad a la composición (Pág.13, líneas 22 a 26), sin que tenga la propiedad de proporcionar un efecto endulzante tal como lo cita la recurrente, como consecuencia, dichos argumentos no tienen sustento a partir de lo divulgado en la descripción y por tanto no resultan procedentes.

Ahora bien, respecto a las ventajas encontradas en la presente invención, la sociedad recurrente explica que la relación entre la cantidad de una *Stevia específica* con la cantidad de fibra que se debe utilizar, deriva en un efecto endulzante, y de igual manera evita el sabor amargo y desagradable de la *Stevia*, es decir, corrige las características

Ref. Expediente N° NC2017/0003285

sensoriales del edulcorante, sin embargo, es preciso advertir que la materia reclamada no presenta todas las características necesarias por medio de las cuales se resuelve el problema técnico, es decir, no define claramente las características del extracto de *Stevia*, las cuales garantizan de manera inequívoca las características de modificador de sabor y dulzura, como por ejemplo las mezclas de glucósidos de esteviol extraídos de la planta de *Stevia rebaudiana* y el contenido de los mismos en la composición, por lo tanto no es posible atribuir las ventajas que señala la recurrente a la materia tal y como se encuentra reclamada. Es decir, no se encuentra un compuesto marcador dentro del extracto que permita de manera inequívoca determinar la concentración de glucósidos dentro de la formulación final.

Respecto a las pruebas técnicas, le asiste razón a la sociedad recurrente cuando señala que las tablas 2A a 2C presentan ensayos en los que se prueba la combinación de *Stevia* con diferentes endulzantes, como por ejemplo eritritol, dextrosa, fibra actilight, y con fibra de goma A y goma B, de donde se deriva específicamente que la *Stevia* ensayada contiene aproximadamente 95% de rebaudiosido A. De dicha información se advierte que las evaluaciones de sabor no fueron adecuadas para los ensayos llevados a cabo con los edulcorantes comerciales tales como eritritol, dextrosa, fibra actilight, sin embargo, los resultados de las pruebas mejoraron con la combinación de *Stevia* y la fibra de goma B, en rangos comprendidos entre 0.02 y 0.05 (Tablas 2A- 2E).

Es decir, en la tabla 2D se presenta el ensayo de mezclar *Stevia* con fibra de goma A, la tabla 2E presenta la combinación de *Stevia* con fibra de goma B -fibra de acacia-, cuyo resultado permite llegar a la conclusión de que las concentraciones de *Stevia* entre 0.03 g y 0.05 g con concentraciones en p/p de fibra entre 94% e inferiores a 98%, “(...) proporcionó siempre un sabor dulce (el mismo o incluso más fuerte que la sacarosa) y sin ninguna sensación de amargor, ácido o regaliz.” (Pág.35). Con lo cual se puede advertir que podría existir un efecto técnico relacionado con la concentración de *Stevia* en combinación, sin embargo, al no existir pruebas relacionadas con la variación en la concentración de la goma arábica, no es posible establecer que la selección de su concentración se asocia a un efecto técnico.

Por otro lado, es de resaltar que en la reivindicación dependiente 7, se reclama que la fibra de acacia se selecciona de: fibra de goma A, fibra de goma B, fibra de goma Bio y fibra de goma Bio L, sin embargo, se advierte que en la prueba realizada a la *Stevia* combinada con fibra de goma A (fibra con menos del 85% p/p de fibra dietética) -Tabla 2D-, se encontró que los sabores tan dulces como la sacarosa se alcanzaron con concentraciones superiores a 0.06 g, pero por el contrario, las concentraciones iguales o superiores a 0.03 “... eran más amargas y con sabor a regaliz, teniendo algunas también una sensación ácida a concentraciones de *Stevia* superiores a 0.02 g por 1 gramo de fibra.” (Tabla 2D), por tanto, la inclusión de la goma fibra A en la reivindicación dependiente 7 es una modalidad no funcional. Por tanto, este Despacho advierte que el capítulo reivindicatorio denegado no se ajusta a los requisitos establecidos en el artículo 30 de la Decisión 486.

Finalmente, con base en lo expuesto en el presente documento, esta Oficina encuentra que es pertinente realizar una nueva valoración del nivel inventivo con el fin de evaluar el efecto técnico relacionado a la concentración de la goma arábica ya que no fue debidamente aproximado. Por tal razón, se advierte que le asiste razón a la sociedad recurrente, en cuanto a que no es posible derivar de manera obvia la materia reclamada a partir de la combinación de las anterioridades citadas, ya que las enseñanzas de dichos documentos D1 y D2 no motivarían al técnico medio a llegar de forma obvia a todas y cada una de las características técnicas de la composición reivindicada, sin embargo, la

Ref. Expediente N° NC2017/0003285

Oficina observa que en el estado de la técnica² existe información sobre ensayos llevados a cabo con Stevia y goma arábica, los cuales, eventualmente podrían ser considerados frente al análisis de altura inventiva, motivo por el cual se hace necesario examinar nuevamente la materia reclamada con el fin de determinar el cumplimiento de requisitos previstos en el artículo 14 de la Decisión 486, a saber: (i) novedad, (ii) nivel inventivo y (iii) susceptibilidad de aplicación industrial, así como corroborar que la materia no se encuentra impedida por otras disposiciones de la norma comunitaria en mención, tal es el caso de materia que no se considera una invención y aquella que no es patentable.

Lo anterior, en aras de una apropiada valoración de los documentos obrantes en el estado del arte y una consecuente adecuada motivación del acto administrativo que resuelva sobre la patentabilidad de la solicitud y con el propósito de asegurar la efectividad de las garantías que se derivan del derecho constitucional al debido proceso.

Por lo anteriormente expuesto, encuentra este Despacho procedente revocar la decisión impugnada y, en su lugar, enviar el expediente a la instancia correspondiente con el propósito de que se disponga lo relacionado con el examen de patentabilidad.

Con fundamento en las anteriores consideraciones,

RESUELVE:

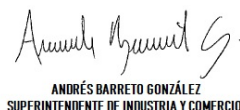
ARTÍCULO PRIMERO: Revocar la decisión contenida en la Resolución N° 53594 del 10 de octubre de 2019, por medio de la cual se denegó una patente de invención.

ARTÍCULO SEGUNDO: Regresar el expediente a la etapa procedimental correspondiente, para que se disponga lo relacionado con la práctica del examen de patentabilidad previsto en el artículo 45 de la Decisión 486.

ARTICULO TERCERO: Notificar el contenido de la presente Resolución a la sociedad UNAVOO FOOD TECHNOLOGIES LTD., advirtiéndole que contra ella no procede recurso alguno, por encontrarse agotada la etapa de revisión.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Bogotá D.C., a los 26 de octubre de 2020



ANDRÉS BARRETO GONZÁLEZ
SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Firmado digitalmente
por: ANDRÉS
BERNARDO BARRETO
GONZALEZ
Fecha: 2020.10.26
17:01:57 COT
Razón: Validez jurídica.
Ubicación: Bogotá,
Colombia.

²Ver por ejemplo: WO2011105561, JP2013-009667, JP2000-037169, US2007/0292582.

