

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 14875 de 27 de noviembre de 2020

Ref. Expediente N° NC2017/0012452

Señor(a)
UNIVERSIDAD CATOLICA DE MANIZALES

TÍTULO DE LA SOLICITUD: “COMPOSICIÓN DE SUPLEMENTO NUTRICIONAL QUE COMPRENDE PANELA, UNA FUENTE DE HIERRO Y EXTRACTOS VEGETALES Y SU MÉTODO 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 12 de agosto de 2020, bajo el número NC2020/0009893, 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 17 del radicado N° NC2020/0009893, del 12 de agosto de 2020.

El problema planteado en esta solicitud consiste en la necesidad en el campo técnico de nuevos suplementos nutricionales que proporcionen una biodisponibilidad mejorada de hierro (al facilitar la oxidación de su forma férrica a su forma ferrosa), para que el mismo pueda ser fácilmente incorporado en el organismo sin producir efectos secundarios a nivel digestivo, y así tratar la anemia ferropénica. Los inventores también han identificado la necesidad de nuevos suplementos nutricionales, que además de proporcionar una biodisponibilidad mejorada de hierro, proporcionen carbohidratos y micronutrientes, incrementen el apetito, mejoren la absorción de micronutrientes y mejoren las funciones metabólicas del organismo (descripción, párr. 0007).

Para resolver este problema técnico, la solicitud en estudio proporciona un nuevo suplemento nutricional que soluciona algunos de los inconvenientes mencionados aquí arriba. Particularmente, los inventores proporcionan un suplemento nutricional que puede comprender una fuente de azúcar, una fuente de hierro, un solvente, extractos vegetales, agua y conservantes; así como un método para la preparación del nuevo suplemento nutricional. Este método comprende una primera fase de obtención de una matriz madre y una segunda fase de mezclado en frío de reactivos (descripción, párr. 0009).

3. De la solicitud de patente



Oficio N° 14875 de 27 de noviembre de 2020

Ref. Expediente N° NC2017/0012452

3.1 Reivindicaciones (Art. 30 Decisión 486)

La reivindicación 8 que depende de la reivindicación 7 y la 1, no es clara, al mencionar que la composición puede comprender “*donde el extracto de ruibarbo se encuentra entre el 0.18 y 0.30% p/p, el extracto de quina entre el 0.18 y 0.30% p/p, el extracto de vainilla entre el 0.18 y 0.30% p/p, el extracto de nuez vómica entre el 0.18 y 0.30% p/p, y el extracto de kola entre el 0.18 y 0.30% p/p.*” porque este rango 0.18 y 0.30% p/p no se menciona en la reivindicación 1. Así mismo, no es claro cuando en la reivindicación 1 establece un mínimo de 0,90% de extractos vegetales porque de la definición de la reivindicación 7 se infiere que la composición no necesariamente comprende los cinco extractos, podría contener un solo extracto en cuyo caso la proporción podría ser de 0,18%.

La reivindicación 9 no es clara porque en la etapa i) menciona “*mezclando los componentes*” pero no se sabe con qué otro componente se mezcla la panela.

Tampoco es clara porque en la etapa vi) se menciona “*(...) en el paso v) con la matriz en frío obtenida en el paso vi)*”, es decir la etapa vi) se refiere a ella misma sin haberla definido, ya que la matriz en frío está definida y se obtuvo en la etapa v).

3.2 Descripción (Art. 28 Decisión 486 literal(es) (a) – (f))

En los párrafos 20 y 21, se menciona: “...oxidación del hierro férrico en hierro ferroso en el tracto digestivo, aumentando la biodisponibilidad del Fe²⁺...”, lo que parece ser un error porque el cambio de hierro férrico a ferroso no ocurre mediante una oxidación.

4. Determinación del Estado de la Técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 1 de diciembre 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:

Ítem	Documento	Título	Fecha de Publicación
D1	EP2420243	“Compositions obtainable from bread beetroot juice to promote iron absorption and blood forming”	22/febrero/2012
D2	CN102784230	“Pharmaceutical composition preparation for treating nutritional anemia”	21/noviembre/2012
D3	Walter R. Jaffé	“Nutritional and functional components of non centrifugal cane sugar: A compilation of the data from the analytical literature”	2015

El documento D1¹ divulga un suplemento nutricional que facilita la absorción de hierro y la hematopoyesis. La composición se obtiene mediante la extracción de sustancias biológicamente activas a partir de jugo de remolacha (*Beta vulgaris*), puede contener

¹https://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?II=0&ND=3&adjacent=true&locale=en_EP&FT=D&date=20120222&CC=EP&NR=2420243A1&KC=A1

Oficio N° 14875 de 27 de noviembre de 2020

Ref. Expediente N° NC2017/0012452

otras sustancias que promuevan la absorción de hierro y estimula la absorción intestinal de hierro (resumen).

El documento D2² enseña una composición para el tratamiento de la anemia nutricional que incluye extractos de plantas, una fuente de hierro, azúcar morena, solventes y preservantes (resumen; reiv. 1 y 5).

El documento D3³ divulga las propiedades nutricionales y funcionales del azúcar de caña no centrifugada (NCS) conocida como panela, jaggery, kokuto, etc., que es un edulcorante tradicional de cada vez más importancia económica tras un largo proceso de desplazamiento por el azúcar refinado; cuyos diferentes nombres locales son jaggery, gur, kokuto, panela, chancaca, piloncillo, rapadura, moscovado, azúcar sin refinar, azúcar; con un contenido de componentes funcionales potencialmente relevantes como fenólicos, aminoácidos, azúcares complejos y otros con cantidades nutricional y funcionalmente significativas de minerales, vitaminas y fenólicos, entre otros constituyentes, así como capacidades antioxidantes. Esto justifica su inclusión en la alimentación bases de datos de composición y en revisiones de propiedades antioxidantes y contenido fenólico de los alimentos. El mayor conocimiento de las propiedades nutricionales y funcionales de NCS podría aumentar los conocimientos científicos, nutricionales e interés de la salud en este alimento. (Resumen).

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

5.1 Nivel Inventivo (Art. 18 Decisión 486)

La reivindicación 1 consiste en: *“Una composición de suplemento nutricional que comprende: de 15.37 a 25.61% p/p de panela; de 1.85 a 3.09% p/p de una fuente de hierro que comprende hierro en estado férrico; de 2.03 a 3.38% p/p de solventes; de 0.90 a 1.50% p/p de extractos vegetales; de 54.73 a 79.78%p/p de agua; y de 0.07 a 0.11% p/p de conservantes.”* (Radicado N° NC2018/0009893 del 12 de agosto de 2020).

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

Características esenciales	D1	D3
Un suplemento nutricional que comprende:	Una composición para estimular la absorción del hierro que Comprende:	Propiedades nutricionales y funcionales del azúcar de caña no centrífuga (NCS)
15.37 a 25.61% p/p de panela	azúcar remolacha azucarera 14 a 17.5% (párr. 48)	En India se denomina jaggery, se conoce con otros nombres como azúcar no refinada, azúcar morena, panela, rapadura o Chancaca. (pág. 196, tablas 1, 2; pág 197 tabla 3, pie de tablas); Hierro 4.98mg/100g de panela (tabla 2, pág.196);

²https://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?II=0&ND=3&adjacent=true&locale=en_EP&FT=D&date=20121121&CC=CN&NR=102784230A&KC=A
³Jaffé, W. R. (2015).Nutritional and functional components of non - centrifugal cane sugar: A compilation of the data from the analytical literature. *Journal of food composition and analysis*, 43 (194-202). Elsevier

Oficio N° 14875 de 27 de noviembre de 2020

Ref. Expediente N° NC2017/0012452

1.85 a 3.09% p/p de una fuente de hierro comprende hierro en estado férrico.	10 a 30 mg/100ml de un compuesto bivalente de hierro (reiv. 6); complejo de hidróxido de hierro férrico polimaltosado (párr. 006).	–
2.03 a 3.38% p/p de solventes	agua destilada para elaborar el Jugo (solvente, párr. 24)	agua
0.90 a 1.50% p/p de extractos vegetales	Componentes de plantas tales como: hojas de té, guaraná, <i>Polygonatum sibiricum</i> , <i>Salvia officinalis</i> , <i>Dolichoris álbum</i> , <i>Atractylodes lancea</i> , <i>Schisandra chinensis</i> , frutos de espinó, zanahoria, <i>Ganoderma lucidum</i> (párrs. 8 a 10, reiv. 7).	–
54.73 a 79.78%p/p de agua	agua destilada para elaborar el Jugo (párr. 24)	agua
0.07 a 0.11% p/p de conservantes	100 mg/100ml de benzoato de sodio y 50mg/100 ml de sorbato de potasio. (párr. 0055)	–

El documento D1 se considera el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 1, porque divulga un suplemento nutricional en solución que comprende componentes facilitadores de la absorción del hierro y promueven la hematopoyesis que contiene sustancias, tales como extractos de plantas, para promover la absorción de hierro a nivel intestinal (resumen). Se revela, además, que la remolacha azucarera (*Beta vulgaris*) como fuente natural de azúcar contiene del 14 a 17.5% (párr. 48). Menciona también, como fuente de hierro la adición de un compuesto bivalente de hierro en una concentración de 10 a 30 mg/100ml (reiv. 6) que son usados comúnmente porque el hierro penetra en las membranas de las células intestinales y fluye hacia la circulación sanguínea. También señala, que con la finalidad de incrementar la eficacia médica diversos compuestos de hierro son combinados, entre otros se menciona el complejo de hidróxido de hierro férrico polimaltosado, así como diferentes esquemas de uso son aplicados para prevenir la sobresaturación de la mucosa intestinal por los iones de hierro inhibiendo el proceso de transporte (párr. 006).

Asimismo, este documento revela que la composición puede contener otros agentes promotores de la absorción de hierro entre los que se encuentran diversos extractos de plantas tales como hojas de té, guaraná fermentado, o mezclas multicomponentes como *olygonatum sibiricum*, *Salvia officinalis*, *Dolichoris album*, *Atractylodes lancea*, *Schisandra chinensis* y frutos de espinó (párr. 0010; reiv. 7); además, muestra la presencia de preservantes tales como 100mg/100ml de benzoato de sodio y 50mg/100ml de sorbato de potasio (párr. 0055 y 0064; reiv. 10).

La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 1 y la composición divulgada en D1 consiste en el uso de panela como edulcorante y en los rangos de proporciones que se definen para los extractos vegetales y agua.

No es posible evidenciar un efecto asociado a esta diferencia dado que la composición reclamada presenta el mismo efecto que la composición revelada en D1, es decir, útil en el manejo de la anemia; y a que en el párrafo 22 de la descripción de la solicitud solo se menciona: “(...)el suplemento nutricional aquí descrito presenta una alternativa para tratar la anemia ferropénica y la desnutrición, al proporcionar una mejor biodisponibilidad de hierro, facilitando su metabolismo y digestión, una alta disponibilidad de carbohidratos y

Oficio N° 14875 de 27 de noviembre de 2020

Ref. Expediente N° NC2017/0012452

micronutrientes y una absorción y digestión mejorada de los mismos.”, pero no existe evidencia de lo afirmado porque los ejemplos allegados se limitan a presentar la proporción porcentual de cada componente en la composición (tabla 1) y el aporte nutricional de la misma (tabla 2).

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿Cómo modificar la composición conocida en D1 con el fin de obtener una composición de suplemento nutricional, alternativa?

Sin embargo, el incluir panela para obtener una composición de suplemento nutricional, ya está divulgado en el documento D3 que se refiere a las propiedades nutricionales y funcionales del azúcar de caña no centrifugada (NCS) panela, jaggery, kokuto, etc. es un edulcorante tradicional de cada vez más importancia económica tras un largo proceso de desplazamiento por el azúcar refinado; cuyos diferentes nombres locales son jaggery, gur, kokuto, panela, chancaca, piloncillo, rapadura, moscovado, azúcar sin refinar, azúcar con un contenido de componentes funcionales potencialmente relevantes como fenólicos, aminoácidos, azúcares complejos y otros con cantidades nutricional y funcionalmente significativas de minerales, vitaminas y fenólicos, entre otros constituyentes, así como capacidades antioxidantes (Resumen).

Por otro lado, es esperado que al adicionar panela a la composición reivindicada con un aporte en hierro de aproximadamente 1.02%, según D3 (tabla 2, pág.196), la composición contribuya al efecto de coadyuvar en la disminución de la anemia ferropénica y la desnutrición; como se muestra en el mismo documento D3 al mencionar los efectos en la salud (Pág. 200, 6.) mediante la relación de causa y efecto entre el consumo de hierro y el aumento de hemoglobina y glóbulos rojos lo que ha sido aceptado por el Agencia Europea de Seguridad Alimentaria y, por tanto, las afirmaciones en este sentido son permitidas en Europa (EFSA, 2014). Así que, el estadísticamente significativo aumento de la hemoglobina en niños en edad preescolar después del consumo de una bebida fortificada con NCS ha sido demostrada por un grupo brasileño (Arcanjo et al., 2009)⁴ llevándolos a proponer que se considere la NCS como un enriquecedor de alimentos (Arcanjo et al., 2013).

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia, estaría motivada a incluir la panela divulgada en el documento D3, en la composición para estimular la absorción del hierro revelada en D1, y así llegar al objeto de la reivindicación 1. Por lo cual se considera obvia.

Las reivindicaciones dependientes 2 a 8 tampoco cumplen con el requisito de nivel inventivo.

Las reivindicaciones dependientes 2 a 8 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.

La reivindicación 9 consiste en: *“Un método para elaborar un suplemento alimenticio que comprende las etapas de: i)disolver panela, mezclando los componentes bajo tratamiento*

⁴Arcanjo, F. et al (2009).Effect of a beverage fortified with evaporated sugarcane juice on hemoglobin levels in preschool children. *Revista panamericana salud pública*, 26(4):350-4. Recuperado desde: <https://www.google.com/search?q=Effect+of+a+beverage+fortified+with+evaporated+sugarcane+juice+on+hemoglobi+n+levels+in+preschool+children&oq=Effect+of+a+beverage+fortified+with+evaporated+sugarcane+juice+on+hemoglobi+bin+levels+in+preschool+children&aqs=chrome..69i57j69i60l3.7395j0j15&sourceid=chrome&ie=UTF-8>.



Oficio N° 14875 de 27 de noviembre de 2020

Ref. Expediente N° NC2017/0012452

térmico; ii) sedimentar la mezcla obtenida en el paso i) y dejarla enfriar a temperatura ambiente; iii) filtrar la solución, separando residuos, y obteniendo una matriz madre; iv) mezclar la matriz madre con una fuente de hierro que comprende hierro en estado férrico y un primer solvente; v) mezclar, por separado, conservantes, extractos vegetales y un segundo solvente, obteniendo una matriz en frío; y vi) mezclar la solución de matriz madre obtenida en el paso v) con la matriz en frío obtenida en el paso vi), obteniendo un suplemento nutricional”.

El documento D2 se considera el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 9, porque divulga un método para elaborar un suplemento dietario para tratar la anemia que consiste en preparar dos mezclas de manera independiente; la primera mezcla está conformada por los extractos de las plantas en agua bajo tratamiento térmico y la segunda mezcla está conformada por la fuente de hierro, azúcar moreno, benzoato de sodio y agua. Posteriormente, se realiza una mezcla final de las dos soluciones (ejemplo 1, etapa 4, pág. 25 y ejemplo 2, etapa 4, pág.26).

La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 9 y el método divulgado en D2 consiste en que la matriz madre (primera mezcla) comprende azúcar en agua, en cambio de los extractos de las plantas en agua.

No se evidencia un efecto asociado a esta diferencia.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿Cómo modificar el método de elaboración del suplemento nutricional conocido en D2, con el fin de obtener otro alternativo?.

Sin embargo, el mismo documento D2, en la descripción detallada (párr. 122), sugiere a la persona versada en la materia incluir el azúcar moreno de la etapa 4, de los ejemplos 1 y 2 (párr. 127,134) en la etapa 1 de los mismos (párr. 124, 131). Por otro lado, el documento D3 se refiere a las propiedades nutricionales y funcionales del azúcar de caña no centrifugada (NCS) conocida como panela, jaggery, kokuto, etc.

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia, estaría motivada a incluir en la primera mezcla la panela divulgada en el documento D3 en lugar de los extractos de las plantas en agua, de acuerdo a lo divulgado en el documento D2 para así llegar al objeto de la reivindicación 9. Por lo cual se considera obvia.

Las reivindicaciones dependientes 10-17 tampoco cumplen con el requisito de nivel inventivo.

6. 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	EP2420243	1 a 8	Nivel Inventivo
D2	CN102784230	9-17	Nivel inventivo
D3	Articulo	1 a 17	Nivel inventivo

7. Respuesta a los argumentos del solicitante

Oficio N° 14875 de 27 de noviembre de 2020

Ref. Expediente N° NC2017/0012452

ARGUMENTOS A FAVOR DEL NIVEL INVENTIVO DE LA SOLICITUD

El solicitante argumenta que *“D1 menciona una composición para promover la absorción de hierro que comprende azúcar proveniente de remolacha. Sin embargo, esta anterioridad no logra mencionar ni sugerir que las composiciones tengan panela, ni mucho menos las proporciones específicas de los demás componentes que actualmente se reivindican”*.

Esta Oficina aclara que, no obstante D1 no menciona panela específicamente es un documento que no se utiliza para afectar la falta de novedad, pero si comprende el mayor número de características de la invención y se refiere al mismo campo técnico.

El solicitante argumenta que *“El problema técnico a resolver consiste entonces en ¿Cómo modificar las composiciones de D1 para obtener composiciones alternativas que comprendan panela como fuente azúcar, particularmente 15.37 a 25.61% p/p de panela; de 1.85 a 3.09% p/p de una fuente de hierro que comprende hierro en estado férrico; de 2.03 a 3.38% p/p de solventes; de 0.90 a 1.50% p/p de extractos vegetales; de 54.73 a 79.78%p/p de agua; y de 0.07 a 0.11% p/p de conservantes?”*

Esta Oficina observa que contrario a lo argumentado por el solicitante el problema técnico objetivo, no es la solución presentada por el solicitante sino el efecto que se logra con esta, y dado que el efecto es el mismo que el de la composición de D1, como se muestra en el numeral 5 del presente oficio, el problema técnico objetivo que es *“¿Cómo modificar la composición conocida en D1 con el fin de obtener una composición de suplemento nutricional, alternativa?”*.

El solicitante sostiene que D2 no menciona panela sino azúcar moreno y que son dos productos distintos debido a su proceso de obtención, por lo tanto una persona normalmente versada en la materia no encontraría motivación en este documento para emplear panela en lugar de azúcar de remolacha en las composiciones de D1 para llegar de forma obvia a la invención.

Esta Oficina aclara que no obstante lo dicho por el solicitante, la diferencia consiste básicamente en la forma de presentación pero son similares en su aporte nutricional⁵, de manera que si existe motivación en las enseñanzas de D2, dado que comparte varias características con la invención y pertenecen al mismo campo técnico.

El solicitante asegura que D2 tampoco menciona las proporciones de los componentes de la composición reclamada, por consiguiente, la persona medianamente versada en la materia no encontraría motivación en este documento, para utilizar justo estas proporciones de componentes en las composiciones de D1 para llegar de manera obvia a la invención reivindicada.

Esta Oficina aclara que, en el presente oficio no se utilizó el documento D2 para afectar la falta de nivel inventivo a la composición reclamada en la reivindicación 1.

El solicitante sostiene que *“D1 tampoco menciona un método para preparar una composición nutricional haciendo el uso de panela” (...)* Sin embargo, como se ha explicado anteriormente, *D2 divulga azúcar moreno como fuente de azúcar, que es un producto completamente diferente a la panela” (...)*“Vale la pena resaltar que (...) ni D1

⁵Recuperado desde:<https://www.longdom.org/open-access/Manufacturing-Jaggery-a-Product-of-Sugarcane-As-Health-Food-2168-9881.S11-007.pdf>



Oficio N° 14875 de 27 de noviembre de 2020

Ref. Expediente N° NC2017/0012452

ni D2 mencionan este orden específico de etapas: i) disolver panela, mezclando los componentes bajo tratamiento térmico; ii) sedimentar la mezcla obtenida en el paso i) y dejarla enfriar a temperatura ambiente; iii) filtrar la solución, separando residuos, y obteniendo una matriz madre; iv) mezclar la matriz madre con una fuente de hierro que comprende hierro en estado férrico y un primer solvente; v) mezclar, por separado, conservantes, extractos vegetales y un segundo solvente, obteniendo una matriz en frío; y vi) mezclar la solución de matriz madre obtenida en el paso v) con la matriz en frío obtenida en el paso vi), obteniendo un suplemento nutricional”.

Esta Oficina aclara que, el documento D1 no fue el arte previo utilizado para afectar el método de obtención de la composición reivindicada y que la diferencia entre azúcar moreno y la panela consiste básicamente en la forma de presentación pero son similares en su aporte nutricional⁶, de manera que sí existe motivación en las enseñanzas de D2 para llegar al método reclamado, dado que comparte varias características con la invención, pertenecen al mismo campo técnico y divulga un método para elaborar un suplemento dietario que consiste en preparar dos mezclas de manera independiente; la primera mezcla, está conformada por los extractos de las plantas en agua bajo tratamiento térmico y la segunda mezcla, está conformada por la fuente de hierro, azúcar moreno, benzoato de sodio y agua. Posteriormente, se realiza una mezcla final de las dos soluciones (ejemplo 1, etapa 4, pág. 25 y ejemplo 2, etapa 4, pág.26). Por lo anterior, la diferencia entre el método reclamado y D2 que consiste en que la matriz madre (primera mezcla) comprende azúcar en agua, en cambio de los extractos de las plantas en agua; la que está sugerida por este mismo documento en la descripción detallada (párr. 122) en donde se sugiere incluir el azúcar moreno de la etapa 4, de los ejemplos 1 y 2 (párr. 127,134) en la etapa 1 de los mismos (párr. 124, 131) para llegar así al objeto de la reivindicación 9 de la solicitud. Por lo cual se considera obvia.

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 el 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 de esta Superintendencia. De igual forma, deberá tener presente que de conformidad con el literal a) del numeral 1.2.2.5.1. de la norma ibidem, será necesario acreditar el pago de la tasa por concepto de modificación a solicitudes en trámites, de conformidad con el valor establecido en la resolución de tasas vigentes.

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.

⁶ ibidem

Oficio N° 14875 de 27 de noviembre de 2020

Ref. Expediente N° NC2017/0012452



Edna Marcela Ramirez Orozco
DIRECTORA DE NUEVAS CREACIONES



Oficio N° 14875 de 27 de noviembre de 2020

Ref. Expediente N° NC2017/0012452

INFORME DE BÚSQUEDA
EXAMEN DE PATENTABILIDAD

Solicitud No.		Examen de patentabilidad							
NC2017/0012452		1°		2°		3°	X	Revoca	
Fecha de determinación estado de la técnica (DD/MM/AÑO)				Prioridad		Presentación			
01/12/2017						X			
Solicitante									
UNIVERSIDAD CATOLICA DE MANIZALES									
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	1-17
Palabras clave utilizadas	sugar and iron plant and extracts and solvent polymaltosed and ferric and hydroxide ferric and iron Anemia, panela y extractos, suplemento nutricional.
Clasificaciones utilizadas para la búsqueda	CIP: A61K 36/00, A61K 125/00, A61K 31/295, C12G 1/02, C12G 1/022, C12G 1/026, C12G 1/032, C12G 1/036, C12G 1/04, C12G 1/067, C12G 1/073, C12G 1/08, C12G 1/09, C12G 1/10, C12G 3/02, C12G 3/04, C12G 3/06, C12G 3/10, C12G 3/12, C12G 3/14

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	Kumar, S. et al. Pastor, R. C. P.	2015 2000	- -	- -	A A
Patbase	US8603555	02/02/2012	-	-	A
	WO16070257	12/05/2016		-	A
	WO03013283	20/02/2003			A
	CN102784230	21/11/2012	9-17	ej. 1, etapa 4, pág. 25 y ejemplo 2, etapa 4, pág. 26; párr. 122; párr. 127,134; párr. 124, 131	Y
Orbit	EP2420243	22/02/2012	1-8	párr. 48, reiv 6; párr. 24; párr. 8 a 10, reiv. 7; párr. 55	Y

Oficio N° 14875 de 27 de noviembre de 2020

Ref. Expediente N° NC2017/0012452

Google	Francisco P. Arcanjo et al*	2009	-	-	A
	Walter R. Jaffe´ **	26/06/2015	1-17	tabla 2, pág.196; Pág. 200, 6.	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.		* Arcanjo, F. et al (2009).Effect of a beverage fortified with evaporated sugarcane juice on hemoglobin levels in preschool children. <i>Revista panamericana salud pública</i> , 26(4):350-4			
		**Walter R. J (2015). Nutritional and functional components of non-centrifugal cane sugar: A compilation of the data from the analytical literature. <i>Journal of Food Composition and Analysis</i> .43:194-202.			
(²) Categorías de documentos citados					
“A” Documento que define el estado general de la técnica no considerado como particularmente relevante. “E” Solicitud de patente o patente anterior pero publicada en la fecha de presentación internacional o en fecha posterior. “L” Documento citado para llamar la atención sobre por ejemplo, dudas acerca de una reivindicación de prioridad o para determinar la fecha de publicación de otra cita, siempre van acompañados de una explicación, por la cual se citan. “O” Documento del tipo actas de conferencia, este tipo de documentos siempre estará acompañado por otra letra que indique la pertinencia del documento, por ejemplo, O,X, O,Y o bien O,A. “P” Documento publicado antes de la fecha de presentación internacional pero con posterioridad a la fecha de prioridad reivindicada. “T” Documento publicado en fecha posterior a la de presentación o la de prioridad de la solicitud internacional y no entra en conflicto con dicha solicitud, pero puede ser útil para la mejor comprensión del principio o teoría en que se basa la invención, o para demostrar que el razonamiento o los hechos en los que se basa dicha invención son incorrectos. “X” Documento particularmente relevante; la invención reivindicada no puede considerarse nueva o que implique una actividad inventiva por referencia al documento aisladamente considerado. “Y” Documento particularmente relevante; la invención reivindicada no puede considerarse que implique una actividad inventiva cuando el documento se asocia a otro u otros documentos de la misma naturaleza, cuya combinación resulta evidente para un experto en la materia.					
Fecha del reporte de búsqueda: (06/10/2020)					
Examinador: LYNA DEL CARMEN MORDECAY DUNOYER					