

Señores

DIVISIÓN DE NUEVAS CREACIONES
Superintendencia de Industria y Comercio
Bogotá D.C.

REF: **NC2017/0005877** Respuesta al Requerimiento de Fondo del Art. 45- Decisión Andina 486/2000- Oficio N.º 12397 del 1º de octubre de 2020.

REINEL ANDRÉS PINO ORDÓÑEZ, identificado como aparece al pie de mi firma, en mi calidad de solicitante/titular dentro del trámite de patente radicado NC2017/0005877 y, cumpliendo con lo establecido en el artículo 45 de la Decisión Andina 486 de 2000, me permito responder el requerimiento de fondo proferido por su dependencia mediante el oficio N.º 12397 del 1º de octubre de 2020, bajo los siguientes presupuestos:

1. ANTECEDENTES.

- 1.1.** El 14 de junio de 2017, en mi calidad de inventor/solicitante y por intermedio de apoderado, radiqué solicitud de patente de invención ante su Dependencia, la cual fue radicada con el consecutivo NC2017/0005877.
- 1.2.** El 21 de junio de 2017, se hace requerimiento de forma mediante oficio N° 9083, el cual se responde efectivamente y se sigue con el trámite.
- 1.3.** El 18 de noviembre de 2017, la Superintendencia de Industria y Comercio publicó el contenido de la solicitud de patente en la Gaceta de Propiedad Industrial N° 811.
- 1.4.** Mediante Oficio 12397 del 1º de octubre de 2020, su dependencia emite requerimiento de fondo conforme a lo establecido en el Art. 45 de la Decisión Andina 486 de 2000, objeto del presente documento de respuesta.

2. DETERMINACIÓN DEL ESTADO DE LA TÉCNICA.

Sobre el particular, la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina de Naciones- CAN-, determina:

"Artículo 16.- Una invención se considerará nueva cuando no está comprendida en el estado de la técnica. El estado de la técnica comprenderá todo lo que haya sido accesible al público por una descripción escrita u oral, utilización, comercialización o cualquier otro medio antes de la fecha de presentación de la solicitud de patente o, en su caso, de la prioridad reconocida. Sólo para el efecto de la determinación de la novedad, también se considerará dentro del estado de la técnica, el contenido de una solicitud de patente en trámite ante la oficina nacional competente, cuya fecha de presentación o de prioridad fuese anterior a la fecha de presentación o de prioridad de la solicitud de patente que se estuviese examinando, siempre que dicho contenido esté incluido en la solicitud de

fecha anterior cuando ella se publique o hubiese transcurrido el plazo previsto en el artículo 40.”

Al respecto, su Dependencia esgrimió como antecedente que pudiere atentar contra los requisitos contenidos en los Artículos 16¹ y 14² de la Decisión Andina 486 de 2000, las siguientes patentes:

Ítem	Documento	Título	Fecha de Publicación
D2	Lima, J. C. R., DE FREITAS, J. B., Czeder, L. D. P., Fernandes, D. C., & Naves, M. M. V	“Qualidade microbiológica, aceitabilidade e valor nutricional de barras de cereais formuladas com polpa e amêndoa de baru”	2010
D3	Badillo Bustamente	“Elaboración de una barra energética con cereales como: avena, cebada y trigo, adicionando espirulina y ciruela pasa”	2011
D4	BR102014016979	Barra de cereais enriquecida com feijão- caupi, fibra de caju, mel e castanha de caju e o seu respectivo processo de obtenção	2017
D5	CN104413481	Nutritional bar containing Enteromorpha prolifera, apple and cereals	2015

Con base en las anteriores patentes que ha consideración de su Dependencia atacan directamente los requisitos de patentabilidad dentro del presente proceso, surge el numeral subsiguiente respecto del examen de patentabilidad realizado con base en ellas y el nivel inventivo que a consideración suya carece la nueva creación del actual trámite de patente.

3. EXAMEN DE PATENTABILIDAD (ART. 14 DECISIÓN 486).

3.1. Nivel Inventivo (Art. 18 Decisión 486).

Sobre el particular y con el fin de establecer las diferencias sustanciales con las que cuenta la solicitud de patente objeto del presente requerimiento con las evidenciadas por su Dependencia, se expondrán los argumentos que sustentan dicha afirmación en la columna adicional denominada “Justificación” dentro del cuadro “Tabla 1. Comparación de las características técnicas esenciales, con las del estado de la técnica”, de la siguiente forma:

¹ Artículo 16.- Una invención se considerará nueva cuando no está comprendida en el estado de la técnica. El estado de la técnica comprenderá todo lo que haya sido accesible al público por una descripción escrita u oral, utilización, comercialización o cualquier otro medio antes de la fecha de presentación de la solicitud de patente o, en su caso, de la prioridad reconocida. Sólo para el efecto de la determinación de la novedad, también se considerará dentro del estado de la técnica, el contenido de una solicitud de patente en trámite ante la oficina nacional competente, cuya fecha de presentación o de prioridad fuese anterior a la fecha de presentación o de prioridad de la solicitud de patente que se estuviese examinando, siempre que dicho contenido esté incluido en la solicitud

² Artículo 14.- 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.

Características Esenciales	D4	D2	JUSTIFICACIÓN
Barra nutricional que comprende:	Barra enriquecida	Barra de cereal (materiales y métodos)	La denominación de las patentes contrapuestas y que hacen parte del presente cuadro, en nada influyen en el resultado final de las cualidades, características y elementos de cada una de ellas, que son ampliamente diferentes y que en últimas son el sustento principal para llevar a cabo un proceso de patente de invención.
Frutos secos: Nuez, almendra o mezcla de estos 8 a 20%	Nuez 8,75 a 9,5%	Almendra 14%	Primeramente, es claro como su Dependencia entiende que el requisito de nivel inventivo se encuentra plenamente antecedido por las patentes D4 y D2, que unidas contendrían estos elementos puntuales de la invención objeto del presente proceso de patente, no obstante, no puede argumentarse que una invención carece de requisitos para patentar por situaciones como la expuesta, toda vez que será de tal relevancia el trabajo realizado por el inventor y las características alimenticias de la barra nutricional, que posee en sus ingredientes tanto la nuez como la almendra y la unión de estas. Circunstancia de análisis inventivo del suscrito creador. Ahora bien, ya que la solicitud de patente que se radicó en el año 2017 y que surtió una modificación en el año 2019 en la estructura de las reivindicaciones, estableció que cada uno de los ingredientes que hacen parte de la barra nutricional se encuentran dispuestos en rangos porcentuales y, para evitar que se sigan presentando este tipo de requerimientos de fondo que entorpecen el normal transcurrir del referido proceso, se determina el porcentaje dentro del presente punto en la cifra de 11%. Con esto, ninguna de las dos patentes llega a anteceder la barra nutricional de este proceso de patente. Esta modificación hará parte también del capítulo reivindicatorio.
Cereales:	Avena en	Flocos de avena	Más de lo mismo y de aquello

Avena o cebada o mezclas de estos 8 a 20%	hojuelas 1,25 a 12,5%	15%	señalado en el punto inmediatamente anterior, la situación objeto del presente requerimiento en este apartado es que ambas patentes contienen porcentajes de avena en proporciones que se encuentran dentro del rango señalado en la invención del presente proceso, motivo por el cual y para evitar este inconveniente y pensando en que se siga prestando por la barra la misma funcionalidad alimenticia y nutricional, se determina que la cifra porcentual en este punto es de 14% para la avena y cebada. Cambios que estarán de igual forma en el capítulo reivindicatorio. De igual manera, se debe contemplar que en las patentes D4 y D2, en ningún momento se indica que hagan parte estas la cebada, ni la mezcla de esta con la avena, motivo importantísimo de diferencia entre la invención de este proceso de patente y las otras puestas en manifiesto por su Dependencia.
Legumbres: Lenteja, garbanzo, frijol, soya y/o mezclas de estos 2 a 50%	Frijol 5,25 a 15,5%		Igual circunstancia que la evidenciada en el primer punto de este cuadro diferenciador. Simplemente el examinador de turno decidió entender que el frijol por sí solo era antecesor de las legumbres en general que contiene la presente invención. Es decir que, se obvió el hecho de que en la invención objeto del presente trámite se poseen ingredientes como la lenteja, el garbanzo, la soya o la mezcla de estos, los cuales no se mencionan ni en D4 ni en D2, motivo por el cual existe un desconocimiento en la forma integral en que deben analizarse las patentes de invención, porque es importante considerar todos los elementos legumbres que contiene nuestra invención, para lograr determinar su alto contenido alimenticio y nutricional, puesto que es basta la literatura en torno a los beneficios de la lenteja, el garbanzo y la soya. Sin embargo, en lo que tiene que ver con el frijol, se

			establece entonces, para evitar nuevos inconvenientes interpretativos, que su contenido porcentual en la barra nutricional será del 16 al 19%, con lo que no habría ningún inconveniente en la supuesta antelación hecha por la patente esgrimida, la cual posee contenido porcentual del 5.25 al 15.5%.
Endulzante natural 30 a 40%	Miel de abejas 24,5 a 26,5	miel 30%	Es un tanto injusta la forma en como el examinador de patentes ha hecho el análisis de este proceso con relación a las invenciones extranjeras puestas de presente, por cuanto castigar una invención que efectivamente le presta una asistencia nutricional y alimenticia importante al ser humano, al considerar que el endulzante natural embebido en ella está plenamente antecedido por la miel que contienen D4 y D2, es a todas luces inconcebible. Resulta imposible pretender dar sabor agradable y de dulzura a la barra nutricional sin aditamentos, conservantes y azúcares, con otro ingrediente que no sea la misma miel vista como un endulzante natural, es como si se castigaran las patentes que versan sobre automóviles porque reivindican llantas, siendo estas un factor ineludible e inseparable de este tipo de productos. Por esta razón no consideramos lógico declarar antecedita nuestra invención, porque otras patentes también contienen la miel como un endulzante natural. Lo que quizá si debe tenerse en cuenta al momento de analizar un cotejo de patentes, es si los contenidos efectivamente son similares o iguales, lo que no sucederá en el presente caso, porque se determinará desde ya y en el capítulo reivindicatorio, que el endulzante natural en nuestra barra estará en un rango de entre 31 y 40%. Situación que ya no atañe a lo referido por D4 y D2.
no presenta adición de aditivos conservantes, colorantes o saborizantes	no presenta adición de aditivos conservantes, colorantes o saborizantes	no presenta adición de aditivos conservantes, colorantes o saborizantes	No tiene sentido hacer mención a esta afirmación dada por el examinador de turno, por cuanto es apenas obvio que, si

			se pretende sacar al mercado un producto amigable con el organismo y que adicionalmente sea nutritivo y saludable, no deberá contener estos ingredientes químicos y de afectación directa a la salud. Es decir, que fácilmente podrían coexistir patentes con este mismo precepto "pro saludable", siendo una situación lógica para este tipo de productos.
--	--	--	---

Se debe indicar señores Dependencia de las nuevas creaciones, que la patente objeto de análisis dentro del presente proceso, cuenta con ficha técnica debidamente analizada y estudiada por entidades conocedoras e idóneas en la materia, como lo es el Servicio Nacional de Aprendizaje- SENA- Nodo Angostura, especialistas en contenidos de la agroindustria. Lo que significa que el cambio en los contenidos porcentuales en nada afecta al normal funcionamiento nutritivo y alimenticio del producto a patentar. La ficha técnica será anexa al presente documento de respuesta a requerimiento de fondo.

Ahora bien, señores Dependencia de las Nuevas Creaciones, se debe ser consecuente con la gran cantidad de requerimientos que se han elevado en torno a esta solicitud de patente y en particular en lo correspondiente con el proceso de elaboración contenido en la reivindicación 9 del capítulo efectivamente presentado y modificado en su momento. Por esa razón se determina en el presente documento de respuesta al requerimiento contenido en el Oficio N° 12397 de 2020, que se eliminará del capítulo reivindicatorio y de todo el contenido descriptivo de la solicitud de patente, lo que atañe al proceso de elaboración previamente determinado en la cláusula novena de dicho capítulo. Esto atendiendo a que podría afectar claramente los intereses de obtener la patente de invención que se pretende.

Por estos motivos no se diferenciarán las patentes cotejadas por la Dirección de Nuevas Creaciones, ni se ahondará mayormente en eso.

Ahora bien, respecto de los demás apartados del documento de requerimiento de fondo del oficio en cuestión, no vale la pena resaltar y argumentar en ellos, toda vez que, se hace un recuento de los sucesos desarrollados en el trámite de este proceso de patente, más específicamente en los anteriores requerimientos y sus respectivas respuestas. Por consiguiente y dado que el documento de requerimiento tiene su fuerte y grueso en las posibles patentes antecesoras de la que por el presente trámite se busca patentar, es claro que con el cuadro que se antepone a estas líneas se ha hecho una explicación clara de las diferencias y motivos por los cuales debe otorgarse el título de patente de invención pretendido.

Como consecuencia de lo anterior se llega a la siguiente,

4. CONCLUSIÓN.

Con base en los argumentos expuestos en el presente documento de respuesta al requerimiento de fondo del artículo 45 de la Decisión 486 de 2000, es menester reiterar a su Dependencia la viabilidad de otorgar la patente de invención sobre la nueva creación denominada "BARRA NUTRICIONAL NATURAL A BASE DE FRUTOS SECOS, CEREALES Y LEGUMBRES", por cuanto cumple con los requisitos de novedad, **nivel inventivo** y aplicación industrial, afirmación que se encuentra debidamente sustentada en los puntos de justificación determinados en el presente documento de respuesta.

5. PETICIONES.

5.1. Que se le dé continuidad al trámite relacionado a la solicitud de patente de invención en cuestión.

5.2. Que se acepte el presente documento para los fines de responder el requerimiento contenido en el Oficio 12397 del 1º de octubre de 2020.

5.3. Que se acepte el documento del capítulo reivindicatorio modificado adjunto.

5.4. En consecuencia, que se conceda el derecho de patente a la solicitud en estudio.

7. ANEXOS

7.1. El presente documento de respuesta al requerimiento del Art. 45 de la Decisión 486 de 2000.

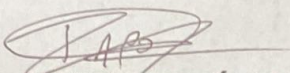
7.2. Capítulo Reivindicatorio Modificado.

8. NOTIFICACIONES.

Al suscrito en la Calle 1a Nro 22-03 barrio Acacias 1 etapa, de Neiva - Huila, o al correo electrónico reinelandrespino@gmail.com.

Agradeciendo la atención prestada,

Cortésmente,



REINEL ANDRÉS PINO ORDÓÑEZ.

C.C. 1.075.289.212

Titular/Inventor

 Tecnoparque nodo Angostura + Trabajo		FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO		Código:
				Versión: 1
				Página 1 de 2
1. IDENTIFICACIÓN				
Nombre del Producto:	Barra Energética	REGISTRO SANITARIO INVIMA		
2. DESCRIPCIÓN FISICA				
Producto pastoso, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de frutos secos, legumbres, cereales y endulzante natural. Snack Saludable				
3. COMPOSICIÓN				
Soya, lenteja, garbanzo, frijol, avena, cebada, nuez, almendra y miel				
4. CARACTERISTICAS SENSORIALES - Organolépticas				
Sabor: Característico a frutos secos		Olor: Característico e intenso a frutos secos		
Color: café Intenso y homogéneo.		Textura: Grumosa, pastosa		
5. CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS				
Humedad	22°			
°Brix	42°			
Carbohidratos	17 gr – 6%			
Grasa Total	3 gr – 5%			
Azucares	5 gr			
Proteína	5 gr			
6. Información Nutricional				
Porción: 28 gr				
Porciones por envase: 1				
		28 gr	1 Porción	
6. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS				
ANÁLISIS	VALOR DE REFERENCIA	RESULTADO	CALIDAD MICROBIOLÓGICA	
NMP de coliformes totales	9-29 NMP/ml	<3 NMP/ml	Aceptable	
NMP de coliformes fecales	<3 NMP/ml	<3 NMP/ml	Aceptable	

Recuento de mohos y levaduras	1000-2000	<10 UFC/ml	Acceptable
7. TRATAMIENTO Y FORMA DE CONSUMO			
Una vez abierto del empaque consumir y conservar en lugar fresco.			
8. VIDA UTIL ESPERADA			
30 días a partir del día de su elaboración.			
9. CONDICIONES DE MANEJO Y CONSERVACIÓN			
temperatura ambiente o Refrigeración de 4°C			
10. EMPAQUE			
MATERIAL: Bolsa plástica de polietileno		PRESENTACIÓN: 28 gr	
11. ETIQUETADO			
Según las normas específicas vigentes: NTC 512-1			
12. NORMAS TÉCNICAS			
NTC 512-1, -2			
ELABORADO POR:		Ing. Ángela Joana Ávila Acosta	APROBADO POR : TECNOPARQUE NODO LA ANGOSTURA.

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Código:
		V2 - 19 - 04- 2017
		Fecha:16/08/2018

1. IDENTIFICACIÓN

Nombre del Producto:	BARRA NUTRICIONAL SABOR NATURAL
----------------------	---------------------------------

2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Suplemento dietario elaborado a base de frutos secos, cereales y legumbres, cuyo propósito es adicionar a la dieta normal y que es fuente concentrada de nutrientes y sustancias con efecto nutricional, que puede contener vitaminas, minerales, proteínas, aminoácidos y otros nutrientes, en donde las materias primas fueron sometidas a tueste, molienda, mezclado y moldeado, con adición de un endulzante natural.

3. LUGAR DE ELABORACIÓN

Complejo Agroindustrial del Centro de Formación Agroindustrial "La Angostura" Regional Huila. Kilómetro 38 vía al sur de Neiva, Campoalegre, Colombia. Temperatura promedio 31°C y 525 m.s.n.m.

4. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL ESTIMADA PROMEDIO (Por cada 28 g de producto)

Energía (Kcal)	110,76	Fibra (g)	2,82	Vitamina B1 (mg)	0,11
Grasa total (g)	3,41	Potasio (mg)	203,02	Vitamina B2 (mg)	0,09
Proteína (g)	4,5	Magnesio (mg)	38,44	Vitamina B6 (mg)	0,12
Carbohidratos (g)	20,69	Hierro (mg)	1,54	Niacina (mg Eq)	1,09
Colesterol (mg)	0,00	Cobre (mg)	0,22	Vitamina C (mg)	0,40
Calcio (mg)	27,36	Cinc (mg)	0,77	Pantotenato (mg)	0,24
Sodio (mg)	2,24	Cloro (mg)	5,48	Vitamina E (mg)	2,13
Fósforo (mg)	96,51	Manganeso (mg)	0,45	Omega 3 (mg)	40,32

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Café intenso y homogéneo.	
Olor	Característico a frutos secos.	
Sabor	Característico a frutos secos y miel.	
Textura	Grumosa, pastosa y compacta.	
Otro		

6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS ESTIMADAS

Requisito	Número de muestras	Índice máximo permitido	Resultado	Concepto
Recuento bacterias aerobias mesófilas UFC/g	3	10000	<10000	Cumple
NMP coliformes/g	3	110	<110	Cumple
NMP coliformes fecales/g	3	-	-	Cumple
Estafilococos aureus/g	3	-	-	Cumple
Mohos y levaduras/g	3	2000	<2000	Cumple
Salmonella/25 g	3	-	-	Cumple
Total (sumatoria de aflatoxinas B1+B2+G1+G2) ug/kg	3	4	<4	Cumple

7. PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES

Unidad x 28 gramos	Paquete por 5 unds (138 gramos)
--------------------	---------------------------------

8. FORMULACIÓN

Materia Prima/ Insumo	Porcentaje (%)	Materia Prima/ Insumo	Porcentaje (%)
Nueces	11%	Garbanzo	8% al 20%
Almendras	11%	Frijol	16% al 19%
Avena	14%	Soya	15% al 28%
Cebada	14%	Miel	31% al 40%
Lenteja	8% al 20%		

9. DIAGRAMA DE PROCESO

