



TRIANA, URIBE & MICHELSEN

MINISTERIO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES
E. S. D.

REFERENCIA : SOLICITUD DE REGISTRO DE LA PATENTE
GALLETA INFANTIL SIN AZUCARES
AÑADIDOS Y PROCEDIMIENTO DE
PREPARACIÓN EXPEDIENTE No.
NC2019/0007745.

FERNANDO TRIANA SOTO, mayor y vecino de esta ciudad, identificado como aparece al pie de mi firma en mi calidad de apoderado de la sociedad **CUETARA, S.L.**, constituida de acuerdo con las leyes de España, y domiciliada en Villarejo De Salvanes (Madrid) - España, por medio del presente escrito doy respuesta al Oficio No. 14776 de fecha 25 de noviembre de 2020

1. REQUERIMIENTO DEL AUTO.

En relación con la patente de la referencia, la Oficina realizó observaciones como resultado del examen de patentabilidad conforme a lo consagrado en el artículo 45 de la Decisión 486 de 2000 relacionadas con:

- 1.1. Modificaciones presentadas.
- 1.2. Objeto de la invención.
- 1.3. De la solicitud de patente.
 - 1.3.1. Título.
 - 1.3.2. Reivindicaciones.
- 1.4. Determinación del estado de la técnica.
- 1.5. Examen de patentabilidad.
- 1.6. Nivel inventivo.
- 1.7. Respuestas y argumentos del solicitante.

2. RESPUESTA

Teniendo en cuenta lo anterior, doy respuesta al oficio expedido en el siguiente sentido:



2.1. Claridad de la solicitud

El examinador objeta la claridad del capítulo reivindicatorio, con el fin de subsanar las objeciones, se hacen las siguientes modificaciones:

- Se corrige la reivindicación 7 para eliminar el número (30), el cual es un error tipográfico.
- Se corrige la reivindicación 11 para eliminar el número (5), el cual es un error tipográfico.
- Se corrige la reivindicación 10 para ajustar la dependencia de la misma, la cual debe depender de la reivindicación 9 y no de la reivindicación 8 como se indica.

2.2. Falta de nivel inventivo

El examinador objeta el nivel inventivo de la reivindicación 1, a la luz de las enseñanzas de los documentos CN102661724 (en adelante D1) y el documento US2008/0138472 (en adelante D4). El examinador argumenta lo siguiente:

“La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 1 y el producto divulgado en D1 consiste en emplear harina 50-70% en peso, oligofructosacáridos 0,1-10% en peso y un contenido de fibra de 0,1-5% en peso.

No se observa efecto técnico asociado a emplear harina 50-70% en peso, oligofructosacáridos 0,1-10% en peso y un contenido de fibra de 0,1-5% en peso.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿Cómo modificar el producto conocido en D1 con el fin de obtener productos alternativos?

Sin embargo, emplear harina 50-70% en peso y un contenido de fibra de 0,1-5% en peso ya está divulgado en el documento D4 que se refiere a una galleta que comprende; harina de trigo aprox.45-75%, (Párr. 0028) y almidón resistente como fuente de fibra, al menos 7%, (Párr. 0017); en la producción de galletas moldeadas con alto contenido de fibra, con formas moldeadas para atraer a niños (Párr. 001). Con la combinación de inulina y almidón resistente se logra una reducción de calorías (Párr. 0017), el acortamiento o el contenido de grasa y reducción del contenido de azúcar; se elimina la formación de



grumos y se mejora el rendimiento de moldeo en la producción de galletas con alto contenido de fibras. La adición de almidón resistente y la reducción de la cantidad de inulina también mejoran la dispersión de la inulina, y las características organolépticas del producto, como la textura de la galleta que se vuelve crujiente o más suave en lugar de dura o arenosa (Párr. 0012). Los sólidos de azúcar pueden ser reemplazados en su totalidad o en parte (Párr. 0034).

También es necesario tener en cuenta que aunque D1 no especifique la cantidad de fibra, la inulina y los oligofructosacáridos son fibra¹. Asimismo se resalta que si bien el rango reclamado de oligofructosacaridos no se anticipa por D1 y D4 su valor es cercano al de D1 y su variación corresponde a modificaciones rutinarias que realiza sin mucho esfuerzo la persona del oficio normalmente versada en la materia, con una expectativa razonable de éxito de conservar las propiedades enseñadas en D1 y no se observa un efecto sorprendente asociado al rango reclamado.

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia, estaría motivada a emplear la harina 50-70% y la fibra de D4, junto con modificaciones rutinarias, en el producto de D1, para así llegar al objeto de la reivindicación 1. Por lo cual se considera obvia.

Adicionalmente, D4 menciona que el producto puede incluir agentes antimicóticos (Párr.0043); emulsionantes en cantidades efectivas (Párr.0044); la harina puede ser: harina de trigo, harina de maíz, harina de masa de maíz, harina de avena, harina de cebada, harina de centeno, harina de arroz, harina de papa, harina de sorgo, harina de tapioca, harina de graham, entre otros (Párr. 0027). Los ejemplos de los triglicéridos comestibles incluyen triglicéridos naturales derivados de fuentes vegetales tales como aceite de soya, aceite de semilla de palma, aceite de palma, aceite de semilla de colza, aceite de cártamo, aceite de ajonjolí, aceite de semilla de girasol y mezclas de los mismos. También se pueden emplear aceites marinos y animales tales como aceite de sardina, aceite de menhaden, aceite de babassu, manteca y sebo (Párr. 0038). Las composiciones pueden contener hasta aproximadamente 5% en peso de un sistema leudante, basado en el peso de la masa. Ejemplos de agentes leudantes

¹Flamm, G., et. al. (2001) Inulin and oligofructose as dietary fiber: a review of the evidence. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 41(5) pp.353–362. Recuperado de : <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/11497328/>



químicos o agentes de ajuste de pH incluyen materiales alcalinos y materiales ácidos tales como bicarbonato de sodio, bicarbonato de amonio, fosfato de ácido de calcio, pirofosfato de ácido de sodio, fosfato monocálcico, fosfato de diamonio, ácido tartárico, mezclas de los mismos y similares. (Párr. 0042).

Las reivindicaciones dependientes 2 a 8 y 10 a 12 no mencionan alguna característica que, junto con las características de la reivindicación independiente, aporte nivel inventivo al producto de la reivindicación 1, por lo cual se considera que no tienen nivel inventivo.

De igual manera, se señala que el procedimiento de preparación de una galleta sin azúcares añadidos para consumo infantil, reclamado en la reivindicación 9 no tiene nivel inventivo, porque sus características esenciales están sugeridas en el estado de la técnica (D1, Reivindicación 1 y 2); (D5, Párr. 0028, 0032; Ejemplo 1, Tabla 1; Ejemplo 2, Tabla 2; Reivindicación 1, 7, 10).”

En primer lugar, el solicitante considera que el estudio del examinador parte del análisis errado del problema que se pretende resolver mediante la presente invención. El examinador plantea el problema como “la necesidad de reducir el requerimiento de azúcares en la formulación de una galleta de consumo infantil” (Resaltado fuera del texto), sin embargo el verdadero problema que busca resolver la presente solicitud no es reducir el requerimiento sino eliminarlo por completo, así como también los edulcorantes intensos o polioles, tal como puede verse en la reivindicación 1 y también en el primera párrafo de la segunda página en el que se dice lo siguiente: “existe aún la necesidad de obtener un alimento, y en particular una galleta dulce, que sea apta para el consumo infantil y que **no contenga azúcares añadidos**, ni polioles, ni edulcorantes intensos.” (Resaltado fuera del texto)

Esta diferencia entre el problema planteado por el examinador y el problema real planteado en la solicitud es muy importante ya que la dificultad técnica de reducir el contenido en azúcares de una galleta no es la misma que de eliminar por completo dicho contenido en azúcares.

Ahora bien, respecto a los documentos citados como estado del arte, el solicitante considera que D1 no puede constituir el documento más cercano del estado del arte



por cuanto se refiere a tortas y no a galletas, y en ninguna parte del mismo puede encontrarse información relacionada con la fabricación de galletas.

El solicitante reitera que, como se explicó en la respuesta a la acción oficial anterior, las características de formulación y preparación de una torta son completamente diferentes a las de una galleta. Por lo tanto, la primera diferencia entre D1 y la presente solicitud es que D1 no enseña formulaciones para galletas. Esto hace que el documento D1 no sea un antecedente válido ya que el técnico medio que buscara información relacionada con **formulaciones para la fabricación de galletas libres de azúcar** no tendría ninguna motivación para consultar un documento como D1, donde se enseñan formulaciones para tortas a base de arroz.

En el documento D1, además del hecho de que el proceso para obtener una torta de arroz es muy diferente al de una galleta, se incluye un objeto de la invención como *"The purpose of the present invention is to remedy the defects of the prior art, and to provide a tribute cake **with added probiotics** and a preparation method thereof"*, lo cual se traduce así: *"El propósito de la presente invención es el de remediar los defectos del arte previo, y proporcionar una torta de tributo **con probióticos agregados** y un método de preparación de la misma"*, muy diferente al de la presente invención que es el de proporcionar una galleta de consumo infantil que no contenga azúcares añadidos ni edulcorantes intensos ni polioles.

Así pues, según D1:

"Most of the red and green silks that have been used in the production of tribute cakes have been prepared using traditional materials and traditional techniques. Usually, fresh orange peels are prepared by removing impurities, shredding, impregnation, coloring and drying of fresh orange peels. Silk nutrition is monotonous and the preparation process is troublesome. It cannot meet the development needs of health Huaining Gong cakes."

Lo cual traduce así:

"La mayoría de las sedas rojas y verdes que se han empleado en la producción de tortas de tributo se han preparado empleando materiales tradicionales y técnicas tradicionales. Usualmente, las peladuras de naranja fresca se preparan removiendo las impurezas, triturando, impregnando, coloreando y secando las peladuras de naranja frescas. La nutrición de seda es monótona y el proceso de



preparación complicado. Este no puede desarrollar las necesidades de los pasteles saludables de Huaining Gong”

En ningún caso menciona D1 que el objetivo sea eliminar azúcar, sino que busca mejorar nutricionalmente una torta añadiendo probióticos y dando un sustrato en base a la inulina u oligoructosacáridos que científicamente tienen una función reconocida de actuar como prebióticos, esto es, facilitar el crecimiento de la flora intestinal.

Se han estado utilizando en algunos productos desarrollados en los últimos años una combinación de prebióticos y probióticos para obtener un efecto sinérgico para favorecer la flora intestinal. D1 enseña una torta de tributo que comprende:

"A tribute cake containing probiotics, comprising the following components in parts by weight: high-quality glutinous rice 82-83, peanut small molecule peptide powder 39-40, probiotic 1.8-2, hazelnut shell 3-4, inulin cellulose powder 9-10, chicory fructo oligosaccharide 12-13, water-soluble soybean polysaccharide 1.2-1.3, rose essential oil 0.9-1, sesame oil 16-17, and moderate amount of water."

“Una torta de tribute que contiene probióticos, que comprende los siguientes componentes en partes en peso: arroz gelatinoso de alta claidad82-83, polvo de péptido de maní de molécula pequeña 39-40, probiótico 1.8-2, cascara de avellana 3-4, polvo de celulosa de inulina 9-10, fruco oligosacárido de achicoria 12-13, polisacárido de siya soluble en agua 1.2-1.3, aceite esencial de rosa 0.9-1, aceite de sésamo 16-17, y cantidad moderada de agua.”

Por lo tanto, la intención de D1 es totalmente diferente a la de la solicitud de la referencia y por eso consideramos que difícilmente un técnico que busque sustituir azúcar utilizaría este documento como fuente de información.

Para el solicitante es claro que la única razón por la cual es examinador insiste en citar este documento como antecedente de la invención es porque menciona los oligofructosacáridos y la inulina, lo cual básicamente equivale a un estudio retrospectivo de la invención. Este estudio retrospectivo se ve reforzado por la elección de D4, lo cual sugiere que para el examinador el simple hecho de reemplazar la harina de arroz de D1 por la harina de trigo de D4 de alguna manera transforma las tortas allí divulgadas en galletas.



Por otro lado, como bien lo establece el examinador, las enseñanzas de D4 no solucionan todas las deficiencias de D1. En particular, cabe destacar que el párrafo [0034] de D4 que se cita en el oficio en cuestión indica la posibilidad de sustituir los sólidos de azúcar en su totalidad o en parte por un sustituto del azúcar convencional o un agente de carga tal como polidextrosa, holocelulosa, celulosa microcristalina o mezclas de los mismos. Por lo tanto, en primer lugar dicho párrafo indica al experto en la materia que si quiere sustituir total o parcialmente el azúcar de una galleta debe hacerlo con alguno de dichos ingredientes, no con inulina y/o oligofructosacáridos, como la presente invención.

En segundo lugar, los ejemplos de D4 demuestran que esto no es posible, al menos en el contexto de dicha invención, ya que se demuestra que no es posible fabricar una galleta en la que todos los azúcares han sido substituidos por dichos ingredientes ya que los ejemplos 1 y 2 muestran formulaciones de galleta según la invención de D4 en los que hay un contenido del 14-15% de azúcar común (sacarosa). Por lo tanto, el experto en la materia, en vista de D1 y de D4, no estaría motivado a sustituir el contenido de azúcar de una galleta, **en su totalidad**, por inulina y oligofructosacaridos.

Además, como se aclara arriba, el problema técnico objetivo no es modificar el producto conocido en D1 para obtener productos alternativos, ya que D1 da a conocer una torta y la presente invención da a conocer una galleta. El problema técnico objetivo es por tanto modificar una galleta convencional por una galleta que no contenga azúcares añadidos, ni polioles ni edulcorantes intensos y partiendo de los documentos citados serían necesarias modificaciones muy complejas nada rutinarias para llegar a la presente invención.

Lo anterior significa que la única forma en que D1 y D4 se combinan para llegar al objeto de la presente solicitud es si se estudian en retrospectiva. El hecho de que se puedan fabricar tortas con inulina y oligofructosacáridos no es indicio de que también se puedan fabricar galletas con estos compuestos. Las condiciones de preparación y horneado de galletas es diferente al de las tortas, y más diferente aún si se trata de tortas de arroz como las de D1, simplemente porque el contenido de agua de la composición inicial es mucho mayor en las tortas que en las galletas. Esto hace que los ingredientes se comporten de manera diferente durante el horneado, algo que el técnico medio en la materia sabe pero que el examinador parece desconocer.



3. ANEXOS

- 3.1. Documento con los argumentos de la respuesta al oficio No.14776.
- 3.2. Reivindicaciones
- 3.3. Modificación capítulo reivindicatorio radicado No. NC2020/0016631.

4. PETICIÓN

De conformidad con lo anterior, solicito muy respetuosamente tener en cuenta la respuesta presentada, y por tanto, se continúe con el trámite de rigor. En caso de que la Oficina de Patentes considere que la respuesta presentada carece de alguno de los requerimientos del oficio No. 14776 del 25 de noviembre de 2020 le solicitamos nos lo indique de manera inmediata para realizar las correcciones a que haya lugar.

De la Señora Directora,


FERNANDO TRIANA SOTO
C.C. No. 79.154.036 de Usaquén
T.P.A. 45.265 del C. S. de la J.