

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 1025 de 29 de enero de 2021

Ref. Expediente N° NC2018/0010639

Señor
SOCIÉTÉ DES PRODUITS NESTLÉ S.A. (SPN)

TÍTULO DE LA SOLICITUD: ***“INGREDIENTE TIPO SALVADO PARA PRODUCTOS ALIMENTICIOS”***

NÚMERO DE SOLICITUD INTERNACIONAL: PCT/EP2017/057695

FECHA DE PRESENTACIÓN INTERNACIONAL: 31 de marzo de 2017.

PRIORIDAD: 1/04/2016, EP (EUROP PATENT ORGANIZATION(EPO)), 16163531.3

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 26 de octubre de 2020, bajo el número NC2018/0010639, 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 13 del radicado N° NC2018/0010639 del 26 de octubre de 2020.

El problema planteado en esta solicitud consiste en la necesidad de proporcionar un material particulado comestible, fibroso tipo salvado.

Para resolver este problema técnico, la solicitud en estudio proporciona un material particulado de tipo salvado, procesable, microbianamente liberado, de sabor aceptable, caracterizado porque el material de tipo salvado se selecciona de salvado de maíz, cebada o trigo y por los siguientes parámetros:

(i) el material de tipo salvado tiene un tamaño de partícula medio por volumen (Vol. MPS) de 5 a 100 micrones;

(ii) el material de tipo salvado tiene una distribución de tamaño de partícula por volumen (Vol. PSD) caracterizada por los parámetros:

D_{90,3} menor que o igual a 200 micrones, y

D_{50,3} menor que o igual a 25 micrones, y opcionalmente, D_{10,3} menor que o igual a 8 micrones,

(iii) el material de tipo salvado tiene una esfericidad de partícula media como se mide por un S_{medio} mayor que o igual a 0,75;



Oficio N° 1025 de 29 de enero de 2021

Ref. Expediente N° NC2018/0010639

(iv) donde procesable denota que el material de tipo salvado tiene una capacidad de retención de aceite (OHC) de 0,7 a 1,5;
(v) donde microbianamente liberado denota que el material de tipo salvado satisface los criterios de que la Salmonella no se detecta en una muestra de 25 g del material comestible; y
(vi) donde sabor aceptable denota que el material de tipo salvado tiene: una actividad de lipasa (LA) menor que o igual a 2 U/g; una actividad de peroxidasa (PA) menor que o igual a 2 U/g y opcionalmente tiene un sabor tostado con calificación 2 o menos en una prueba de olfateo determinada por un panel sensorial en una escala de 0 a 4 (0 = sin sabor perceptible, 1 = sabor apenas perceptible, 2 = sabor débil, 3 = sabor claro, 4 = olor fuerte) y/o una cantidad total de compuestos de pirazina en agua menor que 200 ppb, con mayor preferencia, menor que 100 ppb, aún con mayor preferencia, menor que 50 ppb, con la máxima preferencia, menor que 20 ppb.

3. De la solicitud de patente

3.1. Reivindicaciones (Art. 30 Decisión 486)

Se reitera al solicitante que la reivindicación 1 no es clara porque el material comestible se caracteriza por sus parámetros (esfericidad, capacidad de retención de aceite, microbiológicos y sabor) que no son características técnicas esenciales, se requiere definir el material particulado por sus componentes, proporciones, entre otros.

Se solicita definir las unidades de medida del término capacidad de retención de aceite (OHC) o retirarlo del capítulo reivindicatorio ya que no hace parte de una característica técnica esencial.

Las frases “opcionalmente”, “y/o”, “al menos” de las reivindicaciones 1, 10 y 11 son imprecisos, por lo cual, no permiten distinguir la invención del estado de la técnica. Se sugiere sustituirlos por un término preciso o un rango concreto.

Se reitera al solicitante que las reivindicaciones 1 a 2 y 5 a 9 solamente caracterizan al material comestible por sus parámetros (esfericidad, capacidad de retención de aceite, microbiológicos, sabor y humedad) los cuales pueden estar presentes en las reivindicaciones, pero no le puede dar novedad, ni nivel inventivo a un producto, dado que cuando se reivindica un producto alimenticio por sus parámetros de calidad y funcionalidad sirve para entender la funcionalidad del material en composiciones alimenticias, pero son solo los elementos esenciales los que pueden definir el material comestible, haciendo a los parámetros opcionales a tener en cuenta en el examen de patentabilidad. Es necesario incluir las características estructurales (cereal de donde se saca el salvado, tamaño de partículas y su distribución) o las características técnicas esenciales que contribuyen a la obtención del material comestible con los parámetros mencionados.

Se reitera que las frases de las reivindicaciones 1, 7, 9 y 10 “microbianamente liberado”, “los criterios de que la Salmonella no se detecta en una muestra de 25 g del material” (reiv. 1); “tiene una ausencia completa de cualquiera de los organismos” (reiv. 7); “un contenido de humedad menor que 5 %” (reiv. 9); “para obtener partículas de material procesables microbianamente liberadas” (reiv. 10), son resultados a alcanzar y no definen al material y al método, puesto que las reivindicaciones incluirían no sólo la solución propuesta por el solicitante, sino todas las alternativas presentes o futuras que lleguen a ese resultado. Se requiere reemplazar por las características esenciales que contribuyen



Oficio N° 1025 de 29 de enero de 2021

Ref. Expediente N° NC2018/0010639

a la obtención de ese efecto. Se recuerda que un material o producto se define por sus componentes y proporciones; y un método de fabricación por las etapas o acciones a desarrollar y las condiciones de ejecución de la misma, no por lo que se obtiene o se logra.

La reivindicación 12 menciona un producto alimenticio, pero este no se define por sus características técnicas esenciales como sus ingredientes, porcentajes de los ingredientes y proceso de elaboración, se sugiere definirlo por las características que definen al producto.

El método de la reivindicación 10 no es claro, las frases “que tiene una carga microbiana inaceptable en él que no satisface los criterios establecidos en la característica (v)”;

“opcionalmente, también es de sabor inaceptable que tiene una actividad de lipasa (LA) y/o una actividad de peroxidasa (PA) de más de 2 U/g”, no definen el material particulado que se va a procesar, se reitera que los parámetros no definen inequívocamente los componentes, se requiere hacer las aclaraciones necesarias.

Finalmente, el capítulo reivindicatorio no se encuentra sustentado en la descripción. Nada en la descripción sustenta el desarrollo de un salvado de maíz o cebada; un salvado que tenga una capacidad de retención de aceite (OHC) de 0,7 a 1,5, una humedad por debajo de 5% y donde microbianamente este liberado; tampoco se encuentra sustento de que el material de tipo salvado precursor seleccionado tenga una carga microbiana y un sabor inaceptable. Se le sugiere al solicitante modificar las reivindicaciones.

3.2. Descripción (Art. 28 Decisión 486 literal (c))

El capítulo descriptivo no se divulgó de manera suficientemente completa para que la persona normalmente versada en la materia técnica correspondiente pueda ejecutarla o reproducirla. Porque no menciona de forma específica que el material de partida tenga una carga microbiana, una capacidad de retención de aceite y un sabor inaceptable y; que al procesarlo o someterlo a un proceso se reduzca la carga microbiana, modifique la capacidad de retención de aceite, mejore el sabor del material de tipo salvado y se obtenga un material con una humedad por debajo del 5%. Tampoco se divulgó de manera específica un salvado que sea de cebada o maíz. El capítulo descriptivo actual en las páginas 94 y 95 contiene 2 ejemplos de un material que comprende salvado de trigo y que tiene las siguientes características:

Tabla 1 Parámetros de partícula

	Ej. 1	Ej. 2
(I) D(4,3)	40,901	23,725
(I) D(3,2)	77,801	6,845
(II) D(90,3)	94,025	49,585
(II) D(50,3)	22,671	15,906
(II) D(10,3)	5,457	5,323
(III) S(50)	0,830	0,830

Donde el ejemplo 1 “es un salvado obtenido de un salvado de trigo blando que no se ha tratado con calor y molido por un molino celular” y el ejemplo 2, “es un salvado de trigo blando que se trató con calor a 102°C mediante microondas para obtener polvo completo

Oficio N° 1025 de 29 de enero de 2021

Ref. Expediente N° NC2018/0010639

a 100 W durante 7 minutos antes de molerse por un molino celular” y donde la operatividad del molino es

Tabla 2 (propiedades de molino)

	Ej. 1	Ej. 2
Velocidad de molino (rpm)	4144	4144
Velocidad de clasificador (rpm)	1308	1440
Productividad (kg/h)	84	128

los ejemplos 3 a 12 mencionan un relleno de crema que comprende salvado de trigo (páginas 95 a 100) y los ejemplos 13 y 14 muestran composiciones de caramelo que comprenden salvado de trigo (páginas 100 a 104).

Como se observa en los ejemplos del capítulo descriptivo, no se evidencia el desarrollo de un material particulado comestible de tipo salvado, que comprenda salvado de maíz o cebada. El salvado de trigo particulado que incluyen los ejemplos no evidencian que se parta de un salvado de trigo con una carga microbiológica, con una capacidad de retención de aceite y un sabor inadecuados y que al someterlos al proceso de molienda y opcionalmente de calentamiento se obtenga un material con una carga microbiológica aceptable, con una capacidad de aceite, sabor adecuado y una humedad determinada.

4. Determinación del Estado de la Técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 1 de abril de 2016 que corresponde a la fecha de presentación de la solicitud de prioridad.

Consultadas las fuentes de información con que se cuenta, se encontraron los siguientes documentos que anticipan el objeto de esta solicitud:

Estado de la técnica			
Ítem	Documento	Título	Fecha de Publicación
D1	US20140356506	“Process for modification of bran from grains and food usages thereof”	4 de diciembre de 2014
D3	Tao Wang, Xiuhua Sun, Zhanxiang Zhou, Guibing Chen, Food Research International.	“Effects of microfluidization process on physicochemical properties of wheat bran”	2012

El documento D1¹ divulga un material comestible micronizado de tipo salvado, caracterizado porque el tamaño de partícula medio entre 5 a 100 µm (resumen y figura 1).

El documento D3² divulga un proceso de microfluidización para proporcionar salvado de trigo micronizado (todo el documento).

¹ https://sobjprd.questel.fr/sobj/servlet/get_pds/US20140356506A1.pdf?userid=RYYMUC1B&type=0&pdfid=57416144&ekey=948

²<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0963996912002074>

Oficio N° 1025 de 29 de enero de 2021

Ref. Expediente N° NC2018/0010639

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

5.1. Nivel Inventivo (Art. 18 Decisión 486)

La reivindicación 1 consiste en: “Un material particulado comestible...” (Radicado N° NC2018/0010639 del 26 de octubre de 2020).

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

Características esenciales	D1	D3
Un material particulado comestible que comprende 100 % en peso basado en el Peso total del material de un material de tipo salvado, procesable de maíz, cebada o trigo, caracterizado por:	Un material particulado comestible de tipo salvado de cereal, caracterizado por: (pág. 1, párr. [0011])	Salvado de trigo particulado, caracterizado por:
Un tamaño de partícula medio por volumen (Vol. MPS) de 5 a 100 micrones;	Un tamaño de partícula medio entre 5 y 100 micrones (pág. 1, párr. [0003] y figura 1).	-----
Una distribución de tamaño de partícula por volumen (Vol. PSD) caracterizada por los parámetros: D _{90,3} menor o igual a 200 micrones, y D _{50,3} menor o igual a 25 micrones, y opcionalmente, D _{10,3} menor o igual a 8 micrones	-----	Una distribución de tamaño de partícula por volumen, caracterizada por: D ₉₀ menor que 42.5 µm y D ₅₀ menor que 20.2 µm (pág. 744, tab. 1).

El documento D1 se considera el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 1 porque divulga un material comestible particulado de salvado de trigo, que tiene un tamaño de partícula entre 5 y 100 µm para usar en bebidas, barras de cereales, productos horneados y dulces.

La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 1 y el salvado de trigo particulado divulgado de D1 consiste en que tiene una distribución de tamaño de partícula por volumen (Vol. PSD): D_{90,3} menor que 200 micrones, y D_{50,3} menor que 25 micrones, y opcionalmente, D_{10,3} menor que 8 micrones.

No se observa un efecto asociado a la diferencia puesto que existe salvado de trigo particulado útil para elaborar productos alimenticios.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿Cómo modificar el salvado de trigo particulado conocido en D1 con el fin de proporcionar un material alternativo?

Sin embargo, el incluir una distribución de tamaño de partícula, ya está divulgado en el documento 3 que se refiere a un material particulado de salvado de trigo que tiene una distribución de tamaño de partícula por volumen: D90 menor que 42.5 micrones y D50 menor que 20.2 micrones.

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a incluir la distribución de tamaño de partícula del documento 3 en el salvado particulado de D1, para así llegar al objeto de la reivindicación 1. Por lo cual se considera obvia.

Adicionalmente, el documento D3 menciona que el salvado de trigo tiene un tamaño de partícula entre 29 a 65 y 20 a 42 micras aproximadamente, entre otros.

Oficio N° 1025 de 29 de enero de 2021

Ref. Expediente N° NC2018/0010639

Las reivindicaciones dependientes 2 a 9 tampoco cumplen con el requisito de nivel inventivo.

La reivindicación 10 consiste en: “Un método para obtener un material particulado...” (Radicado N° Radicado N° NC2018/0010639 del 26 de octubre de 2020).

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

Características esenciales	D1	D3
Un método para obtener un material particulado comestible, que comprende:	Un proceso para obtener un Material particulado comestible, Que comprende:	Un proceso para obtener un Material particulado comestible, que comprende:
A. Proporcionar un material de tipo salvado precursor de maíz, cebada o trigo,	Proporcionar salvado de maíz, trigo, cebada, entre otros;	Proporcionar salvado de trigo (pág. 743)
B. Calentar el material de tipo salvado a una temperatura de 95 a 160 °c por 1 a 10 minutos y/o calentar en microondas a una potencia de 100W a 990 W por 1 a 10 minutos	Cocinar el salvado a una temperatura de 121 a 143 °C, por un periodo de 30 segundos a 4 minutos (pág. 1, párr. [0011])	-----
C. Moler el material en la etapa a y/o b., para obtener	Moler el salvado que se cocina húmedo o seco, para obtener (pág. 1, párr. [0012] y [0013])	Moler (pág. 744).
Un tamaño de partícula medio por volumen (Vol. MPS) de 5 a 100 micrones;	Un tamaño de partícula medio Entre 5 y 100 micrones (pág. 1, párr. [0003]).	-----
Distribución de tamaño de partícula por volumen (Vol. PSD): D _{90,3} menor o igual a 200 micrones, y D _{50,3} menor o igual a 25 micrones, y opcionalmente, D _{10,3} menor o igual a 8 micrones	-----	Una distribución de tamaño de partícula por volumen, caracterizada por: D ₉₀ menor que 42.5 µm y D ₅₀ menor que 20.2 µm (pág. 744, tab. 1).

D1 se considera el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 10 porque divulga un método para producir un material particulado comestible de salvado de trigo, que comprende las etapas de proporcionar salvado de trigo, calentar y moler para obtener un material con tamaños de partículas entre 5 y 100 micras (resumen, pág. 1, párr. [0003] y [0006]). Se llama la atención del solicitante de que la etapa b es opcional, ya que menciona que el material se puede moler sin calentar.

No se observa un efecto asociado a la diferencia puesto que ya existe salvado de trigo micronizado útil para elaborar productos alimenticios.

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

Sin embargo, el incluir una distribución de tamaño de partícula, ya está divulgado en el documento D3 que se refiere a un proceso de microfluidización de salvado de trigo para obtener un material micronizado que tiene una distribución de tamaño de partícula, caracterizada por: D90 menor que 42.5 µm y D50 menor que 20.2 µm (pág. 744). Adicionalmente, menciona que la etapa de moler es ampliamente conocida en el estado de técnica (pág. 746).

Oficio N° 1025 de 29 de enero de 2021

Ref. Expediente N° NC2018/0010639

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a incluir la distribución de tamaño de partícula conocida del documento D3 en el método de D1, para así llegar al objeto de la reivindicación 10. Por lo cual se considera obvia.

Las reivindicaciones dependientes 11 a 13 no mencionan alguna característica que, junto con las características de la reivindicación independiente, aporte nivel inventivo al método de la reivindicación 10, por lo cual se considera que no tienen nivel inventivo.

6. Conclusión con respecto a nivel inventivo

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

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	US20140356506	1 a 13	Nivel inventivo
D3	Tao Wang, Xiuhua Sun, Zhanxiang Zhou, Guibing Chen, Food Research International.	1 a 13	Nivel inventivo

7. Respuesta a los argumentos del solicitante

El solicitante manifiesta en el radicado No. NC2018/0010639 del 26 de octubre de 2020, que la presente solicitud tal como está reclamada, sí cumple el requisito de novedad y nivel inventivo, señala los siguientes argumentos:

- 1) Que el capítulo reivindicatorio se ha modificado para aclarar que el material es 100% en peso de un material de salvado de trigo, maíz o cebada, adicionalmente se han eliminado las reivindicaciones que hacen referencia a composiciones no alimenticias y que en este sentido el nuevo capítulo reivindicatorio esta sustentado en la memoria descriptiva. Por otra parte, el solicitante manifiesta que según la guía para examen de solicitudes de patente de invención y modelo de utilidad *“las reivindicaciones son generalizaciones del contenido divulgado en la descripción y de este modo no se requiere que el solicitante ejemplifique todo material, método, producto o composición reclamado dado que los ejemplos son meramente ilustrativos y de ninguna manera se presentan para limitar el alcance de la solicitud”*.
- 2) Que D1 no afecta la patentabilidad del nuevo capítulo reivindicatorio, toda vez que no divulga un material particulado de salvado que comprenda los parámetros:
 - i) Un tamaño de partícula medio de 5 a 100 micrones;
 - ii) una distribución de tamaño de partícula por volumen (Vol. PSD) caracterizada por los parámetros: $D_{90,3}$ menor que 200 micrones, y $D_{50,3}$ menor que 25 micrones, y opcionalmente, $D_{10,3}$ menor que 8 micrones;
 - iii) esfericidad mayor o igual a 0,75;
 - iv) capacidad de retención de aceite de 0,7 a 1,5;
 - v) microbiológicamente liberado o que la *Salmonella* no se detecta en una muestra de 25 g del material;
 - vi) sabor aceptable, donde la actividad de lipasa es menor o igual a 2 U/g y la actividad de peroxidasa (PA) es menor o igual a 2 U/g y opcionalmente tiene un sabor tostado con calificación 2 o menor en una prueba de olfateo y/o tiene una cantidad de derivados de pirazina en agua menor a 200 ppb.

Por esta razón el material particulado es nuevo.



Oficio N° 1025 de 29 de enero de 2021

Ref. Expediente N° NC2018/0010639

3) Señala que *“los documentos referenciados no sugieren solos ni en combinación el método reclamado en la presente solicitud, por lo que no afecta el nivel inventivo de la presente solicitud”*, ya que D1 y D2 no sugieren todas las características del método reclamado y D2 se encuentra limitado a salvado de arroz, que es un material que se encuentra fuera del alcance definido en el nuevo capítulo reivindicatorio que se refiere a salvado de maíz, cebada o trigo. Adicionalmente, ninguno de los documentos soluciona el problema de proporcionar un ingrediente para reemplazar el azúcar en productos alimenticios. *“Por su parte, D2 busca mejorar el sabor del arroz integral y D1 busca proporcionar un proceso para proveer un producto de salvado de sabor agradable a partir de una variedad de granos. En este sentido, es evidente que dichos documentos no se relacionan con el problema planteado en la presente solicitud”*. Finalmente, resalta *“que es bien conocido en la técnica que el reducir la presencia de azúcar en productos alimenticios presenta múltiples retos, como es ilustrado en el artículo “Sugar reduction without compromising sensory perception. An impossible dream?” (Hutchings, Low y Keast. Crit Rev Food Sci Nutr. 2019;59(14):2287-2307). Teniendo en cuenta lo anterior, me permito afirmar que, al buscar proporcionar un material de relleno que reemplace la presencia de azúcar en productos alimenticios no existe motivación alguna para buscar la solución en dos documentos que no están relacionados con dicho problema”*.

Frente a tales argumentos, este Despacho se permite aclarar, respectivamente, lo siguiente:

1) Contrario a lo afirmado por el solicitante, el nuevo capítulo reivindicatorio no está sustentado en la memoria descriptiva; ya que en el capítulo descriptivo no se encuentra el desarrollo de un material particulado que comprenda salvado de maíz o cebada, por otro lado no se encuentra evidencia que el material de partida que es salvado de trigo blando según las páginas 94 y 95, ejemplos 1 y 2, tengan una carga microbiológica, una capacidad de retención de aceite y un sabor inadecuados y que al procesarlo se obtengan estos parámetros mejorados, lo que se observa es que el material se microniza y se obtiene un material caracterizado por el tamaño de partícula, distribución de tamaño de partícula y esfericidad del material. Adicionalmente, se reitera que un material no se caracteriza por sus parámetros de calidad al mencionar valores de esfericidad, capacidad de retención de aceite, microbiológicos y sabor; los cuales no son características técnicas esenciales, ya que estos parámetros se obtienen o son derivados del método de producción, por ejemplo, al someter un material de tipo salvado a altas temperaturas se reduce la carga microbiológica, la actividad de enzimas como la lipasa y peroxidasa y la capacidad de retención de aceite de este tipo de materiales. Se aclara que un material particulado no lo hace nuevo sus parámetros de calidad, si no, su composición y/o su método de fabricación.

Por otra parte, se aclara al solicitante que las objeciones anteriormente presentadas al capítulo reivindicatorio se mantienen, ya que las reivindicaciones deben ser claras por sí mismas, estar sustentadas en el capítulo descriptivo, ser concisas, precisas para que permitan distinguir la invención del estado de la técnica y caracterizar el material y el método por sus características técnicas esenciales (ver ítem 3.1).

2) Frente al segundo argumento esta Oficina se permite señalar, que es cierto que D1 no enseña la nueva distribución de tamaño de partícula del salvado de trigo, sin embargo, enseña un tamaño de partícula medio de 5 a 100 micrones de salvados

Oficio N° 1025 de 29 de enero de 2021

Ref. Expediente N° NC2018/0010639

seleccionados de trigo, maíz, arroz, entre otros (pág. 1, párr. [003]), por esta razón D1 no afecta la novedad, pero si el nivel inventivo de la presente solicitud.

- 3) Se aclara al solicitante que tiene razón los documentos 1 y 2 no sugieren los tamaños de partícula y distribución de tamaños de partícula que mencionan el nuevo capítulo reivindicatorio, por esta razón en el presente examen no se tendrá presente D2 y se adiciona un nuevo documento que enseña estas características técnicas esenciales (ver ítem 5.1). Adicionalmente, frente al argumento de que una persona no se vería motivada a sustituir con salvado de trigo el azúcar, se aclara que es conocido en el estado de la técnica que el salvado de trigo micronizado puede sustituir ingredientes calóricos en composiciones alimenticias y de esta forma mejorar las propiedades saludables en los alimentos³.

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.



Edna Marcela Ramirez Orozco
DIRECTORA DE NUEVAS CREACIONES

³<https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/j.1365-2621.1978.tb02550.x>



Oficio N° 1025 de 29 de enero de 2021

Ref. Expediente N° NC2018/0010639

INFORME DE BÚSQUEDA
EXAMEN DE PATENTABILIDAD

Solicitud No.			Examen de patentabilidad							
NC2018/0010639			1°		2°		3°	x	Revoca	
Solicitud Internacional No.			Fecha solicitud internacional: (DD/MM/AÑO)							
PCT/EP2017/057695			31 de marzo de 2017							
Fecha de determinación estado de la técnica (DD/MM/AÑO)					Prioridad			Presentación		
01/04/2016					x					
Solicitante										
SOCIÉTÉ DES PRODUITS NESTLÉ S.A. (SPN)										
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 a 13
Palabras clave utilizadas	dietary fiber OR bran AND spherical OR sphericity AND micronized AND jet mill OR cell mil “Physicochemical properties of dietary fiber” OR “physicochemical properties bran” AND OCH OR “oil holding capacity” “dietary fiber” AND process OR treated OR production AND milling AND heat “Dietary fiber composition” OR “Food compositions” AND “fiber micronized” AND “composition cosmetic” Bran AND flavor AND texture AND process
Clasificaciones utilizadas para la búsqueda	CIP: A23G 3/48, A23G 3/34, A21D 13/02
	CPC:

DOCUMENTOS CONSIDERADOS RELEVANTES (Documentos patente, Literatura no patente (LNP): Artículos, catálogos, etc.)					
Informes de búsqueda / Bases de datos consultadas	N° de solicitud de patente / N° de patente / Autor LNP ⁽¹⁾	Fecha de Publicación /Presentación (DD/MM/AAAA)	Reivindicaciones /Secuencias afectadas	Citas relevantes del estado de la técnica	Categoría del documento citado ⁽²⁾
Orbit	US20140356506	4/12/2014	1 a 13	Resumen, página 1, párrafos [0003] y [0006] y figura 1	Y
ScienceDirect	(1)	2012	1 a 13	Todo el documento	Y
Espacenet	KR20050046898	19/05/2005	-	-	A
Espacenet	US20090238935	24/09/2009	-	-	A
Orbit	US4735814	5/04/1988	-	-	A
Orbit	US20050136173	23/06/2005	-	-	A
Orbit	US20130022562	24/06/2013	-	-	A
GooglePatents	EP0117044	20/08/1984	-	-	A
STN	WO2014149810	25/09/2014	-	-	A
STN	(2)	2011	-	-	A
STN	(3)	1987	-	-	A

Oficio N° 1025 de 29 de enero de 2021

Ref. Expediente N° NC2018/0010639

(1) Wan T., Sun X., Zhou Z. y Chen G., “Effects of microfluidization process on physicochemical properties of wheat bran”, <i>Food Research International</i>, 9 de junio de 2012, páginas 742 a 747. Recuperado desde: https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0963996912002074 (2) Hemery y., Chaurand M., Holopainen U., Lampi A. M., Lehtinen P., Piironen V., Sadoudi A., Rouau X., Potential of dry fractionation of wheat bran for the development of food ingredients, part I: Influence of ultra-fine grinding”, <i>Journal of Cereal Science</i>, vol. 53, Issue 1, enero 2011, paginas 1-8. Recuperado desde: https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0733521010001736 (2) Cadden A.M., Comparative effects of particle size reduction on physical structure and wáter binding properties of several plant fibers, <i>Journal of food science</i>, vol. 52, No. 6. Recuperado desde: https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/j.1365-2621.1987.tb05886.x	
(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: (4/11/2020)	
Examinador: NINI JOHANA SCARPETA ROMERO	