

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° **39743**

Ref. Expediente N° NC2017/0012452

Por la cual se deniega una Patente de Invención

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

en ejercicio de sus facultades legales, en especial de las conferidas en el numeral 26 del artículo 3° del Decreto 4886 de 2011, y

CONSIDERANDO:

PRIMERO: Que mediante escrito radicado en esta Superintendencia el 1 de diciembre de 2017 con el N° NC2017/0012452, UNIVERSIDAD CATOLICA DE MANIZALES, presentó la solicitud de patente de invención titulada “COMPOSICIÓN DE SUPLEMENTO NUTRICIONAL QUE COMPRENDE PANELA, UNA FUENTE DE HIERRO Y EXTRACTOS VEGETALES Y SU MÉTODO DE PREPARACIÓN”.

SEGUNDO: Que la solicitud fue publicada en la Gaceta de la Propiedad Industrial N° 818 el 20 de febrero de 2018, sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

TERCERO: Que realizado el examen de fondo mediante Oficio N° 14875, notificado el 30 de noviembre de 2020, se requirió al solicitante en los términos del artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina para que presentara respuesta a las observaciones de carácter técnico, relacionadas con la patentabilidad o cumplimiento de los requisitos establecidos por esta Decisión para la concesión de la patente.

CUARTO: Que el solicitante mediante escrito radicado bajo el N° NC2017/0012452 el 26 de febrero de 2021, respondió oportunamente el requerimiento formulado y presentó las reivindicaciones 1 a 17 que reemplazan las originalmente presentadas. Posteriormente, mediante escrito radicado bajo el N° NC2021/0002732 el 26 de febrero de 2021, el solicitante presentó las reivindicaciones 1 a 17, para que sean tenidas en cuenta al momento de realizar el examen definitivo de la solicitud. Se acepta este último capítulo reivindicatorio presentado, comoquiera que se ajusta a las prescripciones contenidas en el artículo 34 de la Decisión 486.

QUINTO: Que en virtud de lo dispuesto en el artículo 14 de la Decisión 486 expedida por la Comisión de la Comunidad Andina *“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.”*

SEXTO: Que en el presente caso las Reivindicaciones 1 a 17 incluidas en el radicado bajo el N° NC2021/0002732 de 26 de febrero de 2021, no cumplen los requisitos indicados. Lo anterior, de acuerdo con las siguientes consideraciones:

6.1 Objeto de la invención

Resolución N° 39743

Ref. Expediente N° NC2017/0012452

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).

6.2 Reivindicaciones (Art. 30 Decisión 486)

En virtud de lo dispuesto en el artículo 30, de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina que señala: *“Las reivindicaciones definirán la materia que se desea proteger mediante la patente. Deben ser claras y concisas y estar enteramente sustentadas por la descripción. Las reivindicaciones podrán ser independientes o dependientes. Una reivindicación será independiente cuando defina la materia que se desea proteger sin referencia a otra reivindicación anterior. Una reivindicación será dependiente cuando defina la materia que se desea proteger refiriéndose a una reivindicación anterior. Una reivindicación que se refiera a dos o más reivindicaciones anteriores se considerará una reivindicación dependiente múltiple”*.

Las reivindicaciones presentan las siguientes observaciones:

La reivindicación 8 dependiente de las reivindicaciones 1 y 7 no es clara porque al mencionar *“en donde los extractos vegetales son extracto de ruibarbo, extracto de vainilla, extracto de kola, extracto de quina y extracto de nuez vómica”*, no es concordante con lo reclamado en la reiv 7 en donde la composición no necesariamente comprende los cinco extractos sino que podría contener un solo extracto, en cuyo caso la proporción es de 0,18% lo que tampoco estaría concordante con la reivindicación 1.

6.3 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.



Resolución N° 39743

Ref. Expediente N° NC2017/0012452

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	Jaffé, W. <i>Journal of Food Composition and Analysis</i>	“Nutritional and functional components of non centrifugal cane sugar: A compilation of the data from the analytical literature”	26/junio/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 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).

6.4 Nivel Inventivo (Art. 18 Decisión 486)

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

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

Resolución N° 39743

Ref. Expediente N° NC2017/0012452

Según lo dispuesto en el artículo 18 de la Decisión 486: *“Se considerará que una invención tiene nivel inventivo, si para una persona del oficio normalmente versada en la materia técnica correspondiente, esa invención no hubiese resultado obvia ni se hubiese derivado de manera evidente del estado de la técnica”.*

En el presente caso, la composición y el método reclamados en la solicitud no tienen nivel inventivo, teniendo en cuenta que las reivindicaciones 1 y 9 están referidas a: *“Una composición de suplemento nutricional que Comprende (...)”* (Radicado N° NC2017/0012452 del 26 de febrero de 2021) y a: *“Un método para elaborar una composición de suplemento nutricional que comprende las etapas de (...)”.*

La siguiente tabla presenta la comparación entre las características técnicas esenciales de la solicitud estudiada, mencionadas en la reivindicación 1, y las reveladas en los documentos D1 y D3 que representa(n) el estado de la técnica:

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 centrifugado (NCS)
15.37 a 25.61% p/p de panela	azúcar remolacha azucarera 14 a 17.5% (párr. [0048])	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)
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. [0006]).	Hierro 4.98mg/100g de panela (tabla 2, pág.196)
2.03 a 3.38% p/p de solventes	agua destilada para elaborar el Jugo (solvente, párr. [0024])	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 espino, zanahoria, <i>Ganoderma lucidum</i> (párr. [0008] a [0010], reiv. 7)	-
54.73 a 79.78%p/p de agua	agua destilada para elaborar el Jugo (párr. [0024])	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

Resolución N° 39743

Ref. Expediente N° NC2017/0012452

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. [0048]). 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. [0006]).

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 espinos (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 incluir 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 estados de la anemia; y también a que en el párrafo [0022] de la descripción de la solicitud en estudio 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 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., como 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, con un

Resolución N° 39743

Ref. Expediente N° NC2017/0012452

contenido de componentes funcionales potencialmente relevantes como fenólicos, minerales, vitaminas, entre otros (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 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”*.

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

Características esenciales	D2	D3
----------------------------	----	----

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+hemoglobin+levels+in+preschool+children&oq=Effect+of+a+beverage+fortified+with+evaporated+sugarcane+juice+on+hemoglobin+levels+in+preschool+children&aqs=chrome..69i57j69i60l3.7395j0j15&sourceid=chrome&ie=UTF-8>.

Resolución N° 39743

Ref. Expediente N° NC2017/0012452

Un método para elaborar un suplemento alimenticio que comprende las etapas de:	Un método para elaborar un suplemento dietario para tratar la anemia que consiste en:	Propiedades nutricionales y funcionales del azúcar de caña no centrifugado (NCS). 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)
i)disolver panela, mezclando los componentes bajo tratamiento térmico;	etapa 1, primera mezcla está conformada por los extractos de las plantas en agua 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;	etapa 4, segunda mezcla está conformada por la fuente de hierro, azúcar moreno, benzoato de sodio y agua	
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;		
vi)mezclar la solución de matriz madre obtenida en el paso v) con la matriz en frío obtenida en el paso vi)	se realiza una mezcla final de las dos soluciones	

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 (ej. 1, etapa 4, párr. [0127] y ej. 2, etapa 4, párr. [0134]).

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 panela en agua, en cambio de los extractos de las plantas en agua.

No se evidencia un efecto asociado a esta diferencia porque en la divulgación no existe información relacionada con la obtención de la composición mediante este método, que muestre alguna propiedad mejorada respecto a lo conocido en el arte previo.

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. [0122]), sugiere a la persona versada en la materia incluir el azúcar moreno de la etapa 4, de los ejemplos 1 y 2 (párr. [0127], [0134]), en la etapa 1 de los mismos (párr. [0124], [0131]). 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.

Resolución N° 39743

Ref. Expediente N° NC2017/0012452

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

6.5 Respuesta a los argumentos del solicitante

ARGUMENTOS A FAVOR DE LA CLARIDAD DE LAS REIVINDICACIONES

El solicitante menciona que modificó la reivindicación 8 para especificar que esta modalidad de la invención comprende estos 5 extractos al tiempo.

Esta Oficina encuentra que no obstante la modificación la falta de claridad persiste como se pudo constatar en el numeral 6.2 de la presente resolución.

ARGUMENTOS A FAVOR DEL NIVEL INVENTIVO DE LA SOLICITUD

El solicitante sostiene lo siguiente: D1 no menciona que las composiciones tengan panela ni tampoco las proporciones de los competentes de la composición reivindicada y D3 menciona de forma general la panela sin que se muestren los porcentajes de cada componente de la composición reivindicada. Agrega que: *“En este sentido se desea aclarar que, en su extenso análisis, la Examinadora no logra demostrar que estos porcentajes, que son características técnicas esenciales de la composición que se reivindica, se encuentren sugeridos en D3 ni en ninguna otra de las referencias que menciona en el oficio de la referencia. Particularmente, la Examinadora indica que D3 sugiere adicionar un aporte en hierro de aproximadamente 1.02%, rango que claramente se encuentra por fuera del rango de entre 1.85% y 3.09% p/p que se divulga en la reivindicación 1”.*

Esta Oficina reitera que la diferencia entre la composición reclamada y el D1 no permite evidenciar un efecto distinto a lo ya conocido en el arte previo trasladado porque la composición conocida es 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. Además, se aclara que el rango 1.85% y 3.09% p/p es el aporte por cuenta de la fuente de hierro, en la composición reclamada, la cual puede ser un compuesto bivalente de hierro (reiv. 6) complejo de hidróxido de hierro férrico polimaltosado (párr. [0006]) tal como se revela en D1. Por otro lado, se aclara que la panela adicionada además de edulcorante también hace un aporte en hierro a la composición reclamada, lo que motiva a la persona con conocimiento técnico en la materia para incluirla en la composición reivindicada en lugar de la fuente de azúcar divulgada en D1.

El solicitante afirma lo siguiente: *“Además, se debe tener en cuenta que D3 tampoco hace referencia a que la combinación de panela con hierro y los demás componentes en las proporciones reivindicadas sirva específicamente para tratar la anemia ferropénica y la desnutrición. Para anticipar esto, la examinadora se remite a otras tres anterioridades: EFSA, 2014; Arcanjo et al., 2009; y Arcanjo et al., 2013. En este sentido se le recuerda a*



Resolución N° **39743**

Ref. Expediente N° NC2017/0012452

su Despacho que la GUÍA PARA EXAMEN DE SOLICITUDES DE PATENTE DE INVENCION Y MODELO DE UTILIDAD menciona claramente que “El máximo número de documentos que puede combinarse para examinar nivel inventivo, es dos. Sin embargo, el examinador podrá citar un tercer documento que divulgue los conocimientos generales sobre la materia e incluir la cita bibliográfica en el informe técnico como un pie de página.” En este caso, la Examinadora no sólo está refiriéndose a un tercer documento, sino que acude a un cuarto y a un quinto documento para hacer el estudio de nivel inventivo. Además, los dos documentos de Arcanjo no corresponden a conocimientos generales sobre la materia, sino que son publicaciones científicas muy específicas relacionadas con la invención, por lo que podrían ser considerados como otros documentos cercanos a la invención, más no los dos más cercanos”.

Esta Oficina aclara que primero el documento D3 no se utilizó para afectar la novedad de la composición reivindicada como tampoco es el más cercano a la composición que se reclama en la reivindicación 1; asimismo, se aclara que para el análisis de nivel inventivo se utilizó como arte previo la pareja documental D1-D3, y que los tres documentos que el solicitante señala como tercero, cuarto y quinto, no son documentos adicionales utilizados para afectar el nivel inventivo sino que hacen parte de toda la información divulgada en D3 que los autores de dicho documento consideraron pertinente mencionar por la coherencia con el objeto de dicho documento.

Continúa argumentando el solicitante que: “De acuerdo con lo anterior, se debe tener en consideración que la Guía de su Despacho ya antes citada menciona que un indicio de nivel inventivo es la “necesidad de más de dos documentos para examinar nivel inventivo”. Por consiguiente y teniendo en cuenta todo lo anterior, amablemente se solicita a la señora Examinadora reconocer que las reivindicaciones de producto 1 a 8 no resultan obvias a la luz de la combinación de D1 y D3, ni de ninguna de las otras referencias citadas en el oficio de la referencia y que en consecuencia estas reivindicaciones cumplen con el requisito de nivel inventivo”.

Esta Oficina aclara que de acuerdo a lo anteriormente explicado, no es correcta la afirmación del solicitante cuando menciona que el análisis de nivel inventivo de la reivindicación 1, se haya realizado con 5 documentos; en consecuencia la reivindicación 1 no es inventiva conforme al análisis del numeral 6.4.

El solicitante respecto a las reivindicaciones 9 a 17 menciona que los ejemplos 1 y 2 de D2 enseñan el siguiente método: “Adicionar a material vegetal agua, dejar en remojo, llevar a cabo decocción con agua, filtrar, combinar el filtrado, concentrar a temperatura elevada bajo presión reducida, obtener una pasta, adicionar etanol, dejar asentar por la noche, filtrar, recuperar etanol del filtrado y seguir concentrando hasta obtener una pasta (párrafos [0125] y [0132], D2); 2. Refrigerar una parte de la pasta obtenida en el paso 1 y obtener el sobrenadante para usar (párrafos [0126] y [0133], D2); 3. Adicionar Ejiao (tipo de pegamento Chino hecho con piel de asno¹) a una cantidad de agua y derretirlo a temperatura elevada (párrafos [0127] y [0134], D2); 4. Disolver gluconato ferroso, azúcar moreno y benzoato de sodio en agua (párrafos [0128] y [0135], D2); 5. Mezclar la solución gelatinizada con ejiao con la solución del paso 4, hervir, adicionar agua, esterilizar y filtrar



Resolución N° 39743

Ref. Expediente N° NC2017/0012452

*y separar en soluciones individuales (párrafos [0129] y [0136], D2). De acuerdo con lo anterior, en D2 primero se obtiene un extracto vegetal que se gelatiniza, por separado se disuelve azúcar moreno con gluconato ferroso y benzoato de sodio en agua, y finalmente se mezcla esta solución con el extracto gelatinizado. Por el contrario, en el método reivindicado, primero se disuelve panela en agua bajo tratamiento térmico, luego se sedimenta dicha solución y se deja enfriar, se filtra y se obtiene una matriz madre. D2 no menciona en absoluto la panela, ni ninguna otra fuente de azúcar que se disuelva en agua bajo calentamiento, que se sedimente la solución obtenida, se deje enfriar y se filtre para obtener una matriz madre. Además, en la presente invención después de obtener la matriz madre de panela, esta se mezcla con la fuente de hierro que **comprende hierro en estado férrico** y un primer solvente, siendo completamente diferente a la etapa 4 de D2 en la que se mezcla **azúcar moreno** con benzoato de sodio (que no es un solvente sino un **conservante**) y gluconato **ferroso**. Así es como D2 tampoco menciona una etapa en la que se mezcle una matriz madre de panela con una fuente de hierro que comprende hierro en estado férrico y un primer solvente. Adicionalmente, en la presente invención se mezclan por separado los conservantes, los extractos vegetales y un segundo solvente para obtener una matriz en frío. D2 simplemente no menciona que se lleve a cabo la mezcla de estos componentes en el mismo paso. Y en este mismo sentido D2 tampoco menciona ni sugiere la mezcla de la solución de matriz madre-fuente de hierro-primer solvente con la mezcla de conservantes, extractos vegetales y segundo solvente, ya que ni siquiera menciona la obtención de estas dos mezclas independientes”.*

Esta Oficina aclara que se reconoció la novedad del método de obtención reclamado, es decir D2 no divulga un método idéntico al reclamado, por otro lado, se observa que lo mencionado respecto a : “Adicionar a material vegetal agua, dejar en remojo, llevar a cabo decocción con agua, filtrar, combinar el filtrado, concentrar a temperatura elevada bajo presión reducida, obtener una pasta, adicionar etanol, dejar asentar por la noche, filtrar, recuperar etanol del filtrado y seguir concentrando hasta obtener una pasta (...), esta revelado en el párr. ([0122], ej. 1; [0123] y [0124]) de D2 cuya diferencia con el método reclamado es que la primera mezcla de dicho método se obtiene con el material edulcorante (panela), agua y un tratamiento térmico, en cambio en D2 se hace con el material vegetal. Las etapas iv) y v) corresponden con la etapa 4 de D2 en donde se mezclan la fuente de hierro, azúcar morena, benzoato de sodio y agua. Por tanto, el hecho de que la matriz madre o primera mezcla comprenda panela en agua, en cambio de los extractos de las plantas en agua, no muestra ningún efecto asociado a ella porque en la divulgación no se muestra alguna propiedad mejorada respecto a lo conocido en el arte previo; además, D2 sugiere a la persona versada en la materia incluir el azúcar moreno de la etapa 4 (ejemplos 1 y 2, párr. [0127], [0134]), en la etapa 1 de los mismos (párr. [0124], [0131]). De manera que no obstante la diferencia el método del documento de D2 es el más cercano al reclamado.

El solicitante sostiene que el documento D3 a pesar de que menciona la panela no revela ni sugiere la etapas a. a la d., del método reclamado.

Esta Oficina responde que el documento más cercano D2 sugiere las etapas del método reclamado y D3 enseña la motivación de D3 para utilizar la panela como componente



Resolución N° 39743

Ref. Expediente N° NC2017/0012452

edulcorante que además hace un aporte de hierro. De manera que en ausencia de un efecto que muestre alguna propiedad mejorada respecto a lo conocido en el arte previo, el método no es inventivo frente a la pareja documental D2 y D3.

En conclusión, teniendo en cuenta que los argumentos de la solicitante no desvirtúan de manera alguna las objeciones a la patentabilidad ya sustentada, el Superintendente de Industria y Comercio,

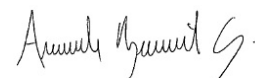
RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: Denegar la patente de invención a la creación titulada “COMPOSICIÓN DE SUPLEMENTO NUTRICIONAL QUE COMPRENDE PANELA, UNA FUENTE DE HIERRO Y EXTRACTOS VEGETALES Y SU MÉTODO DE PREPARACIÓN”.

ARTÍCULO SEGUNDO: Notificar el contenido de la presente resolución a UNIVERSIDAD CATOLICA DE MANIZALES, advirtiéndole que contra ella procede el recurso de reposición, ante el Superintendente de Industria y Comercio, el cual podrá ser interpuesto en el momento de la notificación o dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a ella.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Bogotá D.C., el 28 de junio de 2021



ANDRÉS BARRETO GONZÁLEZ
SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Firmado digitalmente
por: ANDRÉS
BERNARDO BARRETO
GONZALEZ
Fecha: 2021.06.28
17:01:06 COT
Razón: Validez jurídica.
Ubicación: Bogotá,
Colombia.

