



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. 13416 de fecha 23 de agosto de 2021, en los siguientes términos:

1. DE LA SOLICITUD DE LA PATENTE

TITULO

Se acepta el título sugerido en el Oficio: **“GALLETA SIN AZÚCARES AÑADIDOS QUE COMPRENDE OLIGOFRUCTOSACÁRIDOS E INULINA Y PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN”**

2. EXAMEN DE PATENTABILIDAD

FALTA DE NIVEL INVENTIVO

El examinador objeta el nivel inventivo de la presente reivindicación 1 a la luz de las enseñanzas de los documentos RU2601804 (en adelante D5) y CN104068080 (en adelante D6), de acuerdo con los siguientes argumentos:

“La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 1 y el producto divulgado en D5 consiste en incluir aceite del 3 a 18% en peso.

No se observa efecto técnico asociado a emplear aceite del 3 a 18% en peso.



Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿Cómo modificar el producto conocido en D5 con el fin de obtener productos alternativos?

Sin embargo, emplear aceite del 3 a 18% en peso, ya está divulgado en D6 que se refiere a una galleta apta para pacientes diabéticos (Párr. 0002), la galleta apta para diabéticos, comprende en peso: 35-50 partes de harina de trigo, 45-55 partes de harina de trigo sarraceno, 15-28 partes de harina de cebada, 5-10 partes de harina de arroz negro, 5-10 partes de oligofructosa, 10-20 partes de aceite de oliva y una cantidad apropiada de agua, (Reivindicación 1); la suma total de ingredientes es de 119 a 187 partes, de acuerdo con estos totales se calculan los porcentajes de cada componente; harina 100 -143 partes (76-84%); aceite de oliva 10 -20 partes (8,4 – 10,7%); oligofructosa 5 – 10 partes (4,2 – 5,3%). El fructooligosacárido es un principio activo natural, el dulzor es 0,3-0,6 veces mayor que el de la sacarosa, no solo mantiene la dulzura pura de la sacarosa, sino que también tiene una dulzura refrescante, es un edulcorante que regula la flora intestinal, prolifera las bifidobacterias, promueve la absorción de calcio, regula los lípidos sanguíneos y la regulación inmunológica y no causará daño a los pacientes diabéticos (Párr. 0010). Con la composición se logra mejorar el valor nutricional de la galleta y se puede regular el azúcar en sangre de pacientes con hiperglucemia (Párr. 0003).

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia, estaría motivada a incluir aceite del 3 a 18% en peso de D6, en el producto de D5, para así llegar al objeto de la reivindicación 1. Por lo cual se considera obvia.

Adicionalmente, D5 y D6 mencionan que la formulación comprende bicarbonato de sodio 0,3-0,5 % en peso y sal 1% en peso (D5, Reivindicación 1), y la formulación de la galleta comprende: bicarbonato de sodio (D6, Reivindicación 1)”.

Al respecto, el solicitante manifiesta su desacuerdo con los argumentos del examinador y presenta las siguientes observaciones:

- i. En primer lugar, y como ha sucedido en los oficios anteriores, el examinador cita un documento del estado del arte que no guarda ninguna relación particular con la



materia objeto de la presente solicitud, más allá de un listado de ingredientes en común. El documento D5 se relaciona con productos de pastelería de harina, particularmente un producto funcional en forma de **galette**, tal como se establece en la portada de la solicitud de patente:

RUSSIAN FEDERATION  FEDERAL SERVICE FOR INTELLECTUAL PROPERTY		(19) RU (11) 2 601 804 (13) C1 (51) Int. Cl. A21D 13/08 (2006.01) A21D 2/36 (2006.01)
(12) ABSTRACT OF INVENTION		
(21)(22) Application: 2015135976/13, 25.08.2015 (24) Effective date for property rights: 25.08.2015 Priority: (22) Date of filing: 25.08.2015 (45) Date of publication: 10.11.2016 Bull. № 31 Mail address: 350072, g. Krasnodar, ul. Moskovskaja, 2, FGBOU VO "KubGTU", otdel intellektualnoj i promyshlennoj sobstvennosti, nachalniku OIPS Tikhomirovoj N.A.	(72) Inventor(s): Tarasenko Natalja Aleksandrovna (RU), Tretjakova Natalja Romanovna (RU), Baranova Zinaida Andreevna (RU) (73) Proprietor(s): Federalnoe gosudarstvennoe bjudzhetnoe obrazovatelnoe uchrezhdenie vysshego obrazovanija "Kubanskij gosudarstvennyj tekhnologicheskij universitet" (FGBOU VO "KubGTU") (RU)	
(54) FUNCTIONAL FOOD PRODUCT		
(57) Abstract: FIELD: food industry. SUBSTANCE: invention relates to food industry, in particular to production of flour confectionery products. Functional food product in form of galettes includes wheat flour, food fibres BeneoTM Synergyl, consisting of powder of inulin and oligofructose, mixture of cinnamon extraction cake and rice bran RemyLive at a ratio of 1:80, baking soda, salt, lactic acid, yeast and water in following ratio of initial	components of mixture, wt%: wheat flour - 50.0-60.0, food fibre BeneoTM Synergyl 3.0-5.0, mixture of cinnamon extraction cake and rice bran RemyLive 18.0-26.0, baking soda - 0.3-0.5, salt 1.1-1.5, lactic acid 0.15-0.19, yeast 1.5-1.8, water - balance. EFFECT: invention enables to obtain an end product with reduced caloric content and improved structural-mechanical properties. 1 cl, 1 tbl	

La traducción del documento de patente que se encuentra en línea erróneamente traduce la reivindicación 1 para hacer referencia a “galletas” cuando en realidad se refiere al tipo de repostería conocido como **galette**. Una galette es un tipo de torta,



más parecido a una tarta que a una galleta¹. Lo anterior se ve reforzado simplemente por el hecho que el producto de repostería de D5 comprende polvo para hornear y levadura, ingredientes que se emplean para leudar la masa con el fin de darle volumen y formar la tarta. Por lo tanto, para el técnico medio el documento D5 no constituye una referencia ya que dicho técnico sabe que una torta, así sea una tarta, no es una galleta.

- ii. En segundo lugar, el documento D6, si bien se refiere a una galleta, divulga una formulación que comprende entre un 76% y un 84% de harina, lo cual es mucho más que la cantidad de harina presente en la formulación reclamada en la presente solicitud, y nada en dicha anterioridad sugiere un motivo para reducir este contenido de harina a las cantidades de la presente solicitud. Sumado a lo anterior, el examinador parece estar pasando por alto el hecho que D5 divulga expresamente harina de trigo y D6 divulga una combinación de diferentes harinas. Si se combinaran las enseñanzas de D5 y D6, ¿qué razón tendría el técnico medio para no incorporar las harinas de D6 y limitarse solo a agregar el aceite de olivas?
- iii. En tercer lugar, el examinador no demuestra qué motivaría al técnico medio en la materia a incluir aceite de D6 en la composición de D5. La divulgación de D5 establece específicamente que desea evitar la presencia de grasas en la mezcla de la masa, especialmente margarinas, por lo tanto, la inclusión de aceite ya sea de oliva o de otro origen, va en clara contravía con las enseñanzas de D5. Siendo así, en ausencia de las enseñanzas de la presente solicitud, el técnico medio no tendría ninguna motivación para agregarle el aceite de olivas divulgado en D6 a la mezcla de masa de D5. Por lo tanto, solo un estudio retrospectivo de la presente invención sustentaría el argumento del examinador de que *“la persona normalmente versada en la materia, estaría motivada a incluir aceite del 3 a 18% en peso de D6, en el producto de D5, para así llegar al objeto de la reivindicación 1”*.
- iv. Cuarto, la fibra dietética Beneo Synergy1 divulgada en D5 no corresponde a la combinación de 0,1% a 10% de Oligofructosacáridos, 1% a 20% de Inulina y 0,1% a 5% de fibra. El catálogo de Beneo Sinergy1² establece en la tabla de la página 4 que el producto contiene Inulina/oligofructosa en una cantidad de ~92%, pero esto no le permite al técnico medio, y mucho menos al examinador, establecer cuanto de este valor corresponde a inulina y cuanto a oligofructosa. De igual forma, no hay en dicho catálogo del producto una indicación específica de un contenido de fibra, por lo que no es claro en qué se basa el examinador para concluir que la mención de este

¹ <https://en.wikipedia.org/wiki/Galette>

² [beneo-brochure-functional-fibres-en-202107v6.pdf](#)



compuesto equivale a la combinación reclamada en la presente solicitud. El análisis del examinador no solo es interpretativo, sino que además carece de sustento, ya que nada en las enseñanzas de D5 demuestra que el producto allí divulgado contenga un contenido de fibra adicional a la oligofructosa. Por lo tanto, si D5 no enseña la presencia de fibra adicional y D6 tampoco, entonces la combinación de D5 y D6 no hace obvia ni anticipa las enseñanzas de la presente solicitud.

Sumado a lo anterior, el técnico medio en la materia sabe que el grado de polimerización de la oligofructosa incrementa el contenido de mono y/o disacáridos presentes en el oligómero. El uso de una oligofructosa con un grado de polimerización >10 no le permitiría a la composición cumplir con el requerimiento de no contener azúcares añadidos, ya que un grado de polimerización por encima de 10 aumenta el número de sub-unidades de fructosa y ya no puede considerarse que no añade azúcares a la formulación. Con esto en mente, el solicitante llama la atención del examinador al hecho que D5 no indica el grado de polimerización del Beneo Synergy 1 empleado en la formulación que allí se divulga, por lo que el técnico medio no podría inferir de manera directa si el uso de dicha oligofructosa cumple con la condición de no agregar azúcares a la formulación de las galletas que se reclama en la presente solicitud.

Independiente de lo anterior, con el fin de acelerar el trámite de la presente solicitud, el solicitante presenta un nuevo capítulo reivindicatorio en el cual se combinan las enseñanzas de las reivindicaciones 1 y 2, con lo cual la presente invención se diferencia aún más del estado del arte.

El examinador objeta el nivel inventivo de la presente reivindicación 9 a la luz de las enseñanzas de los documentos RU2601804 (en adelante D5) y CN104068080 (en adelante D6), de acuerdo con los siguientes argumentos:

“La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 9 y el procedimiento divulgado en D5 consiste en incluir aceite del 3 a 18% en peso y en el tiempo de amasado, en hornear hasta que la humedad relativa sea inferior de 6%, y en especificar las etapas de rociado y enfriamiento.

No se observa efecto técnico asociado en incluir aceite del 3 a 18% en peso y en variar el tiempo de amasado, en hornear hasta que la humedad relativa sea inferior de 6%, y en especificar las etapas de rociado y enfriamiento.



Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿Cómo modificar el procedimiento conocido en D5 con el fin de obtener procedimientos alternativos?

Sin embargo, incluir aceite del 3 a 18% en peso, ya está divulgado en D5 que se refiere a un procedimiento para preparación de galletas con harina 100 -143 partes (76-84%); aceite de oliva 10 -20 partes (8,4 – 10,7%); oligofructosa 5 – 10 partes (4,2 – 5,3%) (Reivindicación 1); que comprende las siguientes etapas: (1) Mezcle uniformemente harina de trigo, harina de trigo sarraceno, harina de cebada y harina de arroz negro; (2) Extraer cornejo, Angelica dahurica, Polygonatum odoratum y Ophiopogon japonicus para obtener extractos; (3) Agregue el extracto obtenido en el paso (2), oligofructosa, aceite de oliva y bicarbonato de sodio al agua y revuelva uniformemente; (4), agregue el polvo mezclado obtenido en el paso (1) y el agua obtenida en el paso (3) en una batidora para mezclar, luego use un molde para dar forma a la masa y métala en el horno para hornear para obtener las galletas (Reivindicación 1). Es importante resaltar que si bien D5 y D6 no mencionan el pesaje y amasado entre 30 y 50 minutos a velocidad lenta, el horneado hasta que la humedad relativa sea inferior al 6%, la etapa de rociado, el enfriamiento hasta una temperatura inferior a 70°C y el envasado, estas etapas y sus condiciones son conocidas por la persona del oficio normalmente versada en la materia³ y su variación corresponde a modificaciones rutinarias que realiza sin mucho esfuerzo la persona del oficio con una expectativa razonable de éxito de conservar las propiedades enseñadas en D5 y D6 y no se observa un efecto sorprendente asociado a las condiciones reclamadas.

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia, estaría motivada a incluir aceite del 3 a 18% en peso de D6, junto con modificaciones rutinarias, en el proceso de D5, para así llegar al objeto de la reivindicación 9. Por lo cual se considera obvia.”

Al respecto, el solicitante manifiesta su desacuerdo con los argumentos del examinador y presenta las siguientes observaciones:

- i. En primer lugar, contrario a lo sugerido por el examinador, el elemento diferenciador del método de la reivindicación 9 no es la composición de la masa, son las etapas del método. Si bien el examinador está en lo correcto al afirmar que



“D5 y D6 no mencionan el pesaje y amasado entre 30 y 50 minutos a velocidad lenta, el horneado hasta que la humedad relativa sea inferior al 6%, la etapa de rociado, el enfriamiento hasta una temperatura inferior a 70°C y el envasado”, se equivoca al concluir que “estas etapas y sus condiciones son conocidas por la persona del oficio normalmente versada en la materia³ y su variación corresponde a modificaciones rutinarias que realiza sin mucho esfuerzo la persona del oficio con una expectativa razonable de éxito de conservar las propiedades enseñadas en D5 y D6”. Aún si el documento “*Biscuit Baking Technology: Processing and Engineering Manual*” enseña las condiciones generales del proceso industrial de fabricación y horneado de galletas, esto no significa que para el técnico medio determinar las mismas no requiera un esfuerzo inventivo y un grado de experimentación que sobrepasa lo que constituiría un trabajo rutinario. El técnico medio en la materia sabe que el comportamiento de la masa cambia con cada ingrediente y con la cantidad de los mismos que se adiciona, por lo que cada vez que se modifica la fórmula se debe volver a realizar ensayos de cocción, para determinar las condiciones óptimas que permiten obtener un producto con las características organolépticas y de durabilidad deseadas.

- ii. En segundo lugar, si ni D5 ni D6 enseñan o sugieren las condiciones de horneado, rociado y enfriamiento y no enseñan un proceso donde el producto final es rociado, enfriado y envasado, para el solicitante no es claro cómo podría el técnico medio tener “una expectativa razonable de éxito de conservar las propiedades enseñadas en D5 y D6” después de someter los productos allí divulgados a procesos y tratamientos térmicos para los cuales no fueron formulados. El examinador está ignorando las mismas enseñanzas del documento “*Biscuit Baking Technology: Processing and Engineering Manual*” que cita, en donde se enseña que tanto el método como la formulación son mutuamente exclusivos, no es tan sencillo como simplemente adaptar un par de etapas adicionales a una formulación y esta se comporta de la misma manera o de una manera predecible. En otras palabras, si la formulación no se diseña para soportar el proceso, con todas sus etapas, la misma no permanecerá sin alteraciones al someterse a etapas adicionales, para las que no fue formulada.
- iii. Finalmente, tal como se explica arriba, el solicitante enfatiza el hecho que el examinador no demuestra qué motivaría al técnico medio en la materia a incluir aceite de D6 en la composición de D5. La divulgación de D5 establece específicamente que desea evitar la presencia de grasas en la mezcla de la masa, especialmente margarinas, por lo tanto la inclusión de aceite, ya sea de oliva o de otro origen, va en clara contravía con las enseñanzas de D5. Siendo así, en ausencia de las enseñanzas de la presente solicitud, el técnico medio no tendría ninguna



motivación para agregarle el aceite de olivas divulgado en D6 a la mezcla de masa de D5. Por lo tanto, solo un estudio retrospectivo de la presente invención sustentaría el argumento del examinador de que *“la persona normalmente versada en la materia, estaría motivada a incluir aceite del 3 a 18% en peso de D6, en el producto de D5, para así llegar al objeto de la reivindicación 1”*.

A la luz de lo anterior, es claro que las enseñanzas de D5 y D6 solo pueden hacer obvia la presente solicitud si se hace un análisis retrospectivo del estado del arte y se ignoran los elementos técnicos que yacen en el núcleo de la invención. Por lo tanto, el solicitante considera que ni D5 ni D6, solos o combinados, pueden anticipar las enseñanzas de la presente solicitud al punto de hacerla obvia. Por lo tanto, la presente solicitud es claramente inventiva a la luz de las enseñanzas del estado del arte citado por el examinador.

3. ANEXO

Anexo al presente documento el capítulo reivindicatorio.

4. PETICIÓN

De conformidad con lo anterior, y en vista de que se ha dado cumplimiento a lo solicitado en el Oficio No. 13416, manifiesto a usted que **RENUNCIO** al resto del término de ejecutoria y en consecuencia, le solicito ordenar la publicación de la solicitud de registro de la patente de modelo de utilidad de la referencia en la próxima Gaceta de la Propiedad Industrial, a la mayor brevedad posible.

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.

REIVINDICACIONES

1. Galleta sin azúcares añadidos para consumo infantil caracterizada por que comprende harina 50-70% en peso, agua 5-15% en peso, aceite 3-18% en peso, oligofructosacáridos 0,1-10% en peso, inulina 1 - 20% en peso, fibra 0,1-5% en peso, 0-1% en peso de emulgentes, 0-1% en peso de sal común, 0-1% en peso de sales minerales, 0-1% en peso de vitaminas, 0-3% en peso de aromas, 0-2% en peso de impulsores y 0-2% en peso de colorantes, y que no contiene ni polioles, ni edulcorantes intensos.
2. Galleta sin azúcares añadidos para consumo infantil, según la reivindicación 1, caracterizada por que la harina es harina de trigo, harina de arroz, harina de maíz, avena, centeno y/o cualquier mezcla de las mismas.
3. Galleta sin azúcares añadidos para consumo infantil, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizada por que el aceite es aceite de palma, aceite de girasol, aceite de soja, aceite de colza, aceite de oliva y/o cualquier mezcla de los mismos.
4. Galleta sin azúcares añadidos para consumo infantil, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizada por que el grado de polimerización (DP) de los oligofructosacáridos es entre 2 y 8.
5. Galleta sin azúcares añadidos para consumo infantil, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizada por que los impulsores son bicarbonato de sodio, bicarbonato potásico, metabisulfito sódico, bicarbonato amónico o una mezcla de los mismos.
6. Galleta sin azúcares añadidos para consumo infantil, según cualquiera de las reivindicaciones 2 a 5, caracterizada por que los colorantes son (1) una mezcla de paprika (extracto de pimentón) y antocianina o (2) carbón vegetal, siendo decorada dicha galleta con dichos colorantes.

7. Galleta sin azúcares añadidos para consumo infantil, según la reivindicación 6, caracterizada por que dichos colorantes están diluidos en propilenglicol y/o aceite vegetal.

8. Procedimiento de preparación de una galleta sin azúcares añadidos para consumo infantil, según las reivindicaciones 1 a 7, caracterizado por que comprende las siguientes etapas:

- a) pesaje y amasado entre 30 y 50 minutos a velocidad lenta;
- b) laminado y troquelado;
- c) horneado hasta que la humedad relativa sea inferior al 6%;
- d) rociado; y
- e) enfriamiento hasta una temperatura inferior a 70°C y envasado

9. Procedimiento, según la reivindicación 8, caracterizado por que comprende opcionalmente una etapa de impresión.

10. Procedimiento, según la reivindicación 9, caracterizado por que los colorantes utilizados en la impresión son (1) una mezcla de paprika (extracto de pimentón) y antocianina o (2) carbón vegetal.

11. Procedimiento, según la reivindicación 10, caracterizado por que dichos colorantes están diluidos en propilenglicol y/o aceite vegetal.