

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 82770

Ref. Expediente N° NC2018/0006345

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 20 de junio de 2018, con el N° NC2018/0006345, por CARGILL INCORPORATED, entró a fase nacional la solicitud de patente de invención titulada “ALMIDÓN ESTABILIZADO”, que corresponde a la solicitud internacional PCT/US2016/062235 del 16 de noviembre de 2016.

SEGUNDO: Que la solicitud fue publicada en la Gaceta de la Propiedad Industrial N° 832 el 10 de julio de 2018, sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

TERCERO: Que realizado el examen de fondo mediante Oficio N° 9892, notificado el 30 de junio de 2021, 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° NC2018/0006345 el 23 de septiembre de 2021, respondió oportunamente el requerimiento formulado y presentó las reivindicaciones 1 a 7 que reemplazan las originalmente presentadas.

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 7 incluidas en el radicado bajo el N° NC2018/0006345 el 23 de septiembre de 2021, no cumplen los requisitos indicados. Lo anterior, de acuerdo con las siguientes consideraciones:

6.1 Objeto de la invención

E El problema planteado en esta solicitud consiste en la necesidad de proporcionar un almidón que se pueda utilizar como ingrediente en productos alimenticios, es decir, un almidón con una modificación química leve y que posea las características de un almidón de gran viscosidad termoestable.

Resolución N° 82770

Ref. Expediente N° NC2018/0006345

Para resolver este problema técnico, la solicitud en estudio proporciona un almidón estabilizado que se obtiene mediante reacción en condiciones alcalinas de un almidón base con un contenido proteico inferior al 0.4 % p/p con un reactivo con capacidad de formar cloro activo, en el que el reactivo se utiliza en una cantidad suficiente para brindar entre 4000 ppm y 8200 ppm de cloro activo durante la reacción de estabilización.

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:

- Las reivindicaciones 2 a 3, 7, emplean las expresiones “más preferentemente” y “aún más preferentemente” y reclaman diferentes contenidos proteicos, contenidos de cloro activo y almidones, dentro de la misma reivindicación.
- La reivindicación 6 reclama un método para estabilizar almidones, que es diferente al empleado para producir el almidón estabilizado reclamado en la reivindicación 1, ya que no se menciona que el anhídrido succínico es anhídrido n-octenil succínico, ni el pH en el que se lleva a cabo la reacción. Por lo tanto, no hay coherencia en el capítulo reivindicatorio.
- La reivindicación dependiente 7 reclama que se puede emplear cualquier almidón natural, mientras que la reivindicación independiente 6 señala un almidón ceroso. Por lo tanto, la reivindicación dependiente 7 presenta un mayor alcance que la reivindicación independiente 6.

6.3 Determinación del estado de la técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 26 de noviembre de 2015, que corresponde a la fecha de presentación de la solicitud de prioridad.

Consultadas las fuentes de información con que se cuenta, se encontró el siguiente documento que anticipa el objeto de esta solicitud:

Ítem	Documento	Título	Fecha de Publicación
D2	US2007039612	“CLEAN LABEL STABILISED STARCH WITH IMPROVED ORGANOLEPTIC PROPERTIES”	22 de febrero de 2007

D2¹ enseña un proceso para preparar almidones estabilizados. El proceso comprende un tratamiento con un reactivo que convierte impurezas organolépticas y/o precursores de impurezas organolépticas, en impurezas organolépticas hidrolizadas y/o degradadas

¹<https://worldwide.espacenet.com/patent/search/family/034306985/publication/US2007039612A1?q=pn%3DUS2007039612A1>

Resolución N° 82770

Ref. Expediente N° NC2018/0006345

oxidativamente y/o precursoras de impurezas organolépticas; seguido de una etapa de blanqueo. El producto tiene una estabilidad de viscosidad mejorada y/o propiedades de fraguado mejoradas y se puede aplicar en alimentos, piensos, productos farmacéuticos y cosméticos (Resumen).

6.4 Nivel Inventivo (Art. 18 Decisión 486)

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, el producto reclamado en la solicitud no tiene nivel inventivo, teniendo en cuenta que la reivindicación 1 está referida a: *“Un almidón estabilizado, obtenido mediante (...)”* (Radicado N° NC2018/0006345 del 23 de septiembre de 2021).

La siguiente tabla presenta la comparación entre las características técnicas esenciales de la solicitud estudiada, mencionadas en la reivindicación 1, y las reveladas en el documento D2 que representa el estado de la técnica:

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

Características esenciales	D2
Almidón estabilizado obtenido:	Almidón estabilizado obtenido: (Rev. 18-30)
Reacción en condiciones alcalinas de	Reacción en condiciones alcalinas de (Rev. 18-30)
Almidón base	Almidón base (Rev. 18-30)
maíz ceroso modificado, arroz ceroso modificado, patata cerosa modificada, sorgo ceroso modificado, cebada cerosa modificada y cualquier combinación de estos	almidón ceroso modificado de maíz ceroso, arroz ceroso, cebada cerosa, papa cerosa, sorgo ceroso, entre otros (Rev. 18-30, Párr. 0047-0050)
modificado mediante una reacción química con anhídrido succínico	Puede estar modificado mediante una reacción química con anhídrido succínico (Párr. 0050)
almidón base es un almidón nOSA (anhídrido n-octenil succínico)	reacción de n-octenilsuccinilado (Párr. 0050)
contenido proteico inferior al 0,4% p/p	contenido proteico de 0,25 a 0,30% (Párr. 0072)
Y un reactivo con capacidad de formar un cloro activo	Y un reactivo con capacidad de formar un cloro activo (Rev. 18-30, Párr. 0058)
cantidad suficiente para proporcionar 4000 - 8200 ppm de cloro activo	cantidad suficiente para proporcionar 100 - 8000 ppm de cloro activo (Rev. 18-30)
la reacción de estabilización se realiza a un pH de entre 8,0 y 9,0	la reacción de estabilización se realiza a un pH de entre 8,5 y 11 (Rev. 18-30)

D2 se considera el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 1 porque divulga un almidón estabilizado sin impurezas organolépticas con una estabilidad mejorada de la viscosidad, donde el almidón es sometido a una etapa de blanqueamiento la cual es llevada a cabo de 10 a 55°C, hasta 24 h, en un pH de 8,5 a 11, con 100 a 8000 ppm (basado en almidón seco) de cloro activo (Párr. 0034, Rev. 18-30). Los almidones nativos o modificados se seleccionan del grupo que consiste en almidón

Resolución N° 82770

Ref. Expediente N° NC2018/0006345

de maíz ceroso, de raíz, de tubérculo y regular. Los almidones cerosos incluyen, pero no se limitan a, maíz ceroso, arroz ceroso, trigo ceroso, sorgo ceroso, cebada cerosa, patata libre de amilosa y similares (Párr. 0047-0050). El cloro activo se puede obtener a partir del hipoclorito que se puede utilizar como hipoclorito de sodio, hipoclorito de potasio, hipoclorito de calcio o magnesio. El hipoclorito también se puede reemplazar con una combinación de reactivos que son capaces de formar cloro activo *in situ*, p. ácido peracético y/o peróxido de hidrógeno en presencia de iones cloruro en exceso (es un exceso molar en comparación con el peróxido de hidrógeno) (Párr. 0058). Dicho almidón estabilizado se puede emplear en piensos, alimentos, productos farmacéuticos y productos cosméticos. Los alimentos se seleccionan del grupo que consiste en salsas, cremas para untar, aderezos, sopas, alimentos preparados, estabilizantes para productos cárnicos, productos de panadería, rellenos y cremas (Párr. 0037). El almidón estabilizado se utilizó para preparar salsa Bechamel. Después de 1 día de almacenamiento en el refrigerador, la salsa tiene una textura espesa muy buena y un aspecto brillante y suave. El sabor de la salsa es muy rico, sin ningún mal sabor, y el bocado es bueno. La salsa se congela después de la preparación y al día siguiente se deja descongelar durante 1 día. El ciclo se repite 4 veces. La salsa muestra una excelente estabilidad de congelación/descongelación después de 5 ciclos. No se observa pérdida de estructura ni sinéresis (Párr. 0207-2018).

La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 1 y el documento D2 es que la solicitud bajo estudio selecciona las condiciones del método de obtención del almidón estabilizado.

No hay efecto asociado al realizar la selección de las condiciones del método de obtención del almidón estabilizado ahora reivindicado, porque no existe alguna evidencia que indique que el almidón estabilizado obtenido por dicha selección tenga alguna ventaja técnica sobre el almidón estabilizado ya conocido en la anterioridad D2.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿Cómo modificar el almidón estabilizado conocido en D2 con el fin de obtener un almidón estabilizado alternativo?

Sin embargo, D2 enseña que a pesar de que la intención es reemplazar la reacción química de entrecruzamiento a veces difícil de controlar, y se desea preparar almidones esencialmente sin etiquetas, una combinación con este tipo de modificación puede ser beneficioso también para una mayor estabilización de la viscosidad, empleando por ejemplo una modificación química tal como la n-octenilsuccinilación, donde la etapa de blanqueo puede ocurrir antes, durante o después de la reacción de modificación química (Párr. 0050); de tal forma que la presente solicitud se limita a una simple selección de las condiciones del método de obtención del almidón estabilizado ya conocidas en la anterioridad D2. Es importante resaltar que el almidón estabilizado reclamado en la presente solicitud no presenta un efecto particular e inesperado asociado a la selección de las condiciones de su método de obtención, especialmente teniendo en cuenta que D2 ya enseña que los almidones estabilizados obtenidos presentan propiedades organolépticas extremadamente mejoradas y además se mejora la estabilidad de la viscosidad, en comparación con los almidones estabilizados preparados por otros métodos (Párr. 0052).

En consecuencia, la persona del oficio normalmente versada en la materia, estaría motivada a realizar una selección de las condiciones del método de obtención del almidón estabilizado divulgadas en D2 para llegar así al objeto de la reivindicación 1 de la solicitud. Por lo cual se considera obvia.

Resolución N° 82770

Ref. Expediente N° NC2018/0006345

Adicionalmente, D2 señala que el contenido de proteína del almidón de maíz ceroso es de 0,296% (Párr. 0191).

Las reivindicaciones dependientes 2 a 3 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.

Asimismo, se señala que los productos alimenticios reclamados en las reivindicaciones 4 y 5 no tienen nivel inventivo, porque el almidón estabilizado que contienen está sugerido en el estado de la técnica (D2, Párr. 0034, 0037, 0047-0050, Rev. 18-25, 40-41) y porque no hay evidencia del efecto técnico logrado por los productos reivindicados.

De igual manera, se señala que el método para estabilizar almidones reclamado en la reivindicación 6 no tiene nivel inventivo, porque las etapas de proporcionar un almidón base con un contenido proteico inferior al 0,4% p/p en el que el almidón base es un almidón ceroso seleccionado del grupo que consiste en maíz ceroso modificado, arroz ceroso modificado, patata cerosa modificada, sorgo ceroso modificado, cebada cerosa modificada y cualquier combinación de estos, en el que dicho almidón está modificado mediante una reacción química con anhídrido succínico; y hacer reaccionar dicho almidón base con un reactivo con 4000 ppm y 8200 ppm de cloro activo; están sugeridas en el estado de la técnica (D2, Párr. 0034, 0047-0050, Rev. 18-25) y porque no hay evidencia del efecto técnico logrado por el método reivindicado.

La reivindicación dependiente 7 no menciona alguna característica que, junto con las características de la reivindicación independiente, aporte nivel inventivo al método de la reivindicación 6, por lo cual se considera que no tiene nivel inventivo.

6.5 Respuesta a los argumentos del solicitante

El solicitante afirma que *“En cuanto a los términos “aún más preferiblemente” y “más preferiblemente”, respetuosamente difiero de la opinión de la Examinadora debido a que dichos términos ayudan y permiten a una persona medianamente versada en la materia a obtener, reproducir y poner la invención en práctica con mayor facilidad, en donde estos términos aportan más claridad a las reivindicaciones”*.

Es oportuno aclarar que, contrario a lo afirmado por el solicitante, los términos objetados no son limitativos, porque hacen opcional la característica y no limitan el alcance de la reivindicación, por lo tanto, persiste el requerimiento de falta de claridad de las reivindicaciones.

En referencia al argumento del solicitante, según el cual *“Particularmente, cualquier persona medianamente versada en la materia se encuentra en plena capacidad de entender que la reivindicación 6 comprende implícitamente la característica esencial de reaccionar con anhídrido n-octenil succínico debido a que esta reclama en la etapa a) del método para estabilizar almidones que dicho almidón se modifica mediante una reacción química con un anhídrido succínico. Por tanto, cualquier versado en la materia sabría que el almidón estabilizado de la reivindicación 1 se obtiene mediante el método de la reivindicación 6. Así las cosas, considero superada la objeción al respecto”*.

Se aclara que, el método reclamado en la reivindicación 6 no hace referencia alguna al producto obtenido en la reivindicación 1, de tal forma que contrario a lo afirmado por el



Resolución N° 82770

Ref. Expediente N° NC2018/0006345

solicitante, sus características no se encuentran implícitas en la reivindicación 6. No obstante se aclara que, inclusive aunque hiciera referencia a la reivindicación 1, se trataría de una falsa dependencia, y en consecuencia, el método de la reivindicación 6 debe definirse por sí mismo, incluyendo las condiciones en que debieran realizarse las etapas, tales como la concentración de los componentes, su definición, pH de la reacción, entre otros, para que se encuentre acorde a la materia reclamada en la reivindicación 1, y haya coherencia en el capítulo reivindicatorio.

El solicitante sostiene *“Particularmente, la nueva reivindicación 6 se encuentra dirigida a un método para estabilizar almidones que comprende como etapa a) el proporcionar un almidón base, en el que el almidón base es un almidón ceroso, mientras que la nueva reivindicación 7 se encuentra dirigida a un método para estabilizar almidones que comprende como etapa a) proporcionar un almidón natural seleccionado del grupo de almidones de raíces, tubérculos y/o ceroso. Por lo que se evidencia que el alcance en la etapa a) de la reivindicación 6 es diferente que el almidón natural que se proporciona en la etapa a) de la reivindicación 7”*.

Esta Oficina aclara que, tal como afirma el solicitante el alcance de la reivindicación 7 es diferente al de la reivindicación 6. Asimismo, se aclara que el alcance de la reivindicación 7 es mayor teniendo en cuenta que reclama *“un almidón natural”* y la reivindicación 6 reclama *“un almidón ceroso”*. No obstante, teniendo en cuenta que la reivindicación 7 es dependiente de la reivindicación 6, no existe coherencia entre dichas reivindicaciones. Se recuerda al solicitante que, una reivindicación dependiente es la que contiene todas las características de la reivindicación de la cual depende y además: i) hace referencia a ésta; y ii) adiciona una o más características que limitan el objeto a proteger.

El solicitante afirma que *“D2 divulga un proceso para preparar almidones estabilizados, en donde el proceso comprende un tratamiento con un reactivo que convierte impurezas organolépticas y/o precursores de impurezas organolépticas, en impurezas organolépticas hidrolizadas y/o degradadas oxidativamente y/o precursoras de impurezas organolépticas; seguido de una etapa de blanqueo. El producto tiene una estabilidad de viscosidad mejorada y/o propiedades de fraguado mejoradas y se puede aplicar en alimentos, piensos, productos farmacéuticos y cosméticos. Sin embargo, D2 divulga que el cloro en condiciones alcalinas se utiliza para blanquear los almidones de maíz cerosos, en particular, el 0,4% de Cl a un pH 9 lo cual es completamente diferente a una reacción de estabilización en la que se utiliza un reactivo con capacidad de formar un cloro activo para que este reaccione con un almidón base y se obtenga un producto estabilizado. Así las cosas, es totalmente evidente que ninguna persona medianamente versada en la materia se hubiese encontrado motivada por las enseñanzas de D2 a obtener la presente invención ya que dicho documento divulga una etapa de blanqueamiento, en lugar de una etapa de síntesis o reacción entre dos reactivos o sustratos (...) Así las cosas, para cualquier persona medianamente versada en la materia es claro que las enseñanzas de D2 la alejan de la presente invención, debido a que el cloro activo en una concentración de 0,4% divulgado en D2 tiene un uso diferente con el cloro activo en la reivindicación 1 de la presente solicitud”*.

Esta Oficina aclara que, como se observa en la tabla 1 de numeral 6.4 de la presente Resolución, las características técnicas de la etapa de la reacción reclamada en la presente solicitud ya habían sido enseñadas previamente en D2, etapa de la reacción a partir de la cual se obtiene también un almidón estabilizado (Párr. 0014). Por lo tanto, independiente de como sea nombrada esta etapa, es decir, de reacción (presente



Resolución N° 82770

Ref. Expediente N° NC2018/0006345

solicitud) o de blanqueamiento (D2), es pertinente emplear dicho documento para evaluar el nivel inventivo de la solicitud, ya que presentan las mismas características técnicas esenciales. Asimismo, se aclara que D2 enseña que, en el proceso de preparación de almidones estabilizados, en la etapa de blanquear el almidón con cloro activo se produce el almidón estabilizado (Rev. 18, 19), por lo tanto, contrario a lo que afirma el solicitante, el cloro activo divulgado en D2 sí tiene el mismo uso que el cloro activo en la presente solicitud, indistintamente del nombre de la etapa. Tanto es así, que en la descripción de la presente solicitud se enseña que *“Una ventaja del método de la invención es el efecto blanqueador de la reacción de estabilización que genera un producto incoloro. Asimismo, se eliminan los microorganismos, lo cual mejora la esterilidad del almidón de la invención”* (Pág. 21, Líneas 20 a 25, subrayado fuera de texto).

El solicitante argumenta que *“Ahora bien, y contrario a lo señalado por la Examinadora, la presente invención si comprende un efecto técnico relacionado con las características esenciales de la invención. En primer lugar, los almidones de la invención cuentan con un grado óptimo de estabilización y una distribución óptima de enlaces químicos para asegurar una estabilidad óptima del almidón en condiciones de procesamiento estrictas, mientras que los almidones del arte previo suelen tener un grado de estabilización insuficientes, así como una distribución ineficaz de enlaces químicos y, por lo tanto, pueden sufrir desintegración, reducción de la viscosidad y pérdida de textura. Adicionalmente, la presente invención permitió lograr que el almidón, además, de tener una óptima cantidad de enlaces químicos, también tenga una cantidad óptima de distribución, lo cual demuestra el mejor poder de viscosificación y/o texturización del almidón. Es decir, el almidón de la presente invención tiene una óptima potencia de espesamiento y propiedades de textura que se pueden lograr de forma particular en condiciones extremas de temperatura, acidez y/o cizallamiento”*.

Esta Oficina aclara que, no hay un efecto asociado al realizar la selección de las condiciones del método de obtención del almidón estabilizado, teniendo en cuenta que D2 ya enseña que el almidón obtenido es estable y desprovisto de impurezas organolépticas, además el almidón céreo estabilizado obtenido presenta una estabilidad de viscosidad mejorada (Párr. 0035). En particular, la estabilidad de la viscosidad se mejora a alta temperatura y/o condiciones ácidas y/o condiciones de cizallamiento (Párr. 0100). Por lo tanto, el efecto señalado por el solicitante ya había sido anticipado por D2.

El solicitante sostiene *“Por otra parte, es pertinente mencionar que cualquier persona medianamente versada en la materia se encuentra en plena capacidad de entender que el problema técnico y la solución técnica para resolver dicho problema en la presente invención son completamente diferentes a los de D2. Y aunque dicho documento divulgue el uso de cloro activo, este se usa en una etapa de blanqueo en lugar de una reacción de estabilización para formar almidón estabilizado como en la presente solicitud. Por lo tanto, dicha persona medianamente versada en la materia además de entender que D2 no divulga las características esenciales del almidón y su método, tampoco resuelven el problema técnico planteado y abordado por la invención. En conclusión, D2 no está resolviendo o incluso abordando el mismo problema técnico abordado la presente solicitud”*.

Esta Oficina reitera que D2 también reclama un proceso de preparación de almidones estabilizados, en el que durante la etapa en que el almidón se pone en contacto con el cloro activo se produce el almidón estabilizado (Rev. 18, 19), independientemente del



Resolución N° 82770

Ref. Expediente N° NC2018/0006345

nombre dado a dicha etapa. Por lo tanto, es pertinente emplear el documento D2 para evaluar el nivel inventivo de la presente solicitud.

El solicitante afirma que *“En vista de lo anterior, respetuosamente difiero de la opinión de la Examinadora acerca de que la presente invención no tiene un efecto técnico asociado a las múltiples diferencias con D2, y que además dicho arte previo resuelve el mismo problema técnico puesto que cualquier persona medianamente versada en la materia notaría que los problemas y soluciones involucrados en D2 no se superponen en absoluto con los de la presente solicitud. Por lo tanto, dicha persona no encuentra ninguna motivación o enseñanza para obtener el almidón y el método aquí reclamado (...) Teniendo en cuenta lo expuesto anteriormente, me permito manifestar que para determinar si una invención tiene o no nivel inventivo, siempre es necesario considerar cada uno de los elementos, y características establecidas en la materia reclamada como un **todo** y no como porciones separadas de una misma invención, ni tampoco omitiendo aquellas características que son claves para una invención, más aún cuando dichas características se derivan de reivindicaciones independientes (...) Así, considerando lo anterior, me permito resaltar que el análisis de nivel inventivo expuesto en el Oficio 9892 es errado y de ninguna manera podría afirmarse que la materia de la presente solicitud, tal y como se encuentra adjunta al presente Memorial de respuesta, es evidente u obvia a la luz de las enseñanzas de D2”*.

Esta Oficina insiste en que no existe alguna evidencia que indique que el almidón estabilizado obtenido por la selección de las condiciones del método enseñado en D2 tenga alguna ventaja técnica sobre el almidón estabilizado ya conocido en dicha anterioridad, teniendo en cuenta que en D2 ya se indica que el almidón tiene una estabilidad, viscosidad y propiedades de fraguado mejoradas y se puede aplicar en alimentos (Resumen). Además, considerando las enseñanzas de D2, donde se indica que las modificaciones como la n-octenilsuccinilación pueden ser beneficiosas para una mayor estabilización de la viscosidad (Párr. 0050), la persona del oficio normalmente versada en la materia, estaría motivada a realizar una selección de las condiciones del método de obtención del almidón estabilizado divulgadas en D2 para llegar así al objeto de la solicitud, por lo cual se considera que no tiene nivel inventivo.

SÉPTIMO: Que de acuerdo con la modificación presentada por el solicitante en el escrito radicado bajo el N° NC2018/0006345 el 23 de septiembre de 2021 y teniendo en cuenta el objeto de la solicitud, se modifica el título de la invención el cual quedará de la siguiente manera: “ALMIDÓN ESTABILIZADO CON ANHÍDRIDO N-OCTENIL SUCCÍNICO Y CLORO ACTIVO, PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y MÉTODOS PARA ESTABILIZAR ALMIDONES”.

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

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: Denegar la patente de invención a la creación titulada “ALMIDÓN ESTABILIZADO CON ANHÍDRIDO N-OCTENIL SUCCÍNICO Y CLORO ACTIVO, PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y MÉTODOS PARA ESTABILIZAR ALMIDONES”.



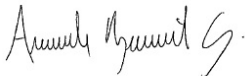
Resolución N° **82770**

Ref. Expediente N° NC2018/0006345

ARTÍCULO SEGUNDO: Notificar el contenido de la presente resolución a CARGILL INCORPORATED, 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 20 de diciembre de 2021



ANDRÉS BARRETO GONZÁLEZ
SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Firmado digitalmente
por: ANDRÉS
BERNARDO BARRETO
GONZALEZ
Fecha: 2021.12.20
17:00:37 COT
Razón: Validez jurídica.
Ubicación: Bogotá,
Colombia.