

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° **11442**

Ref. Expediente N° NC2019/0007745

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:

Que mediante escrito radicado en esta Superintendencia el 18 de julio de 2019, con el N° NC2019/0007745, por S.L CUETARA, entró a fase nacional la solicitud de patente de invención titulada "GALLETA SIN AZÚCARES AÑADIDOS QUE COMPRENDE OLIGOFRUCTOSACÁRIDOS E INULINA Y PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN" que corresponde a la solicitud internacional PCT/ES2017/070644 del 2 de octubre de 2017.

Que la solicitud fue publicada en la Gaceta de la Propiedad Industrial N° 867 el 31 de julio de 2019, sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

Que realizado el examen de fondo mediante Oficio N° 13416, notificado el 24 de agosto 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.

Que el solicitante mediante escrito radicado bajo el N° NC2019/0007745 el 16 de noviembre de 2021, respondió oportunamente el requerimiento formulado y mediante escrito radicado bajo el N° NC2021/0015392 el 16 de noviembre de 2021 presentó las reivindicaciones 1 a 11 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.

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"*.

Que en el presente caso las reivindicaciones 1 a 11 incluidas en el radicado bajo el N° NC2021/0015392 el 16 de noviembre de 2021, no cumplen los requisitos indicados. Lo anterior, de acuerdo con las siguientes consideraciones:

Objeto de la invención

El problema planteado en esta solicitud consiste en la necesidad de obtener un alimento, y en particular una galleta dulce, que sea apta para el consumo infantil y que no contenga azúcares añadidos, ni polioles, ni edulcorantes intensos, teniendo en cuenta que el contexto actual potencia el consumo excesivo de azúcares y que cuando el incremento



Resolución N° 11442

Ref. Expediente N° NC2019/0007745

en la ingesta calórica no se equilibra con un mayor gasto energético se producen las circunstancias que ocasionan sobrepeso, obesidad y las enfermedades asociadas.

Para resolver este problema técnico, la solicitud en estudio proporciona una galleta sin azúcares añadidos para consumo infantil que no contiene ni polioles, ni edulcorantes intensos en la cual dichos componentes edulcorantes se han sustituido por una mezcla de jarabe de oligofructosacáridos e inulina y el procedimiento de preparación de la galleta.

Determinación del Estado de la Técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 23 de marzo de 2017 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:

Ítem	Documento	Título	Fecha de Publicación
D5	RU2601804	“Functional Food Product”	10 de noviembre de 2016
D6	CN104068080	“Biscuit for Diabetics”	1 de octubre de 2014

D5¹ divulga un producto alimenticio funcional en forma de galleta que incluye harina de trigo, fibras alimenticias Beneo™Synergyl, que consiste en polvo de inulina y oligofructosa, mezcla de canela y salvado de arroz RemyLive en una proporción de 1:80, bicarbonato de sodio, sal, ácido láctico, levadura y agua el producto final tiene un menor contenido calórico y mejores propiedades estructurales y mecánicas (Resumen).

D6² divulga una galleta para diabéticos. La galleta comprende harina de trigo, harina de trigo sarraceno, harina de semilla de coix, polvo de arroz negro, bicarbonato de sodio, fructooligosacáridos, aceite de oliva y una cantidad apropiada de agua. Se agrega una gran cantidad de cereal a la galleta, de modo que se aumenta el contenido de fibra dietética en la galleta y se puede regular el azúcar en sangre; y se añade a la galleta una solución de extracto medicinal chino para ajustar el azúcar en sangre, de modo que la galleta tiene el efecto de regular el azúcar en sangre (Resumen).

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: *“Galleta sin azúcares añadidos para consumo infantil caracterizada por que comprende (...)”* (Radicado N° NC2021/0015392 el 16 de noviembre de 2021).

¹https://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?CC=RU&NR=2601804C1&KC=C1&FT=D&ND=3&date=20161110&DB=EPODOC&locale=en_EP

²https://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?CC=CN&NR=104068080A&KC=A&FT=D&ND=3&date=20141001&DB=EPODOC&locale=en_EP

Resolución N° 11442

Ref. Expediente N° NC2019/0007745

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 D5 y D6 que representan el estado de la técnica:

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

Características esenciales	D5	D6
Galleta sin azúcares añadidos	Galleta	Galleta
Harina	Harina	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. 100 -143 partes (76-84%)
50-70% en peso	50-60% en peso (Reivindicación 1)	(Reivindicación 1)
Agua 5-15% en peso,	Agua Hasta completar (Reivindicación 1)	Agua Hasta completar (Reivindicación 1)
Aceite 3-18% en peso	_____	Aceite de oliva 10 -20 partes (8,4 – 10.7%) (Reivindicación 1)
Oligofructosacáridos 0,1-10% en peso	Fibra dietética Beneo™ Synergy1 inulina en polvo y oligofructosa 3 -5% en peso (Reivindicación 1)	Oligofructosa 5 – 10 partes (4,2 – 5,3%) (Reivindicación 1)
Inulina 1 - 20% en peso		_____
Fibra 0,1-5% en peso		_____
Emulgentes 0-1% en peso	_____	_____
Sal común 0-1% en peso	Sal 1% (Reivindicación 1)	_____
Sales minerales 0-1% en peso	_____	_____
Vitaminas 0-1% en peso	Salvado de arroz RemyLive Fuentes de vitaminas (Reivindicación 1)	_____
Aromas 0-3% en peso	Harina de Canela (Reivindicación 1)	_____
Impulsores 0-2% en peso de	Bicarbonato de sodio 0.3 – 0.5 (Reivindicación 1)	Bicarbonato de sodio 0.5 – 3.0 (Reivindicación 1)
Colorantes 0-2% en peso	_____	_____
No contiene polioles	No contiene polioles	No contiene polioles
No contiene edulcorantes intensos	No contiene edulcorantes intensos	No contiene edulcorantes intensos



Resolución N° 11442

Ref. Expediente N° NC2019/0007745

D5 se considera el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 1 porque divulga un producto alimenticio funcional en forma de galleta, que incluye harina de trigo, agente endulzante, bicarbonato de sodio, sal, ácido láctico, levadura y agua, caracterizado porque como agente endulzante contiene fibra dietética Beneo™ Synergy1, compuesta de inulina en polvo y oligofructosa, además contiene aditivo aromatizante en forma de una mezcla de canela y salvado de arroz RemyLive en una proporción de 1:80 con la siguiente proporción de los componentes iniciales de la mezcla, en % peso: harina de trigo 50,0-60,0, fibra dietética Beneo™ Synergy1 3,0-5,0, y agua hasta completar (Reivindicación 1). El resultado técnico de la composición es mejorar los parámetros estructurales y mecánicos y reducir el contenido calórico y la fragilidad de los productos (Pág. 3, Línea 17-18). El documento también divulga que emplear fibra dietética Beneo™ Synergyl, compuesta por inulina en polvo y oligofructosa, como agente dulce, permite obtener un producto de confitería de harina con propiedades dietéticas y prebióticas. La inulina y la oligofructosa son sustancias completamente naturales, se encuentran en 36.000 plantas y se obtienen industrialmente de la raíz de achicoria utilizando una tecnología similar a la producción de azúcar a partir de la remolacha azucarera. Estos ingredientes se encuentran entre los prebióticos más estudiados del mundo. Tienen un efecto positivo en el fortalecimiento del sistema inmunológico, aumentando la absorción de minerales, ayudando a reducir el colesterol en la sangre y el índice de masa corporal. Ambos ingredientes se pueden utilizar en una dieta para diabéticos. Junto con notables propiedades dietéticas, la inulina y la oligofructosa tienen una serie de ventajas tecnológicas. La oligofructosa puede reemplazar parcial o completamente al azúcar, ya que sus propiedades tecnológicas se acercan al azúcar. Tiene una alta solubilidad, pero no cristaliza ni precipita, y también tiene un sabor dulce neutro sin regusto y un perfil de dulzor muy cercano al de la sacarosa. Así, la adición de inulina y oligofructosa a los productos alimenticios permite disminuir el contenido de grasas y azúcares, y por ende el contenido calórico, manteniendo sus cualidades de consumo, otorgando a estos productos beneficios adicionales para la salud (Pág. 4, Línea 3-23).

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, y componentes adicionales (emulgentes 0-1% en peso, sales minerales 0-1% en peso, vitaminas 0-1% en peso, aromas 0-3% en peso y colorantes 0-2% en peso)

No obstante, no se observa un efecto técnico asociado a la diferencia.

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-



Resolución N° 11442

Ref. Expediente N° NC2019/0007745

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). Es importante resaltar que, si bien los documentos D5 y D6 no enseñan los aditivos puntuales reclamados y sus concentraciones, estos corresponden a equivalentes técnicos conocidos por la persona del oficio normalmente versada en la materia³, y no es posible establecer un efecto sorprendente asociado a su selección.

Adicionalmente, la composición reivindicada es solamente una adición, yuxtaposición o asociación de componentes conocidos y los efectos técnicos son la suma de los de cada parte sin ninguna interrelación funcional entre las características técnicas combinadas, es decir, la invención reivindicada solo es una adición de las características de la inulina y los fructooligosacáridos y estos componentes ya cumplen por sí solos con la función de ser empelados en alimentos bajos o libres de azúcar⁴, y la invención por combinación no tiene nivel inventivo.

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

Las reivindicaciones dependientes 2 a 7 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.

En el presente caso, el producto reclamado en la solicitud no tiene nivel inventivo, teniendo en cuenta que la reivindicación 8 está referida a: *“Procedimiento de preparación de una galleta sin azúcares añadidos para consumo infantil, según las reivindicaciones 1 a 7, caracterizado por que comprende (...)”* (Radicado N° NC2021/0015392 el 16 de noviembre de 2021).

La siguiente tabla presenta la comparación entre las características técnicas esenciales de la solicitud estudiada, mencionadas en la reivindicación 8, y las reveladas en el documento D5 y D6 que representan el estado de la técnica:

³Manley, D. (2011). Manley's Technology of Biscuits, Crackers and Cookies (Fourth edition). Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition. 18 - Additives as biscuit ingredients. pp 223 – 234. Recuperado de: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/B9781845697709500180>

⁴Meyer, D. et al. (2008). Inulin in bread and other cereal-based Products. Technology of Functional Cereal Products Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition. Chapter 17, pp 409-427 <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/B9781845691776500175>



Resolución N° 11442

Ref. Expediente N° NC2019/0007745

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

Características esenciales	D5	D6
Procedimiento de preparación	Procedimiento	Procedimiento
a) Pesaje y amasado entre 30 y 50 minutos a velocidad lenta	Después de la activación del 50% del Beneo™Synergyl, alimentar los ingredientes al mezclador de componentes a granel. Amasado de la masa es de 15-25 minutos. (Pág. 4, Línea 36-41)	Mezcle uniformemente los componentes en una batidora (Reivindicación 1)
b) Laminado y troquelado	La masa se enrolla en una laminadora y se moldea en una máquina de estampado. (Pág. 4, Línea 44-45)	Emplear un molde para dar forma a la masa (Reivindicación 1)
c) Horneado hasta que la humedad relativa sea inferior al 6%	Las galletas se hornean en hornos de túnel. (Pág. 4, Línea 46-47)	Colocar en el horno para hornear para obtener galletas. (Reivindicación 1)
d) Rociado	_____	_____
e) Enfriamiento hasta una temperatura inferior a 70°C y envasado	_____	_____

D5 se considera el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 8 porque divulga un proceso de preparación de un producto alimenticio funcional en forma de galleta que incluye las siguientes operaciones. En la producción sin vapor de galleta con levadura, la levadura se activa. La levadura y el 50% de la cantidad de la fibra dietética Beneo™Synergyl y parte del agua proporcionada para amasar la masa se colocan en un recipiente, la temperatura del agua es de 32-35 °C, todo se mezcla bien y se deja actuar. La duración de la activación es de 30 a 40 minutos. Después de la activación, la levadura ingresa a la máquina amasadora, donde la harina de trigo premezclada, la canela y el salvado de arroz RemyLive, la cantidad restante de fibra dietética Beneo™Synergyl, el bicarbonato de sodio, la sal y el ácido láctico también se alimentan al mezclador de componentes a granel. La duración del amasado de la masa es de 15-25 minutos, el contenido de humedad de la masa es del 30-35%. La masa terminada se sirve para fermentar en una cámara de fermentación a una temperatura de 25-32 °C y una humedad relativa del 75-85%, el tiempo de fermentación es de 6 h. La masa se enrolla en una laminadora y se moldea en una máquina de estampado. Se requieren perforaciones pasantes de las piezas de masa para evitar la formación de grandes burbujas en la superficie del producto horneado. Las galletas se hornean en hornos de túnel a una temperatura de 210-300°C durante 7-12 minutos (Pág. 4, Línea 28-47). Al emplear ingredientes funcionales en la producción de galletas se obtienen productos que no solo tienen un efecto positivo en las funciones fisiológicas del cuerpo humano, sino que también cambian algunas de las propiedades tecnológicas de los productos semiacabados y productos terminados, incluida la mejora de la textura crujiente y la reducción de la fragilidad de los productos (Pág. 5, Línea 37-41).

Resolución N° 11442

Ref. Expediente N° NC2019/0007745

La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 8 y el procedimiento divulgado en D5 consiste en que en la etapa de pesaje y amasado el tiempo es de 30 a 50 minutos, en hornear hasta que la humedad relativa sea inferior de 6%, y en especificar las etapas de rociado y enfriamiento.

No obstante, no se observa efecto técnico asociado a la diferencia.

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, la etapa de rociado, el enfriamiento hasta una temperatura inferior a 70°C y el envasado, son etapas y condiciones conocidas por la persona del oficio normalmente versada en la materia⁵ y su variación corresponde a modificaciones rutinarias que realiza sin mucho esfuerzo la persona del oficio 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 su conocimiento medio junto con modificaciones rutinarias, en el proceso de D5, para así llegar al objeto de la reivindicación 8. Por lo cual se considera obvia.

Las reivindicaciones dependientes 9 a 11 no mencionan alguna característica que, junto con las características de la reivindicación independiente, aporte nivel inventivo al producto de la reivindicación 9, por lo cual se considera que no tienen nivel inventivo.

Respuesta a los argumentos del solicitante

El solicitante afirma que: *“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: 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.”*

Esta Oficina aclara que el documento D5 tal como lo afirma el solicitante se refiere a galette que a pesar de no ser una galleta si es un producto de pastelería por lo que pertenece al mismo campo técnico de la presente solicitud, teniendo en cuenta que D5 menciona que: *“La invención se refiere a la industria alimentaria, en particular a la producción de productos de confitería a base de harina”* (Pág. 2, 3). Por lo cual es pertinente emplear dicho documento para afectar el nivel inventivo de la reivindicación 1. Adicionalmente la reivindicación 1 de la presente solicitud tiene en su preámbulo la expresión *“que comprende”*, la cual es de tipo abierto por lo que se interpreta que las

⁵Davidson, I. (2016). Biscuit Baking Technology: Processing and Engineering Manual. Second Edition, Academic Press. Chapter 1, pp. 4, 13.

Resolución N° 11442

Ref. Expediente N° NC2019/0007745

reivindicaciones incluyen también elementos no mencionados en la reivindicación. De tal forma, que el que el producto enseñado en D5 presente componentes adicionales, no es impedimento para emplear dicho documento para el análisis de patentabilidad de la presente solicitud, asimismo es importante mencionar que es de conocimiento general del técnico versado en la materia que las galletas pueden tener como aditivos polvo de hornear y levadura⁶.

El solicitante sostiene que: *“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?”*

Esta Oficina aclara que el documento D6 proporciona la característica diferencial entre la presente solicitud y D5, adicional se resalta que el hecho que D6 incluya componentes adicionales no es un impedimento para emplearlo en el análisis de nivel inventivo, porque como se había mencionado anteriormente el preámbulo de la reivindicación 1 emplea la expresión “que comprende”, la cual es de tipo abierto.

El solicitante afirma que: *“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””*

Esta Oficina aclara que contrario a lo que afirma el solicitante el propósito del documento D5 no es evitar la presencia de grasas, D5 menciona que su objetivo es el desarrollo de un producto alimenticio funcional en forma de galleta, así como la ampliación de la gama de productos de confitería de harina sin gluten (Pág. 3 Línea 14-16). El documento también menciona que la composición conocida contiene harina de trigo, azúcar, margarina y sal de mesa entre otros, de acuerdo con D5 la desventaja del producto conocido es su alto contenido calórico (Pág. 3 Línea 3-6), adicionalmente D5 se refiere a que incluir inulina y oligofructosa en los productos alimenticios permite disminuir el contenido de grasas y azúcares, y por ende el contenido calórico, manteniendo sus cualidades de consumo, otorgando a estos productos beneficios adicionales para la salud (Pág. 4, Línea 13- 16); por lo cual no se refiere a eliminar las grasas sino a reducirlas y el técnico de la materia si estaría motivado a incluir el aceite de oliva en la formulación de galleta de acuerdo con las enseñanzas de D6.

⁶Manley, D. (2011). Manley's Technology of Biscuits, Crackers and Cookies (Fourth edition). Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition. 18 - Additives as biscuit ingredients. pp 223 – 234.
Recuperado de: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/B9781845697709500180>



Resolución N° 11442

Ref. Expediente N° NC2019/0007745

El solicitante afirma que *“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 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.”*

Esta Oficina aclara que el documento D5 proporciona un producto alimenticio sin polioles ni edulcorantes en el que estos componentes han sido sustituidos por Beneo™Synergyl (Reivindicación 1) el cual es una fibra dietética, compuesta por inulina en polvo y oligofructosa, como agente dulce, que permite obtener un producto de confitería de harina con propiedades dietéticas y prebióticas (Pág. 4, Línea 3- 6); por lo que la solución planteada por la presente solicitud cuando se refiere en la descripción a *“Para superar los problemas mencionados anteriormente, la presente invención da a conocer una composición de galleta decorada adecuada para el consumo infantil que no contiene azúcares añadidos ni polioles, en la cual dichos componentes edulcorantes se han sustituido por una mezcla de jarabe de oligofructosacáridos e inulina”* (Pág. 2, Línea 4 -7), ya había sido anticipada por D5 que emplea la combinación de inulina y oligofructosacárido para endulzar el producto alimenticio; con respecto a las proporciones, su variación corresponde a modificaciones rutinarias que realiza sin mucho esfuerzo la persona del oficio versada en la materia y no se observa un efecto sorprendente asociado a los rangos reclamados, así como tampoco a incluir una fibra adicional; por lo que D5 al mencionar que incluye la fibra dietética Beneo™Synergyl, anticipa la inulina, los fructooligosacáridos y la fibra.

El solicitante afirma que *“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.”*

Esta Oficina aclara que las características que el solicitante menciona como diferenciales con respecto al estado de la técnica aparecen en el capítulo reivindicatorio como características no esenciales en una reivindicación dependiente, se le recuerda al solicitante que el alcance de la solicitud está en la reivindicación independiente. No obstante, también es necesario tener en cuenta que una composición se define por sus

Resolución N° 11442

Ref. Expediente N° NC2019/0007745

componentes y proporciones y sus componentes por su nombre químico o fórmula y no por sus propiedades.

El solicitante afirma que *“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 (...). 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.”*

Esta Oficina aclara que contrario a lo que afirma el solicitante, no es posible establecer un efecto asociado a las etapas y condiciones reclamadas del procedimiento de preparación de una galleta sin azúcares añadidos, ni que éstas sean las condiciones óptimas de operación porque en los ejemplos presentados en la descripción no se realiza un estudio comparativo o se puede establecer como las condiciones reclamadas proporcionan un producto con una calidad específica que lo diferencie del estado de la técnica y las etapas del método son conocidas por la persona del oficio versada en la materia y ajustar las condiciones corresponde a modificaciones rutinarias.

El solicitante sostiene que *“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.”*

Se aclara que tal como el solicitante lo menciona el documento “Biscuit Baking Technology: Processing and Engineering Manual” enseña que *“el equipo de producción de galletas debe cumplir con un amplio rango de requisitos para producir la estructura, textura, volumen, apariencia, color y contenido de humedad requerido por cada producto. Las condiciones para mezclar y formar las masas y para controlar la transferencia de calor, el perfil de temperatura durante el horneado, el tiempo y la humedad son factores críticos en la producción productos de buena calidad”* (Resumen, Pág. 12). No obstante, en la presente solicitud no es posible establecer qué clase de galleta es la que se obtiene ni como las etapas del método y sus condiciones contribuyen a obtener un producto con una estructura, volumen, apariencia, entre otras propiedades, porque no se presenta ninguna clase de pruebas, ni los resultados obtenidos que permitan establecer el avance técnico del procedimiento reclamado con respecto al estado de la técnica.



Resolución N° 11442

Ref. Expediente N° NC2019/0007745

El solicitante sostiene que “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.”

Esta Oficina aclara que contrario a lo que afirma el solicitante el análisis se realizó teniendo en cuenta el problema planteado en la solicitud, que es la necesidad de obtener un alimento, y en particular una galleta dulce, que sea apta para el consumo infantil y que no contenga azúcares añadidos, ni polioles, ni edulcorantes intensos (Pág. 2, Línea 1-2) y que para resolver este problema técnico, la solicitud en estudio proporciona una galleta sin azúcares añadidos para consumo infantil que no contiene ni polioles, ni edulcorantes intensos en la cual dichos componentes edulcorantes se han sustituido por una mezcla de jarabe de oligofructosacáridos e inulina. Frente al objeto de la presente solicitud el documento D5 proporciona un producto alimenticio funcional en forma de galleta, que incluye harina de trigo, un agente dulce, bicarbonato de sodio, sal, ácido láctico, levadura y agua, contiene fibra dietética Beneo™ Synergyl como agente dulce, que consiste en inulina en polvo y oligofructosa, además contiene aditivo aromatizante en forma de una mezcla de harina de canela y salvado de arroz RemyLive (Pág. 3, Línea 19-24). La oligofructosa puede reemplazar parcial o completamente al azúcar, ya que sus propiedades tecnológicas se acercan al azúcar (Pág. 4, Línea 14-16). El producto obtenido no solo tiene un efecto positivo en las funciones fisiológicas del cuerpo humano, sino que también cambia algunas de las propiedades tecnológicas de los productos semiacabados y productos terminados. incluida la mejora de la textura crujiente y la reducción de la fragilidad de los productos (Pág. 5) y el documento D6 se refiere a una galleta apta para diabéticos endulzada con oligofructosacáridos; D6 enseña que el fructooligosacárido es un principio activo natural, con un dulzor que es 0,3-0,6 veces mayor que el de la sacarosa, que 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. 0001, 0010). Por lo que es pertinente emplear dichos documentos para evaluar el nivel inventivo de la solicitud y no es posible establecer ningún efecto técnico asociado a la galleta infantil sin azúcares añadidos, ni a su método de preparación, por otra parte ya está divulgada en el estado de la técnica una galleta sin azúcares que no contiene ni polioles, ni edulcorantes intensos (D6, Reivindicación 1) y la posibilidad de reemplazar los azúcares por una combinación de inulina y fructooligosacáridos (Pág. 4, Línea 3- 6); por lo que las reivindicaciones 1 a 7 resultan obvias tras la combinación de los documentos. También es importante resaltar que como se menciona en el estudio de patentabilidad la composición de la galleta sin azúcares reclamada es solamente una adición, yuxtaposición o asociación de componentes conocidos y los efectos técnicos son la suma de los de cada parte sin ninguna interrelación funcional entre las características técnicas combinadas, es decir, la invención reivindicada solo es una adición de características, y la invención por combinación no tiene nivel inventivo.

Que de acuerdo con la modificación presentada por el solicitante en el escrito radicado bajo el N° NC2019/0007745 el 16 de noviembre 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: “GALLETA SIN AZÚCARES AÑADIDOS QUE COMPRENDE OLIGOFRUCTOSACÁRIDOS E INULINA Y PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN”.



Resolución N° **11442**

Ref. Expediente N° NC2019/0007745

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,

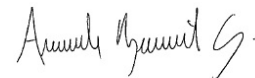
RESUELVE

ARTÍCULO 1: Denegar la patente de invención a la creación titulada “GALLETA SIN AZÚCARES AÑADIDOS QUE COMPRENDE OLIGOFRUCTOSACÁRIDOS E INULINA Y PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN”.

ARTÍCULO 2: Notificar el contenido de la presente resolución a S.L CUETARA, 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 9 de marzo de 2022



ANDRÉS BARRETO GONZÁLEZ
SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Firmado digitalmente
por: ANDRÉS
BERNARDO BARRETO
GONZÁLEZ
Fecha: 2022.03.10
09:01:00 COT
Razón: Validez jurídica.
Ubicación: Bogotá,
Colombia.