

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° **6631** de **9 de mayo de 2022**

Ref. Expediente N° NC2019/0014911

Señores
THE PRINCETON GROUP INC - C40917

TÍTULO DE LA SOLICITUD: “PASTA ALIMENTICIA PARA UNTAR DULCE, QUE COMPRENDE MENOS DEL 5% DE AZÚCAR Y ACEITE DE PALMA”
NUMERO DE SOLICITUD INTERNACIONAL: PCT/AU2018/050525
FECHA DE PRESENTACIÓN INTERNACIONAL: 30 de mayo de 2018.
PRIORIDAD: 30/05/2017, AU (AUSTRALIA), 2017902052

Como resultado del examen de patentabilidad realizado a la solicitud indicada en la referencia, atendiendo a lo consagrado en el artículo 45 de la Decisión 486 de 2000, se le comunica que esta Dirección ha encontrado que la materia objeto de solicitud no cumple con algunos requisitos establecidos en la Decisión, con fundamento en los siguientes aspectos:

1. Modificaciones presentadas

Revisada la modificación a la solicitud objeto de estudio, la cual fue radicada el bajo el número NC2022/0003167 el 18 de marzo de 2022, y teniendo en cuenta lo señalado en el artículo 34 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina, esta oficina acepta las modificaciones presentadas por ajustarse a los requisitos legales.

2. Objeto de la invención

El problema planteado consiste en la necesidad de producir un producto alimenticio untable que contenga bajo contenido de azúcar, así como, proporcionar una pasta de avellanas o chocolate para untar alternativa que no contenga aceite de palma.

Para resolver dicho problema técnico, la solicitud en estudio plantea una pasta alimenticia para untar, de bajo contenido de azúcares que comprende: 20 – 60% en peso de alcoholes de azúcar y glucósidos de esteviol; 15 a 50% en peso de aceite vegetal; 1 a 40% en peso de maltodextrina u otro carbohidrato o polisacárido seleccionado de entre fructooligosacáridos, almidón y polvo de soja; 5 a 15% en peso de pasta de avellanas o avellanas molidas; 5 a 15% en peso de cacao en polvo; y 1 a 15% en peso de manteca de cacao; En donde el contenido de aceite de palma de la pasta para untar es menos del 5% en peso del total de la pasta para untar; En donde dicho alimento para untar comprende menos del 5% en peso de azúcar; y En donde dicho alimento para untar se puede untar a una temperatura de 3 °C.

3. Reivindicaciones estudiadas

El presente estudio se basa en el capítulo reivindicatorio presentado el 18 de marzo de 2022.

4. De la solicitud de patente



Oficio N° 6631 de 9 de mayo de 2022

Ref. Expediente N° NC2019/0014911

4.1. Título

De conformidad con el literal d) del artículo 27 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina, el nombre de la invención de que se trata deberá reflejar el objeto y el campo industrial con el cual se relaciona la misma y ser concordante con la materia descrita y las reivindicaciones de la solicitud. El nombre no podrá referirse a nombres personales, marcas de productos o nombres de fantasía.

Analizado el título modificado en el escrito radicado bajo el N° NC2019/0014911 el 18 de marzo de 2022 y teniendo en cuenta el objeto de la solicitud, esta oficina acepta el siguiente título: "PASTA ALIMENTICIA PARA UNTAR DULCE, QUE COMPRENDE MENOS DEL 5% DE AZÚCAR Y ACEITE DE PALMA".

4.2. Reivindicaciones

Teniendo en cuenta lo establecido en el artículo 30 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina:

"Las reivindicaciones definirán la materia que se desea proteger mediante la patente. Deben ser claras y concisas y estar enteramente sustentadas por la descripción. (...)"

Esta oficina informa que, los términos "al menos" (Reivs. 1 y 2), "uno o más" (reiv 1), "es menos" (Reivs. 1, 19, 22, 23), "no es más" (Reiv. 1), son relativos por lo cual, no permiten distinguir la invención del estado de la técnica. Se sugiere sustituirlos por términos o rangos concretos.

Las expresiones "deltotal" (Reivs. 1, 23), "deentre" (Reivs. 1, 20, 21) presentan errores tipográficos. Se sugiere corregirlos por los términos correctos.

La expresión "aceite vegetal" (reivs. 1, 12, 19 a 25) no es concisa ya que dicho término comprende un número muy extenso de alternativas, lo que impide establecer claramente el alcance de la protección.

4.3 Descripción

Revisado el capítulo descriptivo de la solicitud, este no divulga la invención de manera suficientemente clara y completa, para que una persona capacitada en la materia pueda ejecutarla, incumpliendo de esta forma lo establecido en el artículo 28 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina.

Siendo así, se sugiere que la descripción sea nuevamente presentada incluyendo la información establecida por el ya citado artículo de la norma comunitaria. Es decir:

"(...) c) incluye una descripción de la invención en términos que permitan la comprensión del problema técnico y de la solución aportada, exponiendo diferencias y eventuales ventajas con respecto a la tecnología anterior.

e) se describe la mejor manera conocida para llevar a la práctica la invención, con ejemplos y referencias a los dibujos, de ser estos pertinentes (...)."

Se debe tener en cuenta que, de acuerdo con el artículo 34 de la citada Decisión, dicha modificación no podrá ampliar la divulgación inicial; por lo que, en caso de agregar nuevos elementos en la solicitud, la descripción modificada no será aceptada.



Oficio N° 6631 de 9 de mayo de 2022

Ref. Expediente N° NC2019/0014911

En este sentido, el capítulo descriptivo (Ejemplo, Tablas 4 y 5), no presentan pruebas técnicas que evidencien que la combinación de 20 – 60% en peso de edulcorante, dicho edulcorante incluyendo al menos un alcohol de azúcar en combinación con uno o más glucósidos de esteviol, 15 a 50% en peso de aceite vegetal, 1 a 40% en peso de maltodextrina u otro carbohidrato o polisacárido seleccionado de entre fructooligosacáridos, almidón y polvo de soja, 5 a 15% en peso de pasta de avellanas o avellanas molidas, 5 a 15% en peso de cacao en polvo, y 1 a 15% en peso de manteca de cacao, en donde el contenido de aceite de palma de la pasta para untar es menos del 5% en peso del total de la pasta para untar, y en donde el azúcar contenido en la pasta para untar no es más del 5% en peso del total de la pasta para untar; otorgue la propiedad de untabilidad a 3°C.

Al respecto esta Oficina se permite aclarar que los ejemplos comparativos realizados en la presente descripción comparan la invención con productos de marcas comerciales como Coles, Nutino, y Nutella, las cuales no están definidas en base a sus componentes y proporciones, en su totalidad. La Tabla 4 enseña que la composición de la invención tiene buena capacidad para ser tomada a cucharas a 3°C con respecto a Nutella, Nutino y Coles. No obstante, no permite extraer cual es la característica de la composición que la hace diferente respecto a las otras.

De conformidad con lo establecido por el artículo 28 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina y con ocasión a la solicitud en estudio se encuentra que, en el capítulo descriptivo se presenta la expresión “*Marca Coles*” (Tablas 4 y 5). Sin embargo, esta no enseña la composición y esta puede cambiar con el paso del tiempo, aunque conserve el mismo nombre. Se sugiere aclarar cuáles son las características del producto en cuestión

5. Determinación del Estado de la Técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 30 de mayo 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
D1	EP0653169	“Edible composition and a process for its preparation”	17 de mayo de 1995
D2	US2013078359	“Peanut spread”	28 de marzo de 2013

D1¹ divulga una composición comestible, en particular a una composición de confitería comestible en la que los ingredientes se eligen de manera que se produzca una composición que tenga menos calorías que el producto convencional equivalente. (Resumen)

¹https://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/originalDocument?CC=EP&NR=0653169A1&KC=A1&FT=D&ND=3&date=19950517&DB=&locale=en_EP

Oficio N° **6631** de **9 de mayo de 2022**

Ref. Expediente N° NC2019/0014911

D2² divulga el descubrimiento de frutos secos para untar que tienen un estabilizador que es una mezcla de ciertos estabilizadores de la fracción de aceite de palma con ciertas mantecas de cacao o equivalentes de manteca de cacao y / o sustitutos y / o extensores y / o sustitutos (con perfil de ácidos grasos similar a mantequilla de cocoa).

6. Examen de Patentabilidad

De acuerdo con lo establecido en el artículo 14 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina, en el cual se establecen los requisitos de patentabilidad objeto de la solicitud en estudio, esta Oficina presenta a continuación el análisis de los requisitos de patentabilidad.

6.1. Nivel Inventivo

Teniendo en cuenta lo señalado en el artículo 18 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina, la reivindicación independiente 1 (NC2022/0003167 el 18 de marzo de 2022) refiere a: *“Una pasta alimenticia para untar que comprende (...)”*. A continuación, se presenta la tabla comparativa entre el objeto reivindicado y los documentos encontrados en el estado de la técnica:

https://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/originalDocument?CC=US&NR=2013078359A1&KC=A1&FT=D&ND=3&date=20130328&DB=&locale=en_EP



Oficio N° 6631 de 9 de mayo de 2022

Ref. Expediente N° NC2019/0014911

CARACTERÍSTICAS ESENCIALES	D1	D2
Una pasta alimenticia para untar que comprende:	Una composición comestible del tipo de nueces para untar que comprende (Reiv. 1)	Preparado alimenticio untable (Reiv. 5)
20 – 60% en peso de edulcorante, dicho edulcorante incluyendo al menos un alcohol de azúcar en combinación con uno o más glucósidos de esteviol	30 a 60% de la composición de un jarabe de alcohol de azúcar que contiene maltitol en una cantidad entre 50 y 90% del jarabe (Párr. 5) (54%)	Las fuentes naturales de dulzor incluyen sacarosa (líquida o sólida), glucosa, fructosa y jarabe de maíz (líquido o sólido), incluyendo jarabe de maíz con alto contenido de fructosa y jarabe de maíz con alto contenido de maltosa y mezclas de los mismos. (Párr. 77)
15 a 50% en peso de aceite vegetal.	5 a 20% de la composición de una grasa vegetal (Reiv. 1).	Aceite de palma (Párr. 74)
1 a 40% en peso de maltodextrina u otro carbohidrato o polisacárido seleccionado de entre fructooligosacáridos, almidón y polvo de soja.	3 a 12% de la composición de una maltodextrina (Revi. 1).	-
5 a 15% en peso de pasta de avellanas o avellanas molidas.	8 a 16% de avellanas (Reiv. 4).	-
5 a 15% en peso de cacao en polvo.	1 a 10% de la composición de cacao en polvo (Reiv. 9).	Los sólidos de cacao se pueden usar a un nivel del 0,5 al 10% en peso (Párr. 67)
1 a 15% en peso de manteca de cacao.	-	La manteca de cacao se incluye generalmente en el producto entre el 1 y el 10%, especialmente entre el 2 y el 5% en peso, más particularmente entre el 2 y el 3% en peso. (Párr. 65)
En donde el contenido de aceite de palma de la pasta para untar es menos del 5% en peso del total de la pasta para untar	-	2.85% estabilizador de aceite de palma (Ejemplo. 1)
En donde dicho alimento para untar comprende menos del 5% en peso de azúcar	No se añade azúcar a la mezcla (implícito)(Reiv. 1)	-

D1 es considerado como el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 1, ya que divulga una composición comestible del tipo de nueces para untar que comprende 30 a 60% de un jarabe de alcohol de azúcar que contiene maltitol en una cantidad entre 50 y 90% de jarabe, 5 a 20% de la composición de nueces comestibles finamente molidas, 3 a 15% preferiblemente 3 a 12% de la composición de una maltodextrina baja en DE, preferiblemente una maltodextrina de patata o tapioca, 5 a 20% de la composición de una grasa vegetal, 0 a 30% preferiblemente 7 a 20% de la composición de agua, un emulsionante en cantidad suficiente para mantener la composición como una emulsión estable y, opcionalmente según el gusto, uno o más sabores y / o uno o más edulcorantes intensos. (Resumen)

La diferencia entre la invención definida entre la reivindicación 1 y el producto divulgado en D1, consiste en que la composición comprende 1 a 15% en peso de manteca de cacao

Oficio N° **6631** de **9 de mayo de 2022**

Ref. Expediente N° NC2019/0014911

y en que el contenido de aceite de palma de la pasta para untar es menos del 5% en peso del total de la pasta para untar.

No hay evidencia de que el incluir específicamente que la composición comprende 1 a 15% en peso de manteca de cacao y que el contenido de aceite de palma de la pasta para untar es menos del 5% en peso del total de la pasta para untar proporcione un producto con algún efecto técnico diferente al que ya proporcionaba el objeto de D1, puesto que, el documento ya menciona que su composición es del tipo “untar” (Párr. 5). Por otra parte, se aclara que en la descripción de la solicitud, se compara la pasta alimenticia con marcas comerciales como Nutella, Nutino o Coles, que no enseñan su composición precisa con sus respectivas concentraciones. Por tanto, no es posible establecer si el contenido en peso de manteca de cacao, o contenido de aceite de palma, son los responsables de algún efecto.

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

Sin embargo, el incluir que la composición comprende 1 a 15% en peso de manteca de cacao y que el contenido de aceite de palma de la pasta para untar es menos del 5% en peso del total de la pasta para untar ya está divulgado en D2 que se refiere al descubrimiento de frutos secos para untar que tienen un estabilizador que es una mezcla de ciertos estabilizadores de la fracción de aceite de palma con ciertas mantecas de cacao o equivalentes de manteca de cacao y / o sustitutos y / o extensores y / o sustitutos (con perfil de ácidos grasos similar a mantequilla de cocoa). (Párr. 27) (...) Los sólidos de cacao se pueden usar a un nivel del 0,5 al 10% en peso (...) La manteca de cacao se incluye generalmente en el producto entre el 1 y el 10%, especialmente entre el 2 y el 5% en peso, más particularmente entre el 2 y el 3% en peso. (Párr. 65) 2.85% estabilizador de aceite de palma (Ejemplo. 1)

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a incluir que la composición comprende 1 a 15% en peso de manteca de cacao y que el contenido de aceite de palma de la pasta para untar es menos del 5% en peso del total de la pasta para untar de D2 en el producto de D1, para así llegar al objeto de la reivindicación 1. Por lo cual se considera obvia.

Adicionalmente, D2 menciona que: El estabilizador a base de palma puede incluirse en el producto en, por ejemplo, 1-4%, especialmente 2,5-3,5% en peso. (Párr. 34); La fuente de cualquier grasa utilizada en las cremas para untar de nueces es preferiblemente grasa vegetal, como por ejemplo, aceites de palma, almendra de palma, soja, cártamo, semilla de algodón, coco, colza, canola, maíz, maní, linaza y girasol, o mezclas de los mismos. (Párr. 74) El aromatizante puede ser cualquiera de los aromatizantes comerciales empleados en los frutos secos para untar u otros alimentos, como diversos tipos de cacao, vainilla pura o aroma artificial, como vainillina, etil vainillina, chocolate, malta, menta, mantequilla de maní, yogur en polvo, extractos, especias, tales como canela, nuez moscada y jengibre, mezclas de los mismos y similares. (Párr. 75) Las fuentes naturales de dulzor incluyen sacarosa (líquida o sólida), glucosa, fructosa y jarabe de maíz (líquido o sólido), incluyendo jarabe de maíz con alto contenido de fructosa y jarabe de maíz con alto contenido de maltosa y mezclas de los mismos. (Párr. 77).

Las reivindicaciones dependientes 2 a 25 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 carece de nivel inventivo.



Oficio N° 6631 de 9 de mayo de 2022

Ref. Expediente N° NC2019/0014911

7. Conclusión

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

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	EP0653169	1 a 25	Nivel inventivo
D2	US2013078359	1 a 25	Nivel inventivo

8. Respuesta a los argumentos del solicitante

El solicitante argumenta que “(...) El Solicitante respetuosamente indica su desacuerdo. El Solicitante ha descubierto una nueva y útil pasta dulce alimenticia para untar a base de chocolate/nueces, que es baja en contenido de azúcar, baja o libre de aceite de palma, y la cual posee una ventaja funcional sorpresiva sobre las pastas dulces alimenticias para untar a base de chocolate/nueces, al ser untable a temperaturas de refrigeración.

Como se describe en las páginas 18 a 20 de la descripción, las pastas dulces alimenticias para untar a base de chocolate/nueces del estado del arte no son untables a 3°C y no poseen esta ventaja funcional.

Además, el Solicitante no está de acuerdo con que la persona versada en la materia sería conducida directamente como cuestión de rutina de la combinación de D1 y D2 a la presente invención.

(...)

Ninguno de los documentos D1 o D2 describe una pasta untable de chocolate/nueces que se puede untar a una temperatura de 3°C. Estas anterioridades juntas o separadas tampoco sugieren el uso de ingredientes particulares, que sí están presentes en la formulación de la pasta untable reivindicada en la presente solicitud, como esenciales para alcanzar el sabor, o textura, o capacidad para untarse, en las pastas untables descritas en dichos documentos.

Ahora bien, D1 por su parte está dirigido a una pasta untable baja en calorías en la cual el azúcar es reemplazado por un edulcorante bajo en calorías, y grasa que es reemplazada por una pequeña cantidad de grasa vegetal (Columna 1, líneas 36-40 de D1). D1 describe que esta combinación brinda una sensación en la boca y propiedades sensoriales similares a las del producto convencional alto en calorías (Columna 1, líneas 41 a 43 de D1). De acuerdo con esto, la persona versada en la materia podría, al leer D1, considerar que esta pasta untable tiene propiedades sensoriales y capacidad de untar similares a una pasta untable de chocolate/nueces de alto contenido de azúcar.

(...).

Al respecto esta Oficina aclara que las diferencias encontradas entre el documento más cercano y la solicitud radican en que la composición comprende 1 a 15% en peso de manteca de cacao y en que el contenido de aceite de palma de la pasta para untar es menos del 5% en peso del total de la pasta para untar. Partiendo de este punto, no hay en la descripción una prueba que certifique que estas deferencias son las que le otorgan el efecto que el solicitante argumenta, especialmente teniendo en cuenta que se compara la invención con marcas comerciales de las cuales no se enseña su composición precisa, con sus respectivas concentraciones. Además, D1 enseña una composición comestible del tipo de nueces para untar que comprende (Reiv. 1) 30 a 60% de la composición de un jarabe de alcohol de azúcar que contiene maltitol en una cantidad entre 50 y 90% del jarabe (Párr. 5) (54%) 5 a 20% de la composición de una grasa vegetal (Reiv. 1) 3 a 12%



Oficio N° 6631 de 9 de mayo de 2022

Ref. Expediente N° NC2019/0014911

de la composición de una maltodextrina (Reiv. 1) 8 a 16% de avellanas (Reiv. 4) 1 a 10% de la composición de cacao en polvo (Reiv. 9) No se añade azúcar a la mezcla (implícito)(Reiv. 1) y dicha composición ya es untable. Por otra parte, D2 enseña: Preparado alimenticio untable (Reiv. 5) las fuentes naturales de dulzor incluyen sacarosa (líquida o sólida), glucosa, fructosa y jarabe de maíz (líquido o sólido), incluyendo jarabe de maíz con alto contenido de fructosa y jarabe de maíz con alto contenido de maltosa y mezclas de los mismos. (Párr. 77) Aceite de palma (Párr. 74) Los sólidos de cacao se pueden usar a un nivel del 0,5 al 10% en peso (Párr. 67) La manteca de cacao se incluye generalmente en el producto entre el 1 y el 10%, especialmente entre el 2 y el 5% en peso, más particularmente entre el 2 y el 3% en peso. (Párr. 65) 2.85% estabilizador de aceite de palma (Ejemplo. 1), subsanando así las diferencias presentadas entre el documento más cercano a la técnica y la solicitud. Por tanto, una persona versada en la materia, de acuerdo con las enseñanzas de D1 y D2, podría llegar a la composición del producto que reivindica el solicitante, del cual no es posible establecer ninguna ventaja técnica de acuerdo a los ejemplos mostrados en la presente solicitud.

El solicitante argumenta que “(...) El Solicitante respetuosamente se encuentra en desacuerdo con dicha afirmación. El Examinador afirma que D2 enseña la incorporación de un estabilizador a base de palma se puede incluir en el producto al 1-4%, especialmente al 2,5-3,5%. 5.13. Lo primero que se evidencia de las enseñanzas de D2 en la Columna 1, líneas 25 a 34, es que no está dirigido a “variantes de la mantequilla de nuez”, como afirma el Examinador, sino específicamente a formulaciones de mantequilla de maní “normales”. Estas formulaciones de mantequilla de maní “normales” son pastas untables de maní que tienen un muy alto nivel de maní, desde 50 a 90 o desde 90 a 95% (Columna 3, línea 67 a Columna 4, línea 3). Estas formulaciones tienen un nivel de nueces que es mucho mayor que el de la pasta untable reivindicada en la presente invención (5 a 15%). Además, se afirma que el examinador ha malinterpretado las enseñanzas de D2 en relación con el efecto estabilizador de la manteca de cacao. De hecho, la Columna 4, líneas 4 a 6 de D2 enseña que “Las pastas para untar de nueces según la invención incluyen un estabilizante que es una fracción de aceite de palma no hidrogenado, y un estabilizante que es una manteca de cacao”. Por lo tanto, D2 enseña una combinación de manteca de cacao y una fracción de aceite de palma no hidrogenado. Esto se confirma aún más en la Columna 4, líneas 37 a 42, donde D2 establece “... para ayudar a formar una red continua dentro de la mantequilla de maní durante el proceso de enfriamiento y, por lo tanto, evitar la separación del aceite durante el almacenamiento. Esta mezcla única de estabilizadores de grasa (manteca de cacao más estabilizador a base de palma no hidrogenada) además de impartir propiedades estabilizadoras superiores también imparte una sensación superior en la boca...” (énfasis añadido). De acuerdo con esto, D2 no enseña la incorporación de 1 a 10% de mantequilla de cacao en una pasta alimenticia dulce para untar sino en cambio el uso de esta mezcla única de estabilizadores de grasa (estabilizador de manteca de cacao más aceite de palma no hidrogenado). La persona versada en la materia no llegaría directamente a la presente invención a partir de la descripción de D1 en combinación con D2.

Al respecto esta Oficina aclara que D1 es el documento más cercano al estado de la técnica, y D2 se ha empleado para suplir las diferencias anteriormente mencionadas con respecto al documento más cercano, por tanto, D2 no debe contener características esenciales que ya subsana D1. Además, D2 enseña la adición de 2.85% de estabilizador de aceite de palma (Ejemplo. 1) a una pasta alimenticia. Dicho porcentaje cae en el rango que el solicitante reivindica (1-15%), a una pasta alimenticia untable. D2 enseña que la combinación de manteca de cacao y una fracción de aceite de palma no hidrogenado brinda estabilidad, entonces está la motivación para incluir esos dos elementos en D1.

Oficio N° 6631 de 9 de mayo de 2022

Ref. Expediente N° NC2019/0014911

El solicitante argumenta que *“El Solicitante llama la atención del Examinador sobre distinciones adicionales entre la presente invención y las divulgaciones de D1 y/o D2. D1 enseña que la pasta para untar comprende grasas vegetales. En contraste, la presente invención usa aceites vegetales. Además, D1 enseña que las grasas deben tener una consistencia razonablemente dura (Columna 2, líneas 26 a 27) y que las grasas deben tener un rango para derretirse corto justo debajo de la temperatura de la sangre, por ejemplo, en el rango de 27 a 37 °C, preferiblemente 30 a 32°C (Columna 2, líneas 27 a 29).*

D1 establece claramente que las grasas deben ser razonablemente duras. La implicación de D1 es que, si se utilizan grasas no duras, la pasta para untar sería menos deseable. D1 se aleja del uso de aceite vegetal como se define en la reivindicación 1 de la descripción de la presente solicitud.

Por lo tanto, la persona normalmente versada en la materia no estaría motivada a observar D2 para guiarse en grasas. Es importante apreciar que D1 y D2 están dirigidos a pastas para untar de nueces bastante diferentes. D1 está dirigido a una pasta para untar que contiene 5 a 20% de nueces, mientras que D2 esta dirigido a pastas para untar de mantequilla de maní que tienen un muy alto nivel de maní, desde 50 a 90 o desde 90 a 95% (Columna 3, línea 67 a Columna 4 línea 3).

Como se señaló anteriormente, D1 enseña a evitar el uso de grasas no duras y D2 no hace ninguna distinción particular entre grasas o aceites líquidos y sólidos, ni da ninguna indicación de su función. No hay ninguna enseñanza, sugerencia o motivación en la técnica anterior que hubiera llevado a alguien con conocimientos ordinarios a modificar D1, o a combinar las enseñanzas de D1 con las enseñanzas de D2 para llegar a la invención reivindicada”.

Al respecto esta Oficina aclara que tal y como se encuentra reivindicado, el término aceite vegetal utilizado por el solicitante, es equivalente al término “grasa vegetal” utilizado por D1. Por otra parte, D2 menciona: Aparte del aceite de nuez de alto sabor, las pastas de nuez para untar de la invención pueden incluir otros aceites o grasas añadidos además de los estabilizantes de aceite de palma y manteca de cacao mencionados anteriormente. Por aceite/grasa añadidos se entiende aceite o grasa además del que se expulsa de los cacahuetes u otros frutos secos durante la molienda pero que se incluye en la pasta para untar, y además de los estabilizadores (estabilizador a base de palma y manteca de cacao y/o equivalente y/ o sustituto y/o extensor y/o reemplazo) (párr. 73), haciendo énfasis primero, en la dualidad de los términos aceite y grasa, y segundo al uso de estos mismos en las composiciones. Además, en la reivindicación 1 del radicado N° NC2022/0003167 del 18 de marzo de 2022, no se reclama algún aceite vegetal en particular. Se resalta que la reivindicación independiente es la que contiene todas las características esenciales de la invención. Por tanto, D1 y D2, son pertinentes porque comprenden grasas y aceites vegetales, como la invención lo establece.

En cumplimiento del artículo 45 de la Decisión 486 de 2000, se le indica que debe dar respuesta dentro del término de sesenta (60) días contados a partir de la fecha de notificación de la presente comunicación. En caso de no dar respuesta al presente requerimiento, o si a pesar de la respuesta subsistieran los impedimentos para la concesión, se denegará la patente.



Oficio N° **6631** de **9 de mayo de 2022**

Ref. Expediente N° NC2019/0014911

Si como respuesta a este requerimiento, el solicitante modifica el capítulo reivindicatorio, deberá observar las instrucciones contenidas en el numeral 1.2.2.1.1., del Capítulo Primero del Título X de la Circular Única de esta Superintendencia. De igual forma, deberá tener presente que de conformidad con el literal a) del numeral 1.2.2.5.1. de la norma ibidem, será necesario acreditar el pago de la tasa por concepto de modificación a solicitudes en trámites, de conformidad con el valor establecido en la resolución de tasas vigentes.

Notifíquese el presente oficio conforme a lo dispuesto en el numeral 6.2 del Capítulo Sexto del Título I de la Circular Única, informándoles que contra el mismo no procede recurso alguno en actuación administrativa.



Edna Marcela Ramirez Orozco
DIRECTORA DE NUEVAS CREACIONES



Oficio N° 6631 de 9 de mayo de 2022

Ref. Expediente N° NC2019/0014911

INFORME DE BÚSQUEDA
EXAMEN DE PATENTABILIDAD

Solicitud No.		Examen de patentabilidad							
NC2019/0014911		1°		2°	X	3°		Revoca	
Solicitud Internacional No.		Fecha solicitud internacional: (DD/MM/AÑO)							
PCT/AU2018/050525		30 de mayo de 2018							
Fecha de determinación estado de la técnica (DD/MM/AÑO)				Prioridad		Presentación			
30/05/2017				X					
Solicitante									
THE PRINCETON GROUP INC - C40917									
Reivindicaciones que no son objeto de búsqueda por:									
Art. 14	-	Art. 15	-	Art. 20	-	Art. 25 (Falta de unidad de invención)		-	
CRITERIOS DE BÚSQUEDA									
Reivindicaciones objeto de búsqueda				1 a 25					
Palabras clave utilizadas				Nut spread and dextrin and palm oil and cocoa powder and cocoa butter.					
Clasificaciones utilizadas para la búsqueda				CIP:	A23G 1/40				
DOCUMENTOS CONSIDERADOS RELEVANTES (Documentos patente, Literatura no patente (LNP): Artículos, catálogos, etc.)									
Informes de búsqueda / Bases de datos consultadas	N° de solicitud de patente / N° de patente / Autor LNP ⁽¹⁾	Fecha de Publicación /Presentación (DD/MM/AAAA)	Reivindicaciones /Secuencias afectadas	Citas relevantes del estado de la técnica			Categoría del documento citado ⁽²⁾		
SIPI	CO09149170	30/12/2009	-	-			A		
ISA	US20130078359 WO2011107993 WO2014200909 US6045850	28/03/2013 09/09/2011 18/12/2014 04/04/2000	-	-			A A A A		
EPO	BRPI0 901526 EP0653169 ITGE20130015U1 WO2013/079716 GB2471149 BRPI0801674 US2013078359 WO2017055102 WO2015072913 WO9921439 WO2014200909	18/01/2011 17/05/1995 25/01/2015 06/06/2013 22/12/2010 23/02/2010 28/03/2013 06/04/2017 21/05/2015 06/05/1999 18/12/2014	- 1-25 - - - - 1-25 - - - -	(Reivs 1, 4 y 9) (Párrs. 65, 67, 74, 77, Ejemplo 1)			A Y A A A A Y A A A A		
USPTO	US5520950 US5294455	28/05/1996 15/03/1994	-	-			A A		
DERWENT	US5520950 US5433970	28/05/1996 18/07/1995	- -	- -			A A		
⁽¹⁾ Cita completa literatura no patente (LNP)									
Apellido, A. A. (Fecha). Título del artículo. Nombre de la revista. Volumen(Número), pp-pp.									
O									
Apellido, A. A. (Fecha). Título del artículo. Nombre de la revista. Recuperado de http://xxxxxxx.									
⁽²⁾ Categorías de documentos citados									

Oficio N° 6631 de 9 de mayo de 2022

Ref. Expediente N° NC2019/0014911

“A” Documento que define el estado general de la técnica no considerado como particularmente relevante. “E” Solicitud de patente o patente anterior pero publicada en la fecha de presentación internacional o en fecha posterior. “L” Documento citado para llamar la atención sobre por ejemplo, dudas acerca de una reivindicación de prioridad o para determinar la fecha de publicación de otra cita, siempre van acompañados de una explicación, por la cual se citan. “O” Documento del tipo actas de conferencia, este tipo de documentos siempre estará acompañado por otra letra que indique la pertinencia del documento, por ejemplo, O,X, O,Y o bien O,A. “P” Documento publicado antes de la fecha de presentación internacional pero con posterioridad a la fecha de prioridad reivindicada.	“T” Documento publicado en fecha posterior a la de presentación o la de prioridad de la solicitud internacional y no entra en conflicto con dicha solicitud, pero puede ser útil para la mejor comprensión del principio o teoría en que se basa la invención, o para demostrar que el razonamiento o los hechos en los que se basa dicha invención son incorrectos. “X” Documento particularmente relevante; la invención reivindicada no puede considerarse nueva o que implique una actividad inventiva por referencia al documento aisladamente considerado. “Y” Documento particularmente relevante; la invención reivindicada no puede considerarse que implique una actividad inventiva cuando el documento se asocia a otro u otros documentos de la misma naturaleza, cuya combinación resulta evidente para un experto en la materia.
Fecha del reporte de búsqueda: (26/04/2022)	