

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° **35881**

Ref. Expediente N° NC2018/0010639

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 24 del artículo 3° del Decreto 4886 de 2011, y

CONSIDERANDO:

Que mediante escrito radicado en esta Superintendencia el 2 de octubre de 2018, con el N° NC2018/0010639, por SOCIÉTÉ DES PRODUITS NESTLÉ S.A. (SPN), entró a fase nacional la solicitud de patente de invención titulada "INGREDIENTE TIPO SALVADO PARA PRODUCTOS ALIMENTICIOS", que corresponde a la solicitud internacional que corresponde a la solicitud internacional PCT/EP2017/057695 del 31 de marzo de 2017.

Que la solicitud fue publicada en la Gaceta de la Propiedad Industrial N° 841 el 10 de octubre de 2018, sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

Que realizado el examen de fondo mediante Oficio N° 1025, notificado el 2 de febrero 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° NC2018/0010639 el 3 de mayo de 2021, presentó las reivindicaciones 1 a 15 para que sean tenidas en cuenta al momento de realizar el examen definitivo de la solicitud. Se acepta este último capítulo reivindicatorio presentado, comoquiera que se ajusta a las prescripciones contenidas en el artículo 34 de la Decisión 486.

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 15 incluidas en el radicado bajo el N° NC2018/0010639 del 3 de mayo 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 proporcionar un material particulado comestible, fibroso tipo salvado.



Resolución N° **35881**

Ref. Expediente N° NC2018/0010639

Para resolver este problema técnico la solicitud proporciona un material particulado comestible que comprende 100 % en peso basado en el peso total del material de un material de tipo salvado, procesable, microbianamente liberado, de sabor aceptable, caracterizado porque el material de tipo salvado se selecciona de salvado de maíz, cebada o trigo.

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”*.

Así, el capítulo reivindicatorio no cumplió con el requisito de sustento en la descripción, porque nada en la descripción sustenta el desarrollo de un material comestible de salvado de maíz o cebada; un salvado que al procesarlo tenga una capacidad de retención de aceite (OHC) de 0,7 a 1,5, una humedad por debajo de 5% y donde microbianamente este liberado; tampoco se encuentra sustento de que el material de tipo salvado precursor seleccionado tenga una carga microbiana y un sabor inaceptable. Adicionalmente, las reivindicaciones caracterizan al material de tipo salvado por parámetros o resultados a alcanzar (esfericidad, capacidad de retención de aceite, microbiológicos y sabor), los cuales no son aceptables y finalmente, no son claras porque poseen términos ambiguos como “o” y “preferiblemente”.

Determinación del estado de la técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 1 de abril de 2016 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:

Estado de la técnica			
Ítem	Documento	Título	Fecha de Publicación
D1	US20140356506	“Process for modification of bran from grains and food usages thereof”	4 de diciembre de 2014
D3	Tao Wang, Xiuhua Sun, Zhanxiang Zhou, Guibing Chen, Food Research International.	“Effects of microfluidization process on physicochemical properties of wheat bran”	2012

Resolución N° 35881

Ref. Expediente N° NC2018/0010639

El documento D1¹ divulga un método para preparar un material comestible micronizado tipo salvado, que es de textura y sabor agradable, útil para incorporar en horneados, dulces, entre otros (resumen y figura 1).

El documento D3² divulga un proceso de microfluidización para proporcionar salvado de trigo micronizado (todo el documento).

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 material comestible que comprende 100% en peso basado en el peso total de un material de tipo salvado...”*

(Radicado N° NC2018/0010639 el 3 de mayo 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 los documentos D1 y D3 que representan el estado de la técnica:

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

Características esenciales	D1	D3
Un material particulado comestible que comprende	Un material particulado comestible de tipo salvado de cereal, caracterizado por: (pág. 1, párr. [0011])	Salvado de trigo particulado, caracterizado por: (Resumen)
100 % en peso basado en el peso total del material de un material de tipo salvado, procesable de maíz, cebada o trigo, caracterizado por:	Salvado de un grano seleccionado de maíz, cebada o trigo seco (sin la adición de ningún excipiente, es decir el material es 100% salvado de cereal); (pág. 2, párr. [0013])	El salvado de trigo (al cual no se le adiciona ningún excipiente, es decir es 100% salvado de trigo), caracterizado porque tiene; (pág. 743)
Un tamaño de partícula medio por volumen (Vol. MPS) de 5 a 100 micrones;	Un tamaño de partícula medio entre 5 y 100 micrones (pág. 1, párr. [0003] y figura 1).	-----
Una distribución de tamaño de partícula por volumen (Vol. PSD) caracterizada por los parámetros: $D_{90,3} \geq 200$ micrones, y $D_{50,3} \geq 40$ micrones, y $D_{10,3} \geq 15$ micrones.	-----	Una distribución de tamaño de partícula por volumen, caracterizada por: $D_{90} \geq 222.7$ μm , $D_{50} \geq 62.5$ μm y $D_{10,3} \geq 19.4$ micrones o $D_{90} \geq 109.8$ μm , $D_{50} \geq 38.1$ μm y $D_{10,3} \geq 14.2$ micrones, entre otros. (pág. 744, tab. 1).

¹ https://sobjprd.questel.fr/sobj/servlet/get_pds/US20140356506A1.pdf?userid=RYYMUC1B&type=0&pdfid=57416144&ekey=948

² <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0963996912002074>



Resolución N° 35881

Ref. Expediente N° NC2018/0010639

El documento D1 se considera el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 1 porque divulga un material comestible particulado de salvado de trigo, que tiene un tamaño de partícula medio de 150 μm , más específicamente con tamaño de partícula menor a 70 micras, de textura agradable y aceptable para los consumidores, útil para incluir en bebidas, cereales listos para comer, productos horneados, dulces, entre otros (Resumen; pág. 1, párr. [00010]; figura 1 y reiv. 3). Asimismo, enseña que es ampliamente conocido materiales de tipo salvado seco en partículas de 5 a 100 μm (pág. 1, párr. [0003]).

La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 1 y el salvado de trigo particulado divulgado de D1 consiste en que se tiene una distribución de tamaño de partícula por volumen (Vol. PSD): $D_{90,3} \geq 200$ micrones, $D_{50,3} \geq 40$ micrones, y opcionalmente, $D_{10,3} \geq 15$ micrones.

No se observa un efecto asociado a la diferencia.

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

Sin embargo, determinar la distribución de tamaño de partícula en un producto comestible, ya está divulgado en el documento 3 que se refiere a un material particulado de salvado de trigo que tiene una distribución de tamaño de partícula por volumen: $D_{90} \geq 222.7$ micrones, $D_{50} \geq 62.5$ micrones y $D_{10} \geq 19.4$ micrones (pág. 744, tab. 1)

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia, estaría motivada a incluir la distribución de tamaño de partícula por volumen del documento D3 en el producto de D1, para así llegar al objeto de la reivindicación 1. Por lo cual se considera obvia.

Adicionalmente, el documento D3 menciona que el salvado de trigo tiene un tamaño de partícula entre 29 a 65 y 20 a 42 micras aproximadamente (pág. 744, tab. 1). Asimismo, se destaca que es ampliamente conocido en el estado de la técnica que el salvado de trigo micronizado puede sustituir ingredientes calóricos en composiciones alimenticias y de esta forma mejorar las propiedades saludables en los alimentos³.

Las reivindicaciones dependientes 2 a 11 y 14 a 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, el método reclamado en la solicitud no tiene nivel inventivo, teniendo en cuenta que la reivindicación 13 está referida a: *“Un método para obtener un material particulado...”*

(Radicado N° NC2018/0010639 del 3 de mayo de 2021).

La siguiente tabla presenta la comparación entre las características técnicas esenciales de la solicitud estudiada, mencionadas en la reivindicación 12, y las reveladas en los documentos D1 y D3 que representan el estado de la técnica:

³<https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/j.1365-2621.1978.tb02550.x>



Resolución N° 35881

Ref. Expediente N° NC2018/0010639

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

Características esenciales	D1	D3
Un método para obtener un material particulado comestible, que comprende:	Un proceso para obtener un material particulado comestible, que comprende:	Un proceso para obtener un material particulado comestible, que comprende:
a. Proporcionar un material de tipo salvado precursor de maíz, cebada o trigo,	Proporcionar salvado de maíz, trigo, cebada, entre otros; (pág. 2, párr. [0013])	Proporcionar salvado de trigo; (pág. 743)
b. Calentar el material de tipo salvado a una temperatura de 95 a 160 °C por 1 a 10 minutos <u>o</u> calentar en microondas a una potencia de 100W a 990 W por 1 a 10 minutos (según la etapa c este paso es opcional)	Cocinar el salvado a una temperatura de 121 a 143 °C, por un periodo de 30 segundos a 4 minutos; (pág. 1, párr. [0011])	-----
c. Moler el material en la etapa a <u>o</u> b., para obtener un material de tipo salvado con:	Moler el salvado que se cocina con un chorro de vapor o que se seca, para obtener; (pág. 1, párrafos [0011] a [0013] y reivindicaciones 1 a 2)	Moler la suspensión de salvado de trigo; (pág. 744).
Un tamaño de partícula medio por volumen (Vol. MPS) de 5 a 100 micrones;	Un tamaño de partícula medio menor a 70 micrones. (reiv. 3).	-----
Una distribución de tamaño de partícula por volumen (Vol. PSD) caracterizada por los parámetros: D _{90,3} ≥ 200 micrones, y D _{50,3} ≥ 25 micrones y D _{10,3} ≥ 8 micrones.	-----	Una distribución de tamaño de partícula por volumen, caracterizada por: D ₉₀ ≥ 222.7 μm, D ₅₀ ≥ 62.5 μm y D _{10,3} ≥ 19.4 micrones o D ₉₀ ≥ 109.8 μm, D ₅₀ ≥ 38.1 μm y D _{10,3} ≥ 14.2 micrones, entre otros. (pág. 744, tab. 1).

El documento D1 se considera el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 12 porque divulga un método para producir un material particulado comestible de salvado de trigo, que comprende las etapas de proporcionar salvado de trigo, calentar y moler el salvado seco o húmedo para obtener un producto sabroso con tamaños de partículas menores a 70 micras (resumen; pág. 1, párr. [0011] a [0013] y reivindicaciones 1 a 2).

La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 12 y el método divulgado de D1 consiste en que se especifica la distribución de tamaño de partícula del material particulado que se obtiene.

No se observa un efecto asociado a la diferencia puesto que ya existen métodos para obtener salvado de trigo micronizado útil para elaborar productos alimenticios.

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

Sin embargo, el especificar la distribución de tamaño de partícula, ya está divulgado en el documento D3 que se refiere a un proceso de microfluidización de salvado de trigo para obtener un material micronizado que tiene una distribución de tamaño de partícula, caracterizada por: D₉₀ ≥ 222.7 μm, D₅₀ ≥ 62.5 μm y D_{10,3} ≥ 19.4 micrones o D₉₀ ≥ 109.8 μm, D₅₀ ≥ 38.1 μm y D_{10,3} ≥ 14.2 micrones, entre otros (pág. 744, tab. 1). Adicionalmente,

Resolución N° 35881

Ref. Expediente N° NC2018/0010639

Menciona que la etapa de moler es ampliamente conocida en el estado de técnica (pág. 746).

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia, estaría motivada a incluir la distribución de tamaño de partícula del documento D2 en el método de D1, para así llegar al objeto de la reivindicación 12. Por lo cual se considera obvia.

Adicionalmente, el describir el tipo de molino y las condiciones para su operación no aporta nivel inventivo al método, puesto que hace parte del trabajo rutinario de una persona normalmente versada en la materia incluir estas características en un método, así lo muestra D3 donde describen el molino y las condiciones para su operación y menciona que la etapa de moler es ampliamente conocida en el estado de la técnica (pág. 746). Asimismo, D1 divulga que el salvado obtenido se puede incorporar en productos horneados, cereales tipo granola, barritas saludables, entre otros (pág. 1, párr. [0010]).

Las reivindicaciones dependientes 13 a 15 no mencionan alguna característica que, junto con las características de la reivindicación independiente, aporte nivel inventivo al método de la reivindicación 12, por lo cual se considera que no tienen nivel inventivo.

Respuesta a los argumentos del solicitante

El Solicitante enfatiza “...que el capítulo reivindicatorio modificado presentado junto con el presente memorial cuenta con la suficiente claridad, concisión y sustento para definir la materia a reclamar y supera por completo las objeciones de la Señora Examinadora y, por ende, cumple a cabalidad con lo estipulado por el Artículo 30 de la Decisión Andina 486 de 2000”.

Esta Oficina manifiesta que pese a las modificaciones realizadas al capítulo reivindicatorio se mantienen las objeciones de claridad y de falta de sustento, ya que la etapa de someter a calor el salvado es opcional según la etapa de moler el salvado del paso a) (proporcionar un material de tipo salvado precursor seleccionado de salvado de maíz, cebada y trigo) o del paso b) (calentar el material precursor a una temperatura de 95 a 160 °C). Asimismo, se menciona que la tecnología para moler o triturar el salvado se selecciona de molino de chorro o celular, pero no se especifica si el molino de chorro es de vapor de agua o de aire, por lo tanto, no se puede asegurar que el salvado se muele seco. Se reitera que las reivindicaciones deben ser claras por sí mismas y estar sustentadas en el capítulo descriptivo.

El solicitante manifiesta, que la presente solicitud tal como está reclamada, sí cumple el requisito de nivel inventivo y señala los siguientes argumentos:

«...D1, como bien indica la Examinadora, describe un producto de salvado modificado con textura suave y agradable para usar en comida, el cual se obtiene a través del método como se describe en el párrafo que se observa a continuación:

“El primer paso es cocinar el salvado a altas temperaturas de 250 ° Fahrenheit a 290 ° Fahrenheit (121 ° a 143 ° Celsius) durante un período de tiempo total de entre 30 segundos y 4 minutos inclusive, más preferiblemente entre 1 minuto y 3 minutos, inclusivo. El contenido de humedad inicial del salvado es típicamente del 15% o en peso basado en el peso total, y después de la etapa de cocción varía del 60 al 90% en peso, más preferiblemente del 75 al 85% en peso. (...) La suspensión de salvado cocida se somete

Resolución N° **35881**

Ref. Expediente N° NC2018/0010639

entonces preferiblemente a una etapa de micromolido acuoso.” (Traducción del párrafo [0011] del D1)

A este respecto, cabe resaltar que el procedimiento divulgado en D1 requiere la formación de una suspensión de salvado antes de realizar la molienda. Así entonces, me permito afirmar que el documento D1 enseña en contra de moler salvado seco (es decir, salvado que no ha estado en forma de suspensión), lo cual es una clara distinción frente al método que se busca proteger en la nueva reivindicación 12».

Frente a este argumento esta Oficina aclara que es cierto que D1 especifica la etapa adicional de formar una suspensión, sin embargo, es el documento más cercano del estado de la técnica de la actual reivindicación 12, toda vez que hace parte del mismo campo técnico: Un proceso para formar un producto de salvado que comprende las etapas de cocinar (calentar) el salvado por 30 segundos a 4 minutos y moler, como lo divulga la presente solicitud, asimismo, contrario a los argumentos del Solicitante, D1, sí muestra que el salvado cocido en algunas realizaciones se seca antes de moler (párr. [0013]).

«...en el párrafo [0010] de D1 se indica lo siguiente: “En el pasado, el salvado ha sido sometido a molienda para reducir el tamaño del salvado con la esperanza de que esto produzca un producto agradable. Estos intentos no han tenido un éxito total ya que las partículas de salvado de tamaño reducido todavía tienen una textura arenosa e inaceptable y una sensación en la boca para los consumidores. El salvado producido según algunas realizaciones tiene una textura suave y agradable y es más aceptable para los consumidores.”

A partir de este párrafo entonces es posible denotar que la formación de suspensión de salvado es una etapa esencial del método enseñado por D1, y una persona versada en la técnica no tendría motivación alguna para eliminarla, ya que esta es necesaria para obtener un material de salvado” (...) de textura suave y agradable”, el cual es el objetivo de D1. Por lo tanto, me permito afirmar que el método reclamado en la nueva reivindicación 12 no es de ninguna manera derivable del documento D1 citado por la Examinadora».

Esta Oficina aclara que D1 revela que la etapa de cocinar el salvado a una temperatura 121 a 143 °C por 30 segundos a 4 minutos (250° a 290° Fahrenheit) mejora las propiedades organolépticas del salvado, por lo tanto, una persona normalmente versada en la materia se vería motivada a calentar el salvado de otras maneras para obtener un salvado sabroso sin tener que recurrir a una experimentación excesiva, ya que es ampliamente conocido en el estado de la técnica que el someter a calentamiento un material alimenticio reduce la carga microbiológica, mejorando o manteniendo el sabor de los alimentos, por lo cual, no es la formación de la suspensión, si no, que puede ser el calentamiento lo que mejora las propiedades organolépticas del salvado, por lo tanto, contrario a los argumentos del Solicitante D1 si afecta el nivel inventivo se la solicitud.

“...me permito recalcar que D1 no enseña las partícula específicas de la presente solicitud ya que este no hace mención alguna de la forma de las partículas y la distribución de tamaño de partícula divulgado allí difiere de manera importante con la que las partículas de esta solicitud presentan. A este respecto, quisiera aclarar que el material reclamado en la reivindicación 1 del capítulo reivindicatorio presentado junto a este memorial contiene partículas caracterizadas por tener:

- una esfericidad de partícula media como se mide por un Smedio mayor que o igual a 0,75;



Resolución N° 35881

Ref. Expediente N° NC2018/0010639

- una distribución de tamaño de partícula por volumen (Vol. PSD) caracterizada por los parámetros D90,3 menor que o igual a 200 micrones, y D50,3 menor que o igual a 40 micrones, y D10,3 menor que o igual a 15 micrones”.

Esta Superintendencia reitera nuevamente, que es cierto que D1 no enseña la distribución de tamaño de partícula del salvado de trigo, sin embargo, enseña un tamaño de partícula medio de 5 a 100 micrones de salvados seleccionados de trigo, maíz, arroz, entre otros (pág. 1, párr. [003]), específicamente la reivindicación 3 divulga un salvado de trigo con un tamaño de partícula menor a 70 micras, por esta razón, D1 no afecta la novedad, pero si el nivel inventivo de la presente solicitud. Respecto a la forma esférica de la partícula, como ya se ha mencionado, no hace parte de una característica técnica esencial, si no, de un parámetro o resultado a alcanzar.

“Ahora bien, con respecto al PSD, al observar la Figura 1 del documento D1 se puede denotar que es significativamente distinta a la reclamada en la reivindicación 1:

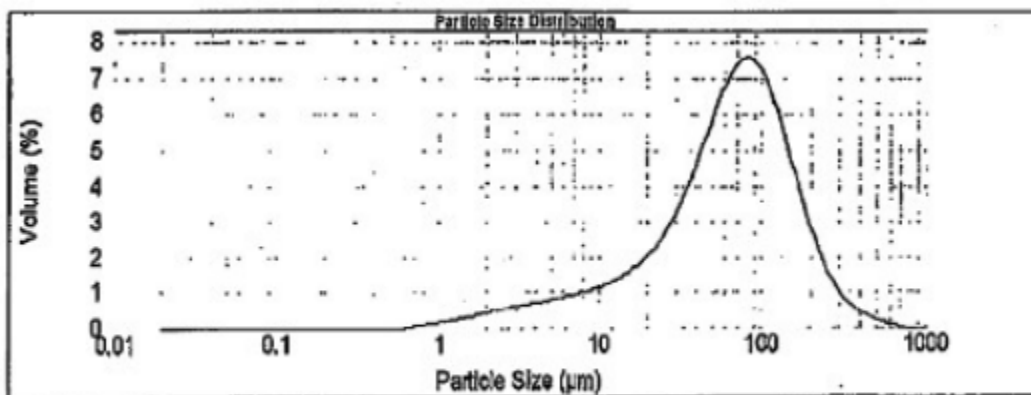


Figura 1 del documento D1

Al observar esta figura, me permito resaltar que las partículas de D1 no cumplen con el criterio de D90 ya que más del 10% del área de la curva está por encima de 200 micras, teniendo en cuenta la escala del gráfico. Adicionalmente, el parámetro de D50 tampoco se cumple ya que este está mucho más cercano a 100 micras que a lo que se está reclamando en la presente solicitud. Teniendo esto en cuenta, me permito afirmar que el material que D1 enseña contiene unas características que son más cercanas al salvado virgen identificado como Ejemplo Comparativo N (cuyas propiedades se pueden observar en la pág. 104, Tabla 9 de la descripción de esta solicitud), que a las del material que se busca proteger”.

Se reitera nuevamente que esta Oficina ha reconocido la novedad de la invención, toda vez que D1 no divulga la distribución del tamaño de partícula del salvado como lo muestra la presente solicitud, sin embargo, D1 si enseña un salvado particulado que comprende un tamaño de partícula medio entre 5 y 100 micrones (pág. 1, párr. [0003] y figura 1), tal cual lo menciona esta Solicitud.

En relación con el documento D3 y su combinación con D1

“El documento D3 es un artículo cuyo objetivo es determinar si el tratar el salvado de trigo mediante microfluidización permitiría disminuir su tamaño de partícula y no se refiere de ninguna manera a las posibles aplicaciones que esta tecnología tendría. Los resultados

Resolución N° 35881

Ref. Expediente N° NC2018/0010639

*presentados allí indican que la mayoría de las muestras obtenidas a través del proceso implementado se encuentran fuera del alcance de lo reclamado en la presente solicitud debido a que sus PSD son distintas y todas presentan capacidades de retención de aceite (observables en la Tabla 3, pág. 746) mucho más altos del rango presente en la reivindicación 1. Por lo tanto, **el material particulado reclamado en la presente divulgación no es derivable del documento D3.***

*Adicionalmente, quisiera indicar que, contrario a lo que la Examinadora concluye en su análisis, una persona versada en la técnica **no se vería motivada a combinar las enseñanzas de los documentos D1 y D3** para obtener el objeto de las reivindicaciones 1 y 12. A este respecto, me permito señalar que **la distribución del tamaño de partícula del material de D1 se obtiene utilizando el método específico divulgado allí.** El documento D1 resalta la importancia de utilizar dicho método frente a otras alternativas, como se mencionó anteriormente. Por lo tanto, **no es posible simplemente reemplazar los tamaños de las partículas de D1 con las de D3** ya que esta propiedad se obtiene usando métodos específicos, y los métodos de D1 y D3 son significativamente distintos”*

Es importante aclarar al solicitante que el análisis de nivel inventivo no se realiza evaluando las enseñanzas de los documentos de manera independiente, sino que es la combinación de las enseñanzas de D1 y D3 las que llevan a hacer obvia la materia reclamada. Por lo tanto, aunque D1, no enseñe específicamente la distribución de tamaño de partícula del material particulado tipo salvado, si enseña claramente la obtención de un material de tipo salvado con tamaño de partícula menor a 70 micras (reiv. 3), útil en la elaboración de horneados, dulces, entre otros, gracias a que tiene una buena textura y es sabroso (resumen y pág. 1, párr. [0005]) que es el propósito de la presente solicitud, también enseña un método para prepararlo que incluye la etapa de moler salvado de trigo seco previamente sometido a calor (reivindicaciones 1 y 2), tal como lo menciona la presente solicitud. Mientras que D3, menciona específicamente un proceso para micronizar salvado de trigo, donde se obtiene una distribución de tamaño de partícula: $D_{90} \geq 222.7 \mu m$, $D_{50} \geq 62.5 \mu m$ y $D_{10,3} \geq 19.4$ micrones, entre otras (pág. 744, tab. 1), que es la distribución que se desea obtener, por tanto, D3 complementa el documento D1.

“Sumado a ello, es importante denotar que el problema que esta invención busca resolver y, por lo tanto, la ventaja técnica que proporciona se relaciona con el reemplazo de azúcar en un alimento. En la presente solicitud se divulga que, si bien los salvados de trigo son productos abundantes y de bajo costo (que hacen que sean atractivos para reducir el uso de azúcar), su incorporación a composiciones utilizadas en productos alimenticios ha presentado desafíos técnicos importantes en relación con la textura, el sabor y la eficiencia de su procesamiento. En este sentido, esta solicitud presenta un método para obtener un material particulado a base de salvado con una distribución de tamaño de partículas específico que presenta una ventaja significativa en relación con la textura y el sabor logrado. Esto se puede observar en los ejemplos 17 a 20 y 21 a 27, los cuales permiten obtener una composición para productos alimenticios con una textura más adecuada en comparación con salvado no tratado o tratado mediante otros métodos. Además de esto, las composiciones obtenidas permiten lograr una reducción de azúcar significativa y manteniendo unas propiedades sensoriales comparables con barras de confitería disponibles comercialmente como Lion®.

Por otra parte, los documentos D1 y D3 no proporcionan ni se refieren de alguna manera a una solución para el problema de la reducción de azúcar en composiciones alimenticias. D1 por su parte se relaciona con la adición de fibra a un producto alimenticio (lo cual es distinto al problema que esta solicitud busca resolver), mientras que D3 busca evaluar el efecto de un proceso específico de micronización en el tamaño específico”.



Resolución N° 35881

Ref. Expediente N° NC2018/0010639

Esta Superintendencia le reitera al Solicitante que D1 es muy claro en revelar el mismo efecto técnico que muestra la presente solicitud, ya que muestra que el salvado que obtienen es sabroso, tiene una textura suave y sin sabor arenoso, por lo cual estas mejoras permiten que el salvado esté presente en alimentos o bebidas en una cantidad de hasta 50% en peso basado en el peso total del alimento o bebida (pág. 1, párrafos [0004] y [0005]), por lo cual la presente solicitud no presenta un efecto técnico sorprendente o inesperado. Asimismo, se insiste que es conocido en el estado de la técnica que el salvado de trigo micronizado puede sustituir ingredientes calóricos en composiciones alimenticias y de esta forma mejorar las propiedades saludables en los alimentos⁴.

*“A partir de todo lo anterior, me permito entonces afirmar una vez más que **no existe motivación alguna para combinar las enseñanzas de los documentos D1 y D3 para obtener la invención aquí reclamada**, teniendo en cuenta que dichos documentos no se relacionan con el problema técnico que se busca resolver, no obtienen los efectos técnicos que la invención presenta y no existe motivación alguna para reemplazar los tamaños de partícula de D1 con los de D3”.*

Por todo lo expuesto y contrario a los argumentos del Solicitante, esta Superintendencia concluye que la presente solicitud carece de nivel inventivo frente a las enseñanzas de D1 y D3.

En relación a la solicitud de un examen de patentabilidad adicional

El Solicitante manifiesta que en caso de que “... no se considere suficientes los argumentos presentados en respuesta al Oficio N° 1025, solicito amablemente se me notifique para proceder a realizar el pago por concepto de un nuevo examen de patentabilidad”.

Esta Oficina aclara que ya se han realizado tres exámenes de patentabilidad de la presente solicitud, por lo cual considera que no es necesario realizar un cuarto examen de patentabilidad teniendo en cuenta que no se presentó una modificación sustancial del capítulo reivindicatorio, ni el pago de la tasa correspondiente a un nuevo examen de patentabilidad; además de que es posible seguir empleando los documentos citados en el Oficio No 1025, ante los cuales el solicitante ya tuvo la oportunidad de exponer sus argumentos.

Que de acuerdo con la modificación presentada por el solicitante en el escrito radicado bajo el N° NC2018/0010639 el 30 de junio de 2020 y teniendo en cuenta el objeto de la solicitud, se modifica el título de la invención el cual quedará de la siguiente manera: “INGREDIENTE TIPO SALVADO PARA PRODUCTOS ALIMENTICIOS”.

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

⁴<https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/j.1365-2621.1978.tb02550.x>



Resolución N° 35881

Ref. Expediente N° NC2018/0010639

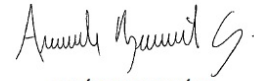
RESUELVE

ARTÍCULO 1: Denegar la patente de invención a la creación titulada “INGREDIENTE TIPO SALVADO PARA PRODUCTOS ALIMENTICIOS”.

ARTÍCULO 2: Notificar el contenido de la presente resolución a SOCIÉTÉ DES PRODUITS NESTLÉ S.A. (SPN), 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 junio de 2022



ANDRÉS BARRETO GONZÁLEZ
SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Firmado digitalmente
por: ANDRÉS
BERNARDO BARRETO
GONZALEZ
Fecha: 2022.06.09
17:01:01 COT
Razón: Validez jurídica.
Ubicación: Bogotá,
Colombia.

