

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 512 de 16 de enero de 2023

Ref. Expediente N° NC2021/0008337

Señores

THE PRINCETON GROUP INC – C40917

TÍTULO DE LA SOLICITUD: “UN PRODUCTO ALIMENTICIO UNTABLE”

NUMERO DE SOLICITUD INTERNACIONAL: PCT/IB2019/060205

FECHA DE PRESENTACIÓN INTERNACIONAL: 27 de noviembre de 2019.

PRIORIDAD: 27/11/2018, GB (REINO UNIDO), 1819252.6

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 25 de febrero de 2022 bajo el número NC2022/0002048, 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 proporcionar una crema alternativa de avellana o chocolate la cual no contenga aceite de palma.

Para resolver dicho problema técnico, la solicitud en estudio plantea una crema dulce con bajo contenido de azúcar que comprende: un producto de cacao en forma de polvo de cacao y manteca de cacao, donde la cantidad de polvo de cacao en la crema cae en el rango de 2 a 25 % en peso de la crema total, donde la cantidad de manteca de cacao en la crema cae en el rango de 1 a 15 % en peso de la crema total; un producto de nuez donde la cantidad del producto de nuez en la crema cae en el rango de 2% a 20% en peso de la crema total; un aceite vegetal que se selecciona de entre los siguientes: aceite de girasol, aceite de coco, aceite de colza, aceite de karité, aceite de grano de soja, aceite de oliva, aceite de cacahuete, aceite de cártamo, aceite de semilla de algodón, aceite de maíz, donde el aceite vegetal presente en la crema se encuentra en una cantidad mayor al 10 % en peso de la crema total; un polisacárido seleccionado de una o más maltodextrinas, donde el contenido de maltodextrina en la crema se encuentra entre el 10 % y el 40 % en peso de la crema total; una harina seleccionada del grupo que consiste en harina de almendras, harina de plátano, harina de coco, harina de chía, harina de maíz, harina de cebada, harina de espelta, harina de soja, harina de cáñamo, harina de papa, quinoa, harina de teff, harina de centeno, harina de amaranto, harina de arrurruz, harina de garbanzo (garbanzo), harina de anacardo, harina de lino, harina de macadamia, harina de mijo, harina de sorgo, harina de arroz, harina de tapioca y mezclas de estas donde el contenido de harina en la crema se encuentra entre 5 % y 30 % en peso de la crema total; y un edulcorante que está presente en la crema en una cantidad de al menos 3% en peso de la crema total; en donde el contenido de azúcar de la crema no es mayor a 10 % en peso de la crema total; donde el contenido del aceite de palma de la crema es menor al 5 % en peso de la crema total.



Oficio N° 512 de 16 de enero de 2023

Ref. Expediente N° NC2021/0008337

3. Reivindicaciones estudiadas

El presente estudio se basa en el capítulo reivindicatorio presentado el 25 de febrero de 2022.

4. De la solicitud de patente

4.1. 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. (...)"

No es claro, como si el problema planteado es obtener una crema alternativa de avellana o chocolate, la cual no contenga aceite de palma; la reivindicación 1 menciona que el producto tiene un contenido de aceite de palma menor al 5%. Resulta incoherente. Revisar dicha reivindicación.

Adicionalmente la reivindicación 7 menciona crema no contiene aceite de palma, pero la reivindicación 1 menciona que contiene aceite de palma menor al 5%, se sugiere hacer la claridad del caso.

No es coherente que en la reivindicación 8 y 30 se mencione *"Una crema de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 7, en donde la crema no contiene aceite de oliva"* y *"Una crema de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 27 a 29, en donde el aceite vegetal está libre de aceite de oliva"*, pero en la reivindicación 1 menciona un aceite vegetal que se selecciona de entre los siguientes: (...) aceite de oliva (...). Se solicita dar claridad del caso.

Esta oficina informa que, los términos: *"menor"* (Reiv. 1) *"al menos"*, (Reivs. 1, 11, 13, 22), *"o más"* (Reiv. 3 y 17), *"menos"* (Reiv. 6) *"aproximadamente"* (Reivs. 10 y 15), son imprecisos, por lo cual, no permiten distinguir la invención del estado de la técnica. Se sugiere sustituirlos por términos precisos o rangos concretos.

En consecuencia, es necesario que allegue las aclaraciones o modificaciones correspondientes para dar cumplimiento a lo establecido en el citado artículo.

5. Determinación del Estado de la Técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 27 de noviembre de 2018, 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	US5520950	"Edible composition and a process for its preparation"	28 de mayo de 1996
D2	US2013078359	"Peanut Spread"	28 de marzo de 2013

Oficio N° 512 de 16 de enero de 2023

Ref. Expediente N° NC2021/0008337

D1¹ divulga una composición comestible del tipo de nuez para untar que comprende: 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, 5 a 20% de la composición de nueces comestibles finamente molidas, 3 al 15 % de la composición de una maltodextrina baja en ED, del 5 al 20 % de la composición de una grasa vegetal, del 0 al 30 % de la composición del 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. (Reiv. 1)

D2² divulga una crema para untar de frutos secos que comprende a) nueces; b) manteca de cacao y/o sustituto de manteca de cacao y/o equivalente de manteca de cacao y/o sustituto de manteca de cacao y/o diluyente de manteca de cacao, todos no hidrogenados; y c) un estabilizador de fracción de aceite de palma no hidrogenado (Reiv. 1).

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 (NC2022/0002048 del 25 de febrero de 2022) refiere a: *“Una crema dulce con bajo contenido de azúcar (...)”*. A continuación, se presenta la tabla comparativa entre el objeto reivindicado y los documentos encontrados en el estado de la técnica:

CARACTERÍSTICAS ESENCIALES	D1	D2
Una crema dulce con bajo contenido de azúcar que comprende:	Una composición comestible del tipo de nuez para untar que comprende (Reiv. 1)	Una crema para untar de frutos secos (Reiv. 1)
Polvo de cacao: 2 a 25% Manteca de cacao: 1 a 15%	Polvo de cacao: 1 a 10% (Reiv. 1) -	- Manteca de cacao: 1 a 10% (Párr. 65)
Producto de nuez: 2 a 20%	Nuez: 5 a 20% (Reiv. 1)	Nuez (Reiv. 1)
Aceite vegetal: más de 10%	Grasa vegetal: 5 a 20%	grasa vegetal, (...) girasol, (Párr. 74)
Maltodextrina: 10 a 40%	Maltodextrina: 3 a 15%	-
Harina: 5 a 30%	-	Harina de maní: 5 a 10% (Párr. 71)
Edulcorante: al menos 3%	Edulcorante: 0.03%	Edulcorante: 2 a 20% (Párr. 77)
Azúcar: No es más de 10%	Azúcar 0%	Azúcar: 2 a 20% (Párr. 77)

¹https://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/originalDocument?CC=US&NR=5520950A&KC=A&FT=D&ND=3&date=19960528&DB=&locale=en_EP

²https://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/originalDocument?CC=US&NR=2013078359A1&KC=A1&FT=D&ND=3&date=20130328&DB=&locale=en_EP



Oficio N° 512 de 16 de enero de 2023

Ref. Expediente N° NC2021/0008337

Aceite de palma: menos del 5%	Aceite de palma: 0%	2.85% estabilizador de aceite de palma (Ejemplo. 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 nuez para untar que comprende: 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, 5 a 20% de la composición de nueces comestibles finamente molidas, 3 al 15 % de la composición de una maltodextrina baja en ED, del 5 al 20 % de la composición de una grasa vegetal, del 0 al 30 % de la composición del 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. (Reiv. 1)

La diferencia entre la invención definida entre la reivindicación 1 y el producto divulgado en D1, consiste en que la crema contiene manteca de cacao de 1 a 15%, y harina de 5 a 30%.

No hay evidencia de que el incluir específicamente que la crema contenga manteca de cacao de 1 a 15%, y harina de 5 a 30% proporcione algún efecto técnico diferente al que ya proporcionaba el objeto de D1.

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 obtener un producto alternativo?

Sin embargo, el incluir que la crema contiene manteca de cacao de 1 a 15%, y harina de 5 a 30%, ya está divulgado en D2 que se refiere a una crema para untar de frutos secos que comprende a) nueces; b) manteca de cacao y/o sustituto de manteca de cacao y/o equivalente de manteca de cacao y/o sustituto de manteca de cacao y/o diluyente de manteca de cacao, todos no hidrogenados; y c) un estabilizador de fracción de aceite de palma no hidrogenado. (Reiv. 1), Manteca de cacao: 1 a 10% (Párr. 65), Harina de maní: 5 a 10% (Párr. 71).

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a incluir que la crema contenga manteca de cacao de 1 a 15%, y harina de 5 a 30% del D2 en el producto de D1, para así llegar al objeto de la reivindicación 1. Por lo cual se considera obvia.

Las reivindicaciones dependientes 2 a 32 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.

7. Conclusión

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

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	US5520950	1 a 32	Nivel inventivo
D2	US2013078359	1 a 32	Nivel inventivo

Oficio N° 512 de 16 de enero de 2023

Ref. Expediente N° NC2021/0008337

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.

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° 512 de 16 de enero de 2023

Ref. Expediente N° NC2021/0008337

INFORME DE BÚSQUEDA
EXAMEN DE PATENTABILIDAD

Solicitud No.		Examen de patentabilidad							
NC2021/0008337		1°	X	2°		3°		Revoca	
Solicitud Internacional No.		Fecha solicitud internacional: (DD/MM/AÑO)							
PCT/IB2019/060205		27 de noviembre de 2019							
Fecha de determinación estado de la técnica (DD/MM/AÑO)				Prioridad			Presentación		
27/11/2018				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 32					
Palabras clave utilizadas				Nut spread and dextrin and palm oil and cocoa powder and cocoa butter.					
Clasificaciones utilizadas para la búsqueda				CIP:	A23D 7/005, A23G 1/36, A23G 1/40, A23G 1/48, A23G 1/56				
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	NC2019/0014911	24/04/2020	-	-				E	
ISA	US5520950	28/05/1996	1 a 32	Documento entero				Y	
	BRPI0801674	23/02/2010	-	-				A	
	US2005/142276	30/06/2005	-	-				A	
	WO2011/107993	09/09/2011	-	-				A	
Derwent	ITGE20130015U1	25/01/2015	-	-				A	
	WO2013/079716	06/06/2013	-	-				A	
	GB2471149	22/12/2010	-	-				A	
Patbase	US2013078359	28/03/2013	1 a 32	Documento entero				Y	
Orbit	US5520950	28/05/1996	-	-				A	
	US5433970	18/07/1995	-	-				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									
“A” Documento que define el estado general de la técnica no considerado como particularmente relevante.					“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.				
“E” Solicitud de patente o patente anterior pero publicada en la fecha de presentación internacional o en fecha posterior.					“X” Documento particularmente relevante; la invención reivindicada no puede considerarse nueva o que implique una actividad inventiva por referencia al documento aisladamente considerado.				
“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.									



Oficio N° 512 de 16 de enero de 2023

Ref. Expediente N° NC2021/0008337

“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.	“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: (14/12/2022)	

