

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 830

Ref. Expediente N° NC2017/0005877

Por la cual se deniega una Patente de Invención

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO (E)

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 13 de julio de 2017 con el N° NC2017/0005877, REINEL ANDRES PINO ORDOÑEZ, presentó la solicitud de patente de invención titulada “BARRA NUTRICIONAL NATURAL A BASE DE FRUTOS SECOS, CEREALES Y LEGUMBRES”.

Que la solicitud fue publicada en la Gaceta de la Propiedad Industrial N° 811 el 21 de noviembre de 2017, sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

Que realizado el examen de fondo mediante Oficio N° 12397, notificado el 02 de octubre de 2020, se requirió al solicitantes en los términos del artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina para que presentaran 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° NC2020/0016107 el 22 de diciembre de 2020, presentó las reivindicaciones 1 a 7 que reemplazan las originalmente presentadas. Posteriormente, mediante escrito radicado bajo el N° NC2017/0005877 el 29 de diciembre de 2022, respondió oportunamente el requerimiento formulado, sin presentar modificaciones al capítulo reivindicatorio.

Sin embargo, no se acepta el nuevo capítulo reivindicatorio presentado bajo el N° NC2020/0016107 el 22 de diciembre de 2020, comoquiera que no se ajusta a las prescripciones contenidas en el artículo 34 de la Decisión 486, toda vez que en las reivindicaciones se menciona:

*“(…) frutos secos en un 11% seleccionados entre nuez, almendra o mezclas de estos;
b) cereales en un 11% seleccionados entre avena, cebada o mezclas de estos;
c) legumbres entre el 2 y 50% seleccionados entre lenteja, garbanzo, frijol, soya y/o mezclas de estos; y
d) un endulzante natural entre 31 y 40% (...)”,*

donde el 11% señalado para frutos secos y cereales no se encuentra mencionado, ni ejemplificado en la descripción de la presente solicitud. De igual forma tampoco se menciona el 31 a 40% del endulzante natural.

Por lo cual se considera que existe una ampliación del objeto de la solicitud. En consecuencia, se tendrá en cuenta el capítulo reivindicatorio presentado con el radicado NC2017/0005877 del 7 de noviembre de 2019.

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,

Resolución N° 830

Ref. Expediente N° NC2017/0005877

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 10 incluidas en el radicado bajo el N° NC2017/0005877 del 7 de noviembre de 2019, 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 una barra nutricional natural, donde se conserven las propiedades nutritivas de los ingredientes originales.

Para resolver este problema técnico, la solicitud en estudio proporciona una barra nutricional compuesta de frutos secos, legumbres, cereales, un endulzante natural y no contiene aditivos conservantes, colorantes o saborizantes. De la misma manera, proporciona su proceso de elaboración.

Determinación del estado de la técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 13 de julio de 2017 que corresponde a la fecha de presentación nacional.

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
D2	Lima, J. C. R., DE FREITAS, J. B., Czeder, L. D. P., Fernandes, D. C., & Naves, M. M. V	Qualidade microbiológica, aceitabilidade e valor nutricional de barras de cereais formuladas com polpa e amêndoa de baru"	2010
D3	Badillo Bustamente	"Elaboración de una barra energética con cereales como: avena, cebada y trigo, adicionando espirulina y ciruela pasa"	2011
D4	BR102014016979	Barra de cereais enriquecida com feijão-caupi, fibra de caju, mel e castanha de caju e o seu respectivo processo de obtenção	14/03/2017
D5	CN104413481	Nutritional bar containing Enteromorpha prolifera, apple and cereals	18/03/2015

D2¹ divulga un estudio de evaluar la calidad microbiológica, la aceptabilidad y las características nutricionales de las barras de cereal (abstract).

¹URL:<https://revistas.ufpr.br/alimentos/article/view/20450/13887>

Lima, J. C. R., DE FREITAS, J. B., Czeder, L. D. P., Fernandes, D. C., & Naves, M. M. V. (2010). Qualidade microbiológica, aceitabilidade e valor nutricional de barras de cereais formuladas com polpa e amêndoa de baru. Boletim do Centro de Pesquisa de Processamento de Alimentos, 28(2).

Resolución N° 830

Ref. Expediente N° NC2017/0005877

D3² divulga la elaboración de una barra energética con cereales como: avena, trigo y cebada, adicionando espirulina y uvas pasas (abstract).

D4³ divulga una barra de cereal enriquecida con harina de frijol-caupí y su respectivo proceso de obtención de la presente patente de invención comprende una formulación y proceso de obtención de barra de cereal enriquecida con harina de frijol-caupí, que se distingue por su alto valor nutricional y funcional con buenas propiedades organolépticas (abstract).

D5⁴ divulga una barra nutricional adecuada para las personas en la alimentación diaria, especialmente las personas ocupadas, incluidos los niños y las personas mayores, un suplemento nutricional y para una inmunidad creciente. (abstract).

Examen de Patentabilidad (Art. 14 D486)

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, la barra nutricional reclamada en la solicitud no tiene nivel inventivo, teniendo en cuenta que la reivindicación 1 está referida a: *“Una barra nutricional natural caracterizada porque comprende como ingredientes: (...)”* (Radicado NC2017/0005877 del 7 de noviembre de 2019).

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 D4 y D2 que representan el estado de la técnica:

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

Características esenciales	D4	D2
Barra nutricional que comprende:	Barra enriquecida (abstract, reivindicación 1)	Barra de cereal (materiales y métodos)
Frutos secos: Nuez, almendra o mezcla de estos 8 a 20%	Nuez 8,75 a 9,5%	Almendra 14%
Cereales: Avena o cebada o mezclas de estos 8 a 20%	Avena en hojuelas 1,25 a 12,5%	Flocos de avena 15%
Legumbres: Lenteja, garbanzo, frijol, soya y/o mezclas de estos 2 a 50%	Frijol 5,25 a 15,5%	--

²URL: <http://192.188.51.77/handle/123456789/4914>

Badiillo Bustamante, M. J. (2011). Elaboración de una barra energética con cereales como: avena, cebada y trigo, adicionando espirulina y ciruela pasa (Tesis de Pregrado), Universidad Tecnológica Equinoccial. Facultad: Ciencias De La Ingeniería.

³ URL: <https://patents.google.com/patent/BR102014016979A2/en?q=BR102014016979>

⁴ URL: <https://patents.google.com/patent/CN104413481A/en?q=CN104413481>

Resolución N° 830

Ref. Expediente N° NC2017/0005877

Endulzante natural 30 a 40%	Miel de abejas 24,5 a 26,5	miel 30%
no presenta adición de aditivos conservantes, colorantes o saborizantes	no presenta adición de aditivos conservantes, colorantes o saborizantes	no presenta adición de aditivos conservantes, colorantes o saborizantes

D4 se considera el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 1 porque divulga una barra de cereal enriquecida con frijol-caupi, presente en una formulación con una proporción de 8,75 a 9,5% de nuez, 1,25 a 12,5% de avena en hojuelas, 5,25 a 15,5% de frijol-caupi, 24,5 a 26,5% de Miel de abejas, junto con otros ingredientes. La barra alimenticia puede mantener buenas propiedades funcionales organolépticas y beneficios para la salud (abstract)

La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 1 y la barra alimenticia divulgada de D4 consiste en la proporción del endulzante natural.

No se evidencia un efecto asociado a la proporción del endulzante natural.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿Cómo modificar la barra alimenticia conocida en D4 con el fin de obtener una barra alimenticia alternativa?

Sin embargo, el incluir la proporción de endulzante natural en la barra alimenticia, ya está divulgado en el documento D2 que se refiere a una barra de cereales que comprende almendra en un 14%, flocos de avena en un 15%, flocos de arroz en un 15%, miel en un 30%. Donde la barra de cereales tiene un contenido de proteína de 10,23 y 10,45%, de fibra total de 14, 86 y 16, 73%, de fibra soluble 2,13 y 6,33% y de fibra insoluble 10,40 y 12,70% , siendo las barras ricas en fibra insoluble (Pág. 334, Materiales y métodos, Tabla 4).

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia, estaría motivada a incluir la proporción de endulzante natural de D2 en la barra alimenticia de D4, para así llegar al objeto de la reivindicación 1. Por lo cual se considera obvia.

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 los cereales, los frutos secos y las legumbres, estos componentes ya cumplen por sí solos con la función de proporcionar ciertos valores nutricionales en proteína, fibra dietaría y grasa, y la invención por combinación no tiene nivel inventivo

Las reivindicaciones dependientes 2 a 8 no mencionan alguna característica que, junto con las características de la reivindicación independiente, aporte nivel inventivo a la barra nutricional de la reivindicación 1, por lo cual se considera que no tienen nivel inventivo.

En el presente caso, la barra nutricional reclamada en la solicitud no tiene nivel inventivo, teniendo en cuenta que la reivindicación 9 está referida a: *“Proceso para la elaboración de una barra nutricional natural caracterizado porque comprende las siguientes etapas (...)”* (Radicado NC2017/0005877 del 7 de noviembre de 2019).



Resolución N° 830

Ref. Expediente N° NC2017/0005877

La siguiente tabla presenta la comparación entre las características técnicas esenciales de la solicitud estudiada, mencionadas en la reivindicación 9, y las reveladas en los documentos D3 y D1 que representan el estado de la técnica:

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

Características esenciales	D5	D3
Proceso para la elaboración de una barra nutricional	Proceso para la elaboración de una barra nutricional (abstract, Párr. [0010], reivindicación 2,)	Proceso para la elaboración de una barra energética (Pág. 25 -26)
Seleccionar y lavar las materias primas:	Seleccionar materiales y agregarlos en agua	Seleccionar y lavar los insumos
Frutos secos: Nuez y/o almendra	-	-
Cereales: avena y cebada	Avena	Avena, cebada, trigo
Legumbres: lenteja, garbanzo, frijol, y soya	frijol	-
Tostar las materias primas:	Calentar a 155-160°C	Tostar los cereales
los frutos secos 150 a 190 °C,	-	--
los cereales 170 a 225 °C	-	Avena 165°C Cebada 180°C
las legumbres 220 a 280 °C	frijol	--
Enfriar hasta temperatura ambiente;	Enfriar	--
Macerar y tamizar las materias primas independientemente, separando cáscaras y residuos 0,5 y 2 mm de tamaño	Moler a polvo	Molienda
Mezclar las materias primas	Mezclar el material	Mezclar los insumos
Incorporar a la mezcla endulzante natural 30 y 40 %	Adicionar miel	Agregar la mezcla liquida (agua, glucosa, chocolate) 30%
Verter la mezcla en moldes;	Moldear	Moldeado
Cortar y/o desmoldar el producto.	Cortar y empacar	Cortado

D3 se considera el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 9 porque divulga un proceso de elaboración de la barra energética con adición de espirulina, donde en el proceso los cereales se tostaron por separado, la avena fue tostada a una temperatura de 165 °C por el tiempo de 10 min, el salvado de trigo se tostó a una temperatura de 60 °C por 10 min, la cebada, previamente, fue remojada, con una relación de cebada – agua de 1:2, luego se tostó a 180 °C por 25 min. Después del tostado del cereal, se procedió al proceso de molienda. Se mezclaron todos los cereales y la espirulina, en el mezclador, por un tiempo de 10 min o hasta que estén bien homogenizados. Agregar la mezcla liquida (agua, glucosa, chocolate), se hizo el moldeado y cortado de las barras energéticas (Proceso, Pág. 25- 26).



Resolución N° 830

Ref. Expediente N° NC2017/0005877

La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 9 y el proceso de elaboración de la barra energética divulgada de D5 consiste en la etapa de tostar los componentes.

No se evidencia un efecto asociado en la etapa de tostado que se emplea en la elaboración de la barra energética.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿Cómo modificar proceso de elaboración de la barra energética conocido en D5 con el fin de obtener un proceso de elaboración de la barra energética alternativo?

Sin embargo, la etapa de tostado en la elaboración de una barra alimenticia, ya está divulgado en el documento D3 que se refiere a un proceso de elaboración de la barra energética con adición de espirulina, donde en el proceso los cereales se tostaron por separado, la avena fue tostada a una temperatura de 165 °C por el tiempo de 10 min, el salvado de trigo se tostó a una temperatura de 60 °C por 10 min, la cebada, previamente, fue remojada, con una relación de cebada – agua de 1:2, luego se tostó a 180 °C por 25 min. Después del tostado del cereal, se procedió al proceso de molienda. Se mezclaron todos los cereales y la espirulina, en el mezclador, por un tiempo de 10 min o hasta que estén bien homogenizados. Agregar la mezcla líquida (agua, glucosa, chocolate), se hizo el moldeado y cortado de las barras energéticas (Proceso, Pág. 25- 26).

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia, estaría motivada a incluir la etapa de tostado en la elaboración de una barra alimenticia del D3 en el proceso de elaboración de una barra alimenticia de D5, para así llegar al objeto de la reivindicación 9. Por lo cual se considera obvia.

La reivindicación dependiente 10 no menciona alguna característica que, junto con las características de la reivindicación independiente, aporte nivel inventivo al proceso de elaboración de la barra

Respuesta a los argumentos del solicitante

Respecto al Nivel Inventivo

El solicitante menciona que *"La denominación de las patentes contrapuestas y qué hacen parte del presente cuadro, en nada influyen en el resultado final de las cualidades, características y elementos de cada una de ellas, que son ampliamente diferentes (...)"*

Se aclara que la novedad de la barra reivindicada en la reivindicación 1 de la presente solicitud, ha sido reconocida, luego lo que no se ha superado es el nivel inventivo, donde no se evalúa que los productos divulgados en los documentos sean iguales que los de la solicitud. Luego los documentos D4 y D2 son de estado de la técnica, ya que son anteriores a la fecha de presentación nacional. Adicional, los documentos son del mismo campo técnico de la solicitud, puesto que son barras alimenticias y son pertinentes para evaluar el nivel inventivo de la presente solicitud, ya que D4 divulga una barra de cereal que comprende nuez, avena en hojuelas, frijol-caupi, miel de abejas, junto con otros ingredientes (abstract), no menciona la proporción del endulzante natural, pero esta diferencia es suplida con el D2 que divulga una barra de cereales que comprende almendra en un 14%, flocos de avena en un 15%, flocos de arroz en un 15%, miel en un 30%.

A su vez los documentos ya mencionan beneficios tanto en la parte nutricional como sensorial, así D4 divulga una barra alimenticia que puede mantener buenas propiedades

Resolución N° 830

Ref. Expediente N° NC2017/0005877

funcionales organolépticas y beneficios para la salud (abstract). Mientras que D2 divulga el alto contenido de fibra dietaria insoluble y de proteína (Materiales y métodos, Tabla 4).

“Primeramente, es claro como su Dependencia entiende que el requisito de nivel inventivo se encuentra plenamente antecedido por las patentes D4 y D2, que unidas contendrían estos elementos puntuales de la invención objeto del presente proceso de patente, no obstante, no puede argumentarse que una invención carece de requisitos para patentar por situaciones como la expuesta, toda vez que será de tal relevancia el trabajo realizado por el inventor y las características alimenticias de la barra nutricional, que posee en sus ingredientes tanto la nuez como la almendra y la unión de éstos.”

Es oportuno aclarar que tal como lo dispone el Art 14 de la D 486 se otorgaran patentes para las invenciones que sean nuevas, tengan nivel inventivo y sean susceptibles de aplicación industrial. Luego, como ya se menciona la novedad ya se superó pero en el presente caso no se ha superado el requisito de nivel inventivo ya que a la luz de lo mencionado en D4 y D2 las reivindicaciones no tienen nivel inventivo, puesto que la comparación solo se realiza con lo mencionado en el capítulo reivindicatorio, para el presente caso, las reivindicaciones 1 a 10 del radicado N° NC2017/0005877 del 07 de noviembre de 2019.

“Ahora bien, ya que la solicitud de patente que se radico en el año 2007 y que surtió una modificación en el año 2019 en la estructura las reivindicaciones, estableció que cada uno los ingredientes que hacen parte de la barra nutricional se encuentran dispuestos en rangos porcentuales y, para evitar que se sigan presentando este tipo de requerimientos de fondo que entorpecen el normal transcurrir de referido proceso, se determina el porcentaje dentro del presente punto en la cifra de 11%. Con esto ninguna de las dos patentes de Gante ceder la barra nutricional de este proceso de patente.”

Se aclara como ya se mencionó en la presente resolución, que el capítulo reivindicatorio presentado bajo el N° NC2020/0016107 el 22 de diciembre de 2020, no fue aceptado puesto que por el cambio de porcentaje de frutos secos en la barra nutricional, como lo resalta el solicitante, limitar a ese 11% no tiene ninguna mención en la descripción. Se resalta que las modificaciones al capítulo reivindicatorio deben estar en la descripción para que no se incurra en una ampliación, las modificaciones no son al azar, deben estar soportadas en la descripción. Sin embargo se resalta que no se trata simplemente de salirse del rango o de los valores divulgados en los documentos citados, sino que se debe tener un salto en el estado de la técnica y tal como se mencionó en la presente resolución y a lo largo del trámite la barra nutricional reivindicada puede ser anticipada por los documentos D4 y D2 y no hay mención de una ventaja técnica a las ya conocidas en el estado de la técnica.

“Más de lo mismo y de aquello señalado en el punto inmediatamente anterior, la situación objeto al presentar requerimiento en este apartado es que ambas patentes contienen porcentajes de avena en proporciones que se encuentran dentro del rango señalado en la invención del presente proceso, motivo por el cual y para evitar este inconveniente y pensando en que se siga prestando por la barra la misma funcionalidad alimenticia y nutricional, se determina que la cifra porcentual en este punto es de 14% para la avena y la cebada.”

Se aclara que no se está de acuerdo con lo planteado con el solicitante y que se reitera lo ya mencionado, que no es mencionar un porcentaje al azar para salirse del estado de la técnica citado, sino que las reivindicaciones deben tener sustento en la descripción y en el presente caso seleccionar un 14 % en los cereales seleccionados de avena y cebada representa ampliación de materia como ya se ha mencionado. Se reitera que la selección

Resolución N° 830

Ref. Expediente N° NC2017/0005877

de materias y porcentajes de cada una de ellas debería estar asociado a un fin ya sea nutricional, de palatabilidad u otro, pero no es mezclar solo los ingredientes y obtener una barra nutricional porque eso ya estaba divulgado en los documentos D4 y D2.

De igual manera, se debe contemplar que en las patentes D4 y D2, en ningún momento se indica que hagan parte éstas la cebada, me la mezcla de esta con la avena, motivo importantísimo de diferencia entre la invención y de este proceso de patente.

Se aclara que en el examen de patentabilidad se hace una comparación de las reivindicaciones tal como están escritas con el estado de la técnica encontrado. Teniendo en cuenta esto, donde se menciona la cebada se recita: “*cereales entre 8 y 20 % seleccionados entre avena, cebada o mezclas de estos*”, por lo tanto la barra nutricional puede tener solo avena o solo cebada o mezcla de estos, pero no limita a que solo sea cebada o a que solo sea la mezcla de la cebada con la avena; razón por la cual los documentos citados D4 y D2 son pertinentes y que mencionan barras con la presencia de avena.

“Simplemente el examinador de turno decidió entender que el frijol por sí solo era antecesor de las legumbres en general que contiene la presente invención. Es decir que, Sí obvio el hecho de que en la invención objeto del presente trámite se poseen ingredientes como la lenteja, garbanzo, la soya o la mezcla de estos, los cuales no se mencionan ni en D4 ni en D2, motivo por el cual existe un desconocimiento en la forma integral en que deben analizarse las patentes de invención, porque es importante considerar todos los elementos legumbres que contiene nuestra invención, para lograr determinar su alto contenido alimenticio y nutricional (...)”

Se aclara y se reitera que no es que el examinador lo entienda como que solo se presenta el frijol, sino que la comparación en el examen de patentabilidad se realiza comparando las reivindicaciones tal como están escritas y para el caso de las legumbres se recita “*legumbres entre 2 y 50% seleccionadas entre lenteja, garbanzo, frijol, soya y/o mezclas de estos*”, es decir que no se limita a una sola legumbre sino que la legumbre puede ser lenteja o garbanzo o frijol o soya o las mezclas, por lo tanto es suficiente con que el documento del estado de la técnica mencione una de estas legumbres, como es el presente caso donde D4 menciona la presencia de frijol (reivindicación 1).

“Sin embargo, en lo que tiene que ver con el frijol, se establece entonces, para evitar nuevos inconvenientes interpretativos, que su contenido porcentual en la barra nutricional será del 16 al 19%, con lo que no habría ningún inconveniente en la supuesta antelación hecha por la patente esgrimida, la cual posee un contenido porcentual del 5,25 al 15 coma 5%.”

Se aclara como ya se mencionó en la presente resolución, que el capítulo reivindicatorio presentado bajo el N° NC2020/0016107 el 22 de diciembre de 2020, no fue aceptado porque presenta ampliación de materia, dado la restricción en los porcentajes de los componentes, lo cual no se encuentra mencionado en la descripción, no hay realizaciones preferidas con dichos porcentajes o apartes donde se mencione estas preferencias en los rangos de cada uno de los componentes. Adicional se resalta que es la reivindicación 1 la independiente y la que contiene todas las características técnicas de la invención y en este caso en la reivindicación 1 se reclama que las legumbres están entre un 2 y 50%, lo cual es anticipado por las enseñanzas de D4 que enseña que el frijol esta entre el 5,25 a 15,5 %.

“Es un tanto injusta la forma en Cómo el examinador de patentes ha hecho en el análisis de este proceso con relación a las invenciones extranjeras puestas de presente, Por

Resolución N° 830

Ref. Expediente N° NC2017/0005877

cuánto castigaron a invención qué efectivamente le presta una asistencia nutricional y alimenticia importante al ser humano, considerar que el endulzante natural embebido en ella está plenamente antecedido por la miel que contiene D4 y D2, a todas luces inconcebible (...)"

Se reitera que lo que hace el examinador de esta oficina para todas las solicitudes de patentes que estudia es evaluar los tres requisitos novedad, nivel inventivo y aplicación industrial, al cumplirse los tres si se otorga la concesión a una solicitud de patente. Para la presente solicitud en los oficios emitidos y en las citas que se tuvieron con el solicitante se le menciona que faltaba información para las afirmaciones que hace el solicitante en cuanto a la calidad nutricional y sensorial, dado que no hay datos comparativos y que como ya se mencionó los documentos D4 y D2 ya hablan de ventajas nutricionales y sensoriales en la barra alimenticia.

Adicionalmente, se resalta que 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 los cereales, los frutos secos y las legumbres, estos componentes ya cumplen por sí solos con la función de proporcionar ciertos valores nutricionales en proteína, fibra dietaria y grasa, y la invención por combinación no tiene nivel inventivo

"Lo que quizá sí debe tenerse en cuenta al momento de analizar un cotejo de patentes, es si los contenidos efectivamente son similares o iguales, lo que no sucederá en el presente caso, porque se determinará desde ya y en el capítulo reivindicatorio, que el endulzante natural en nuestra barra estará en un rango de entre 31 y 40%. Situación que ya no atañe a lo referido por D4 y D2."

Al respecto, se aclara que como ya se mencionó la novedad ya fue superada por la presente solicitud porque en efecto los documentos encontrados no mencionan las barras de manera igual a la de la solicitud. Pero el requisito de patentabilidad que no se ha superado es el de Nivel inventivo tal como se dijo a lo largo de los dos oficios emitidos y en la cita que se sostuvo de manera virtual, donde se le explico un poco más en detalle el estado de la solicitud y los requisitos de patentabilidad. Luego mencionar que el endulzante esta entre un 31 y 40% hace parte de las razones por la cuales no se aceptó el capítulo reivindicatorio bajo el N° NC2020/0016107 el 22 de diciembre de 2020.

"No tiene sentido hacer mención a esta información da para el examinador de turno, Por cuánto es apenas obvio que, si se pretende sacar al mercado un producto amigable con el organismo y que adicionalmente sea nutritivo y saludable, no deberá contener estos ingredientes químicos y de afectación directa a la salud. Es decir, qué fácilmente podrían coexistir patentes con este mismo precepto " Pro saludable", siendo una situación lógica para este tipo de productos."

Se aclara que no se trata de que el examinador de turno, como menciona el solicitante, mencione que es obvio, resulta que la comparación se hace con lo que esta reivindicado en el capítulo reivindicatorio, como ya se ha mencionado previamente, para el capítulo aceptado en la reivindicación 1 se menciona *"donde dicha barra nutricional no presenta adición de aditivos conservantes, colorantes o saborizantes"*, razón por la cual se mencionó dicha característica en la tabla comparativa con los documentos encontrados. El solicitante lo menciona porque era importante para su producto, por lo cual no es algo obvio o no para el examinador quien solo busco dicha característica en los documentos encontrados, en los cuales tampoco se mencionaba la presencia de conservantes o aditivos, por lo cual dicha característica es anticipada por D4 y D2.

Resolución N° 830

Ref. Expediente N° NC2017/0005877

Que de acuerdo con el objeto de la solicitud, el título quedará de la siguiente manera: “BARRA NUTRICIONAL NATURAL A BASE DE FRUTOS SECOS, CEREALES Y LEGUMBRES”.

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 (E),

RESUELVE

ARTÍCULO 1: Denegar la patente de invención a la creación titulada “BARRA NUTRICIONAL NATURAL A BASE DE FRUTOS SECOS, CEREALES Y LEGUMBRES”.

ARTÍCULO 2: Notificar el contenido de la presente resolución a REINEL ANDRES PINO ORDOÑEZ, advirtiéndole(s) 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 23 de enero de 2023

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO (E),



Firmado digitalmente
por: JUAN CAMILO
DURAN TELLEZ
Fecha: 2023.01.23
09:05:39 COT
Razón: Validez jurídica.
Ubicación: Bogotá,
Colombia.