

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 16065

Ref. Expediente N° NC2018/0010639

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

LA 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 Resolución No. 35881 de 9 de junio de 2022, la Superintendencia de Industria y Comercio denegó patente de invención a la creación denominada: "INGREDIENTE TIPO SALVADO PARA PRODUCTOS ALIMENTICIOS", con fundamento en el artículo 48 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, al considerar que el resultado del examen de patentabilidad fue desfavorable.

Que mediante escrito radicado en esta Entidad el 22 de julio de 2022 con el N° NC2022/0010351, encontrándose dentro del término establecido para el efecto, SOCIÉTÉ DES PRODUITS NESTLÉ S.A. (SPN), interpuso recurso de reposición contra la citada Resolución con fundamento en los argumentos que a continuación se exponen:

Inicialmente, la sociedad recurrente hace un recuento de las actuaciones surtidas durante el trámite administrativo.

Sobre la modificación al capítulo reivindicatorio.

La sociedad recurrente presenta un nuevo pliego reivindicatorio conformado por 14 reivindicaciones que reemplaza el anteriormente presentado con el fin de limitar el alcance de la invención denegada, cuyas modificaciones no incurren en ampliación de materia y tienen sustento descriptivo. Dichas modificaciones se centran en lo siguiente:

La nueva reivindicación 1 especifica que el material particulado comestible es un material de tipo salvado de trigo. *"Asimismo, se limitaron los parámetros asociados a la distribución de tamaño de partícula por volumen del material de tipo salvado. Dicha restricción encuentra pleno sustento en las modalidades preferidas de la invención y, por ejemplo, en las características técnicas de la reivindicación 5 actualmente presentada."*

En las nuevas reivindicaciones 2, 4 a 10, 13 y 14 se eliminaron las expresiones que introducen características preferentes.

Asimismo, señala que la nueva reivindicación 3 especifica que *"(...) el material de tipo salvado es de trigo, siguiendo la modificación de la nueva reivindicación 1."* Por su parte, las nuevas reivindicaciones 11 y 12 ahora definen respectivamente *"(...) que el material particulado comestible, obtenido por el método definido, es específicamente un material de tipo salvado de trigo"* y que *"(...) el molino usado para moler el material de tipo salvado es un molino celular."*

Resolución N° 16065

Ref. Expediente N° NC2018/0010639

Finalmente explica que, la antigua reivindicación 5 fue eliminada del nuevo pliego reivindicatorio, por lo tanto, las reivindicaciones subsiguientes fueron reenumeradas.

Sobre la claridad y concisión de la materia reclamada.

Con base en los argumentos de la Oficina respecto a la claridad y concisión, la sociedad recurrente señala que ***“(...) el capítulo reivindicatorio modificado presentado junto a este memorial define de manera totalmente clara y concisa la materia reclamada la cual se encuentra plenamente soportada por las enseñanzas de la descripción.”***

En primer lugar, me permito resaltar que el material de tipo salvado descrito en las nuevas reivindicaciones 1 y 11 ha sido limitado de manera considerable y ahora se selecciona únicamente de salvado de trigo. Como reconocería este Despacho, tal material se encuentra plenamente sustentado en las enseñanzas de la descripción.” –Negrilla original de texto-

Sobre el sustento descriptivo.

Respecto a la objeción por falta de sustento de las características relacionadas con la capacidad de retención de aceite, la humedad, y las características microbiológicas del material de salvado, la sociedad recurrente considera que estas se encuentran soportadas en las páginas 84 y 85 del capítulo descriptivo donde se explica: *“(...) detalladamente en qué consiste la capacidad de retención de aceite y cómo se evalúa. Las páginas 19 y 20 establecen los rangos de capacidad de retención de aceite (OHC) para el material de tipo salvado de la invención”*.

Igualmente indica que, en la figura 19 se observa el contenido de humedad del salvado tratado y no tratado, mientras que en la página 109 de la descripción se *“(...) explica que dichos resultados mostraron que el contenido de humedad del salvado de trigo tratado con vapor es 4,39% de humedad en comparación con 10,12% de humedad en el mismo salvado antes del tratamiento.”*

En cuanto a la expresión “microbianamente liberado”, la sociedad recurrente señala que en las páginas 27 y 28 se explica en que consiste y como se evalúa, mientras que en las páginas 15 y 16 se establece *“(...) que el material tipo salvado es microbianamente liberado, donde dicha característica denota que el material de tipo salvado satisface los criterios de que la Salmonella no se detecta en una muestra de 25g del material comestible.”*

Los anteriores pasajes ***claramente proveen el soporte suficiente para tales características esenciales***, y por lo tanto demuestran que el Señor Examinador llevó a cabo una evaluación incorrecta del contenido de las reivindicaciones a la luz de divulgación de la invención.” – Negrilla original de texto. Por otro lado, señala que la *“(...) la esfericidad de partícula media, la capacidad de retención de aceite, la no detección de Salmonella, la actividad de lipasa y la actividad de peroxidasa se relacionan con ventajas del material tipo salvado descrito por la presente invención, éstas **no** constituyen resultados a alcanzar.*

De hecho, son parte de las características esenciales del material tipo salvado que, junto con el tamaño de partícula medio y la distribución de tamaño de partícula por volumen, definen la naturaleza del material y le confieren propiedades como ser procesable, ser

Resolución N° 16065

Ref. Expediente N° NC2018/0010639

microbianamente liberado y de sabor aceptable. De esta manera constituyen parámetros adicionales que permiten complementar y especificar la definición de las características técnicas estructurales de dicho material.” – Negrilla y subrayado original de texto-.

Sobre el análisis de patentabilidad.

Frente a las objeciones por falta de altura inventiva de la materia reclamada, la sociedad recurrente realiza un análisis comparativo entre la presente solicitud y el estado de la técnica trasladado, como sigue a continuación:

Principales características y ventajas de la presente invención.

La sociedad recurrente señala que la presente invención proporciona una solución para los problemas asociados a los ingredientes a granel que reemplacen el azúcar en un producto alimenticio, pero sin afectar las propiedades sensoriales y la capacidad de ser procesado industrialmente. Complementario a lo anterior, la sociedad recurrente señala que según los ejemplos 15 y 16 el salvado de la presente invención se puede añadir “(...) *convenientemente al producto alimenticio para mejorar la vida útil y la estabilidad microbiana **sin efectos adversos significativos sobre el procesamiento del producto a escala industrial.***” –Negrilla original de texto-.

La sociedad recurrente presenta los parámetros del material de tipo salvado relacionado con el tamaño y distribución de partícula, la actividad de lipasa y peroxidasa, donde resalta “(...) *que, gracias a las anteriores características, dicho material **es procesable, microbianamente liberado, y tiene un sabor aceptable.***” –negrilla y subraya originales de texto.

En cuanto al método reclamado, la sociedad recurrente señala que el método comprende las etapas de proporcionar un material de tipo salvado de trigo con características particulares, calentar dicho material a una temperatura entre 95-160°C por un periodo de 1 -10 minutos o calentar en microondas a una potencia de 100 W a 990 W por un periodo de 1 a 10 minutos y moler tanto el material de inicio como el material calentado a fin de “(...) *obtener partículas de material procesables microbianamente liberadas que comprenden material de tipo salvado de trigo con los parámetros de partícula previamente definidos.*”

Conforme a lo anterior, la sociedad recurrente señala que los documentos D1 y D3 no “(...) *proveen la información suficiente para derivar de manera evidente el material comestible de tipo salvado de trigo y método de obtención reivindicados, y por lo tanto, se ha llevado a cabo un análisis de nivel inventivo incorrecto.*” –Negrilla original de texto-.

Con base en lo establecido en la Guía para Examen de Solicitudes de Patente de Invención y Modelo de Utilidad respecto al estudio de nivel inventivo y los lineamientos para determinar la obviedad de una invención, junto con la aplicación del método problema solución, basado en tres etapas generales: “i. *Identificar el estado de la técnica más cercano*; ii. *Identificar las características técnicas de la invención que son diferentes con respecto al estado de la técnica más cercano*; y iii. *Definir el problema técnico a solucionar sobre la base del estado de la técnica más cercano.*”, la sociedad recurrente señala que “(...) *contrario a lo señalado por el Señor Examinador en su segundo análisis, ninguno de los documentos del arte previo (D1 o D3) divulga un material particulado*

Resolución N° 16065

Ref. Expediente N° NC2018/0010639

comestible de tipo salvado de trigo y el método para obtenerlo, y mucho menos con la misma combinación de parámetros definidos en las nuevas reivindicaciones.” –Negrilla original de texto-

Ahora bien, sobre el análisis de patentabilidad donde se concluye que el producto y el método carecen de nivel inventivo, la sociedad recurrente considera que en ningún momento en dicho análisis se “(...) *detalla el proceso intelectual para llegar a tal conclusión ni mucho menos explica el razonamiento en cada etapa del método problema-solución que respalda dicho análisis (...) nunca se reconocieron las verdaderas diferencias entre la invención y las enseñanzas del arte previo de los documento D1 y D3, ii) se simplificó la existencia del nivel inventivo a una falta de un efecto técnico sorprendente (que sí existe además y tampoco ha sido reconocido), y iii) no se reconoce que el nivel inventivo resulta de la motivación para solucionar un problema técnico y no en la capacidad de modificar algo a partir del arte previo.*”

En vista de lo anterior, la sociedad recurrente presenta su propio análisis de nivel inventivo según las etapas del método problema-solución como sigue a continuación:

Identificación del estado de la técnica más cercano.

La sociedad recurrente no discute que el documento D1 –US20140356506- sea el documento más cercano a la presente invención el cual “(...) *refiere a un proceso de modificación de salvado de granos y usos alimentarios de los mismos. Como lo describen los párrafos [0004] y [0010] de este documento, el problema técnico abordado se relaciona con la necesidad de incluir niveles incrementados de fibra en la dieta humana y consiste en proporcionar un producto de salvado apetecible (una textura suave con poco o ningún sabor arenoso) y que pueda ser incorporado en productos alimenticios.*”

Identificación de las diferencias entre el documento más cercano y las características de la presente invención.

Como primera medida, la sociedad recurrente indica que el documento D1 aborda un problema técnico distinto al de la presente invención.

Por otro lado, señala que “(...) el documento **D1** no hace mención alguna a la forma de las partículas, y la distribución de tamaño de partícula divulgada allí.” –Subrayado y negrilla originales de texto-, esto debido a 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 $D_{50,3}$ tampoco se cumple ya que este está mucho más cercano a 100 micras que a 25 micras (...)*

*Por otro lado, el documento **D1** tampoco divulga o sugiere la esfericidad de partícula media, la capacidad de retención de aceite, la actividad de lipasa, la actividad peroxidasa y las condiciones microbiológicas del material tipo salvado, características esenciales que -como se demostró anteriormente- también hacen parte de la definición del material particulado comestible de salvado de trigo de la invención.” –Negrilla original de texto-*

En lo que respecta al método, la sociedad recurrente considera que el documento “(...) **D1** no enseña un método con las mismas etapas y condiciones del reclamado en la nueva reivindicación 12 ni que permita obtener un material de tipo salvado como el descrito por la presente solicitud.”, esto debido a que en el documento D1 se “(...) **requiere** la

Resolución N° 16065

Ref. Expediente N° NC2018/0010639

*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 11” -Negrilla original de texto-*

De lo anterior resalta que según el párrafo (0010) de dicho documento es evidente que la formación de suspensión es esencial, por lo que considera que “(...) 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.”

Planteamiento del problema técnico objetivo sobre la base del estado de la técnica más cercano.

La sociedad recurrente reitera que “(...) el problema que pretende solucionar la presente solicitud (según las enseñanzas particulares de la descripción) es el de la necesidad de emplear un ingrediente a granel asequible para **reemplazar el azúcar** en un producto alimenticio, pero sin afectar las propiedades sensoriales y la capacidad de ser procesado industrialmente.” –Negrilla original de texto-

Motivación para combinar las enseñanzas del arte previo.

La sociedad recurrente señala que es preciso plantearse la siguiente pregunta: “¿Hay en el estado de la técnica alguna indicación para modificar el antecedente más cercano y llegar a la solución del invento reivindicado?”.

De lo anterior considera que “(...) las enseñanzas del documento **D3 NO** sugieren las modificaciones técnicas necesarias para llegar a l [sic] material comestible o método de obtención reivindicados, con los mismos valores de distribución de partículas, mismos parámetros de caracterización adicionales, y las mismas etapas técnicas para obtener el mismo material.”

Reitera que “(...) los rangos de la distribución de tamaño de partícula definidos en las nuevas reivindicaciones ni si quiera se encuentran cercanos al ejemplo establecido en la página 744, Tabla 1, que el Señor Examinador cita en la Resolución aquí impugnada. Por lo tanto, **el material particulado reclamado en la presente divulgación no es derivable del documento D3.**” –Negrilla y subrayado original de texto-

En cuanto al método de obtención del tamaño de partícula, la sociedad recurrente señala que el documento D1 lo obtiene mediante otras alternativas, por lo que considera que “(...) una persona correctamente versada en la materia, al estudiar las enseñanzas de D1, no buscaría un método de microfluidización con parámetros completamente diferentes (como el D3) para modificar sus enseñanzas.”

Respecto al problema técnico que busca solucionar la presente invención, la sociedad recurrente señala que ninguno de los documentos D1 y D3 “(...) refieren de alguna manera a una solución para el mismo 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° 16065

Ref. Expediente N° NC2018/0010639

En vista de lo anterior, la sociedad recurrente considera que para suplir las falencias antes mencionadas se tendría que realizar lo siguiente:

“(…)

- b) Seleccionar un material obtenido por el mismo método descrito en D1;
- c) Modificar los parámetros descriptivos de dicho material;
- d) Asegurarse que dicho material es obtenido a partir de una material molido en seco (tal y como lo establece la preferencia de molino definida en la nueva reivindicación 12);y [sic]
- e) Asegurarse que el material resultante sea útil para reemplazar la cantidad de azúcar consumida en alimentos, pero sin perder las características organolépticas asociadas.”

Con lo cual, la sociedad recurrente señala que dichas actividades no corresponderían a actividades rutinarias, sino que requieren de esfuerzo inventivo, más teniendo en cuenta que ninguno de los documentos del estado de la técnica revela los rangos de distribución del tamaño de partícula, y la diferencia entre los métodos de D1 y D3 no permite un solapamiento de sus enseñanzas.

En cuanto al análisis de nivel inventivo, para la sociedad recurrente “(…) es crucial resaltar que la evaluación del nivel inventivo de una solicitud no se trata de describir lo que **puede** hacer una persona versada en la materia (capacidad) sino señalar la razón por la que dicha persona **debe** hacer alguna modificación para obtener la materia de la invención (motivación). Es decir, no es suficiente la simple aplicación de conocimientos técnicos, sino que se debe evaluar si el objeto inventivo es consecuencia clara y directa del estado del arte previo.” –Negrilla y subrayado original de texto-.

En cuanto a la motivación, la sociedad recurrente señala que “(…) la persona versada en la materia no estaría motivada a modificar las enseñanzas del documento D1, basándose en lo divulgado en D3, para obtener el material particulado comestible de tipo salvado de trigo y el método para obtenerlo, junto con todos los parámetros y mismas etapas caracterizantes, tal y como se definen el capítulo reivindicatorio modificado.

Disposiciones adicionales de la práctica de patentes sobre la evaluación del nivel inventivo que demuestran que el material particulado comestible de tipo salvado de trigo y el método para obtenerlo de la presente invención sí presentan un inequívoco carácter inventivo (…)” –Negrilla y subraya originales de texto-.

Sobre el presunto análisis en retrospectiva.

En vista de lo anterior, la sociedad recurrente considera que el análisis llevado a cabo es “(…) el resultado de un análisis del tipo ‘hindsight’ o en ex post facto. Sin embargo, como es ampliamente conocido en el ámbito de patentes, dicho mecanismo de evaluación no es permitido para desvirtuar el concepto de altura inventiva de una solicitud de patente (…).

Conociendo de antemano la invención, el Señor Examinador está seleccionando parámetros específicos dentro del documento D3, los cuales incluye en el material particulado de **D1** para poder obtener la materia reclamada. Dichas modificaciones de

Resolución N° 16065

Ref. Expediente N° NC2018/0010639

ningún modo podrían ser evidentes para la persona versada en la materia en el momento en el cual se desarrolló la invención (...)

En cuanto a la falta de efecto técnico sorprendente, la sociedad recurrente considera que esto “(...) pone en evidencia una importante incongruencia en el análisis del nivel inventivo llevado a cabo, pues el Señor Examinador parece ´simplificar` la existencia del nivel inventivo de la solicitud a un efecto técnico mejorado, lo cual es completamente contrario a lo estipulado en la legislación y práctica aceptada por la Superintendencia de Industria y Comercio (...)”

Por lo tanto, el análisis del Señor Examinador debió enfocarse en demostrar cómo las enseñanzas del documento D3 indicarían y sugerirían de manera obvia y suficiente las modificaciones necesarias para poder obtener la materia reivindicada a partir del producto de D1 (independiente de la existencia de un efecto técnico sorprendente). Sin embargo, como ya se demostró, tales enseñanzas no lo fueron (es más, alejaban a la persona versada en la materia de tal objetivo) y por lo tanto, el material y método reivindicados no puede ser considerada obvia.”

Sobre el efecto técnico inesperado.

La sociedad recurrente considera que la presente invención cuenta con un efecto técnico inesperado, ya que es posible reemplazar el azúcar en un alimento, y además presenta una ventaja significativa en relación con la textura y sabor, lo que se evidencia en los ejemplos 17 a 27. Resalta que “La anterior ventaja se complementa con el hecho de que la reducción del contenido de azúcar en productos alimenticios, que corresponde al problema técnico aquí planteado, no es un problema que se pueda resolver de manera sencilla u obvia.” –Subrayado original de texto–, esto debido a que los edulcorantes pueden afectar las propiedades sensoriales de los alimentos, problema que logra resolver la presente invención.

Como consecuencia, para la sociedad recurrente “(...) queda completamente demostrado que los documentos D1 y D3, solos o en combinación, no enseñan, sugieren o anticipan material particulado comestible de tipo salvado de trigo y el método para obtenerlo con todas y cada una de sus características técnicas esenciales, por lo que la materia contenida dentro del nuevo capítulo reivindicatorio es indudablemente inventiva, cumpliendo así con los requerimientos establecidos por la Decisión 486 de la Comunidad Andina en cuanto a la patentabilidad de una solicitud.”

Sobre las concesiones foráneas.

La sociedad recurrente menciona que “(...) la patentabilidad de la materia revelada en la solicitud de patente en cuestión ha sido reconocida por parte de los examinadores de la Oficina de Marcas y Patentes de los Estados Unidos (USPTO – Patentes Nro. US11,259,541 y US11,071,309).”, y si bien reconoce la independencia de las Oficinas de patentes, considera “(...) de gran importancia resaltar el hecho de que la materia técnica revelada en el nuevo capítulo reivindicatorio de la solicitud de patente en cuestión (cuyo alcance es mucho más limitado) corresponde a materia que ha sido catalogada como novedosa, inventiva e industrialmente aplicable por los Examinadores de la USPTO, hecho que evidentemente representa un claro indicio de que la materia técnica revelada en la solicitud de patente en estudio cumple a cabalidad con los requisitos de patentabilidad establecidos en la Decisión Andina 486 de 2000.”

Resolución N° 16065

Ref. Expediente N° NC2018/0010639

Finalmente, reitera que con los argumentos aquí planteados se puede demostrar que *“(...) la materia revelada en la solicitud de patente en cuestión, no solamente es clara y se encuentra plenamente sustentada en la descripción, sino que además cumple con el requisito de nivel inventivo frente a las enseñanzas del arte previo citado (...).”*

Que, para resolver el recurso interpuesto, de conformidad con el artículo 80 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, se atenderán *“(...) todas las peticiones que hayan sido oportunamente planteadas y las que surjan con motivo del recurso”*.

Objeto de la invención.

La Oficina encuentra que el objeto de la presente invención consiste en modificar o seleccionar el salvado, a fin de ser empleado como agente de carga y/o sustituto del azúcar (en su totalidad o en parte) e incorporarse más fácilmente en una composición alimenticia, tal como un producto de confitería y así mejorar la capacidad de ocultación de los rellenos y/o recubrimientos que contienen salvado.

Antecedentes administrativos.

El caso bajo revisión corresponde a una solicitud tramitada con el radicado bajo el N° NC2018/0010639 del 02 de octubre del 2018, requerida en tres (3) oportunidades durante la etapa de examen de patentabilidad en virtud del artículo 45 de la Decisión 486 de 2000, mediante los Oficios N° 3744 notificado el 02 de abril de 2020, 9125 notificado el 30 de julio de 2020 y 1025 notificado el 02 de febrero de 2021.

En el último requerimiento de fondo, la Oficina objetó algunos aspectos relativos a la claridad del capítulo reivindicatorio al encontrar términos imprecisos, resultados a alcanzar. Adicionalmente se objetan las reivindicaciones 1 a 2 y 5 a 9 por estar caracterizadas únicamente por sus parámetros, y no a las características técnicas esenciales de la composición que se busca reivindicar, por lo cual no fueron tenidos en cuenta dentro del examen de patentabilidad. Por lo tanto, se le recordó a la solicitante que una composición se debe caracterizar por sus componentes definidos de manera específica y proporciones, y el método por sus etapas y condiciones esenciales.

Finalmente, se objeta el capítulo reivindicatorio por no encontrarse debidamente sustentado en la descripción ya que nada en la descripción sustenta el desarrollo de un salvado de maíz o cebada; un salvado que tenga una capacidad de retención de aceite (OHC) de 0,7 a 1,5, una humedad por debajo de 5% y donde microbianamente esté liberado; tampoco se encuentra sustento en que el material de tipo salvado precursor seleccionado tenga una carga microbiana y un sabor inaceptable.

El capítulo descriptivo también fue objetado por no cumplir con lo establecido en el artículo 28 de la Decisión 486 literal c), ya que no se divulgó de manera suficientemente completa para que la persona normalmente versada en la materia técnica correspondiente pueda ejecutarla o reproducirla. Porque no menciona de forma específica que el material de partida tenga una carga microbiana, una capacidad de retención de aceite y un sabor inaceptable y; que al procesarlo o someterlo a un proceso se reduzca la carga microbiana, modifique la capacidad de retención de aceite, mejore el sabor del material de tipo salvado y se obtenga un material con una humedad por debajo del 5%. Tampoco se divulgó de manera específica un salvado que sea de cebada o maíz.

Resolución N° 16065

Ref. Expediente N° NC2018/0010639

Se observó que, en los ejemplos del capítulo descriptivo no se evidencia el desarrollo de un material particulado comestible de tipo salvado, que comprenda salvado de maíz o cebada. El salvado de trigo particulado que incluyen los ejemplos no evidencia que se parta de un salvado de trigo con una carga microbiológica, con una capacidad de retención de aceite y un sabor inadecuados y que al someterlos al proceso de molienda y opcionalmente de calentamiento se obtenga un material con una carga microbiológica aceptable, con una capacidad de aceite, sabor adecuado y una humedad determinada.

Por otro lado, la Oficina encontró que la materia reclamada se encontraba anticipada por los documentos D1 - US20140356506 - y D3- *Effects of microfluidization process on physicochemical properties of wheat bran* - al encontrar que la materia reclamada carecía de nivel inventivo a la luz de dichos antecedentes.

En respuesta a dicho Oficio, la sociedad recurrente presenta argumentos en favor de la patentabilidad de la presente solicitud junto con un nuevo capítulo reivindicatorio conformado por 15 reivindicaciones, sin embargo, la Oficina al revisar dichos argumentos consideró que no se podían dar por superados los impedimentos para la concesión del derecho exclusivo y decidió denegar la patente para las reivindicaciones 1 a 15 contenidas en el radicado N.º NC2018/0010639 del 03 de mayo de 2021, al considerar que la materia reclamada no cumplió con el requisito de nivel inventivo, en virtud de las enseñanzas de los documentos D1 y D3, de conformidad con las prescripciones del artículo 18 de la Decisión 486 de 2000.

Normativa aplicable.

El artículo 45 de la Decisión 486 de 2000 establece la obligatoriedad de notificar el examen de fondo cuando la Oficina advierta que la invención no es patentable, además prevé la consecuencia jurídica en el evento en que la respuesta no supere los impedimentos para la concesión, en los siguientes términos:

“Artículo 45.- Si la oficina nacional competente encontrara que la invención no es patentable o que no cumple con alguno de los requisitos establecidos en esta Decisión para la concesión de la patente, lo notificará al solicitante. Este deberá responder a la notificación dentro del plazo de sesenta días contados a partir de la fecha de la notificación.

Este plazo podrá ser prorrogado por una sola vez por un período de treinta días adicionales.

(...)

Si el solicitante no respondiera a la notificación dentro del plazo señalado, o si a pesar de la respuesta subsistieran los impedimentos para la concesión, la oficina nacional competente denegará la patente”.

Modificaciones presentadas.

El artículo 34 de la Decisión 486 de 2000 establece que:

Resolución N° 16065

Ref. Expediente N° NC2018/0010639

“El solicitante de una patente podrá pedir que se modifique la solicitud en cualquier momento del trámite. La modificación no podrá implicar una ampliación de la protección que correspondería a la divulgación contenida en la solicitud inicial”.

En relación con el ámbito y alcance de la modificación, el Tribunal ha establecido lo siguiente: *“La única limitación impuesta al solicitante respecto de la modificación consiste en que ésta no debe implicar una ampliación del invento o de la divulgación contenida en la solicitud presentada. Contrario sensu, la modificación de la solicitud podrá concretar el invento o reducir el alcance de las reivindicaciones, sin importar cuál haya sido la redacción originariamente propuesta; por lo que aun cuando el cambio sea sustancial con relación a las reivindicaciones iniciales, lo único relevante viene a ser que las nuevas reivindicaciones puedan seguir siendo sustentadas racionalmente con fundamento en la descripción contenida en la solicitud inicial”¹.*

En el caso objeto de la presente revisión, la sociedad recurrente presenta en el memorial del recurso un nuevo capítulo reivindicatorio bajo el radicado N°NC2022/0010639 radicado del 22 de julio de 2022, con el fin de que sea considerado al decidir sobre la patentabilidad de la materia, frente al cual resulta oportuno hacer las siguientes precisiones:

Alcance de la modificación.

El nuevo pliego reivindicatorio allegado con el escrito del recurso de reposición, reemplaza en su totalidad el evaluado durante la actuación administrativa y está conformado por un total de 14 reivindicaciones comprendidas en las categorías de producto y método, por lo que se ajusta a lo previsto en el artículo 14 de la Decisión 486 de 2000, en cuanto tiene que ver con las categorías inventivas.

En cuanto a las modificaciones realizadas al nuevo capítulo, la Oficina advierte que es correcto que fue incluida en las nuevas reivindicaciones 1 y 14 la selección del tipo de salvado comestible, el cual corresponde salvado de trigo. Es correcto que el término “preferentemente” y la antigua reivindicación 5 fueron eliminados del presente pliego. Las demás reivindicaciones no sufrieron modificación alguna.

Por otra parte, la Oficina advierte que en la nueva reivindicación 11, que corresponde a un método, en la etapa c) la sociedad recurrente sustituyó la letra “o” por “y”, es decir, que ahora la etapa de molienda incluye la mezcla de un producto no tratado con producto tratado, modalidad que no se encuentra presente en el capítulo descriptivo, particularmente en los ejemplos, con lo cual se considera una modalidad que amplía la materia inicialmente reclamada.

Es decir, la etapa (c) del método reclamado en la reivindicación 11, menciona que la molienda se realiza con material virgen (a) y del material tratado con calor (b), para obtener partículas de material procesables microbianamente liberadas, lo cual no

¹ Proceso 31-IP-2011. P. 11.

Resolución N° 16065

Ref. Expediente N° NC2018/0010639

coincide con lo revelado en el capítulo descriptivo, donde se menciona que la forma de obtener productos microbianamente liberados es por medio del tratamiento de calor (Pág. 27-30), toda vez que el material virgen presenta valores inapropiados, por tanto, la modalidad de mezclar material no tratado con material tratado no está sugerido en el capítulo descriptivo.

Como complemento de lo anterior, es importante resaltar que dicha modificación derivaría en que el producto reclamado en la reivindicación 1 sería distinto al obtenido por el método de la reivindicación 11 ya que la molienda de la mezcla de un material de tipo salvado que no cumple con los criterios de sabor, actividad de lipasa y peroxidasa y actividad microbiana, junto con otro que fue previamente tratado para mejorar dichas características, indican que tendría un producto con características distintas al producto de la reivindicación 1.

En vista de todo lo anterior, la Oficina encuentra que la materia reclamada no cumple con los requisitos establecidos en el artículo 34 de la Decisión 486 de 2000, por lo tanto, no son aceptadas para el presente estudio. Como consecuencia, para el presente estudio se tomará el capítulo reivindicatorio allegado el 03 de mayo de 2021, conformado por 15 reivindicaciones.

De la claridad y sustento de la materia reclamada.

En cuanto a las objeciones planteadas sobre la falta de claridad del capítulo reivindicatorio, esta Oficina encuentra que, si bien la sociedad recurrente presenta modificaciones en busca de superar lo relacionado con el tipo de salvado y la inclusión de términos ambiguos, al no aceptarse el nuevo capítulo reivindicatorio por incurrir en ampliación de materia, dichas objeciones no fueron subsanadas.

Ahora bien, en cuanto a los resultados a alcanzar, la Oficina encuentra que le asiste razón a la sociedad recurrente cuando menciona que las características del material tipo salvado relacionadas con la esfericidad de la partícula media, la capacidad de retención de aceite, que sea microbianamente liberado, los valores de actividad de lipasa y peroxidasa no corresponden a resultados a alcanzar, ya que son parámetros del tipo de salvado tratado térmicamente.

Sin embargo, la Oficina reitera que el material particulado comestible fue reclamado únicamente por los parámetros del tipo de salvado, lo cual no es permitido, ya que dicho material se puede definir también por los elementos y las cantidades que la componen, por lo tanto, contrario a lo mencionado por la sociedad recurrente, dichos parámetros no se pueden considerar como elementos técnicos esenciales de la materia del particulado comestible.

Asimismo, se advierte que el método reclamado en la reivindicación 12 no es claro ya que no incluye las condiciones de proceso por medio de las cuales logra las características particulares del material particulado comestible, esto debido a que en las etapas b) y c) no se definen ni la temperatura a la que se somete el material precursor, ni tampoco el tipo de molienda a la que se somete el producto.

En el mismo sentido, se encuentra que dicha reivindicación 12 presenta una falsa dependencia, ya que refiere tanto la composición reclamada en la reivindicación 1 como las características mencionadas en el ítem (v) de dicha reivindicación, lo cual no es

Resolución N° 16065

Ref. Expediente N° NC2018/0010639

permitido. Se le recuerda a la sociedad recurrente que la combinación de categorías inventivas es permitida únicamente al reclamar un producto por su proceso de obtención, lo cual no ocurre en este caso.

Por otro lado, en lo que respecta a la capacidad de retención de aceite (OHC) entre 0.7 y 1.5, la Oficina encuentra que si bien es cierto que en el capítulo descriptivo se menciona que *"(...) en otro aspecto de la invención, se proporciona un método a fin de seleccionar y/o modificar partículas de tipo salvado para tener una WHC y/u OHC, preferentemente, una OHC de 0,7 a 1,5, útilmente, de 0,8 a 1,4, con mayor utilidad, de 0,9 a 1,3, con la máxima utilidad, de 1,0 a 1,2, preferentemente (...)"* (Pág.20, Párr.3) y en las páginas 85 y 86 se mencione el método de medición de OHC, dicha información no resulta concluyente a la hora de afirmar que estos valores corresponden al producto obtenido por el método descrito en el ejemplo 2, toda vez que a dicho producto no se le realizan pruebas ni de OHC, ni de esfericidad, ni de sabor, o humedad, únicamente parámetros de partícula, tal como se evidencia en las tablas 1 y 2, por lo tanto, se reitera que los valores reclamados no se encuentran debidamente sustentados en la descripción.

Asimismo, esta Oficina se permite señalar que los demás argumentos de la sociedad recurrente respecto al sustento descriptivo, no corresponden con razones u objeciones presentes en la resolución recurrida, por tanto, no serán objeto de controversia.

En vista de lo anterior, la Oficina reitera que la materia tal y como se encuentra reclamada no cumple con lo establecido en el artículo 30 de la Decisión 486 de 2000.

Del análisis de patentabilidad.**De las características y ventajas de la presente invención.**

Frente a los argumentos de la sociedad recurrente donde menciona que las características microbiológicas, de manejo y sabor aceptable del salvado de la presente invención son mejores que el estado de la técnica, la Oficina reitera que tanto el documento D1 como D3, ya sugerían productos con tales características, de tal suerte que, no resulta en un producto cualicuantitativo superior a lo ya conocido. Así las cosas, dichos argumentos no son persuasivos a la hora de restablecer la altura inventiva del producto reclamado.

Siguiendo la línea de análisis de la sociedad recurrente, a continuación, se procede a realizar las 5 etapas del método problema solución.

Identificación del estado de la técnica más cercano.

Se confirma que el documento D1 corresponde al estado de la técnica más cercano a la presente invención, esto debido a que el objeto del documento D1 es proporcionar un proceso para modificar el salvado que da como resultado un producto sabroso que puede usarse en una variedad de alimentos y otras formas, incluidos entre otros; bebidas, productos horneados, cereales listos para comer, productos tipo granola, barritas saludables, dulces y otros alimentos (Párr.005).

Dicho proceso comienza con el salvado de un grano, cualquier grano puede ser adecuado, entre los cuales se encuentra: trigo, avena, maíz, centeno, cebada, salvado

Resolución N° 16065

Ref. Expediente N° NC2018/0010639

de arroz, sorgo, quinua, cáñamo y trigo serraceno. El componente de salvado de partida ha sido tamizado al 100% a través de una malla tipo 14, tiene aberturas de 1410 micras.

El primer paso es cocinar el salvado a temperaturas entre 121 – 143°C por un periodo de tiempo total entre los 30 s y 4 minutos inclusive, preferiblemente entre 1 y 3 min. El contenido de humedad inicial del salvado es normalmente de 15% y después de la cocción oscila entre 60 y 90% en peso, preferiblemente entre 75 y 85%, donde el paso de cocción y de micromolienda permite obtener un producto apetecible (Párr.0011).

Dicho documento también divulga que la micromolienda puede realizarse hasta un tamaño medio de partícula de 150 micrómetros o menos, tales como 70 o 65 micrómetros o menos. El polvo de suspensión cocida de tamaño reducido puede incorporarse luego en una amplia gama de productos, como se describe anteriormente, para agregar la fibra insoluble deseada al producto (...) El producto puede ser utilizado directamente en productos o secado para uso posterior. A diferencia de los productos de salvado anteriores, los productos de acuerdo con algunas realizaciones tienen una textura agradable sin aspereza. (Párr.0012).

Identificación de las diferencias entre el documento más cercano y las características de la presente invención.

Ahora bien, respecto a la reivindicación de producto, la Oficina reitera que la diferencia respecto a la presente invención radica en que este no menciona la distribución del tamaño de partícula por volumen.

Si bien la sociedad recurrente insiste en que otras diferencias entre ambos documentos corresponden a la forma de las partículas, la esfericidad, la capacidad de retención de aceite, la actividad de lipasa y peroxidasa y las condiciones microbiológicas, la Oficina le recuerda que durante el trámite administrativo se le indicó que la reivindicación de producto se reclama únicamente en términos de parámetros, lo cual no es permitido, como consecuencia, las características antes mencionadas no le brindan novedad o altura inventiva a la invención.

En cuanto a las diferencias del método, si bien la sociedad recurrente considera que esta corresponde a que la invención realiza una molienda en seco, lo cual es contrario a la molienda del documento D1, la Oficina advierte que dicha distinción no fue reclamada, es decir, no existe en la reivindicación 12 la claridad que la molienda sea con material seco, por tanto, al encontrarse redactada de manera general y corresponder a una reivindicación de tipo abierta, dichos argumentos no proceden.

Efecto técnico atribuible a la diferencia.

Si bien la sociedad recurrente hace su análisis con lo que considera son las etapas principales del método problema-solución, la Oficina llama la atención que todas y cada una de ellas son indispensables para evaluar el nivel inventivo de una invención, ya que son secuenciales.

Dicho lo anterior, antes de plantear el problema técnico objetivo, es indispensable verificar si existe o no un efecto técnico atribuible o derivable de la diferencia advertida respecto al estado de la técnica, que en este caso corresponde a la distribución del tamaño de partícula. De dicha revisión, la Oficina reitera que no existe una evidencia de un efecto

Resolución N° 16065

Ref. Expediente N° NC2018/0010639

asociado a dicha diferencia, esto debido a que el documento D1 ya enseña un salvado con tamaño de partícula promedio con textura suave, agradable y aceptable por los consumidores (Párr.0010), por lo tanto, el problema técnico objetivo corresponde a una alternativa.

Planteamiento del problema técnico objetivo sobre la base del estado de la técnica más cercano.

Contrario a lo mencionado por la sociedad recurrente, el planteamiento del problema técnico objetivo no siempre corresponde al mismo problema que pretende solucionar la invención como tal, ya que se formula con base en el efecto técnico. Dicho esto, la Oficina encuentra que no le asiste razón a la sociedad recurrente, cuanto menciona que el problema técnico objetivo es el de la necesidad de emplear un ingrediente a granel asequible para reemplazar el azúcar en un producto alimenticio, sin afectar las propiedades sensoriales y la capacidad de ser procesado industrialmente.

Por tanto, la Oficina reitera que 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?*

Antes de revisar la motivación de la combinación del estado de la técnica, es indispensable revisar las enseñanzas del documento complementario D3.

De las enseñanzas del documento -D3-.

Respecto a las enseñanzas del documento complementario D3, es importante señalar que este refiere un estudio donde se utilizó el proceso de microfluidización para tratar el salvado de trigo, donde se examinaron sus efectos sobre las propiedades fisicoquímicas del salvado. Los resultados mostraron que el proceso de microfluidización podría disminuir efectivamente el tamaño de las partículas y la densidad aparente, y aumentar sustancialmente el área superficial específica, la capacidad de retención de agua, la capacidad de hinchamiento, la capacidad de retención de aceite y la capacidad de intercambio catiónico (resumen).

En cuanto a la distribución del tamaño de partícula, el documento D3 presenta en la tabla 1 los resultados de la distribución del tamaño de partícula del salvado de trigo entre D90 ≥ 222.7 micrones, D50 ≥ 62.5 micrones y D10 ≥ 19.4 micrones (pág. 744, tabla. 1), tal como se presenta a continuación:

Table 1
Effects of microfluidization process on the particle size distribution of wheat bran.

Bran sample	CS ^a (m ² /cm ³)	MV ^b (μm)	D10 ^c (μm)	D50 ^d (μm)	D90 ^e (μm)	SD ^f (μm)
Ground raw	0.018 ± 0.001	500.0 ± 13.4	192.0 ± 13.1	473.5 ± 18.6	812.3 ± 14.0	226.8 ± 3.8
IC ₂₀₀ , 1-pass	0.141 ± 0.003	98.0 ± 10.0	19.4 ± 0.2	62.5 ± 2.0	222.7 ± 27.1	76.6 ± 7.4
IC ₂₀₀ , 2-pass	0.211 ± 0.002	52.8 ± 0.3	14.2 ± 0.1	38.1 ± 0.1	109.8 ± 1.1	33.4 ± 0.2
IC ₂₀₀ , 3-pass	0.227 ± 0.002	43.3 ± 0.1	13.9 ± 0.1	33.3 ± 0.3	81.4 ± 0.3	23.9 ± 0.1
IC ₈₇ , 1-pass	0.262 ± 0.000	35.8 ± 0.2	12.2 ± 0.1	29.0 ± 0.1	65.9 ± 0.8	19.7 ± 0.3
IC ₈₇ , 3-pass	0.364 ± 0.006	23.9 ± 0.1	9.1 ± 0.2	20.2 ± 0.2	42.5 ± 0.2	12.3 ± 0.1
IC ₈₇ , 5-pass	0.448 ± 0.001	18.9 ± 0.3	7.4 ± 0.1	16.3 ± 0.1	32.6 ± 0.9	9.4 ± 0.3

^a CS, calculated surface which provides an indication of the specific surface area.
^b MV, mean diameter of the volume distribution.
^c D90, 90% of the volume that is smaller than the size indicated.
^d D50, 50% of the volume that is smaller than the size indicated.
^e D10, 10% of the volume that is smaller than the size indicated.
^f SD, standard deviation which is one measure of the width of the particle size distribution.



Resolución N° 16065

Ref. Expediente N° NC2018/0010639

De la combinación de las enseñanzas de los documentos D1 y D3.

Conforme a lo expuesto, la Oficina encuentra que no le asiste razón a la sociedad recurrente cuando menciona que la combinación de los documentos D1 y D3 no derivan de manera obvia la invención, ya que la distribución de tamaños de partícula se encuentra revelada en el documento complementario, tal como se menciona en el apartado anterior.

Cabe mencionar que la pertinencia del documento D3 como documento complementario radica en demostrar que antes de la presentación de la presente solicitud, ya eran conocidas en el estado de la técnica salvados de trigo tratados que presentan propiedades físicas, organolépticas y sensoriales mejoradas, que comprenden tamaños de partícula dentro de los rangos reclamados, es decir, que se conocía con anterioridad a la presentación de la presente solicitud composiciones con salvado que presentan tamaños de partícula reducidos.

Por lo tanto, el documento D3 resulta el estado de la técnica complementario, ya que sugiere la pertinencia de la distribución de los tamaños de partículas, el técnico medianamente versado en la materia en su práctica de rutina estaría motivado a seleccionar la distribución del tamaño de partícula de una manera alternativa, tal y como se presenta en D3 en el producto de D1 sin que ello conlleve a proceso inventivo.

En cuanto a la reivindicación de método, la Oficina reitera que las etapas técnicas tal y como fueron reclamadas, se derivan del estado de la técnica de manera obvia y evidente, en razón a que divulgan las etapas de proporcionar un salvado de maíz, trigo, cebada, entre otros (D1, Párr.006-0013; D3, resumen), tratar con calor a temperaturas entre 121 y 143°C por un periodo entre 30 s y 4 minutos, moler en un rango entre 5 y 100 micras (D1, Párr.006-0011), obtener una distribución de tamaño de partícula por volumen de D90 $\geq 222.7\mu\text{m}$, D50 $\geq 62.5\mu\text{m}$ y D10,3 ≥ 19.4 micrones o D90 $\geq 109.8\mu\text{m}$, D50 $\geq 38.1\mu\text{m}$ y D10,3 ≥ 14.2 micrones (D3 Pág.744, tabla 1).

Como consecuencia, dicha reivindicación tampoco cumple con el criterio de nivel inventivo mencionado.

Ahora bien, respecto a la solución del problema técnico, se le recuerda a la sociedad recurrente que el criterio para la selección de los documentos para el análisis de nivel inventivo no se basa únicamente en el problema técnico, sino también en que pertenezcan al mismo campo técnico, anticipen la mayoría de las características técnicas esenciales, lo cual ocurre en el presente caso.

En vista de lo anterior, la Oficina encuentra que no le asiste razón a la sociedad recurrente cuando argumenta que existen varias falencias que se deben suplir como la modificación de los parámetros, que el material molido debe partir de un material seco, ya que tal como se indicó en el presente escrito, el material tal como se encuentra reclamado no define características particulares como el material seco.

Como consecuencia, la Oficina reitera que el análisis de nivel inventivo llevado a cabo cumplió con los requisitos establecidos por la normatividad, llevando a cabo cada una de las etapas correspondientes, mediante las cuales se encontró que en las enseñanzas de los documentos trasladados del estado de la técnica existe motivación y sugerencia razonable para que el técnico medio seleccione el rango de distribución de tamaño de

Resolución N° 16065

Ref. Expediente N° NC2018/0010639

partícula divulgado en D3 en el documento D1 como una forma alternativa, lo cual no tiene altura inventiva.

Del presunto análisis en retrospectiva.

Contrario a lo mencionado por la sociedad recurrente, en el análisis llevado a cabo, no se están seleccionando parámetros específicos del documento D3 a fin de ser incluidos en el material particulado de D1 para poder obtener la materia reclamada, el análisis demuestra que en el campo técnico particular ya existían productos de salvado de trigo micronizado con propiedades fisicoquímicas mejoradas, tal como se presenta en los documentos trasladados, tal como lo menciona D1: algunas realizaciones proporcionan un producto de salvado que tiene un tamaño de partícula reducido y una textura suave debido a la combinación de un paso de cocción y un paso de reducción de tamaño (Párr.0014) y el documento D3 en su estudio.

Por lo tanto, la selección de la distribución del tamaño de partícula no representa un salto cuali-cuantitativo superior a lo ya conocido, ni tampoco se encuentra por fuera de la práctica habitual de experimentación de rutina del técnico medianamente versado en la materia. En vista de lo anterior, los argumentos sobre el presunto análisis en retrospectiva no son persuasivos.

Del efecto técnico inesperado.

Contrario a lo mencionado por la sociedad recurrente, en el análisis llevado a cabo en el presente escrito, se demuestra, bajo las cinco (5) etapas del método problema-solución, que la diferencia advertida entre el estado de la técnica más cercano y la presente invención no presenta un efecto técnico sorprendente, por lo tanto, los argumentos de la sociedad recurrente en cuanto a que el análisis llevado a cabo es una simplificación de la existencia de nivel inventivo, carecen de sustento.

Tal como se indicó en párrafos anteriores, es claro que el técnico medianamente versado en la materia enfrentado al problema técnico objetivo de cómo modificar de forma alternativa las enseñanzas del documento D1, estaría motivado a ajustar la distribución del tamaño de partícula tal como se revelan en el documento D3, por lo tanto, carece de altura inventiva.

La sociedad recurrente considera que la presente invención cuenta con una ventaja significativa en relación con la textura y sabor, sin embargo, el documento D3 explica que estas características se derivan del proceso de micronización (resumen), por lo que dichos argumentos tampoco resultan procedentes.

De las concesiones extranjeras.

En cuanto a las concesiones extranjeras mencionadas por la sociedad recurrente, esta Oficina se permite reiterar que en materia de patentes imperan los principios de territorialidad, autonomía e independencia, de manera que cada país es autónomo al momento de conceder o denegar un privilegio de patente de invención, debido a que lo hace con base en sus propios análisis y exámenes de patentabilidad, las circunstancias del caso y, por supuesto, la normativa aplicable.

Resolución N° 16065

Ref. Expediente N° NC2018/0010639

Lo anterior, de acuerdo con lo estipulado en el artículo 14 de la citada Decisión 486 de 2000, donde se menciona que es deber de la Oficina realizar el examen para la concesión de patentes de invención, el cual debe ser autónomo², integral y motivado, en especial en aquellos casos donde se determine la ausencia manifiesta de novedad o de nivel inventivo de la solicitud.

Esto quiere decir que, la Oficina Nacional competente es libre de tomar una decisión a su criterio, pero esta tiene que estar debidamente justificada por un estudio minucioso de la solicitud, junto con la debida aplicación de las normas, que para el caso son los requisitos contentivos en los artículos 14 a 51 de la citada Decisión³.

Así las cosas, queda demostrado que los documentos D1 y D3, solos o en combinación, sugieren o derivan el material particulado comestible de tipo salvado y el método reclamado, por lo que la materia contenida dentro del nuevo capítulo reivindicatorio aportado carece de altura inventiva.

Finalmente resulta oportuno reiterar que, de acuerdo con el artículo 18 de la Decisión 486 de 2000, 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 se advierte que el estado de la técnica puesto en consideración para apreciar el nivel inventivo divulga un objeto concebido en el mismo campo técnico o está dirigido a alcanzar el mismo objetivo de la invención reivindicada y por lo tanto, presenta características técnicas similares, es decir, la materia contenida en el nuevo capítulo reivindicatorio no cumple con lo establecido en el mencionado artículo.

Con fundamento en las anteriores consideraciones,

RESUELVE:

ARTÍCULO 1: Confirmar la Resolución N° 35881 del 09 de junio de 2022, por medio de la cual se denegó patente de invención a la creación denominada: "INGREDIENTE TIPO SALVADO PARA PRODUCTOS ALIMENTICIOS", de acuerdo con las razones anteriormente expuestas.

² "(...) el Tribunal se ha pronunciado indicando que el sistema adoptado por la Comunidad Andina se encuentra soportado en la actividad autónoma e independiente de las oficinas de patentes de cada País Miembro. Dicha actividad, aunque de manera general se encuentra regulada por la normativa comunitaria, deja a salvo la mencionada independencia, y es así que el capítulo IV de la Decisión 486 regula el trámite de las solicitudes de patentes y los requisitos que deben contener las mismas, e instaura en cabeza de las oficinas nacionales competentes el procedimiento y el respectivo examen de patentabilidad" (Tribunal de Justicia de la Comunidad Andina. Procesos 581-IP-2019, 362-IP-2015).

³ Revisar desde Capítulo I -De los Requisitos de Patentabilidad hasta Capítulo V – De Los Derechos que confiere la Patente.

Resolución N° 16065

Ref. Expediente N° NC2018/0010639

ARTÍCULO 2: Notificar el contenido de la presente Resolución a la sociedad Societé Des Produits Nestlé S.A. (SPN)., advirtiéndole que contra ella no procede recurso alguno.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Bogotá D.C., a los 30 de marzo de 2023

LA SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO (E),



Firmado digitalmente
por: MARIA DEL
SOCORRO PIMIENTA
CORBACHO
Fecha: 2023.03.30
17:03:28 COT
Razón: Validez jurídica.
Ubicación: Bogotá,
Colombia.