

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 36103

Ref. Expediente N° 14198639

Por la cual se otorga una Patente de Invención

LA SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

en ejercicio de sus facultades legales, en especial de las conferidas en el numeral 24 del artículo 3° del Decreto 4886 de 2011, y

CONSIDERANDO:

Que mediante escrito radicado en esta Superintendencia el 9 de septiembre de 2014 con el N° 14198639, por TEAM FOODS COLOMBIA S.A, entró a fase nacional la solicitud de patente de invención titulada “SUCEDÁNEO DE MANTECA DE CACAO”, que corresponde a la solicitud internacional PCT/IB2012/001395 del 17 de julio de 2012.

Que la solicitud fue publicada en la Gaceta de la Propiedad Industrial N° 706 el 19 de septiembre de 2014, habiéndose presentado oposición por parte de CI Sociedad Industrial de Grasas Vegetales SIGRA S.A., la cual una vez fue estudiada por esta Oficina, se estableció que no desvirtúa la patentabilidad del objeto en estudio como se analizará más adelante.

Que mediante la Resolución N° 80992 del 7 de diciembre de 2017, esta Superintendencia determinó conceder el privilegio de patente solicitado, no obstante, CI Sociedad Industrial de Grasas Vegetales SIGRA S.A., en su calidad de opositor debidamente reconocido dentro de la actuación formuló el recurso de reposición correspondiente mediante el radicado N° NC2018/0000641, el cual fue atendido mediante la Resolución N° 1871 del 27 de enero de 2020 en donde se dispuso revocar la decisión de concesión y remitir el trámite a la etapa correspondiente a fin de realizar un nuevo examen de patentabilidad.

Que adelantado el examen de patentabilidad ordenado mediante la Resolución N° 1871 del 27 de enero de 2020, esta Superintendencia determinó denegar el privilegio de patente solicitado mediante la Resolución N° 66656 del 13 de octubre de 2021, así mismo, en dicho acto administrativo se declaró infundada la oposición formulada por CI Sociedad Industrial de Grasas Vegetales SIGRA S.A.

Que inconformes con la citada decisión, tanto, el solicitante, así como, el opositor formularon sus respectivos recursos de reposición bajo los radicados NC2021/0015805 del 24 de noviembre de 2021 y NC2021/0016230 del 29 de noviembre de 2021, los cuales, fueron resueltos mediante la Resolución N° 28095 del 11 de mayo de 2022, en donde se determinó revocar la Resolución N° 66656 del 13 de octubre de 2021 y en su lugar se ordenó remitir el trámite a la Dirección de Nuevas Creaciones a fin de adelantar la continuación del trámite, correspondiente al desarrollo de un examen de patentabilidad o de fondo de la solicitud de patente de la referencia.

Análisis de la Oposición

Argumentaciones de la Oposición presentada por CI Sociedad Industrial de Grasas Vegetales SIGRA S.A.

Resolución N° 36103

Ref. Expediente N° 14198639

La sociedad opositora afirma que la solicitud no cumple con los requisitos de novedad y de altura inventiva, los cuales son necesarios para que pudiera otorgarse la patente. Así mismo lo afirma en el recurso de reposición presentado contra la Resolución de concesión N° 80992 del 7 de diciembre de 2017 y contra la Resolución de negación N° 66656 del 13 de octubre de 2021.

La sociedad opositora señala que esta solicitud se refiere a un sucedáneo de cacao libre de grasas *trans* y una cantidad menor de ácidos grasos saturados con su aplicación a una cobertura. Asimismo menciona que los sucedáneos de manteca de cacao se han desarrollado desde décadas atrás, utilizando aceite de palmiste y aceite de coco como las principales fuentes de ácido graso láurico y aceites líquidos como aceites de soya, algodón y girasol que han sido hidrogenados, como fuente de ácidos no láuricos y se afirma que esta solicitud *“se consideraría un desarrollo de producto más que una invención o novedad”*.

También afirma que existe una tendencia en la Industria de Aceites y Grasas de obtener una menor cantidad de ácidos grasos saturados en los productos grasos, debido a su impacto en la salud cardiovascular. Una de las estrategias más utilizadas para llevar a cabo este objetivo es la adición de aceites líquidos que aportan más cantidad de ácidos grasos insaturados, logrando así una disminución de los ácidos grasos saturados.

Por otra parte, el opositor afirma que en la actualidad se emplean rangos de 50-60% de aceite de palmiste y 30-50% de aceite de palma o sus fracciones y que la patente emplea componentes entre 50-65% de al menos uno de aceite de palmiste o sus fracciones y aceite de coco o sus fracciones y entre 35-50 % de un aceite de palma o sus fracciones, con lo que se estaría incapacitando a la industria de poder realizar mezclas que puedan surgir en el rango descrito. Además, se afirma que en la patente se adiciona entre 45-65% de un aceite vegetal con el objetivo de reducir el nivel de ácidos grasos saturados, práctica que es común en la Industria de Aceites y Grasas.

Adicionalmente la sociedad opositora presentó argumentos en el primer recurso en el memorial radicado bajo el radicado N° NC2018/0000641 el 23 de enero de 2018, en donde señala que cada mezcla de aceite o grasa presenta características fisicoquímicas particulares como punto de fusión, cantidad de grasas sólidas y su correspondiente composición de ácidos grasos, que aportan la funcionalidad en la aplicación de diferentes formulaciones de alimentos. El opositor indica que el CBS se sigue considerando un desarrollo de producto debido a que la mezcla de la patente se fabrica por lo menos hace 16 años o más: 60% de aceite de Palmiste RBD con 40% de aceite de Palma RBD la cual se hidrogena completamente y se interesterifica. Ahora, en cuanto a que a dicha mezcla se le adiciona un aceite de girasol en la proporción del 54%, para dar nuevamente unas características fisicoquímicas deseadas, el opositor explica que esa adición y su efecto relacionado con la disminución de los ácidos grasos saturados en el producto resultante CBS serían obvias debido a que constituye una práctica común de la industria de aceites y grasas con el fin de disminuir los ácidos grasos saturados.

Finalmente la sociedad opositora argumenta en la segunda etapa de recurso en el memorial radicado bajo el N° NC2021/0016230 del 29 de noviembre de 2021, que si bien los documentos, que se presentaron como anterioridades para demostrar la carencia de los requisitos de la solicitud para obtener el privilegio de patente al momento de presentar la oposición, no anticipan ninguno la totalidad de la invención como ahora lo reclama el solicitante, si son documentos relevantes (...) y sirven para demostrar que la presente solicitud no es inventiva y, por lo tanto, no debería declararse infundada la oposición de la patente.

Resolución N° 36103

Ref. Expediente N° 14198639

Los documentos que la sociedad opositora ha referenciado a lo largo del trámite son los siguientes:

1. Shukla, V.K.S. Chocolate- the chemistry of pleasure. INFORM Vol. 8, N° 2 (February 1997) Pág. 159-161.
2. Yamada, K., Ibuki, M., McBrayer, T. Cocoa Butter, Cocoa Butter Equivalents and Cocoa Butter Replacers, in Healthful Lipids, editores Akoh, C.C. – Lai, O. AOCS Press 2005, Pág. (642-648, 171).
3. Karupaiah, T., Noor, M. I., Sundram, K. Dietary Fatty Acids and Their Influence on Blood Lipids and Lipoproteins, in Healthful Lipids, editores Akoh, C.C. – Lai, O. AOCS Press 2005, Pág. (171-196).
4. Talbot, G. Independent advice on possible reduction for saturated fat in products that contribute to consumer intakes (November 2016). Pág. (18-19, 28-29). Recuperado de <http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/reductions.pdf>.
5. Fat's Balancing Act", Donna Berry, septiembre 2011.
6. High Oleic Palm-Based Producto, Muhamad Roddy Ramli; Siew Wai Lin, Cheah Kien Yoo y Elina Hishamuddin, junio de 2007.

Respuesta del solicitante a argumentos de CI Sociedad Industrial de Grasas Vegetales SIGRA S.A.

El solicitante asegura que la materia reclamada sí cumple con los requisitos de patentabilidad y ha mencionado en reiteradas ocasiones que la parte opositora realiza una interpretación errónea del objeto de la solicitud y que, debido al desconocimiento en materia de patentes, se presentan objeciones que no tienen fundamento.

El solicitante afirma que la presente invención reclama exclusivamente un sucedáneo de manteca de cacao (siglas en ingles CBS, Cocoa Butter Sustitute) libre de grasas trans, con un bajo contenido de ácidos grasos saturados que se pueden usar en productos dulces de chocolate y cacao y, su método de fabricación. En cuanto a los documentos referenciados por la oposición, el solicitante afirma que en estos no se divulga un producto para reemplazar la manteca de cacao con exactamente las mismas características técnicas de la invención, ni lo anticipan de manera obvia.

Frente al argumento del opositor, de que se dejaría a la industria incapacitada para realizar mezclas en el rango descrito en la solicitud, el solicitante afirma que los porcentajes de ácidos grasos no corresponden a una restricción por compatibilidad, por el contrario, brindan características deseables al producto.

Adicionalmente se ha precisado que los documentos citados por la parte opositora si bien presentan información general y relacionada a este campo tecnológico, son insuficientes para afectar el nivel inventivo de la presente solicitud; resaltando finalmente que esta solicitud tiene como característica principal un contenido bajo de ácidos grasos saturados (35-60%) que resulta novedoso e inventivo frente a un sustituto de manteca de cacao estándar del tipo CBS, que normalmente contiene más del 90% de ácidos grasos saturados provenientes de procesos de hidrogenación.

Respuesta de la Oficina

Resolución N° 36103

Ref. Expediente N° 14198639

En primer lugar esta Oficina considera que los argumentos presentados por la sociedad opositora si bien relacionan documentos del mismo campo tecnológico, ninguno de ellos, divulga de manera específica la materia reclamada en esta solicitud.

En segundo lugar se aclara que la presente solicitud reclama un sucedáneo de manteca de caco obtenido mediante un proceso que comprende unas etapas y unas condiciones específicas en cada una de ellas, las cuales no son anticipadas por los documentos citados por el opositor y que tampoco se derivan de manera evidente a partir de la combinación de sus enseñanzas, por lo que la solicitud si cumple con el requisito de novedad y nivel inventivo.

Adicionalmente el argumento del opositor en el que indica que los rangos sugeridos en la patente dejen a la industria incapacitada para realizar mezclas que puedan surgir en el rango descrito, no es un argumento suficiente para declarar nula la reivindicación.

En el documento 1 referenciado por la oposición, se muestra que debido a la gran demanda que se presenta en el área de confitería, existen diferentes alternativas para reemplazar la manteca de cacao, entre ellas sustitutos de manteca de cacao láuricos, sustitutos de manteca de cacao no láuricos y equivalentes de manteca de cacao. En el documento 2 se afirma que en los sustitutos de manteca de cacao láuricos predominan los ácidos láurico y mirístico, cuya principal fuente son aceite de palmiste y aceite de coco. En el documento 3 se habla acerca de recomendaciones para disminuir el colesterol total en sangre y lipoproteínas de baja densidad, entre las que se encuentran no sólo disminuir el contenido de grasa, sino también aumentar la cantidad de ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados en la dieta. En el documento 4, se afirma que existe una relación entre los ácidos grasos presentes en la dieta y la variación en los niveles de colesterol presentes en la sangre. El documento 5 se refiere a como la composición de ácidos grasos de grasas y aceites controla su funcionalidad y perfil nutricional. Y también a como equilibrar los dos puede ser difícil, porque a menudo son diametralmente opuestos, y las grasas menos saludables a menudo brindan la funcionalidad más deseable; lo cual desafía a los diseñadores de productos en aplicaciones donde la grasa influye directamente en el rendimiento y la vida útil del producto. El documento 6 se refiere a la producción de aceite de palma alto oleico (HOPO) y sus productos fraccionados, oleína de palma alto oleico (HOPOo) y estearina de palma alto oleico (HOPOs) y a como el aumento de los ácidos grasos insaturados mejoraría las propiedades físicas, así como los aspectos nutricionales de estos aceites.

Se reitera que ninguno de los documentos presentados en la oposición, solos desvirtúan la novedad o en combinación el nivel inventivo, del objeto de esta solicitud. La sociedad opositora no suministra algún elemento técnico que permita realizar un juicio comparativo, ni tampoco presenta anterioridad o documento con el que pueda soportar lo afirmado.

Que realizado el examen de fondo mediante Oficio N° 19118 de 25 de noviembre de 2022, se requirió al solicitante en los términos del artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina para que presentara respuesta a las observaciones de carácter técnico, relacionadas con la patentabilidad o cumplimiento de los requisitos establecidos por esta Decisión para la concesión de la patente, requerimiento emitido en atención a lo ordenado por la Resolución N° 28095 del 11 de mayo de 2022.

Que el solicitante presentó junto a la respuesta radicada el 20 de febrero de 2023 nuevas reivindicaciones 1 a 14 que reemplazan las originalmente presentadas. Posteriormente, mediante escrito radicado bajo el N° NC2023/0004710 el 17 de abril de 2023, el solicitante presentó las reivindicaciones 1 a 13 que reemplazan las originalmente presentadas. Posteriormente mediante escrito radicado bajo el N° NC2023/0005464 el 28 de abril de

Resolución N° 36103

Ref. Expediente N° 14198639

2023, el solicitante presentó las reivindicaciones 1 a 13 para que sean tenidas en cuenta al momento de realizar el examen definitivo de la solicitud.

Se acepta este último capítulo reivindicatorio presentado, comoquiera que se ajusta a las prescripciones contenidas en el artículo 34 de la Decisión 486.

Que en virtud de lo dispuesto en el artículo 14 de la Decisión 486 expedida por la Comisión de la Comunidad Andina *"Los países miembros otorgarán patentes para las invenciones, sean de producto o de procedimiento, en todos los campos de la tecnología, siempre que sean nuevas, tengan nivel inventivo y sean susceptibles de aplicación industrial."*

Que en el presente caso dichas reivindicaciones cumplen los requisitos indicados en el considerando anterior, toda vez que se refieren a un sucedáneo de manteca de cacao ("CBS") y un método para fabricarlo, que difiere de la información del estado de la técnica más cercano US6210739 en incluir aceite de palma y disminuir la proporción de aceite palmiste en la mezcla de aceites que se procesa, especificar las condiciones de temperatura, presión y el catalizador de la hidrogenación, en incluir la etapa de interesterificación y sus condiciones de temperatura y reactivos y en aumentar la proporción de aceite vegetal de alto contenido de ácido oleico.

Adicionalmente, estas diferencias no se encuentran sugeridas en el estado de la técnica y, como consecuencia de ello, se evidencia que se obtiene un CBS con un contenido bajo de saturados (35-60%) en comparación con un CBS estándar que contiene más del 90%.

En consecuencia, las reivindicaciones 1 a 13 cumplen los requisitos de novedad, nivel inventivo y aplicación industrial establecidos en la normatividad citada en precedencia y esta Oficina encuentra procedente conceder para las mismas la patente solicitada.

Que de acuerdo con el objeto concedido, el título de la invención quedará de la siguiente manera: "SUCEDÁNEO DE MANTECA DE CACAO CON BAJO CONTENIDO DE ÁCIDOS GRASOS SATURADOS Y SU MÉTODO DE ELABORACIÓN".

Con fundamento en las anteriores consideraciones, la Superintendente de Industria y Comercio,

RESUELVE

ARTÍCULO 1: Declarar infundada la oposición presentada por CI Sociedad Industrial de Grasas Vegetales SIGRA S.A. de acuerdo con las razones expuestas en la parte considerativa de la presente Resolución.

ARTÍCULO 2: Otorgar patente de invención a la solicitud que entró en fase nacional en virtud del Tratado de Cooperación en Materia de Patentes (PCT), para la creación titulada:

"SUCEDÁNEO DE MANTECA DE CACAO CON BAJO CONTENIDO DE ÁCIDOS GRASOS SATURADOS Y SU MÉTODO DE ELABORACIÓN"

Clasificación IPC: A23G 1/36, A23G 1/38, A23G 1/30.

Reivindicaciones: 1 a 13 incluidas en el radicado bajo el N° NC2023/0005464 el 28 de abril de 2023.

Resolución N° 36103

Ref. Expediente N° 14198639

Titular: TEAM FOODS COLOMBIA S.A.

Dirección: CALLE 45 A SUR NO. 56 - 21, BOGOTÁ D.C., COLOMBIA.

Inventores: CARLOS ANDRÉS ÁLVAREZ SIERRA, ADRIANA FERNANDA CRUZ SERNA.

Prioridades N° 9/03/2012, US (ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA), 61/609,153.
7/05/2012, IB (INTERNATIONAL BUREAU), PCT/IB2012/001059.

Solicitud internacional N°: PCT/IB2012/001395 **Fecha:** 17 de julio de 2012.

Vigente desde: 17 de julio de 2012

Hasta: 17 de julio de 2032.

ARTÍCULO 3: El titular tendrá los derechos y las obligaciones establecidos en la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina y en las demás disposiciones legales vigentes sobre propiedad industrial, precisando que para mantener vigente la patente se deberá cancelar la tasa anual de mantenimiento, conforme lo dispone el artículo 80 de la referida norma comunitaria.

ARTÍCULO 4: Notificar el contenido de la presente resolución a TEAM FOODS COLOMBIA S.A, y en calidad de Opositor a CI Sociedad Industrial de Grasas Vegetales SIGRA S.A., advirtiéndole que contra ella procede el recurso de reposición, ante la 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 29 de junio de 2023

LA SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO,



Firmado digitalmente
por: MARIA DEL
SOCORRO PIMIENTA
CORBACHO
Fecha: 2023.06.29
23:04:09 COT
Razón: Validez jurídica.
Ubicación: Bogotá,
Colombia.