

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 15808 de 28 de septiembre de 2023

Ref. Expediente N° NC2020/0006351

Señores
CORPORACION ALIMENTARIA PEÑASANTA, S.A.

TÍTULO DE LA SOLICITUD: “PRODUCTO LÁCTEO EN POLVO PARA PREPARAR BEBIDA CON SABOR A YOGUR AROMATIZADO CON VITAMINAS, MINERALES Y PROBIÓTICOS, Y PROCEDIMIENTO PARA SU OBTENCIÓN”
PRIORIDAD: 4/06/2019, ES (ESPAÑA), P201930503

Como resultado del examen de patentabilidad realizado a la solicitud indicada en la referencia, atendiendo a lo consagrado en el artículo 45 de la Decisión 486 de 2000, se le comunica que esta Dirección ha encontrado que la materia objeto de solicitud no cumple con algunos requisitos establecidos en la Decisión, con fundamento en los siguientes aspectos:

1. Objeto de la invención

El problema planteado en esta solicitud consiste en la necesidad de desarrollar productos lácteos con una elevada vida útil a temperatura ambiente, que permitan complementar las carencias nutricionales sufridas por la población en ciertas regiones de países con menor desarrollo y, por tanto, con menor posibilidad de mantener la cadena de frío.

Para resolver este problema técnico, la solicitud en estudio proporciona un producto lácteo en polvo que comprende los siguientes ingredientes principales: un ingrediente lácteo seleccionado de entre leche en polvo y/o yogur en polvo, proteína láctea en polvo, un probiótico, un complejo de vitaminas y minerales que comprende vitamina E, B5, B6, B1 A, D y B12, zinc y selenio, almidón, y un acidulante microencapsulado seleccionado de entre ácido cítrico, ácido láctico y sus mezclas.

2. Reivindicaciones estudiadas

El presente estudio se basa en el capítulo reivindicatorio presentado el 26 de mayo de 2020.

3. De la solicitud de patente

3.1. Reivindicaciones

Teniendo en cuenta lo establecido en el artículo 30 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina:

"Las reivindicaciones definirán la materia que se desea proteger mediante la patente. Deben ser claras y concisas y estar enteramente sustentadas por la descripción. (...)"

Esta oficina informa que, la reivindicación 1 no menciona las proporciones de los componentes de la composición. Por lo tanto, se requiere al solicitante que defina las proporciones, de acuerdo con el soporte presente en la descripción.

Oficio N° **15808** de **28 de septiembre de 2023**

Ref. Expediente N° NC2020/0006351

La reivindicación 2 emplea las siglas MPC y WPC. Se sugiere definir las siglas la primera vez que estas son empleadas.

La reivindicación 3 menciona componentes adicionales que de ser fundamentales para la composición deben mencionarse en la reivindicación 1 que es la reivindicación independiente y contiene todas las características esenciales de la invención.

La reivindicación 6 reclama “(...) entre 0,58-1,32 de aromas, (...)”. Se sugiere incluir la unidad de concentración.

La reivindicación 7 si bien hace referencia a las reivindicaciones 1 a 6, no depende de ellas, por lo tanto, se trata de una falsa dependencia. En consecuencia, el método de la reivindicación 7 debe definirse por sí mismo, incluyendo las condiciones en que debieran realizarse las etapas, tales como los componentes y su concentración, por ejemplo, para que se encuentre acorde a la composición reclamada en la reivindicación 1. Se recuerda al solicitante que un método se define por sus etapas y condiciones necesarias en cada una de ellas.

La reivindicación 7 emplea la expresión “temperatura ambiente” que es imprecisa. Se sugiere sustituirla por un rango concreto.

La reivindicación 10 caracteriza el proceso por el envase protector utilizado. Se recuerda al solicitante que un método se define por sus etapas y condiciones necesarias en cada una de ellas, y no por el envase utilizado. Se sugiere eliminar la reivindicación.

De la descripción se desprende que el tipo de regulador de acidez, así como el empleo de maltodextrina, son esenciales para la invención, puesto que forman parte de la solución al problema a resolver, pero estas características no se mencionan en las reivindicaciones independientes que son las que incluyen todas las características técnicas esenciales de la invención, de tal manera, las reivindicaciones no definen la materia que se desea proteger. Se sugiere incluir estas características esenciales en las reivindicaciones independientes.

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

3.2. Descripción

De conformidad con lo establecido por el artículo 28 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina y con ocasión a la solicitud en estudio se encuentra que, la descripción emplea las unidades gr, Kgs (Pág. 17, 25, 40). Se sugiere corregir el símbolo de gramos a “g” y kilogramos a “Kg”.

Se sugiere definir las siglas MPC y WPC empleadas en la descripción (Pág. 17).

La descripción emplea las unidades cP (Pág. 36). Se sugiere hacer la conversión de unidades al Sistema Internacional (Pa·s).

4. Determinación del Estado de la Técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 04 de junio de 2019, que corresponde a la fecha de presentación de la solicitud de prioridad.

Oficio N° **15808** de **28 de septiembre de 2023**

Ref. Expediente N° NC2020/0006351

Consultadas las fuentes de información con que se cuenta, se encontraron los siguientes documentos que anticipan el objeto de esta solicitud:

Ítem	Documento	Título	Fecha de publicación
D1	US4624853	"INSTANT YOGURT FOOD PRODUCT"	25 de noviembre de 1986
D2	WO2018109063	"COMPOSITION IN POWDER FORM COMPRISING IRON-MILK PROTEIN COMPLEXES AND PROBIOTIC BACTERIA"	21 de junio de 2018

D1¹ divulga un producto alimenticio instantáneo similar al yogur que puede reconstituirse fácil y rápidamente mediante una simple agitación y que está listo para el consumo en dos minutos y no requiere refrigeración en su preparación, comprende al menos una bacteria productora de yogur, un agente de control de la viscosidad, un agente encapsulante de almidón, ácido comestible, edulcorante, aceite comestible seco, agente aromatizante y sal (Resumen).

D2² enseña una composición en forma de polvo que comprende bacterias probióticas y al menos un complejo de proteína de leche y hierro. Ventajosamente, dicho complejo de proteína de leche y hierro no provoca una reducción significativa en la viabilidad de las bacterias y, por lo tanto, dicha fuente de hierro se usa ventajosamente para fortalecer una composición en forma de polvo que comprende bacterias probióticas (Resumen).

5. Examen de Patentabilidad

De acuerdo con lo establecido en el artículo 14 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina, en el cual se establecen los requisitos de patentabilidad objeto de la solicitud en estudio, esta Oficina presenta a continuación el análisis de los requisitos de patentabilidad.

5.1. Nivel Inventivo

Teniendo en cuenta lo señalado en el artículo 18 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina, la reivindicación independiente 1 (Radicado No NC2020/0006351 del 26 de mayo de 2020) refiere a: *"Producto lácteo en polvo que comprende los siguientes ingredientes (...)".* A continuación, se presenta la tabla comparativa entre el objeto reivindicado y los documentos encontrados en el estado de la técnica:

¹<https://worldwide.espacenet.com/patent/search/family/027040876/publication/US4624853A?q=pn%3DUS4624853A>

²<https://worldwide.espacenet.com/patent/search/family/057681282/publication/WO2018109063A1?q=pn%3DWO2018109063A1>

Oficio N° 15808 de 28 de septiembre de 2023

Ref. Expediente N° NC2020/0006351

CARACTERÍSTICAS ESENCIALES	D1	D2
Producto lácteo en polvo:	Producto lácteo en polvo: (Rev. 1)	Producto en polvo: (Rev. 1)
leche en polvo y/o yogur en polvo	leche en polvo (Col. 5, Lin 5-10)	-
proteína láctea en polvo	-	proteína láctea en polvo (Rev. 1, 3)
un probiótico	probiótico (Rev. 1)	probiótico (Rev. 1)
complejo de vitaminas y minerales: E, B5, B6, B1, A, D, B12, zinc selenio,	vitaminas y minerales (Col. 4, Lin 59-662)	complejo de vitaminas y minerales: E, B5, B6, B1, A, D, B12, zinc, selenio (Pág. 14)
almidón	almidón (Rev. 1)	almidón (Pág. 13)
acidulante microencapsulado (ácido cítrico, ácido láctico y sus mezclas)	ácido cítrico, ácido láctico y sus mezclas (Rev. 1)	-

D1 se considera el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 1 porque divulga una composición alimenticia seca de flujo libre para reconstituir en un producto similar a yogur mezclándola con un líquido, que comprende de aproximadamente 0,005 a 10 % en peso de al menos una bacteria productora de yogur; de aproximadamente 0,5 a 20 % en peso de un agente de control de la viscosidad seleccionado del grupo que consiste en una goma o una mezcla de gomas; de aproximadamente 4 a 60 % en peso de un almidón pregelatinizado modificado que es dispersable en líquidos sin aglomeración, consistiendo dicho almidón esencialmente en de aproximadamente 99,0 a 99,95 % en peso de un almidón pregelatinizado seleccionado del grupo que consiste en almidón de tapioca, almidón de maíz, almidón de trigo, almidón de patata, almidón de centeno y mezclas de los mismos, y de aproximadamente 0,05 a 1,0% en peso de un emulsionante de calidad alimentaria seleccionado del grupo que consiste en una mezcla de monoésteres de propilenglicol destilados, monoglicéridos destilados y estearoil lactilato de sodio, en el que el emulsionante recubre y encapsula sustancialmente el almidón para evitar la aglomeración cuando se agrega a líquidos y para formar una capa delgada de modo que con una agitación mínima el almidón se disperse en un medio líquido al que se agrega y se espese y fragüe en medio líquido; suficiente ácido comestible para producir un pH de aproximadamente 3,7 a 4,7; de aproximadamente 10 % a 90 % en peso de un edulcorante; de aproximadamente 0,5 a 16 % en peso de un aceite en polvo; de aproximadamente 0,1 a 25 % en peso de un agente aromatizante; y de aproximadamente 0,1 a 3% en peso de una sal (Rev. 1).

La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 1 y la composición divulgada en D1 consiste en incluir una proteína láctea en polvo, en especificar las vitaminas y minerales, y en que el acidulante está microencapsulado.

No hay efecto asociado a incluir una proteína láctea en polvo, en especificar las vitaminas y minerales, y en que el acidulante está microencapsulado; puesto que una preparación de yogur instantáneo que se puede reconstituir usando un líquido como agua o leche



Oficio N° 15808 de 28 de septiembre de 2023

Ref. Expediente N° NC2020/0006351

mezclándolo simplemente a mano, ya había sido previsto en dicho documento (Col. 1 Lin 8-10).

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿Cómo modificar la composición conocida en D1 con el fin de obtener una composición alternativa?

Sin embargo, el incluir una proteína láctea en polvo, y especificar las vitaminas y minerales para obtener la composición ya está divulgado en D2 que se refiere a una composición nutricional en forma de polvo que comprende bacterias probióticas y al menos un complejo de proteínas de leche y hierro, caracterizado porque la proteína de la leche es caseína, un derivado de caseína, una fracción de caseína o una mezcla de estos. Se puede utilizar cualquier bacteria probiótica viva que incluyen bifidobacterias, lactobacilos, lactococos, enterococos, estreptococos, *Leuconostoc*, *Escherichia*, propionibacterias, o combinaciones de las mismas, preferiblemente es una bacteria del género *Lactobacillus* o del género *Bifidobacterium*. La composición puede contener también todas las vitaminas, minerales y otros micronutrientes, considerados esenciales en la dieta diaria y en cantidades nutricionalmente significativas. Ejemplos de minerales, vitaminas y otros nutrientes opcionalmente presentes en la composición de la invención incluyen vitamina A, vitamina B1, vitamina B2, vitamina B6, vitamina B12, vitamina E, vitamina K, vitamina C, vitamina D, ácido fólico, inositol, niacina, biotina, ácido pantoténico, colina, calcio, fósforo, yodo, magnesio, cobre, zinc, manganeso, cloro, potasio, sodio, selenio, cromo, molibdeno, taurina y L-carnitina. Los minerales se suelen añadir en forma de sal. La presencia y las cantidades de minerales específicos y otras vitaminas variarán según el grupo objetivo al que se dirige (Rev.1, 3; Pág. 9-10, 14). Además, es de conocimiento general que los acidulantes pueden estar microencapsulados, y que estos componentes son usuales en los productos lácteos³.

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a incluir una proteína láctea en polvo, y especificar las vitaminas y minerales de D2, junto con modificaciones rutinarias en la composición de D1, para así llegar al objeto de la reivindicación 1. Por lo cual se considera obvia.

Adicionalmente, D1 menciona que además de los componentes anteriores, las composiciones incluyen una amplia variedad de otros materiales. Estos materiales incluyen agentes tampón, vitaminas, minerales, colorantes artificiales, supresores del apetito, lactosa para ayudar a las personas que tienen dificultades para digerir los productos lácteos, desecantes para mantener el polvo fluido, conservantes y similares. Generalmente estos materiales deberían estar presentes en cantidades inferiores al 5% en peso de la composición total y deberían usarse en cantidades que no afecten negativamente al sabor, la apariencia y la aceptabilidad generales del producto alimenticio de yogur final (Col. 4-5).

Las reivindicaciones dependientes 2 a 6 no mencionan alguna característica que, junto con las características de la reivindicación independiente, aporte nivel inventivo al producto de la reivindicación 1, por lo cual se considera que no tienen nivel inventivo.

Teniendo en cuenta lo señalado en el artículo 18 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina, la reivindicación independiente 7 (Radicado No NC2020/0006351 del 26 de mayo de 2020) refiere a: *“Procedimiento para la obtención de un producto lácteo en polvo, según las reivindicaciones 1-6, que comprende las siguientes etapas: (...)”*. A continuación, se presenta la tabla comparativa entre el objeto reivindicado y los documentos encontrados en el estado de la técnica:

³Karen Nachay, Uncovering The Benefits Of Encapsulation, Food Technology.

https://www.ift.org/~media/food%20technology/pdf/2014/12/1214_col_ingredients.pdf (Consultada 07/09/2023)

Oficio N° 15808 de 28 de septiembre de 2023

Ref. Expediente N° NC2020/0006351

CARACTERÍSTICAS ESENCIALES	D1	D2
Método:	Método:	Método:
Selección de los ingredientes y pesado de los mismos	Seleccionar y pesar ingredientes (Col. 5 Lin 24-35)	Seleccionar y pesar ingredientes (Pág. 14-15)
Pre-Mezcla de todos los ingredientes seleccionados, excepto los ingredientes lácteos y el almidón 5-30 minutos 5-100 rpm	mezclar todos los ingredientes (Col. 5 Lin 24-35)	mezclar minerales, vitaminas, entre otros 5 minutos 34 rpm (Pág. 14-15; ejemplo 1)
Mezcla de los ingredientes lácteos y el almidón con la pre-mezcla obtenida en b), 5- 30 minutos 5-100 rpm		mezclar las proteínas de leche con la primera composición en forma de polvo al mismo tiempo que la bacteria y el portador (almidón) 5 minutos 34 rpm (Pág. 13-15; ejemplo 1)
Transporte de la mezcla obtenida desde la zona de mezclado hacia la zona de envasado	Envasar en condiciones de atmósfera de gas inerte de manera que excluyan el aire y la humedad. (Col. 5 Lin 24-35)	-
Envasado de la mezcla obtenida en condiciones de atmósfera de gas inerte, a unos niveles residuales de oxígeno inferiores a 5%		-
todas las etapas se realizan a temperatura ambiente y condiciones de humedad relativa ambiental óptima del 35-65%	-	-
inyección de gases, seleccionados entre N2 y/o CO2, durante la etapa de mezclado, transporte y/o envasado, para garantizar la atmósfera de gas inerte en la etapa e)	los paquetes también se pueden purgar de manera óptima con nitrógeno para excluir el oxígeno (Col. 5 Lin 24-35)	-

D1 se considera el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 7 porque divulga métodos de preparación de las composiciones, donde se mezclan esencialmente en seco la mayoría de los componentes. Cuando los materiales que se agregarán a la composición en la son líquidos, se deben rociar o rociar sobre los componentes secos durante el proceso de mezcla. Las composiciones deben envasarse en sobres o bolsas selladas de modo que excluyan el aire y la humedad. Además, los paquetes también se pueden purgar de manera óptima con nitrógeno para excluir el oxígeno y así extender la vida útil del cultivo a temperaturas normales (Col. 5 Lin 24-35).

La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 7 y el método divulgado en D1 consiste en que la mezcla se realiza en dos etapas, y en especificar las condiciones de tiempo y velocidad de la mezcla, así como que todas las etapas se realizan a temperatura ambiente y condiciones de humedad relativa ambiental óptima del 35-65%.

No hay efecto asociado a incluir que la mezcla se realiza en dos etapas, y en especificar las condiciones de tiempo y velocidad de la mezcla, así como que todas las etapas se realizan a temperatura ambiente y condiciones de humedad relativa ambiental óptima del



Oficio N° 15808 de 28 de septiembre de 2023

Ref. Expediente N° NC2020/0006351

35-65%; puesto que un proceso para elaborar una preparación de yogur instantáneo que se puede reconstituir usando un líquido como agua o leche mezclándolo simplemente a mano, ya había sido previsto en dicho documento (Col. 1 Lin 8-10).

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

Sin embargo, el incluir que la mezcla se realiza en dos etapas y especificar las condiciones de tiempo y velocidad de la mezcla para obtener el método, ya está divulgado en el documento D2 que se refiere a un proceso para producir una composición en forma de polvo que comprende: a) proporcionar una primera composición en forma de polvo; b) mezclar una fuente de hierro con la primera composición en forma de polvo para obtener una segunda composición en forma de polvo; y c) mezclar al menos una bacteria probiótica con la primera composición en forma de polvo antes o al mismo tiempo que la fuente de hierro o mezclar al menos una bacteria probiótica con la segunda composición en forma de polvo, después de la adición de la fuente de hierro; caracterizado porque la fuente de hierro es un complejo de proteína de leche-hierro. La primera composición en forma de polvo se puede preparar usando cualquier método conocido en la técnica, tal como por ejemplo secado por aspersión. En dicho método, los ingredientes de la composición se mezclan en una mezcla húmeda y se pulverizan en una torre de secado para formar un polvo. Los ingredientes sensibles, como por ejemplo minerales o vitaminas, también se pueden añadir en forma seca antes, al mismo tiempo o después de la adición de la fuente de hierro y/o de las bacterias probióticas. Por ejemplo, es común que la fuente de hierro se agregue a la primera composición en forma de polvo como una premezcla de oligoelementos que comprende diversos minerales y vitaminas. Los componentes son mezclados durante 5 minutos a 34 rpm usando una mezcladora en seco Turbula® T2F (Pág. 14; ejemplos).

Por otro lado, si bien D1 y D2 no mencionan explícitamente que todas las etapas se realizan a temperatura ambiente y condiciones de humedad relativa ambiental óptima del 35-65%, estas son variaciones que realiza de manera rutinaria la persona del oficio normalmente versada en la materia, y cuyo resultado no representa un salto cualitativo en la técnica, además, elegir esos parámetros es una alternativa sin un efecto inesperado, porque no hay una relación de causalidad entre la diferencia y el efecto, y no se obtienen resultados sorprendentes en cuanto a su efecto técnico.

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a incluir que la mezcla se realiza en dos etapas y especificar las condiciones de tiempo y velocidad de la mezcla de D2, junto con modificaciones rutinarias en el método de D1, para así llegar al objeto de la reivindicación 7. Por lo cual se considera obvia.

Las reivindicaciones dependientes 8 a 10 no mencionan alguna característica que, junto con las características de la reivindicación independiente, aporte nivel inventivo al proceso de la reivindicación 7, por lo cual se considera que no tienen nivel inventivo.

Teniendo en cuenta lo señalado en el artículo 18 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina, la reivindicación independiente 11 (Radicado No NC2020/0006351 del 26 de mayo de 2020) refiere a: *“Procedimiento para la obtención de una bebida láctea que comprende: (...)”*. A continuación, se presenta la tabla comparativa entre el objeto reivindicado y los documentos encontrados en el estado de la técnica:

Oficio N° 15808 de 28 de septiembre de 2023

Ref. Expediente N° NC2020/0006351

CARACTERÍSTICAS ESENCIALES	D1	D2
Método:	Método:	Método:
reconstituir un producto lácteo en polvo, según las rev. 1-6 con agua fría proporción 1:4 a 1:8	reconstituir el producto lácteo en polvo con agua fría proporción 1:7,8 (Col. 5 Lin 36-45; Ejemplo 1)	reconstituir el producto en polvo con agua fría - (Pág. 16-17)
Reivindicación 1 Producto lácteo en polvo:	Producto lácteo en polvo: (Rev. 1)	Producto en polvo: (Rev. 1)
leche en polvo y/o yogur en polvo	leche en polvo (Col. 5, Lin 5-10)	-
proteína láctea en polvo	-	proteína láctea en polvo (Rev. 1, 3)
un probiótico	probiótico (Rev. 1)	un probiótico (Rev. 1)
complejo de vitaminas y minerales: E, B5, B6, B1, A, D, B12, zinc selenio,	vitaminas y minerales (Col. 4, Lin 59-662)	complejo de vitaminas y minerales: E, B5, B6, B1, A, D, B12, zinc, selenio (Pág. 14)
almidón	almidón (Rev. 1)	almidón (Pág. 13)
acidulante microencapsulado (ácido cítrico, ácido láctico y sus mezclas)	ácido cítrico, ácido láctico y sus mezclas (Rev. 1)	-
mezclar mediante agitación manual hasta la completa disolución de los sólidos	mezclar mediante agitación manual hasta la completa disolución de los sólidos (Col. 5 Lin 24-35)	mezclar mediante agitación manual hasta la completa disolución de los sólidos (Pág. 16-17)

D1 se considera el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 11 porque divulga un procedimiento para la obtención de una bebida, donde se puede colocar la cantidad apropiada de material seco en un plato o una taza y luego se agrega a la composición una cantidad adecuada de líquido, ya sea leche o agua. Luego se puede cerrar el disco o vaso y agitar el material durante aproximadamente 10 a 20 segundos para proporcionar un producto similar al yogur. Aunque no es necesario, el producto también se puede combinar usando medios de mezcla adecuados. Después de agitar los materiales, se debe dejar reposar el producto durante unos 2 minutos para que adquiera su consistencia final. El producto se puede consumir inmediatamente o se puede conservar en el frigorífico del mismo modo que se guarda el yogur natural. Específicamente, se mezclan 23 g de la mezcla anterior con 180 mL de leche fría (1:7.8) agitando a mano durante 10 a 20 segundos y luego reposando durante 2 minutos, se produce un producto de yogur que tiene buenas características de apariencia y sabor similares a las del yogur (Col. 5 Lin 24-35; ejemplo 1).

La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 11 y el método divulgado de D1 consiste en que el producto lácteo en polvo incluye una proteína láctea en polvo, en especificar las vitaminas y minerales, y en que el acidulante está microencapsulado.



Oficio N° 15808 de 28 de septiembre de 2023

Ref. Expediente N° NC2020/0006351

No hay efecto asociado a que el producto lácteo en polvo incluya una proteína láctea en polvo, en especificar las vitaminas y minerales, y en que el acidulante está microencapsulado; puesto que una composición de bebida de yogur que se puede preparar rápida y fácilmente a partir de una mezcla seca ya había sido prevista en dicho documento (Col. 2 Lin 24-26).

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

Sin embargo, el incluir que el producto lácteo en polvo incluye una proteína láctea en polvo y especificar las vitaminas y minerales para obtener el método ya está divulgado en el documento D2 que se refiere a un método para producir un producto, preferiblemente un producto comestible, que comprende reconstituir en un líquido una composición en forma de polvo que comprende al menos una bacteria probiótica y una fuente de hierro, caracterizado porque la fuente de hierro es un complejo de hierro-proteína de leche. La reconstitución se lleva a cabo preferiblemente con un líquido acuoso, más preferiblemente agua. La cantidad de líquido, preferentemente agua, añadida para la reconstitución depende del tipo de producto que se prepare. Lo que es clave es que se agregue suficiente líquido para reconstituir las bacterias probióticas hasta su contenido de humedad natural. Ejemplos de minerales, vitaminas y otros nutrientes opcionalmente presentes en la composición de la invención incluyen vitamina A, vitamina B1, vitamina B2, vitamina B6, vitamina B12, vitamina E, vitamina K, vitamina C, vitamina D, ácido fólico, inositol, niacina, biotina, ácido pantoténico, colina, calcio, fósforo, yodo, magnesio, cobre, zinc, manganeso, cloro, potasio, sodio, selenio, cromo, molibdeno, taurina y L-carnitina. Los minerales se suelen añadir en forma de sal. La presencia y las cantidades de minerales específicos y otras vitaminas variarán según el grupo objetivo al que se dirige (Rev.1, 3; Pág. 9-10, 14, 16-17). Además, es de conocimiento general que los acidulantes pueden estar microencapsulados, y que estos componentes son usuales en los productos lácteos⁴.

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a incluir que el producto lácteo en polvo incluye una proteína láctea en polvo y especificar las vitaminas y minerales de D2 junto con modificaciones rutinarias en el método de D1, para así llegar al objeto de la reivindicación 11. Por lo cual se considera obvia.

Asimismo, se señala que la bebida láctea reclamada en la reivindicación 12 no tiene nivel inventivo, porque el procedimiento de la reivindicación 11 está sugerido en el estado de la técnica (D1, Col. 5 Lin 24-35; ejemplo 1; D2, Rev.1, 3; Pág. 9-10, 14, 16-17) y porque no hay evidencia del efecto técnico logrado por el producto reivindicado.

6. Conclusión

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

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	US4624853	1 a 12	Nivel Inventivo
D2	WO2018109063	1 a 12	Nivel inventivo

En cumplimiento del artículo 45 de la Decisión 486 de 2000, se le indica que debe dar respuesta dentro del término de sesenta (60) días contados a partir de la fecha de

⁴Ibid.

Oficio N° 15808 de 28 de septiembre de 2023

Ref. Expediente N° NC2020/0006351

notificación de la presente comunicación. En caso de no dar respuesta al presente requerimiento, o si a pesar de la respuesta subsistieran los impedimentos para la concesión, se denegará la patente.

Si como respuesta a este requerimiento, el solicitante modifica el capítulo reivindicatorio, deberá observar las instrucciones contenidas en el numeral 1.2.2.1.1., del Capítulo Primero del Título X de la Circular Única de esta Superintendencia. De igual forma, deberá tener presente que de conformidad con el literal a) del numeral 1.2.2.5.1. de la norma ibidem, será necesario acreditar el pago de la tasa por concepto de modificación a solicitudes en trámites, de conformidad con el valor establecido en la resolución de tasas vigentes.

Notifíquese el presente oficio conforme a lo dispuesto en el numeral 6.2 del Capítulo Sexto del Título I de la Circular Única, informándoles que contra el mismo no procede recurso alguno en actuación administrativa.



Edna Marcela Ramirez Orozco
DIRECTORA DE NUEVAS CREACIONES

Oficio N° 15808 de 28 de septiembre de 2023

Ref. Expediente N° NC2020/0006351

INFORME DE BÚSQUEDA
EXAMEN DE PATENTABILIDAD

Solicitud No.		Examen de patentabilidad							
NC2020/0006351		1°	x	2°		3°		Revoca	
Fecha de determinación estado de la técnica (DD/MM/AÑO)				Prioridad		Presentación			
04/06/2019				x					
Solicitante									
CORPORACION ALIMENTARIA PEÑASANTA, S.A.									
Reivindicaciones que no son objeto de búsqueda por:									
Art. 14	-	Art. 15	-	Art. 20	-	Art. 25 (Falta de unidad de invención)		-	
CRITERIOS DE BÚSQUEDA									
Reivindicaciones objeto de búsqueda				1 a 12					
Palabras clave utilizadas				powdered dairy product, powdered milk, powdered yogurt, powdered milk protein, probiotic, vitamins and minerals, starch, microencapsulated acidulant, shelf life					
Clasificaciones utilizadas para la búsqueda				CIP:	A23C 9/00, A23C 9/12				
				CPC:					
DOCUMENTOS CONSIDERADOS RELEVANTES (Documentos patente, Literatura no patente (LNP): Artículos, catálogos, etc.)									
Informes de búsqueda / Bases de datos consultadas	N° de solicitud de patente / N° de patente / Autor LNP ⁽¹⁾	Fecha de Publicación /Presentación (DD/MM/AAAA)	Reivindicaciones /Secuencias afectadas	Citas relevantes del estado de la técnica			Categoría del documento citado ⁽²⁾		
SIPI	NC2016/0000361	19/04/2018	-				A		
	93424302	10/02/1998	-				A		
	92361735	26/07/1990	-				A		
	10145276	20/05/2011	-				A		
NSR	CN108651619	16/10/2018	-				A		
	CN109169902	11/01/2019	-				A		
Patbase	US20130011517	10/01/2013	-				A		
	CN101422194	06/05/2009	-				A		
	CN101396046	01/04/009	-				A		
	CN107279649	24/10/2017	-				A		
	CN104642539	09/02/2018	-				A		
	CN106857821	20/06/2017	-				A		
	CN106857822	20/06/2017	-				A		
Orbit	CN102144670	10/08/2011	-				A		
	WO18109063	21/06/2018	1-12	Rev.1, 3; Pág. 9-10, 14, 16-17			Y		
	WO18087208	17/05/2018	-				A		
STNext	CN101933620	05/01/2011	-				A		
	DE202005009120	10/11/2005	-				A		
	US4624853	25/11/1986	1-12	Rev. 1, 3; Col. 5 Lin 24-35; ejemplo 1			Y		
(1) Cita completa literatura no patente (LNP)									
Apellido, A. A. (Fecha). Título del									



Oficio N° 15808 de 28 de septiembre de 2023

Ref. Expediente N° NC2020/0006351

artículo. Nombre de la revista. Volumen(Número), pp-pp.	
O	
Apellido, A. A. (Fecha). Título del artículo. Nombre de la revista. Recuperado de http://xxxxxxx.	
(2) Categorías de documentos citados	
“A” Documento que define el estado general de la técnica no considerado como particularmente relevante. “E” Solicitud de patente o patente anterior pero publicada en la fecha de presentación internacional o en fecha posterior. “L” Documento citado para llamar la atención sobre por ejemplo, dudas acerca de una reivindicación de prioridad o para determinar la fecha de publicación de otra cita, siempre van acompañados de una explicación, por la cual se citan. “O” Documento del tipo actas de conferencia, este tipo de documentos siempre estará acompañado por otra letra que indique la pertinencia del documento, por ejemplo, O,X, O,Y o bien O,A. “P” Documento publicado antes de la fecha de presentación internacional pero con posterioridad a la fecha de prioridad reivindicada. “T” Documento publicado en fecha posterior a la de presentación o la de prioridad de la solicitud internacional y no entra en conflicto con dicha solicitud, pero puede ser útil para la mejor comprensión del principio o teoría en que se basa la invención, o para demostrar que el razonamiento o los hechos en los que se basa dicha invención son incorrectos. “X” Documento particularmente relevante; la invención reivindicada no puede considerarse nueva o que implique una actividad inventiva por referencia al documento aisladamente considerado. “Y” Documento particularmente relevante; la invención reivindicada no puede considerarse que implique una actividad inventiva cuando el documento se asocia a otro u otros documentos de la misma naturaleza, cuya combinación resulta evidente para un experto en la materia.	
Fecha del reporte de búsqueda: (07/09/2023)	