

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 7363 de 17 de abril de 2024

Ref. Expediente N° NC2021/0011642

Señores
HERVAS Y AROMAS S.A.S

TÍTULO DE LA SOLICITUD: “COMPOSICIÓN ALIMENTICIA PROBIÓTICA”

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 proporcionar una composición alimenticia que aporte simultáneamente probióticos, vitaminas, fibra y proteínas de origen natural, que resulten beneficiosos para la salud humana.

Para resolver este problema técnico, la solicitud en estudio proporciona una composición alimenticia probiótica que comprende: 30% a 60% en peso de edulcorante natural; 30% a 50% en peso de frutas; 0,15% a 30% en peso de especias 5 aromáticas; 2% a 15% en peso de proteínas; 2% a 10% de emulsificantes; 5% a 10% de fuente de fibra; y uno o más microorganismos probióticos.

2. Reivindicaciones estudiadas

El presente estudio se basa en el capítulo reivindicatorio presentado el 2 de septiembre de 2021.

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, el capítulo reivindicatorio no se encuentra debidamente soportado en la descripción puesto que en las realizaciones preferidas hace referencia a las composiciones mencionadas en la tabla 1, lo cual no evidencia la acción de todas las composiciones reclamadas, sino que se hace una generalización de manera especulativa.

Se sugiere restringir la solicitud a una razonable cantidad de acuerdo con las composiciones que se encuentran debidamente soportadas en el capítulo descriptivo. Teniendo en cuenta la descripción en los ejemplos se encuentra:

Oficio N° 7363 de 17 de abril de 2024

Ref. Expediente N° NC2021/0011642

Componentes	Soporte de los ejemplos presentados
edulcorante natural	panela pulverizada orgánica reconstituida, jarabe de maíz, extracto azucarado de estevia, dextrosa + fructuosa
frutas	papaya y piña, mango y maracuyá, frambuesa, granada y ciruela, kiwi, maracuyá y mango
especias aromáticas	caléndula, romero, jengibre, cardamomo, albahaca, manzanilla, pronto alivio, limoncillo, toronjil, menta, hojas de citrus tangelo, laurel, canela, clavos de olor, hojas de citrus paradisi
proteínas	polen deshidratado, colágeno hidrolizado, caseína de calcio, proteína aislada de soya
emulsificantes	cristales de sábila, goma arábiga, goma xantan, gelatina sin sabor
fuelle de fibra	linaza, fructooligosacáridos, semillas de girasol, avellanas
microorganismos probióticos	<i>L. casei</i> , <i>L. acidophilus</i> , <i>L. bulgaricus</i> , <i>L. plantarum</i>

El solicitante debe definir específicamente la materia y el alcance de la invención a través de las características técnicas esenciales que se encuentren enteramente soportadas en la descripción.

Las reivindicaciones 1 y 10 emplean la expresión “uno o más” que es imprecisa. Se sugiere sustituirla por un término preciso.

Las reivindicaciones 1 y 10 no son concisas, ya que los términos: “edulcorante natural”, “frutas”, “especias aromáticas”, “proteínas”, “emulsificantes”, “fuente de fibra”, “microorganismos probióticos”; incluyen una cantidad indeterminada de posibles compuestos que no están comprendidos dentro del objeto de la solicitud, y que, dada la complejidad, no se permite determinar de forma precisa el alcance de lo que se quiere proteger.

La reivindicación 1 no reclama la concentración de los microorganismos probióticos. Se sugiere incorporarla.

La reivindicación 7 reclama “goma gathy” que no es conocida en el campo técnico. Se sugiere aclarar si se refiere a goma ghatti o a otra goma.

La reivindicación 7 reclama “goma locust”, “carboxymetilcelulosa”, que no se encuentran totalmente en español. Se sugiere realizar la traducción completa de los nombres, por ejemplo, goma de algarrobo y carboximetilcelulosa.

La reivindicación 10 no es concisa porque indica un método, pero no se mencionan las condiciones en que debieran realizarse las etapas. Se sugiere, entonces, mencionar las condiciones, tales como tiempo, concentración de los reactivos, entre otros, ya que un método se define por sus etapas y condiciones necesarias en cada una de ellas, además, para que el método sea específico para preparar la composición de la reivindicación 1 y exista coherencia en el capítulo reivindicatorio.

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

3.2. Descripción

Revisado el capítulo descriptivo de la solicitud, este no divulga la invención de manera suficientemente clara y completa, para que una persona capacitada en la materia pueda ejecutarla, incumpliendo de esta forma lo establecido en el artículo 28 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina.

Oficio N° 7363 de 17 de abril de 2024

Ref. Expediente N° NC2021/0011642

En este sentido el capítulo descriptivo no presenta evidencia de composiciones alimenticias con todas las múltiples alternativas que menciona en las reivindicaciones. Al respecto, esta Oficina se permite aclarar que el capítulo descriptivo evidencia composiciones alimenticias (Pág. 10-13) que comprende los siguientes componentes:

Componentes	Soporte de los ejemplos presentados
edulcorante natural	panela pulverizada orgánica reconstituida, jarabe de maíz, extracto azucarado de estevia, dextrosa + fructuosa
frutas	papaya y piña, mango y maracuyá, frambuesa, granada y ciruela, kiwi, maracuyá y mango
especias aromáticas	caléndula, romero, jengibre, cardamomo, albahaca, manzanilla, pronto alivio, limoncillo, toronjil, menta, hojas de citrus tangelo, laurel, canela, clavos de olor, hojas de citrus paradisi
proteínas	polen deshidratado, colágeno hidrolizado, caseína de calcio, proteína aislada de soya
emulsificantes	cristales de sábila, goma arábica, goma xantan, gelatina sin sabor
fuelle de fibra	linaza, fructooligosacáridos, semillas de girasol, avellanas
microorganismos probióticos	<i>L. casei</i> , <i>L. acidophilus</i> , <i>L. bulgaricus</i> , <i>L. plantarum</i>

Por lo tanto, se sugiere realizar las modificaciones pertinentes conforme al sustento demostrado en la descripción.

La descripción emplea las unidades cps (Pág. 4, 14). Se sugiere hacer la conversión de unidades al Sistema Internacional (Pa).

4. Determinación del Estado de la Técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 2 de septiembre de 2021, que corresponde a la fecha de presentación nacional.

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

Ítem	Documento	Título	Fecha de publicación
D1	CO10145276	“MEZCLA DE POLVO QUE CONTIENE PULPA DE FRUTA DESHIDRATADA FIBRA PREBIOTICA Y CULTIVOS PROBIOTICOS PARA PREPARAR BEBIDA LACTEA ENRIQUECIDA”	20 de mayo de 2011
D2	WO2012103637	“Functional foods and beverages with synergistic properties to promote homeostasis”	09 de agosto de 2012
D3	CN103098868	“Method for preparing peanut and red date sour milk beverage”	15 de mayo de 2013

D1¹ divulga una mezcla seca en polvo para la preparación de una bebida láctea (Resumen).

D2² enseña composiciones con propiedades antioxidantes sinérgicas en la modulación de la señalización del receptor tipo Toll para la promoción de la homeostasis, la

¹<https://sipi.sic.gov.co/sipi/Extra/IP/Mutual/Browse.aspx?sid=638484297156514337>
²<https://worldwide.espacenet.com/patent/search/family/046602037/publication/WO2012103637A1?q=pn%3DWO2012103637A1>
Página 3 de 10

Oficio N° 7363 de 17 de abril de 2024

Ref. Expediente N° NC2021/0011642

inmunidad, la conservación de energía, la protección de las células neuronales y las respuestas antiinflamatorias, dichas composiciones comprenden extractos de plantas y/o frutas y un edulcorante natural con alto potencial de oxidación según su valor ORAC (Resumen).

D3³ da a conocer un método para preparar una bebida de lactobacilos con cacahuete y dátiles rojos, utilizando ingredientes que tienen un origen medicinal y alimentario común (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 N° NC2021/0011642 del 2 de septiembre de 2021) refiere a: *“Una composición alimenticia probiótica que comprende: (...)”*. A continuación, se presenta la tabla comparativa entre el objeto reivindicado y los documentos encontrados en el estado de la técnica:

CARACTERÍSTICAS ESENCIALES	D1	D2
Composición:	Composición:	Composición:
edulcorante natural 30 – 60%	Edulcorante natural 0.1 - 3% (Ejemplo 1)	edulcorante natural 46 - 57% (Formulación 1, tabla 3)
Frutas 30 – 50%	Frutas 1 - 5% (Ejemplo 1)	Frutas 34 - 46% (Formulación 1, tabla 3)
especies aromáticas 0.15 - 30%	Saborizantes y colorantes naturales - (Ejemplo 1)	especies aromáticas 8 - 9% (Formulación 1, tabla 3)
Proteínas 2 – 15%	Proteínas 5 - 30% (Ejemplo 1)	-
Emulsificantes 2 – 10%	Emulsificantes 0.1 - 4% (Ejemplo 1)	-
fuelle de fibra 5 – 10%	Fuelle de fibra 0.1 - 7% (Ejemplo 1)	-
microorganismos probióticos	microorganismos probióticos (Ejemplo 1)	-

D1 se considera el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 1 porque divulga una mezcla seca en polvo para la preparación de una bebida láctea, caracterizada porque está constituida por una base láctea en una concentración de 15% a 80% en peso, yogurt en polvo en una concentración de 5% a 40% en peso, una fuente de proteína natural en una concentración de 5% a 30% en peso, pulpa de fruta deshidratada en una concentración de 1% a 5% en peso, una fuente de fibra prebiótica en una concentración de 0,1% a 7% en peso, cultivos probióticos en una

³<https://worldwide.espacenet.com/patent/search/family/048307327/publication/CN103098868A?q=pn%3DCN103098868A>



Oficio N° 7363 de 17 de abril de 2024

Ref. Expediente N° NC2021/0011642

concentración de 0,01% a 0,06% en peso, estabilizantes en una concentración de 0,1% a 4% en peso, edulcorantes en una concentración de 0,1% a 3% en peso, saborizantes en una concentración de 0,01% a 3% en peso, colorantes en una concentración de 0,01% a 3% en peso, vitaminas y minerales, en donde todos los componentes mencionados están en forma de polvo seco (Rev. 1).

La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 1 y la composición divulgada en D1 consiste en que la concentración del edulcorante natural es 30 – 60%, la concentración de frutas es 30 – 50%, y la concentración de especias aromáticas es de 0.15 - 30%.

No hay evidencia de que incluir que la concentración del edulcorante natural es 30 – 60%, la concentración de frutas es 30 – 50%, y la concentración de especias aromáticas es de 0.15 - 30%, proporcione una composición con algún efecto técnico diferente al que ya proporcionaba el objeto de D1, puesto que una mezcla seca en polvo de fácil preparación, que es estable durante el almacenamiento por tiempo prolongado y que permite por primera vez la presencia de una mezcla simbiótica de fibra prebiótica y cultivos probióticos, junto con pulpa de fruta deshidratada y una base láctea en un producto seco, para preparar una bebida láctea tipo yogurt mediante una reconstitución simple de la materia seca en un medio líquido adecuado como agua leche; ya había sido prevista en dicho documento (Descripción, Pág. 7).

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 que la concentración del edulcorante natural es 30 – 60%, la concentración de frutas es 30 – 50%, y la concentración de especias aromáticas es de 0.15 - 30% para obtener la composición ya está divulgado en D2 que se refiere a una composición en forma de un polvo soluble en agua para formar una bebida para consumo humano, que comprende: al menos un concentrado de planta antioxidante con un valor ORAC en dicha composición de al menos 2000, al menos un concentrado de producto vegetal antioxidante con un valor ORAC en dicha composición de al menos 200; y al menos un edulcorante natural antioxidante con un valor ORAC en dicha composición de al menos 20, donde dicha composición tiene propiedades antioxidantes sinérgicas con un valor ORAC en dicha composición mayor que la suma de los valores ORAC de cada componente (Rev. 1, 32). Específicamente, enseña una composición que comprende: 1 a 2 g de toronjil (5-6%) y 0.5 a 1.5 g de Scutellaria (3%) como componente herbal (8-9%), además de 5 a 15 g de arándanos (29-34%) y 1 a 5 g de arándanos rojos (6-11%), para un total de fruta de 34-46%; 10 a 20 g de miel de maple (46-57%) y aroma natural (Formulación 1, tabla 3).

Es importante destacar que la composición que se encuentra siendo reclamada en la presente solicitud corresponde a una yuxtaposición de componentes ya conocidos donde actúan cada uno con su forma usual, teniendo en cuenta que en la descripción únicamente se menciona de manera general la simple combinación, pero no hay evidencia de un efecto inesperado para la combinación específica de los mismos; es decir, la invención reivindicada solo es una adición de características y los efectos técnicos son la suma de los de cada parte sin ninguna interrelación funcional entre las características técnicas combinadas, y la invención por combinación no tiene nivel inventivo.

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a incluir la concentración del edulcorante natural es 30 – 60%, la concentración de frutas es 30 – 50%, y la concentración de especias aromáticas es de 0.15 - 30% de D2 en la

Oficio N° 7363 de 17 de abril de 2024

Ref. Expediente N° NC2021/0011642

composición de D1, para así llegar al objeto de la reivindicación 1. Por lo cual se considera obvia.

Adicionalmente, D1 menciona que la fuente proteína de origen natural incluye algas marinas, frutos secos, legumbres, quinua, gluten, levadura de cerveza; la pulpa de fruta incluye pulpa de fruta deshidratada, liofilizada, (ej. melocotón, mora, fresa, maracuyá, guanábana, etc.); la fuente de fibra prebiótica incluye FOS Y GOS o sus derivados, otros tipos oligosacáridos glucooligosacáridos, oligosacáridos extraídos de fuentes como la soja o la achicoria y fibras solubles como la polidextrosa; un estabilizantes de origen natural tales como ácido alginico y/o derivados, goma gellan, agar, carrageninas, goma de algarrobo, goma guar, goma tragacanto, goma arábica, goma xantano y derivados de celulosa como (CMC); uno o más cultivos probióticos como *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus paracasei*, *Lactobacillus rhamnosus*, *Lactobacillus bulgaricus*, *Lactobacillus johnsonii*, *Lactobacillus reuteri*, *Bifidobacterium lactis*, *Bifidobacterium bifidum*, *Bifidobacterium longum*, *Bifidobacterium animalis*, *Bifidobacterium infantis*, *thermophilus Streptococcus* y *Streptococcus faecium*; edulcorante de alto contenido calórico, contenido calórico reducido o bajo contenido calórico, preferiblemente natural de origen natural (ejemplo 1).

Las reivindicaciones dependientes 2 a 9 no mencionan alguna característica que, junto con las características de la reivindicación independiente, aporte nivel inventivo al proceso 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 10 (Radicado N° NC2021/0011642 del 2 de septiembre de 2021) refiere a: “Un método para elaborar una composición alimenticia probiótica que comprende las etapas: (...)”. A continuación, se presenta la tabla comparativa entre el objeto reivindicado y los documentos encontrados en el estado de la técnica:

CARACTERÍSTICAS ESENCIALES	D3	D1
Proceso:	Proceso: (Párr. 0004)	Proceso: (Pág. 28-29)
preparar una solución de edulcorante natural	preparar una solución de edulcorante natural	Mezclar materia prima: Edulcorante natural fruta Especias aromáticas Proteínas Emulsificantes microorganismos probióticos (Pág. 28-29)
60 a 75 °Brix	45°Brix (Párr. 0004)	
adicionar fruta	Adicionar fruta	
calentar 35°C a 50°C	- (Rev. 1)	
Incorporar Especias aromáticas Proteínas Emulsificantes fuente de fibra	Incorporar - - - fuente de fibra	Mezclar microorganismos probióticos y fuente de fibra (Pág. 28-29)
calentar hasta 80°C	- (Párr. 0004)	
ajustar la concentración de sólidos solubles 60 a 75 °Brix	-	-
enfriar la mezcla 10°C a 30°C	enfriar la mezcla 37°C	
inocular microorganismos probióticos	inocular microorganismos probióticos (Párr. 0004)	



Oficio N° 7363 de 17 de abril de 2024

Ref. Expediente N° NC2021/0011642

D3 se considera el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 10 porque divulga un proceso de preparación de una bebida que incluye los siguientes pasos: Preparación del extracto de dátiles rojos y cacahuets: Se utilizan de 10 a 15 kg de dátiles rojos y cacahuets de alta calidad y se sumergen en agua desionizada según las especificaciones farmacopeicas. Se someten a un proceso de extracción en un caldero de acero inoxidable, utilizando una proporción de 1:10 de agua en peso, a una temperatura de 81-85°C durante 45-55 minutos, con 3-4 extracciones. El extracto resultante se filtra a través de un filtro de placa y marco con un grado de filtración de 0.5-5µm, obteniendo un líquido transparente, inodoro y libre de partículas visibles a simple vista, con una concentración medida por refractómetro de al menos el 10%. Preparación del jarabe: En un recipiente se añade agua pura y leche y se calienta con vapor hasta 75°C. Se añaden 15 kg de azúcar y se disuelven en el recipiente, seguido de un 1% adicional de carbón activado en polvo como agente clarificante. La mezcla se filtra a través de una máquina de filtro de tierra de diatomeas, obteniendo un jarabe con una concentración de 45°Brix. Mezcla: El jarabe preparado se añade al extracto de dátiles rojos y cacahuets, seguido de la adición de 2 kg de oligosacáridos disueltos en agua pura para ajustar el volumen a 1000 kg. La mezcla se esteriliza a ≥85°C durante 16 segundos y se enfría a 37°C. Inoculación y fermentación: Se inocula una mezcla 1:1 de *Lactobacillus* y *Streptococcus*, en un 1% de la masa total de líquido esterilizado y enfriado, y se agita durante 20-25 minutos. Se fermenta durante 48 horas. Envasado: Se verifica que el pH de la bebida sea de 4 y que el recuento total de bacterias lácticas sea de 4.9×10^8 /mL antes de envasarla y almacenarla a 2-6°C (Párr. 0004).

La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 10 y el proceso divulgado en D3 consiste en las temperaturas y grados brix de las etapas, en incluir especias aromáticas, proteínas y emulsificantes, y en ajustar la concentración de sólidos solubles.

No hay evidencia de que incluir las temperaturas y grados brix de las etapas, incluir especias aromáticas, proteínas y emulsificantes, y ajustar la concentración de sólidos solubles, proporcione un proceso con algún efecto técnico diferente al que ya proporcionaba el objeto de D3, puesto que un método de preparación de una bebida de lactobacilos, que pertenece al campo de procesamiento de bebidas; ya había sido previsto en dicho documento (Párr. 0001).

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿Cómo modificar el proceso conocida en D3 con el fin de obtener un proceso alternativo?

Sin embargo, el incluir especias aromáticas, proteínas y emulsificantes para obtener el proceso ya está divulgado en D1 que se refiere a un proceso de elaboración de una mezcla seca en polvo para la preparación de una bebida láctea, mediante la siguiente secuencia de pasos: 1. Recepción de materias primas. 2. Análisis y aprobación por control de calidad. 3. Pesaje de materias primas de acuerdo con el registro de lote. 4. En una mezcladora de acero inoxidable de 10 kilos de capacidad, agregar las vitaminas, cultivos probióticos y fibras prebióticas y realizar una premezcla. 5. En una mezcladora de acero inoxidable de 600 kilos de capacidad adicionar el 50 % de las materias primas y el 50% de la premezcla de vitaminas, cultivos probióticos y fibras prebióticas; luego adicionar el 50% restante de materias primas y adicionar el 50 % restante de premezcla de vitaminas cultivo probióticos y fibras prebióticas. Forma de mezclado de polvos tipo sanduche, hasta homogenización total. 6. Realizar el empaque de acuerdo con la presentación deseada, por ejemplo, envase de hojalata o sachet de diversos pesos netos (Descripción, Pág. 28-29).

Por otra parte, se aclara que variaciones en la temperatura y los grados brix, se perciben como alternativas previsibles. Esta decisión no conlleva efectos inesperados, dado que

Oficio N° 7363 de 17 de abril de 2024

Ref. Expediente N° NC2021/0011642

no existe una relación causal clara entre la variación de la temperatura y los grados brix, y algún impacto significativo en el proceso. Esta variación corresponde a las prácticas habituales en la materia, donde la selección de parámetros dentro de un rango establecido es una práctica estándar y no implica cambios sustanciales en la técnica. La falta de una relación causal entre la diferencia en la temperatura y los grados brix y cualquier efecto notable refuerza la justificación de esta elección como una variación común y razonable dentro de los límites de la técnica conocida. Asimismo, si bien los documentos no mencionan la etapa de ajustar la concentración de sólidos solubles, agregar etapas conocidas en procesos, funcionando sin alteración y sin efecto inesperado, es un indicio de falta de nivel inventivo.

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a incluir especias aromáticas, proteínas y emulsificantes de D1, junto con modificaciones rutinarias en el proceso de D3, para así llegar al objeto de la reivindicación 10. Por lo cual se considera obvia.

6. Conclusión

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

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	CO10145276	1 – 10	Nivel inventivo
D2	WO2012103637	1 – 9	Nivel inventivo
D3	CN103098868	10	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 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° 7363 de 17 de abril de 2024

Ref. Expediente N° NC2021/0011642

INFORME DE BÚSQUEDA
EXAMEN DE PATENTABILIDAD

Solicitud No.		Examen de patentabilidad							
NC2021/0011642		1°	x	2°		3°		Revoca	
Fecha de determinación estado de la técnica (DD/MM/AÑO)				Prioridad		Presentación			
02/09/2021						x			
Solicitante									
HERVAS Y AROMAS S.A.S									
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				1-10					
Palabras clave utilizadas				probiotic food composition, natural sweetener, fruit, aromatic spices, protein, emulsifier, fiber source, probiotic microorganisms, beverage, brix					
Clasificaciones utilizadas para la búsqueda				CIP:	A23F 3/14, A23L 1/00, A23L 2/02, A23L 2/42, A23L 2/52, A23L 1/29, A23L 1/30				
				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	10145276	20/05/2011	1-10	Ejemplo 1				Y	
	NC2020/0006351	26/05/2020	-					P	
Patbase	WO2013182564	12/12/2013	-					A	
	CN111357901	03/07/2020	-					A	
	WO2011066357	03/06/2011	-					A	
	US6060050	09/05/2000	-					A	
	US20040161422	19/08/2004	-					A	
	US20080254166	16/10/2008	-					A	
Orbit	EP2103226	23/09/2009	-					A	
	US8679558	25/03/2014	-					A	
	CN101374425	25/02/2009	-					A	
	WO2003086092	23/10/2003	-					A	
	WO2012103637	09/08/2012	1-9	Formulación 1, tabla 3				Y	
STNext	US20080299255	04/12/2008	-					A	
	JP5227433	03/07/2013	-					A	
	US20150342238	03/12/2015	-					A	
	WO2017182299	26/10/2017	-					A	
	CN103098868	15/05/2016	10	Párr. 0004				Y	
⁽¹⁾ Cita completa literatura no patente (LNP)									
Apellido, A. A. (Fecha). Título del artículo. Nombre de la revista. Volumen(Número), pp-pp.									



Oficio N° 7363 de 17 de abril de 2024

Ref. Expediente N° NC2021/0011642

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: (10/04/2024)	

