

**REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

Resolución N° 24876

Ref. Expediente N° NC2020/0006351

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 26 de mayo de 2020 con el N° NC2020/0006351, por CORPORACION ALIMENTARIA PEÑASANTA, S.A., presentó la solicitud de patente de invención titulada "PRODUCTO LÁCTEO EN POLVO PARA PREPARAR BEBIDA CON SABOR A YOGUR AROMATIZADO CON VITAMINAS, MINERALES Y PROBIÓTICOS, Y PROCEDIMIENTO PARA SU OBTENCIÓN".

Que la solicitud fue publicada en la Gaceta de la Propiedad Industrial N° 946 el 30 de noviembre de 2021, sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

Que realizado el examen de fondo mediante Oficio No. 15808 de 28 de septiembre de 2023, 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.

Que el solicitante mediante escrito radicado bajo el N° NC2020/0006351 el 29 de diciembre de 2023, respondió oportunamente el requerimiento formulado y presentó la descripción y las reivindicaciones 1 a 8 que reemplazan las originalmente presentadas. Sin embargo, dichos capítulos no pueden ser aceptados, porque en atención a lo establecido por el literal a) del numeral 1.2.2.5.1 del Capítulo Primero del Título X de la Circular Única de esta Superintendencia, no se realizó el pago correspondiente a la tasa por concepto de modificación. No obstante, posteriormente, el solicitante mediante radicado N° NC2023/0018646 el 29 de diciembre de 2023 presentó una nueva descripción y nuevas reivindicaciones 1 a 8 para que sean tenidas en cuenta al momento de realizar el examen definitivo de la solicitud. Se acepta la descripción y este último capítulo reivindicatorio presentado, comoquiera que se ajustan 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 las reivindicaciones 1 a 8 incluidas en el radicado bajo el N° NC2023/0018646 el 29 de diciembre de 2023 cumplen los requisitos indicados anteriormente, toda vez que se refiere a un producto lácteo en polvo y un procedimiento para su obtención, que difiere de la información del estado de la técnica más cercano US4624853 en que enseña de manera específica un producto lácteo en polvo que comprende: leche en polvo, en una proporción comprendida entre 28,00% y 42,00%; proteína láctea en polvo, en una proporción comprendida entre 29,40% y 42,60%, seleccionada entre MPC (Concentrado

Resolución N° 24876

Ref. Expediente N° NC2020/0006351

de Proteína de Leche), WPC (Concentrado de Proteína de Suero de Leche), caseínas, caseinatos y sus mezclas, donde el ratio proteína sérica/caseína es 50/50; un probiótico, en una proporción comprendida entre 0,03% y 0,07%; un complejo de vitaminas y minerales, en una proporción comprendida entre 0,09% y 0,19% que comprende vitamina E, B5, B6, B1 A, D y B12, zinc y selenio; almidón, en una proporción comprendida entre 15,00% y 28,00%; un acidulante microencapsulado, en una proporción comprendida entre 2,10% y 4,20%, seleccionado de entre ácido cítrico, ácido láctico y sus mezclas; ingredientes adicionales, en una proporción comprendida entre 1,80% y 4,40 %, seleccionados de entre: un aditivo, que comprende maltodextrina; un componente lácteo seleccionado de entre suero lácteo, sólidos lácteos, permeato de leche, permeato de suero y sus mezclas; al menos un colorante; al menos un aroma; un endulzante, seleccionado de entre azúcar, edulcorante, o su combinación; y sus combinaciones.

Adicionalmente, estas diferencias no se encuentran sugeridas en el estado de la técnica y, como consecuencia de ello, se evidencia que si bien no se estabiliza la mezcla, los ingredientes se seleccionan para que durante la fase de conservación como en el momento de su uso (reconstitución), la mezcla resultante sea estable. La mezcla es estable debido a la selección de la materia prima, incrementando la vida útil del producto de los 4-6 meses hasta al menos los 12 meses. Sumado a lo anterior, la materia reivindicada, es susceptible de aplicación industrial.

En consecuencia, las reivindicaciones 1 a 8 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.

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

RESUELVE

ARTÍCULO 1: Otorgar patente de invención para la creación titulada:

“PRODUCTO LÁCTEO EN POLVO PARA PREPARAR BEBIDA CON SABOR A YOGUR AROMATIZADO CON VITAMINAS, MINERALES Y PROBIÓTICOS, Y PROCEDIMIENTO PARA SU OBTENCIÓN”

Clasificación IPC: A23C 9/00, A23C 9/12.

Reivindicación(es): 1 a 8 incluidas en el radicado bajo el N° NC2023/0018646 el 29 de diciembre de 2023, de acuerdo con el Anexo No. 1.

Titular(es): CORPORACION ALIMENTARIA PEÑASANTA, S.A..

Dirección(es): C/ SIERRA DE GRANDA, S/N , SIERO 33199 GRANDA ASTURIAS, ESPAÑA.

Inventor(es): Rubén FIDALGO BERDASCO, José Ramón IGLESIAS BARCIA, y Philippe BALBARIE.

Prioridad(es) N° 4/06/2019, ES (ESPAÑA), P201930503.

Resolución N° 24876

Ref. Expediente N° NC2020/0006351

Vigente desde: 26 de mayo de 2020 **Hasta:** 26 de mayo de 2040.

ARTÍCULO 2: 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 3: Notificar el contenido de la presente resolución a CORPORACION ALIMENTARIA PEÑASANTA, 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 20 de mayo de 2024

LA SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO,



Firmado digitalmente
por: CIELO ELAINNE
RUSINQUE URREGO
Fecha: 2024.05.20
23:02:16 COT
Razón: Validez jurídica.
Ubicación: Bogotá,
Colombia.

Resolución N° 24876

Ref. Expediente N° NC2020/0006351

ANEXO No. 1

REIVINDICACIONES CONCEDIDAS

1. Producto lácteo en polvo que comprende los siguientes ingredientes:
 - leche en polvo, en una proporción comprendida entre 28,00% y 42,00%,
 - proteína láctea en polvo, en una proporción comprendida entre 29,40% y 42,60%, seleccionada entre MPC (Concentrado de Proteína de Leche), WPC (Concentrado de Proteína de Suero de Leche), caseínas, caseinatos y sus mezclas, donde el ratio proteína sérica/caseína es 50/50,
 - un probiótico, en una proporción comprendida entre 0,03% y 0,07%
 - un complejo de vitaminas y minerales, en una proporción comprendida entre 0,09% y 0,19% que comprende vitamina E, B5, B6, B1 A, D y B12, zinc y selenio,
 - almidón, en una proporción comprendida entre 15,00% y 28,00%,
 - un acidulante microencapsulado, en una proporción comprendida entre 2,10% y 4,20%, seleccionado de entre ácido cítrico, ácido láctico y sus mezclas, e
 - ingredientes adicionales, en una proporción comprendida entre 1,80% y 4,40 %, seleccionados de entre:
 - un aditivo, que comprende maltodextrina,
 - un componente lácteo seleccionado de entre suero lácteo, sólidos lácteos, permeato de leche, permeato de suero y sus mezclas,
 - al menos un colorante,
 - al menos un aroma,
 - un endulzante, seleccionado de entre azúcar, edulcorante, o su combinación,
 - y sus combinaciones.
2. Producto lácteo, según la reivindicación 1, donde el aditivo además comprende uno seleccionado de entre celulosa microcristalina, carboximetilcelulosa, alginatos, gomas y sus combinaciones.
3. Producto lácteo, según la reivindicación 1 donde los ingredientes adicionales comprenden entre 1,20% y 2,80% de maltodextrina, entre 0,58% y 1,32% de aromas, entre 0,008% y 0,050% de colorantes y entre 0,05% y 0,21% de edulcorantes.
4. Procedimiento para la obtención de un producto lácteo en polvo, según las reivindicaciones 1-3, que comprende las siguientes etapas:
 - a) Selección de los ingredientes y pesado de los mismos, donde los ingredientes se seleccionan de entre:
 - o leche en polvo, en una proporción comprendida entre 28,00% y 42,00%,
 - o proteína láctea en polvo, en una proporción comprendida entre 29,40% y 42,60% seleccionada entre MPC, WPC, caseínas, caseinatos y sus mezclas, donde el ratio proteína sérica/caseína es 50/50,
 - o un probiótico, en una proporción comprendida entre 0,03 % y 0,07 %,
 - o un complejo de vitaminas y minerales, en una proporción comprendida entre 0,09% y 0,19% que comprende vitamina E, B5, B6, B1 A, D y B12, zinc y selenio,

Resolución N° 24876

Ref. Expediente N° NC2020/0006351

- o almidón, en una proporción comprendida entre 15,00% y 28,00%;
 - o un acidulante microencapsulado, en una proporción comprendida entre 2,10% y 4,20% seleccionado de entre ácido cítrico, ácido láctico y sus mezclas,
 - o e ingredientes adicionales, en una proporción comprendida entre 1,80% y 4,40%, seleccionados de entre:
 - un aditivo, que comprende maltodextrina,
 - un componente lácteo seleccionado de entre suero lácteo, sólidos lácteos, permeato de leche, permeato de suero y sus mezclas,
 - al menos un colorante,
 - al menos un aroma,
 - un endulzante, seleccionado de entre azúcar, edulcorante, o su combinación,
 - y sus combinaciones,
 - b) Pre-Mezcla de todos los ingredientes seleccionados en a), excepto los ingredientes lácteos y el almidón, en un mezclador, durante 5-30 minutos, a una velocidad de 5-100 rpm,
 - c) Mezcla de los ingredientes lácteos y el almidón con la pre-mezcla obtenida en b), durante 5-30 minutos a una velocidad de 5-100 rpm,
 - d) Transporte de la mezcla obtenida en c) desde la zona de mezclado hacia la zona de envasado, y
 - e) Envasado de la mezcla obtenida en c) en un envase protector en una máquina envasadora, en condiciones de atmósfera de gas inerte, a unos niveles residuales de oxígeno inferiores a 5%,
donde todas las etapas del procedimiento se realizan a temperatura de entre 15 y 25°C, y bajo unas condiciones de humedad relativa ambiental óptima del 35-65%, y donde se lleva a cabo una 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).
5. Procedimiento, según la reivindicación 4, donde tras la etapa c) se lleva a cabo una etapa de filtración de la mezcla obtenida empleando un filtro de malla a la salida del mezclador.
6. Procedimiento, según cualquiera de las reivindicaciones 4 y 5, donde el envase protector utilizado en la etapa e) es un film de aluminio formado por un complejo tricapa que comprende:
- a. PET transparente de 10-12 micras,
 - b. Aluminio de 6 a 9 micras, y
 - c. PE transparente de 70-100 micras.
7. Procedimiento para la obtención de una bebida láctea que comprende:
- i) reconstituir un producto lácteo en polvo, según las reivindicaciones 1-3, con agua fría en una proporción comprendida entre 1:4 y 1:8, y
 - ii) mezclar mediante agitación manual hasta la completa disolución de los sólidos.
8. Bebida láctea obtenida por el procedimiento de la reivindicación 7.