

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 16890 de 18 de septiembre de 2024

Ref. Expediente N° NC2022/0002517

...Señores

ROQUETTE FRERES

TÍTULO DE LA SOLICITUD: “COMPOSICIÓN DE CREMA ALIMENTICIA REDUCIDA EN AZÚCAR USANDO ALMIDÓN DE GUISANTE NATURAL”

NUMERO DE SOLICITUD INTERNACIONAL: PCT/EP2020/074780

FECHA DE PRESENTACIÓN INTERNACIONAL: 4 de septiembre de 2020.

PRIORIDAD: 5/09/2019, US (ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA), 16/561,125

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 consiste en la necesidad de proporcionar un alimento bajo en azúcar elaborado con almidón natural, buscando ofrecer una alternativa a la problemática en salud asociada con el consumo de altas cantidades de glucosa causante de enfermedades como la diabetes, la obesidad, etc.; y en procura de conservar las propiedades organolépticas, de textura adecuadas, lo cual se ha convertido en un desafío importante para la industria alimenticia

Para resolver dicho problema técnico, la solicitud en estudio plantea la composición de una crema alimenticia reducida en azúcar que comprende grasa, azúcar y un almidón natural con tamaño de partícula reducido entre 23 μm – 26 μm de mayor preferencia.

2. Reivindicaciones estudiadas

El presente estudio se basa en el capítulo reivindicatorio presentado el día 02 de marzo de 2022, bajo el número NC2022/0002517.

2.1. 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 es clara porque menciona una composición y esta debe definirse en términos de sus componentes y proporciones. Se sugiere mencionar las proporciones de cada componente.

Ref. Expediente N° NC2022/0002517

Las reivindicaciones 1, 8 y 9 no son concisas porque mencionan los términos “almidón natural”, “sabor” y “emulsionante” comprenden un número muy extenso de alternativas, lo que impide establecer claramente el alcance de la protección, aumentando la complejidad. Se sugiere restringir dichas alternativas teniendo en cuenta que exista una razonable generalización.

La reivindicación 1 no es clara porque se menciona que la unidad de medida debe ser micrómetros (um) y no pm, ya que no corresponden a las establecidas por el Sistema Internacional de Unidades, por lo tanto, se solicita hacer el respectivo ajuste.

El capítulo reivindicatorio se menciona la expresión: “*preferentemente*” precediendo una característica no es limitativo, porque hace opcional la característica y no limita el alcance de la reivindicación. Se sugiere retirar esta expresión y reemplazarlo por un rango en concreto, según lo mencionado en la descripción.

La reivindicación 12 no es clara porque menciona una etapa de seleccionar y reemplazar, que no tiene relación con un método de preparación. Se recuerda que le método se define por una secuencia lógica de etapas y las condiciones en cada una de ellas.

3. Determinación del Estado de la Técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es del 5 de septiembre de 2019, que corresponde a la fecha de presentación de la solicitud de prioridad.

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

Item	Documento	Título	Fecha de Publicación
D1	EP2068647	“Food composition”	2 de Abril de 2014
D2	EP 2061343	“Filling”	27 de marzo de 2013

El documento D1¹ divulga una composicon alimenticia con un reduciocod contenido de azucar y grasa (resumen)

El documento D2² enseña un producto de relleno constituido de una fase acuosa, grasa y polvo de almidon nativo, tamaño de particula igual o superior a 10 um (resumen).

4. 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.

4.1. Novedad

¹URL:<https://patents.google.com/patent/EP2068647A1/en?q=+EP2068647>

²URL : <https://patents.google.com/patent/EP2061343B1/en?q=+EP2061343>



Oficio N° 16890 de 18 de septiembre de 2024

Ref. Expediente N° NC2022/0002517

Teniendo en cuenta lo señalado en el artículo 16 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina, la reivindicación independiente 1 (NC2022/0002517 del día 2 de marzo de 2022 refiere a: “Una composición de crema alimenticia reducida en azúcar (...).” 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 de crema alimenticia reducida en azúcar.	Composición alimenticia que comprende: (Ejemplos)	Relleno alimenticio que comprende (reivindicación 1)
grasa	Grasa	Grasa
Azúcar	Azúcar	Azúcar
Almidón natural	Almidón nativo	Almidón nativo

De acuerdo con la comparación realizada anteriormente se concluye que la composición de la reivindicación 1 no es nueva, de manera independiente respecto a D1 o D2.

Adicionalmente, D1 menciona un contenido de menos de 15% de grasa, un contenido de almidón de 2 a 40%, almidón puede ser de arroz, maíz, sorgo, yuca, papa (Descripción, reivindicaciones).

D2 menciona un contenido de grasa de 0 a 50%, un contenido de almidón de 4 a 40% y un contenido de azúcar de 0 a 50%, sabor de 0 a 50% (Párrafo 55, reivindicación 1).

Las reivindicaciones dependientes 2 a 11 tampoco cumplen con el requisito de novedad.

Teniendo en cuenta lo señalado en el artículo 16 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina, la reivindicación independiente 12 (NC2022/0002517 del día 2 de marzo de 2022 refiere a: “Una composición de crema alimenticia reducida en azúcar (...).” A continuación, se presenta la tabla comparativa entre el objeto reivindicado y los documentos encontrados en el estado de la técnica

CARACTERÍSTICAS ESENCIALES	D2
Método de preparación de una composición de crema alimenticia reducida en azúcar.	Método de preparación relleno alimenticio (ejemplo 1 y 2)
seleccionar una receta de una composición de crema alimenticia que comprende grasa y azúcar	Preparación de un chocolate relleno que comprende azúcar y grasa
reemplazar entre 25 % a 40 %, en peso del contenido total de azúcar de dicha composición de crema alimenticia por almidón natural	Reemplazar el 30% de almidón por la composición de relleno

De acuerdo con la comparación realizada anteriormente se concluye que el método de la reivindicación 12 no es nueva respecto a D2.

D2 menciona un contenido de grasa de 0 a 50%, un contenido de almidón de 4 a 40% y un contenido de azúcar de 0 a 50%, sabor de 0 a 50% (Párrafo 55, reivindicación 1).

Las reivindicaciones dependientes 13 a 15 tampoco cumplen con el requisito de novedad.

5. Conclusión

Oficio N° 16890 de 18 de septiembre de 2024

Ref. Expediente N° NC2022/0002517

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

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	EP2068647	1 a 11	Novedad
D2	EP 2061343	1 a 15	Novedad

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.



Sandra Isabel Calderon Rodriguez
DIRECTORA DE NUEVAS CREACIONES



Oficio N° 16890 de 18 de septiembre de 2024

Ref. Expediente N° NC2022/0002517

INFORME DE BÚSQUEDA
EXAMEN DE PATENTABILIDAD

Solicitud No.		Examen de patentabilidad							
NC2022/0002517		1°	X	2°		3°		Revoca	
Solicitud Internacional No.		Fecha solicitud internacional: (DD/MM/AÑO)							
PCT/EP2020/074780		4 de septiembre de 2020							
Fecha de determinación estado de la técnica (DD/MM/AÑO)				Prioridad		Presentación			
05/09/2019				X					
Solicitante									
ROQUETTE FRERES									
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 15
Palabras clave utilizadas	Maltodextrinas, almidón natural, alimentos bajos en azúcar low sugar food cream, starch toppings, faba bean, starch, polyol-free foods
Clasificaciones utilizadas para la búsqueda	CIP: A23G 3/40, A23G 3/42, A23G 3/54, A21D 2/18, A21D 2/36
	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	NC2022/0011967	23/08/2022	-	-	A
Orbit	CN115669698	19/02/2021	-	-	A
ISA	US5676994	14/10/1997	1-15 1-11	(Reivindicaciones, ejemplos) (Reivindicaciones, ejemplos)	Y
	EP2061343	27/05/2009			X
	EP2068647	17/06/2009			X
	WO201717593	15/02/2007			Y
USPTO	US4360535	23/11/1982	-	-	A
	US4761292	02/08/1988	-	-	A
	US5230918	27/07/1993	-	-	A
	US2015104556	16/04/2015	-	-	A
⁽¹⁾ Cita completa literatura no patente (LNP)					
Apellido, A. A. (Fecha). Título del 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.			“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.		
“E” Solicitud de patente o patente anterior pero publicada en la fecha de presentación internacional o en fecha posterior.					

Oficio N° 16890 de 18 de septiembre de 2024

Ref. Expediente N° NC2022/0002517

“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.	“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: (18/09/2024)	