

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 17951 de 3 de octubre de 2024

Ref. Expediente N° NC2022/0006936

Señores
LESAFFRE ET COMPAGNIE

TÍTULO DE LA SOLICITUD: “MÉTODO PARA CONSERVAR PRODUCTOS DE PANADERÍA COCIDOS”

NUMERO DE SOLICITUD INTERNACIONAL: PCT/FR2020/052178

FECHA DE PRESENTACIÓN INTERNACIONAL: 26 de noviembre de 2020.

PRIORIDAD: 26/11/2019, FR (FRANCIA), FR1913214

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 obtener un método para preparar productos de panadería cocidos que permiten un almacenamiento a largo plazo sin aparición de moho.

Para resolver dicho problema técnico, la solicitud en estudio plantea un método para preparar productos de panadería cocidos resistentes al moho que comprende cocinar una masa obtenida por un método de panificación del tipo esponja y masa utilizando un poolish que contiene de 20 a 55 g/L de etanol, preferiblemente de 35 a 50 g/L de etanol, y que comprende, después de la cocción, un paso de aplicación de una solución que comprende un fermento activo y/o una levadura activa sobre la superficie del producto de panadería cocido.

2. Reivindicaciones estudiadas

El presente estudio se basa en el capítulo reivindicatorio presentado el 25 de mayo de 2022.

3. Reivindicaciones relativas a un uso

De conformidad con lo señalado en el artículo 14 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina solo son patentables las invenciones de producto o de procedimiento.

En consecuencia las reivindicaciones 12 a 14 no se consideran patentables, teniendo en cuenta que reclaman un uso de un poolish que contiene de 20 a 55 g/L de etanol.

Oficio N° 17951 de 3 de octubre de 2024

Ref. Expediente N° NC2022/0006936

4. De la solicitud de patente

4.1. 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 que tiene por objeto un proceso, no se encuentra bien definida ya que aunque enseña una secuencia de pasos, no divulga las condiciones técnicas por medio de las cuales deba llevarse a cabo dicho método.

La reivindicación 1 tiene más de un enlace gramatical al referir *"comprende"*, *"comprende"* y *"comprende"* lo cual no permite identificar con claridad el objeto que busca proteger y las características que lo definen se sugiere hacer las aclaraciones respectivas teniendo en cuenta de no modificar o ampliar la materia ya divulgada.

En las reivindicaciones 1, 4 la expresión: *"preferiblemente"*, precediendo una característica no son limitativos, porque hacen opcional la característica y no limita el alcance de la reivindicación. Se sugiere incluir las características opcionales o preferentes en una reivindicación dependiente.

En las reivindicaciones 2, 4 los términos: *"al menos"*, *"y/o"* son imprecisos, por lo cual, no permiten distinguir la invención del estado de la técnica. Se sugiere sustituirlos por términos precisos o rangos concretos.

Los rangos de las reivindicaciones 1 y 5 no se encuentran debidamente sustentadas en el capítulo descriptivo, pues los ejemplos que se presentan no son precisamente los expuestos en el capítulo reivindicatorio. Se sugiere aclarar teniendo en cuenta que dichos rangos no pueden ser generalizados ni ampliados sin un sustento claro en el capítulo descriptivo. Adicionalmente, en la reivindicación 5 que depende de la reivindicación 1 los rangos son más amplios. Se sugiere hacer claridad del caso.

Las reivindicaciones 15 a 17 se encuentra mal caracterizada, ya que el preámbulo menciona un producto, pero su parte caracterizante se enfoca en un método, lo cual no es permitido, ya que esta combinando diferentes categorías de reivindicaciones, de producto y de método, lo cual no es permitido.

La reivindicación 15 se refiere la siguiente frase *"(...) que tiene una vida útil de al menos 21 días, preferiblemente de al menos 28 días"* el cual es un resultado a alcanzar y no define al producto, puesto que la reivindicación incluiría no sólo la solución propuesta en la solicitud, sino todas las alternativas presentes o futuras que permitan llegar a ese resultado. Se sugiere reemplazar por las características técnicas esenciales, estructurales o funcionales, que contribuyen a la obtención de ese efecto.

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

Oficio N° 17951 de 3 de octubre de 2024

Ref. Expediente N° NC2022/0006936

5. Determinación del Estado de la Técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 26 de noviembre 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:

Ítem	Documento	Título	Fecha de publicación
D1	WO2009097333	“A method for extending mold-free shelf life and improving flavor characteristics of baked goods”	06 de agosto de 2009

D1¹ divulga un método para prolongar la vida útil sin moho y para mejorar el sabor de los productos horneados mediante la aplicación de levadura viva sobre la superficie del producto horneado después de hornearlo y enfriarlo antes de envasarlo en bolsas cerradas y almacenarlo a temperatura ambiente. Este método se puede utilizar para todo tipo de productos horneados, incluidos panes, panecillos, bagels, masas de pizza, tortillas de harina de trigo, croissants, pasteles, muffins, donas y panes de pita. Este método también se puede utilizar para producir productos horneados que contengan levadura probiótica viva (*Saccharomyces cerevisiae* var. *Boulardii* (Resumen).

6. 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.

6.1. 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 15 (NC2022/0006936 del 25 de mayo de 2022) refiere a: “*Un producto de panadería cocido*”. A continuación, se presenta la tabla comparativa entre el objeto reivindicado y los documentos encontrados en el estado de la técnica:

CARACTERÍSTICAS ESENCIALES	D1
Un producto de panadería cocido preferiblemente tajado	Un producto de panadería (Reiv. 19)
No contienen aditivos no naturales	No contienen aditivos no naturales (Ejemplo 9)

De acuerdo con la comparación realizada anteriormente se concluye que la materia de la reivindicación 1 no es nueva.

¹https://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?I1=0&ND=3&adjacent=true&locale=en_EP&FT=D&date=20090806&CC=WO&NR=2009097333A2&KC=A2

Ref. Expediente N° NC2022/0006936

Las reivindicaciones dependientes 16 y 17 tampoco cumplen con el requisito de novedad.

6.2. 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 (NC2022/0006936 del 25 de mayo de 2022) refiere a: “Un método para preparar productos de panadería cocidos resistentes al moho 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
Un método para preparar productos de panadería cocidos resistentes al moho que comprende	Un proceso para producir un producto horneado con una vida útil prolongada sin moho que comprende los pasos de: (Reiv.1)
cocinar una masa obtenida por un método de panificación del tipo esponja y masa utilizando un poolish	Cocinar una masa obtenida por un método de panificación del tipo esponja y masa poolish (preparar una solución de levadura viva incluye cepas de levadura del género Saccharomyces y azúcar y fermentar una parte sustancial del azúcar en etanol) (Reiv. 1, 15 y 50)
que contiene de 20 a 55 g/L de etanol, preferiblemente de 35 a 50 g/L de etanol	---
que comprende	---
un paso de aplicación de una solución que comprende un fermento activo y/o una levadura activa sobre la superficie del producto de panadería cocido.	La aplicación de levadura viva sobre la superficie del producto horneado después de hornearlo (Reiv. 1)

D1 es considerado como el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 1, ya que divulga un método para prolongar la vida útil sin moho y para mejorar el sabor de los productos horneados mediante la aplicación de levadura viva sobre la superficie del producto horneado después de hornearlo y enfriarlo antes de envasarlo en bolsas cerradas y almacenarlo a temperatura ambiente. Este método se puede utilizar para todo tipo de productos horneados, incluidos panes, panecillos, bagels, masas de pizza, tortillas de harina de trigo, croissants, pasteles, muffins, donas y panes de pita. Este método también se puede utilizar para producir productos horneados que contengan levadura probiótica viva (*Saccharomyces cerevisiae* var. *Boulardii* (Resumen).

La diferencia entre la invención definida entre la reivindicación 1 y el método divulgado en D1, consiste en que la masa utiliza un poolish que contiene 20 a 55 g/L de etanol, preferiblemente 35 a 50 g/L de etanol

No hay evidencia de que el incluir específicamente que la masa utilice un poolish que contiene 20 a 55 g/L de etanol, preferiblemente 35 a 50 g/L de etanol proporcione un método con algún efecto técnico diferente al que ya proporcionaba el objeto de D1, puesto que prolonga la vida útil sin moho y las características probióticas de los productos horneados envasados, mejora el sabor y el aroma de los productos horneados y también conserva un sabor deseable de los productos horneados envasados pulverización ya había sido previsto en dicho documento (Pág. 6; líneas 11 a 15).



Oficio N° 17951 de 3 de octubre de 2024

Ref. Expediente N° NC2022/0006936

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 proporcionar otro producto alternativo?

Sin embargo, el seleccionar que la masa utiliza un poolish que contiene 20 a 55 g/L de etanol, preferiblemente 35 a 50 g/L de etanol y al no evidenciarse un efecto técnico es una alternativa de selección que dispone una persona versada en la materia en elegir el contenido de etanol en el poolish ya que si bien D1 no menciona específicamente dichos contenido de etanol en la masa, D1 si menciona un método para preparar un producto de panadería horneado que permita una larga vida útil sin moho durante varias semanas (Pág. 6; líneas 11 a 15, ejemplos), por lo tanto, no permite obtener un método más eficiente con el descrito al arte.

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a incluir que la masa utiliza un poolish que contiene 20 a 55 g/L de etanol, preferiblemente 35 a 50 g/L de etanol en el método de D1, para así llegar al objeto de la reivindicación 1. Por lo cual se considera obvia.

Así mismo, D1 menciona la levadura viva incluye cepas de levadura del género Saccharomyces utilizadas como levadura para vino, cerveza, destilería, panadería y probiótica (Pág. 7, líneas 10 y 11). Por ejemplo, las células de levadura viva se pueden aplicar mediante cepillado o pulverización de una solución que contenga levadura viva sobre la superficie de un producto horneado (Pág. 12). Pan, panecillos, pan de pita, donas, croissants, tortillas, bagels y masas de pizza (Pág. 6).

Las reivindicaciones dependientes 2 a 11 no mencionan alguna característica que, junto con las características de la reivindicación independiente, aporte nivel inventivo al método de la reivindicación 1, por lo cual se considera que no tienen nivel inventivo.

7. Conclusión

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

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	WO2009097333	15 a 17	Novedad
		1 a 11	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.



**Superintendencia de
Industria y Comercio**



Oficio N° 17951 de 3 de octubre de 2024

Ref. Expediente N° NC2022/0006936

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° 17951 de 3 de octubre de 2024

Ref. Expediente N° NC2022/0006936

INFORME DE BÚSQUEDA
EXAMEN DE PATENTABILIDAD

Solicitud No.		Examen de patentabilidad							
NC2022/0006936		1°	X	2°		3°		Revoca	
Solicitud Internacional No.		Fecha solicitud internacional: (DD/MM/AÑO)							
PCT/FR2020/052178		26 de noviembre de 2020							
Fecha de determinación estado de la técnica (DD/MM/AÑO)				Prioridad		Presentación			
26/11/2019				X					
Solicitante									
LESAFFRE ET COMPAGNIE									
Reivindicaciones que no son objeto de búsqueda por:									
Art. 14	12 a 14	Art. 15	-	Art. 20	-	Art. 25 (Falta de unidad de invención)		-	

CRITERIOS DE BÚSQUEDA	
Reivindicaciones objeto de búsqueda	1 a 11 y 15 a 17.
Palabras clave utilizadas	use of a poolish preservative in baking composición de fermento activo levadura líquida panificacion Moho panificacion
Clasificaciones utilizadas para la búsqueda	CIP: A21D 8/04, A21D 15/08, A23L 3/3463, A23L 3/3571
	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	15002173	16/01/2015	-	-	A
Espacenet	WO2016004182	-	-	-	A
	WO2014152022	-	-	-	A
	US2003161911	-	-	-	A
Patbase	CL1997001893	14/05/1998	-	-	A
Orbit	US20110300265	8/12/2012	-	-	A
Patentscope	MX350883	23/06/2014	-	-	A
ISA	WO2009097333	6/08/2019	15 a 17, 1 a 11	Todo el documento.	X Y
	US2021378249A	17/09/2003	-	-	A
Googlepatent	EP1338647A3	17/09/2003	-	-	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		



Oficio N° 17951 de 3 de octubre de 2024

Ref. Expediente N° NC2022/0006936

“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.	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: (3/10/2024)	

