

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 18938 de 23 de octubre de 2024

Ref. Expediente N° NC2022/0004963

Señores
Arelis Mabel Bernate Oquendo

TÍTULO DE LA SOLICITUD: “COMPOSICIÓN ALIMENTICIA EN FORMA DE GRANOLA Y SU MÉTODO DE ELABORACIÓN”

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 nuevas granolas con una mayor concentración de fibras y proteína, haciendo uso de calabaza, que incluya además la cáscara de la misma, la cual normalmente sería desechada.

Para resolver dicho problema técnico, la solicitud en estudio plantea una nueva composición alimenticia en forma de granola, que soluciona alguna de las necesidades identificadas anteriormente y su proceso de elaboración. Particularmente, la composición alimenticia en forma de granola comprende cáscara de calabaza, semilla de calabaza, frutos del bosque, ciruelas, coco deshidratado, avena rostizada en miel, almendras y ácido sórbico.

2. Reivindicaciones estudiadas

El presente estudio se basa en el capítulo reivindicatorio presentado el 20 de abril de 2022 bajo radicado NC2022/0004963.

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 es clara porque la expresión de “avena rostizada en miel”, la palabra “rostizada no permite establecer en su totalidad el objeto de la invención, se sugiere aclarar.

Oficio N° 18938 de 23 de octubre de 2024

Ref. Expediente N° NC2022/0004963

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

4. Unidad de invención

Conforme a lo establecido por el artículo 25 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina, la solicitud no cumple con el requisito de unidad de invención debido a que se refiere a X grupos inventivos (Ajustar al caso particular).

Los grupos inventivos están definidos por las siguientes características esenciales:

- Grupo inventivo 1: Una composición alimenticia en forma de granola (reivindicaciones 1 a 3).
- Grupo inventivo 2: Una composición alimenticia en forma de granola que incluye ácido ascórbico (reivindicación 4).
- Grupo inventivo 3: Una composición alimenticia en forma de granola que comprende maní e (reivindicaciones 5 a 7).
- Grupo inventivo 4: Una composición alimenticia en forma de granola que contiene ácido ascórbico (reivindicaciones 8).
- Grupo inventivo 5: Método Un método para la elaboración de la composición alimenticia en forma de granola que comprende (...) iii) deshidratar la cáscara de calabaza picada y molida en miel a una temperatura entre 100 y 170°C, iv) tostar las semillas de calabaza, (reivindicaciones 9).

De acuerdo con lo anterior, se sugiere presentar las solicitudes divisionales que considere necesarias, o limitar la solicitud inicial a una sola invención, eliminando de ella las otras invenciones. En este último caso, de seleccionar un grupo inventivo diferente al estudiado en este Oficio, se aclara al solicitante que debe realizar el pago del examen de patentabilidad.

Por consiguiente, la presente búsqueda del estado de la técnica y el examen de patentabilidad fueron realizados para el primer grupo inventivo citado.

5. Determinación del Estado de la Técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 20 de abril de 2022, que corresponde a la la fecha de presentación.

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	US20210212350A1	"A binder for a seed and nut snack and a method of making the same"	15 de julio de 2021
D2	CN105231450B	"A kind of pumpkin lozenge and preparation method thereof"	18 de marzo de 2013

Oficio N° 18938 de 23 de octubre de 2024

Ref. Expediente N° NC2022/0004963

D1¹ divulga un aglutinante y a un aglutinante para uso en la fabricación de un snack aglomerado de semillas y frutos secos tener una textura masticable o crujiente, un método para hacer el mismo, y el producto que comprende el aglutinante. (0001)

D ² divulga un tipo de pastilla de calabaza y su método de preparación. La pastilla de calabaza se compone de las siguientes materias primas: cáscara de calabaza, calabaza, pulpa de calabaza, papaya, tomate, xilitol, esteviósido, aceite de menta, dextrina, arroz glutinoso y propóleo (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.

El examen de patentabilidad se realiza para el grupo inventivo 1.

6.1. 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 (NC2022/0004963 del 20 de abril de 2022) refiere a: *Una composición alimenticia en forma de granola que comprende cáscara de calabaza en un rango de 56,25 a 93,75% peso a peso (%p/p) (...)*”. 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
Una composición	Una composición	Una composición
cáscara de calabaza en un rango de 56,25 a 93,75%	-----	Cáscara de calabaza 50% (Párr. 0063)(Párr. 0064)
semillas de calabaza en un rango de 9,45 a 15,75% p/p	Semillas 10-70% (Párr. 0086) (Párr. 0087)(Párr. 0089)(Párr. 0093).	Semillas de calabaza (Párr. 0063)(Párr. 0064)
frutos del bosque 3,07 a 5,12% p/p	frutas 5-20% (Párr. 0086) (Párr. 0087)(Párr. 0089)(Párr. 0093).	-----
ciruelas 1,53 a 2,56%	-----	-----
coco deshidratado 1,53 a 2,56% p/p	Coco 1-20% (Párr. 0086) (Párr. 0087)(Párr. 0089)(Párr. 0093).	-----
avena rostizada en miel 1,53 a 2,56%	avena 1-50% (Párr. 0050) (Párr. 0086) (Párr. 0087)(Párr. 0089)(Párr. 0093).	-----
almendras 1,53 a 2,56% p/p	nueces 1-35% (Párr. 0086) (Párr. 0087)(Párr. 0089)(Párr. 0093).	-----
ácido sórbico 0,075 a 0,125% p/p.	acidos 0.1-5 (Párr. 0086) (Párr. 0087)(Párr. 0089)(Párr. 0093).	-----

¹[https://patents.google.com/patent/CN105231450B/en?q=\(pumpkin+peel\)&oq=pumpkin+peel+&page=2#similarDocuments](https://patents.google.com/patent/CN105231450B/en?q=(pumpkin+peel)&oq=pumpkin+peel+&page=2#similarDocuments)

² [https://patents.google.com/patent/CN105231450B/en?q=\(pumpkin+peel\)&oq=pumpkin+peel+&page=2](https://patents.google.com/patent/CN105231450B/en?q=(pumpkin+peel)&oq=pumpkin+peel+&page=2)

Oficio N° 18938 de 23 de octubre de 2024

Ref. Expediente N° NC2022/0004963

D1 es considerado como el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 1, ya que divulga una composición compuesta por Semillas 10-70%, frutas 5-20 %, Coco 1-20%, avena 1-50%, nueces 1-35%, ácidos 0.1-5, para ser usados en un producto alimenticio. (Párr. 0086) (Párr. 0087)(Párr. 0089)(Párr. 0093).

La diferencia entre la invención definida entre la reivindicación 1 y la composición divulgada en D1, consiste en que la reivindicación 1 incluye cáscara de la calabaza en 56,25 a 93,75%, y las semillas de calabaza 9,45 a 15,75% p/p %.

No hay evidencia de que el incluir específicamente las semillas de calabaza 9,45 a 15,75% p/p %, frutos del bosque 3,07 a 5,12% p/p ciruelas 1,53 a 2,56%, coco deshidratado 1,53 a 2,56% p/p, avena rostizada en miel 1,53 a 2,56%, almendras 1,53 a 2,56% p/p, ácido sórbico 0,075 a 0,125% p/p proporcione una composición con algún efecto técnico diferente al que ya proporcionaba el objeto de D1.

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

Sin embargo, incluir la cáscara de calabaza 700 (50%) y semillas de calabaza para obtener una composición o alimento ya estaba divulgado en D2 que se refiere a mezclar calabaza 200 (15.85%), fruto carnoso de la calabaza 350 27.72%, piel de papaya 60 4.75%, piel de tomate 7 (5.55%), xilitol 15, esteviósido 0,15, aceite de menta 0,03. dextrina 50, arroz glutinoso 4 y propóleo 0,1. Indicando que se incluyen la semilla de calabaza, la pulpa de calabaza y la cáscara de la calabaza, así como la cascará de la calabaza para obtener una pasta alimenticia. (Párr. 0063) (Párr. 0064).

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a incluir cáscara de calabaza 700 (50%) y semillas de calabaza del D2 en la composición del D1, para así llegar al objeto de la reivindicación 1. Por lo cual se considera obvia.

También es necesario tener en cuenta que, aunque D2 especifica que la cantidad de cáscaras de calabaza es de 50% y la reivindicación 1 menciona que la cantidad de cáscaras de calabaza es de 56,25 a 93,75%, su valor es cercano al de la reivindicación 1, y dicha variación corresponde a modificaciones rutinarias que realizaría sin mucho esfuerzo un la persona del oficio normalmente versada en la materia, así como la inclusión de ciruelas en 1,53 a 2,56% en una composición de granola, siendo las ciruelas un componente bastante usado en el estado de la técnica³ con una expectativa razonable de éxito y no se observa sustentado en la descripción un efectos sorprendente asociado al rango reclamado.

Así mismo, aunque D1 no menciona ácido sórbico, se conoce que el ácido sórbico es ampliamente utilizado como preservante en industria alimenticia.⁴

Adicionalmente, D1 menciona que la composición incluye una preparación en la cual incluye la cascará de la calabaza y las semillas de la misma además de la pulpa. (Párr. 0064).

³ Stacewicz-Sapuntzakis, M., Bowen, P. E., Hussain, E. A., Damayanti-Wood, B. I., & Farnsworth, N. R. (2001). Chemical composition and potential health effects of prunes: A functional food? Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 41(4), 251-286. <https://doi.org/10.1080/20014091091814>

⁴ Butzke, C. E. (Ed.). (2010). Wine packaging and storage. En Winemaking problems solved (pp. 150-198). Woodhead Publishing. <https://doi.org/10.1533/9781845690188.150>

Oficio N° 18938 de 23 de octubre de 2024

Ref. Expediente N° NC2022/0004963

Así mismo D2 menciona la inclusión de miel, para recubrir el alimento (Párr. 0050) (Pág. 8, Tabla 7)

Las reivindicaciones dependientes 2 a 3 no mencionan alguna característica que, junto con las características de la reivindicación independiente, aporte nivel inventivo a la composición de la reivindicación 1, por lo cual se considera que carece de nivel inventivo.

7. Conclusión

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

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	US20210212350A1	1-3	Nivel inventivo
D2	CN105231450B	1-3	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.



Sandra Isabel Calderon Rodriguez
DIRECTORA DE NUEVAS CREACIONES



Oficio N° 18938 de 23 de octubre de 2024

Ref. Expediente N° NC2022/0004963

INFORME DE BÚSQUEDA
EXAMEN DE PATENTABILIDAD

Solicitud No.		Examen de patentabilidad							
NC2022/0004963		1°	X	2°		3°		Revoca	
Fecha de determinación estado de la técnica (DD/MM/AÑO)				Prioridad			Presentación		
20/04/2022							X		
Solicitante									
Arelis Mabel Bernate Oquendo									
Reivindicaciones que no son objeto de búsqueda por:									
Art. 14	-	Art. 15	-	Art. 20	-	Art. 25 (Falta de unidad de invención)		1-9	

CRITERIOS DE BÚSQUEDA	
Reivindicaciones objeto de búsqueda	1-3
Palabras clave utilizadas	calabaza, auyama, ayote, calabacín, granola, muesli, mezcla de cereales, mezcla de frutos secos, avena, cereales integrales, barras de cereales, barras nutritivas, saludable, snacks, cereales, barras de granola, barras integrales, blend de cereales, combinación de cereales, cáscara, piel, corteza, semillas, composición alimenticia, frutos del bosque, ciruelas, coco deshidratado, avena rostizada en miel ,almendras, ácido sórbico, frutas silvestres, bayas, frutos rojos, pasas de ciruela, ciruelas pasas, frutas deshidratadas, coco rallado, coco seco, coco seco en polvo, conservante E200, aditivo sórbico, sorbato. Pumpkin, granola, muesli, cereal mix, nut mix, oats, whole grains, cereal bars, nutritious bars, healthy, snacks, cereals, granola bars, whole grain bars, cereal blend, cereal combination, peel, skin, rind, shell, seeds, food composition, berries, prunes, dried coconut, honey-roasted oats, almonds, sorbic acid, wild fruits, berries, red fruits, prunes, dried prunes, dried fruits, shredded coconut, dried coconut, powdered dried coconut, preservative E200, sorbic additive, sorbate, foodstuff
Clasificaciones utilizadas para la búsqueda	CIP: A23L 1/00, A23L 1/164, A23D 7/04, A23L 1/059, 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	01025180	27/12/2002	-	-	A
	NC2018/0002535	09/03/2018	-	-	A
	NC2018/0002535	31/05/2018	-	-	A
	NC2017/0005877	21/11/2017	-	-	A
Patbase	MX2017001823A	30/01/2017	-	-	A
	CN203306488	27/11/2013	-	-	A
	IN202041006666	20/08/2021	-	-	A
	WO9925202	27/05/1997	-	-	A
	GB2418128	22/03/2006	-	-	A
	DE4007911	28/02/1991	-	-	A
	US2021212350	15/07/2021	1-3	(Párr. 0086) (Párr. 0087)(Párr. 0089)(Párr. 0093).	Y
	US2014220218	07/08/2014	-	-	A
DE102011101102	15/11/2012	-	-	A	
Googlepatent	CN105231450B	13/03/2018	1-3	(Párr. 0063) (Párr. 0064).	Y
	CN105360236A	02/03/2016	-	-	A
	CN102885113A	23/01/2013	-	-	A

Oficio N° 18938 de 23 de octubre de 2024

Ref. Expediente N° NC2022/0004963

	CN102919716A	13/02/2013	-	-	A
	CN105309687B	29/03/2019	-	-	A
	CN105360236A	02/03/2016	-	-	A
	CN105495314A	24709/2019	-	-	A
(¹) Cita completa literatura no patente (LNP) Apellido, A. A. (Fecha). Título del artículo. <i>Nombre de la revista. Volumen</i>(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: (26/09/2024)					