

SEÑORA DIRECTORA
DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
E. S. D.

Asunto:	Solicitud No.:	NC2022/0004963
	Oficio No.:	18938
	Referencia:	Respuesta examen de patentabilidad

MAURICIO JARAMILLO CAMPUZANO, identificado como aparece al pie de mi firma, en calidad de apoderado de la solicitante **Arelis Mabel Bernate Oquendo**, doy respuesta al **Oficio No. 18938**, de conformidad con el artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina.

1. MODIFICACIONES A UNA SOLICITUD EN TRÁMITE

El solicitante aporta un nuevo capítulo reivindicatorio conformado por 7 reivindicaciones con las siguientes modificaciones:

- 1.1. En la reivindicación 1 se corrigen los rangos inferiores de frutos del bosque a 1,75 %p/p, de ciruelas a 1,31 %p/p, de coco deshidratado a 1,31 %p/p, de avena rostizada en miel a 1,31 %p/p, y de almendras a 1,31 %p/p, como soportan las nuevas reivindicaciones 6 y 9 (antiguas reivindicaciones 5 y 8). Adicionalmente, se elimina el ácido sórbico y se deja en general el término “ácido”.
- 1.2. Se agrega una nueva reivindicación 2 dependiente de la reivindicación 1, en la cual se reclama la modalidad en donde el ácido es ácido sórbico, con el debido soporte contenido en la antigua reivindicación 1 y en el capítulo descriptivo de la solicitud.
- 1.3. La nueva reivindicación 5 (antigua reivindicación 4) se hace dependiente únicamente de la reivindicación 1 y se explica claramente que el ácido es ácido ascórbico.
- 1.4. La nueva reivindicación 6 (antigua reivindicación 5) se hace dependiente únicamente de la reivindicación 1 y se explica claramente que el ácido es ácido sórbico, además de tener maní en un rango de 1,31 a 2,18 %p/p. Esta materia estaba antes contenida en la misma reivindicación, solamente que la forma de redacción ha cambiado.
- 1.5. La nueva reivindicación 9 (antigua reivindicación 8) se hace dependiente únicamente de la reivindicación 1 y cambia la redacción para decir que el ácido es ácido ascórbico y que el maní es un componente adicional en esta modalidad.
- 1.6. Se corrigen las numeraciones y dependencias teniendo en cuenta los cambios anteriormente realizados.

Estas modificaciones cumplen con lo establecido en el artículo 34 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina.

2. ARGUMENTOS A FAVOR DE LA CLARIDAD DE LAS REIVINDICACIONES

- 2.1. El examinador informa que la reivindicación 1 no es clara porque en la expresión “*avena rostizada en miel*”, la palabra “*rostizada*” no permite establecer en su totalidad el objeto de la invención, por lo cual sugiere aclarar.

Con respecto a esta objeción, al solicitante indica que el término “*rostizado*” es ampliamente conocido en el estado de la técnica y una persona medianamente versada en la materia lo entendería con facilidad. Sin embargo, el solicitante desea aclarar que el término hace referencia a empapar la avena en miel, pasarla por el deshidratador y de este modo obtener un producto seco y dulce, rostizado. Dicha explicación no va a ser incluida en la descripción de la solicitud porque significaría ampliación de materia y, como se ha dicho anteriormente, no es necesario indicar el significado del término ya que es ampliamente conocido en el estado del arte.

En este sentido, se solicita dar por superadas las objeciones de claridad, ya que el pliego reivindicatorio presentado actualmente cumple con lo establecido en el artículo 30 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina.

3. UNIDAD DE INVENCION

El examinador indica que, 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 5 grupos inventivos.

En particular, el examinador considera que los grupos inventivos son:

- 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).

Debido a lo anterior, el examinador sugiere presentar las solicitudes divisionales que considere necesarias, o limitar la solicitud inicial a una sola invención, eliminando de ella las otras invenciones.

Al respecto, el solicitante informa amablemente que toda la materia reivindicada pertenece al mismo grupo inventivo por las siguientes razones:

- La nueva reivindicación 5 (antigua reivindicación 4) es dependiente de la reivindicación 1 y corresponde a una modalidad de la solicitud en la que el ácido es ácido ascórbico.
- Las nuevas reivindicaciones 6 a 8 (antiguas reivindicaciones 5 a 7) también son modalidades de la misma solicitud, dependen de la reivindicación 1 y tienen la variación de incluir maní.
- La nueva reivindicación 9 (antigua reivindicación 8) es una modalidad de la solicitud, dependen de la reivindicación 1 y comprende ácido ascórbico como ácido.
- La nueva reivindicación 10 (antigua reivindicación 9) corresponde al método de elaboración de la composición alimenticia antes reivindicada, por lo que es claro que corresponde al mismo grupo inventivo.

Debido a las razones antes expuestas, el solicitante pide al examinador tener en cuenta sus argumentos y la forma de redacción para incluir toda la materia dentro de la misma reclamación.

4. ESTADO DE LA TÉCNICA

El examinador ha determinado como estado de la técnica más cercano a la invención el documento titulado *“A binder for a seed and nut snack and a method of making the same”* (US20210212350A1) y el documento titulado *“A kind of pumpkin lozenge and preparation method thereof”* (CN105231450B) de ahora en adelante conocidos como D1 y D2.

5. ARGUMENTOS A FAVOR DE LA NOVEDAD Y NIVEL INVENTIVO DE LA SOLICITUD

5.1. La reivindicación 1 reclama:

“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), semillas de calabaza en un rango de 9,45 a 15,75% p/p, frutos del bosque 1,75 a 5,12% p/p, ciruelas 1,31 a 2,56% p/p, coco deshidratado 1,31 a 2,56% p/p, avena rostizada en miel 1,31 a 2,56% p/p, almendras 1,31 a 2,56% p/p, ácido 0,075 a 0,125% p/p.”

5.2. La reivindicación 10 reclama:

“Un método para la elaboración de la composición alimenticia en forma de granola, que comprende los pasos de: i) alistar y desinfectar toda la materia prima, ii) picar y moler la cáscara de calabaza, 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, v) moler las semillas de calabaza molidas, vi) mezclar todos los componentes.”

- 5.3. En relación con el análisis de nivel inventivo, el solicitante desea recalcar que ninguno de los documentos menciona la presencia de la avena rostizada en miel, la cual es fundamental para la calidad del producto que se ofrece aquí. Es decir, en la presente solicitud se reclama un producto alimenticio en forma de granola con una consistencia agradable para el consumo, que además tiene las propiedades ampliamente conocidas de la miel.
- 5.4. Adicionalmente, ningún documento comprende los rangos reclamados en esta solicitud, los cuales dan como resultado un producto que logra la sinergia de todos sus componentes de forma óptima.
- 5.5. En algunas modalidades particulares de la solicitud en donde se incluye maní, el solicitante llama la atención al aporte nutricional de este componente, ya que el maní aporta una amplia gama de nutrientes, incluyendo grasas, que son fundamentales para la sana alimentación y pueden complementar un desayuno.
- 5.6. El solicitante indica que, mientras el documento D1 utiliza la carnosidad o pulpa de la calabaza, esta solicitud utiliza la cáscara y semilla de esta. La anterior diferencia aporta altos niveles de fibra y otros componentes que contribuyen a la buena digestión de la persona que los consuma. Adicionalmente a esto, y en el caso particular de la semilla de ahuyama, esta contiene calcio que puede reemplazar el requerimiento alimenticio normalmente suplido por la leche. Lo anterior es de especial interés para las personas que no pueden acceder a este nutriente a partir de la leche ya sea por restricción alimenticia autoimpuesta o de alergias. Por otra parte, la semilla de ahuyama tiene propiedades que contribuyen a la salud de la próstata, lo cual le da un beneficio extra no comprendido en el estado del arte.
- 5.7. Esta solicitud a su vez no utiliza un aglutinante como D1, lo que resulta en un producto suelto con la consistencia de una granola.
- 5.8. Con respecto al documento D2, este se relaciona con un tipo de **pastilla de calabaza** y su método de preparación, la pastilla de calabaza se compone de cáscara de calabaza, calabaza, pulpa de calabaza, papaya, tomate, xilitol, esteviósido, aceite de menta, dextrina, arroz glutinoso y propóleo; y puede **ralentizar o disipar la fatiga**, eliminar el yodo libre interno, es antioxidante, antienvjecimiento, aumenta su inmunidad, etc., está disponible para la fatiga anti organismos, tratamiento de belleza hidratante, etc.
- 5.9. En este sentido, el solicitante desea aclarar que el documento D2 no es pertinente en relación con esta solicitud pues su campo de estudio difiere del de un producto alimenticio y corresponde más bien a un producto de medicina natural.
- 5.10. Dicho esto, el solicitante pide al examinador retirar la objeción y reconocer el nivel inventivo de la solicitud al menos por las razones antes expuestas.

6. ANEXOS

- Nuevo capítulo reivindicatorio conformado por 7 reivindicaciones;
- Comprobante de pago de tasa por modificación voluntaria.

7. PETICIÓN

Teniendo en cuenta que se ha dado respuesta a todas las observaciones realizadas por su Despacho, demostrando que la solicitud es clara, concisa, novedosa e inventiva, amablemente se solicita proceder al otorgamiento de la solicitud de patente.

8. NOTIFICACIONES

Recibiré notificaciones en la secretaría de su Despacho; en mis oficinas de abogado ubicadas en la Calle 67 No. 7 – 35, oficina 1204, teléfono 3192900, fax 3210295, Bogotá D.C., Colombia, o; al correo electrónico patentes@gomezpinzon.com.

Atentamente,

MAURICIO JARAMILLO C.

C.C. 80.421.942 de Bogotá

T.P. 74.555 del C.S.J.

CXP