

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 22579 de 23 de diciembre de 2024

Ref. Expediente N° NC2021/0011791

Señores
HERVAS Y AROMAS S.A.S

TÍTULO DE LA SOLICITUD: “ALIMENTO FUNCIONAL VISCOSO AZUCARADO A BASE DE CITRAL”

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 desarrollar formulaciones alimenticias alternativas que además de facilitar la digestión, favorezcan el control y mitigación de bacterias responsables de infecciones gastrointestinales, prevención de la reinfección, contribuyendo a reducir los efectos secundarios asociados a la administración de medicamentos orales alopáticos normalmente indicados en dichas infecciones

Para resolver dicho problema técnico, la solicitud en estudio plantea una composición viscosa azucarada que comprende: citral; miel; pulpa de una o más frutas con contenido enzimático, proteolítico o peptídico, extracto de especies aromáticas con propiedades digestivas; aloe vera; y un emulsificante y dispersante, y un método para la fabricación de una composición viscosa azucarada, que comprende: a) obtener miel por reconversión de panela pulverizada en agua hasta lograr una concentración de sólidos solubles entre 60 y 75°Brix; b) agregar un licuado de pulpa de frutas frescas a la miel obtenida en a) y calentar a una temperatura entre 35 y 50°C; c) agregar a la mezcla de b) un extracto acuoso de especies aromáticas; d) adicionar linaza, aloe vera y polen granulado a la mezcla de c) y calentar a una temperatura entre 50 y 80°C; e) enfriar la mezcla hasta temperatura entre 20 y 30°C; f) adicionar citral a la mezcla de e) y mezclar.

2. Reivindicaciones estudiadas

El presente estudio se basa en el capítulo reivindicatorio presentado el 08 de septiembre de 2021, de acuerdo con el radicado N° NC2021/0011791.

3. Excepción de Patentabilidad

Conforme a lo establecido en el literal d) del artículo 20 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina:

“No serán patentables:

(...) d) los métodos terapéuticos o quirúrgicos para el tratamiento humano o animal, así como los métodos de diagnóstico aplicados a los seres humanos o a animales.”

Debido a lo anterior, esta oficina establece que el objeto de la reivindicación 11 no es patentable, toda vez que, se refiere a un método de tratamiento.

Oficio N° 22579 de 23 de diciembre de 2024

Ref. Expediente N° NC2021/0011791

4. 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, la reivindicación 10 no se considera patentable, teniendo en cuenta que reclaman el uso de la composición de las reivindicaciones 1 y 6.

5. De la solicitud de patente

5.1. 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. (...)"

La reivindicación 1 no es clara, porque no se define a partir de sus características técnicas esenciales, es decir sus componentes definidos de forma clara e inequívoca y las proporciones específicas en que estos se encuentran. Se le recuerda al solicitante que la reivindicación independiente debe ser autosuficiente y contener las características esenciales de la formulación.

Asimismo en las reivindicaciones 1 y 2 los componentes no son definidos claramente se hace referencia es a sus propiedades al mencionar: "(...) con contenido enzimático, proteolítico o peptídico (...); (...) especies aromáticas con propiedades digestivas (...); "(...) fuente multivitamínica, proteínica y nutritiva (...)". No obstante las propiedades de los componentes no son características técnicas esenciales y tampoco permiten diferenciarlos del estado de la técnica. Los componentes deben definirse por su naturaleza química.

En la reivindicación 2, la expresión: "opcionalmente" precediendo una característica no es limitativa, porque hace opcional la característica y no limita el alcance de la reivindicación. Se sugiere incluir las características opcionales o preferentes en una reivindicación dependiente.

El capítulo reivindicatorio no presenta coherencia ya que composición viscosa azucarada reclamada en la reivindicación 1 es diferente a la obtenida de acuerdo con el método de la reivindicación 7, teniendo en cuenta que en la reivindicación de método hace referencia a componentes adicionales como son: linaza, y polen granulado. Se sugiere realizar las correcciones respectivas.

La reivindicación 6 amplía el alcance de la reivindicación 1 porque hace referencia a componentes adicionales: linaza y polen granulado, que no habían sido considerados en la reivindicación independiente, que debe tener todos los elementos esenciales relevantes para la invención. Se sugiere aclarar dicha reivindicación.

Oficio N° 22579 de 23 de diciembre de 2024

Ref. Expediente N° NC2021/0011791

Las reivindicaciones 1 y 2, no están debidamente sustentadas en la descripción porque las definiciones de “*pulpa de una o más frutas con contenido enzimático, proteolítico o peptídico*”, “*extracto de especies aromáticas con propiedades digestivas*”, “*aloe vera*” y “*un emulsificante y dispersante*”, “*fuentes multivitamínicas, proteínicas y nutritivas*”, son muy amplias y no existe evidencia de que todos ellos conserven la misma actividad, se sugiere restringir a una razonable generalización del tipo de matrices que han sido probadas, es decir, que se encuentren debidamente sustentados, en las realizaciones preferidas sólo se observa que se realizan pruebas con aceite esencial de limoncillo, pronto alivio, cidrón, naranja pomelo, miel orgánica de panela, pulpa de papaya, pulpa de piña, aloe vera, linaza, polen granulado, extracto de especies aromáticas.

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

5.2. Descripción

Revisado el capítulo descriptivo de la solicitud, este no divulga la invención de manera suficientemente clara y completa, para que una persona capacitada en la materia pueda ejecutarla, incumpliendo de esta forma lo establecido en el artículo 28 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina.

En este sentido el capítulo descriptivo no presenta evidencia de composiciones alimenticias con todas las múltiples alternativas que menciona en las reivindicaciones. Al respecto, esta Oficina se permite aclarar que el capítulo descriptivo evidencia composiciones alimenticias que comprende los siguientes componentes:

Componentes	Soporte de los ejemplos presentados
Citral	Cidrón
miel	Miel orgánica de panela
pulpa de una o más frutas con contenido enzimático, proteolítico o peptídico	Pulpa de papaya y de piña
extracto de especies aromáticas con propiedades digestivas	linaza
Aloe vera	Aloe vera
emulsificante y dispersante	linaza

Por lo tanto, se sugiere realizar las modificaciones pertinentes conforme al sustento demostrado en la descripción

Se debe tener en cuenta que, de acuerdo con el artículo 34 de la citada Decisión, dicha modificación no podrá ampliar la divulgación inicial; por lo que, en caso de agregar nuevos elementos en la solicitud, la descripción modificada no será aceptada.

6. Determinación del Estado de la Técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 8 de septiembre de 2021, que corresponde a la fecha de presentación de la solicitud.

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

Ref. Expediente N° NC2021/0011791

Ítem	Documento	Título	Fecha de presentación
D1	NC2021/0011642	“Composición alimentaria probiótica”	02 de septiembre de 2021

De conformidad con lo establecido en el inciso tercero del artículo 16 de la Decisión 486, para la determinación de la novedad, también se considerará dentro del estado de la técnica, el contenido de una solicitud de patente en trámite ante la oficina nacional competente, cuya fecha de presentación o de prioridad fuese anterior a la fecha de presentación o de prioridad de la solicitud de patente que se estuviese examinando.

Siendo así, la solicitud NC2021/0011642, en adelante D1, hace parte del estado de la técnica para determinar la novedad, toda vez que divulga un método para elaborar una composición alimenticia probiótica con las mismas características que se definen en las reivindicaciones 7 a 9 y su fecha de presentación, 02 de septiembre de 2021, es anterior a la fecha de presentación de la solicitud bajo análisis, 08 de septiembre de 2021. Adicionalmente, dicha anterioridad fue publicada en la Gaceta No. 990 de 07 de marzo de 2023.

D1¹ divulga una composición alimenticia probiótica que comprende: 30% a 60% en peso de edulcorante natural; 30% a 50% en peso de frutas; 0,15% a 30% en peso de especias aromáticas; 2% a 15% en peso de proteínas; 2% a 10% de emulsificantes; 5% a 10% de fuente de fibra; y uno o más microorganismos probióticos y un método para elaborar una composición alimenticia probiótica que comprende las preparar una solución de edulcorante natural que tenga una concentración de sólidos solubles entre 60 a 75 °Brix; adicionar fruta a la solución de edulcorante natural de la etapa a) y calentar la mezcla a temperatura entre 35°C a 50°C; incorporar a la mezcla de la etapa b), especias aromáticas, proteínas, emulsificantes, fuente de fibra y mantener la mezcla en calentamiento aumentando la temperatura de manera gradual hasta 80°C y hasta obtener una mezcla homogénea; ajustar la concentración de sólidos solubles en la mezcla del paso c) entre 60 a 75 °Brix; enfriar la mezcla hasta que alcance una temperatura entre 10°C a 30°C, e inocular uno o más microorganismos probióticos. (Reivs. 1 y 10)

7. 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.

7.1. 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 1 (NC2021/0011791 del 08 de septiembre de 2021) refiere a: “Una composición viscosa azucarada (...)”. A continuación, se presenta la tabla comparativa entre el objeto reivindicado y los documentos encontrados en el estado de la técnica:

¹<https://sipi.sic.gov.co/sipi/Extra/IP/Mutual/Browse.aspx?sid=638695076604054387>



Oficio N° 22579 de 23 de diciembre de 2024

Ref. Expediente N° NC2021/0011791

CARACTERÍSTICAS ESENCIALES	D1
Una composición viscosa azucarada que comprende:	Una composición alimenticia probiótica que comprende (Reiv. 1)
Citral	Especies aromáticas (Reiv. 1) Cidró ² (Pág. 5, Línea 27)
Miel	Edulcorante natural (Reiv. 1) Miel de panela (Pág. 4, Línea 21)
pulpa de una o más frutas con contenido enzimático, proteolítico o peptídico,	Frutas (Reiv. 1) pulpa (Pág. 4, Líneas 34 a 40)
extracto de especies aromáticas con propiedades digestivas	Especies aromáticas, fuente de fibra (Reiv. 1)
Aloe vera	Aloe vera (Pág. 6, Línea 23)
Un emulsificante y dispersante	Emulsificantes (Reiv. 1)

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

Adicionalmente, D1 menciona: la composición probiótica comprende fuentes de proteína. En la composición probiótica las proteínas son de origen animal o de origen vegetal, y se seleccionan, pero no se limitan a polen granulado, colágeno hidrolizado, proteína aislada de suero de leche, caseinato de calcio, proteína aislada de soya, huevo deshidratado y mezclas de las mismas. Las fuentes de proteína en la composición alimenticia probiótica generan saciedad y aporta en la recuperación y crecimiento muscular, para cumplir con los requerimientos diarios de este macronutriente. (Pág. 5, Línea 36 – Pág. 6, Línea 5); Los edulcorantes naturales incorporados a la composición probiótica se seleccionan pero no se limitan a panela, miel de panela, miel de abejas, miel de yacón, miel de arce, jarabe de maíz, azúcar invertido, extracto azucarado de stevia, sacarosa, extracto de regaliz, glucosa, dextrosa, fructosa, lactosa, maltosa, galactosa, trehalosa, tagatosa, sorbitol, xilitol, manitol, eritritol, maltitol, isomaltulosa, lactitol, taumatina, pentadina, monelina, aspartamo, sucralosa, sacarina, neotame, acesulfamo potásico, ciclamato, alitame, mezclas de los mismos, o cualquier otra sustancia entendida como edulcorante natural por una persona medianamente versada en la materia. (Pág. 4, Líneas 19 a 27); Las frutas incorporadas a la composición se seleccionan, pero no se limitan a naranja dulce, naranja amarga, maracuyá, papaya, pomelo, citrus paradisi, naranja enana (kumquat), mandarina, limón Tahití, limón mandarino, pamplemusa, piña, mango, dátiles, higos, frambuesa, aguacate, granada, arándanos, banano, ciruela, manzana, pera, fresa, mora, nectarina, kiwi y mezclas de las mismas. (Pág. 5, Líneas 1 a 6); Las especias aromáticas se seleccionan, pero no se limitan a especias de caléndula, cardamomo, albahaca, árnica, cilantro, eneldo, epazote, laurel, menta, manzanilla, jengibre, canela, clavos de olor, limoncillo, prontoalivio, toronjil, hojas de limonero, hojas de toronjo, hojas de pamplemusa, hojas de naranjo amargo, hojas de pomelo, hojas de kumquat, hojas de mandarino, hojas de tangelo, hojas de limón Tahití, citrus paradisi, citrus tangelo, romero, laurel, hierbabuena, cidrón, anís y cúrcum. (Pág. Líneas 22 a 27); Una composición alimenticia probiótica que comprende: 30% a 60% en peso de edulcorante natural; 30% a 50% en peso de frutas; 0,15% a 30% en peso de especias aromáticas; 2% a 15% en peso de proteínas; 2% a 10% de emulsificantes; 5% a 10% de fuente de fibra; y uno o más microorganismos probióticos. (Reiv. 1).

Las reivindicaciones dependientes 2 a 6 tampoco cumplen con el requisito de novedad.

²Wilson, N. D., Ivanova, M. S., Watt, R. A., & Moffat, A. C. (2002). The quantification of citral in lemongrass and lemon oils by near-infrared spectroscopy. Journal of pharmacy and pharmacology, 54(9), 1257-1263.

Ref. Expediente N° NC2021/0011791

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 7 (NC2021/0011791 del 08 de septiembre de 2021) refiere a: “Un método para la fabricación de una composición viscosa azucarada (...)”. 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 la fabricación de una composición viscosa azucarada, que comprende:	Un método para elaborar una composición alimenticia (Reiv. 10)
a) obtener miel por reconversión de panela pulverizada en agua hasta lograr una concentración de sólidos solubles entre 60 y 75°Brix.	a. Preparar una solución de edulcorante natural que tenga una concentración de sólidos solubles entre 60 a 75 °Brix. (Reiv. 10) miel de panela (Pág. 4, Línea 21)
b) agregar un licuado de pulpa de frutas frescas a la miel obtenida en a) y calentar a una temperatura entre 35 y 50°C.	b. Adicionar fruta a la solución de edulcorante natural de la etapa a) y calentar la mezcla a temperatura entre 35°C a 50°C (Reiv. 10)
c) agregar a la mezcla de b) un extracto acuoso de especias aromáticas.	c. incorporar a la mezcla de la etapa b), especias aromáticas (Reiv. 10)
d) adicionar linaza, aloe vera y polen granulado a la mezcla de c) y calentar a una temperatura entre 50 y 80°C	c. incorporar a la mezcla de la etapa b), especias aromáticas, proteínas, emulsificantes, fuente de fibra y mantener la mezcla en calentamiento aumentando la temperatura de manera gradual hasta 80°C (Reiv. 10) Polen granulado (Pág. 4, Línea 38) Aloe vera (Pág. 6, Línea 23) Linaza (Pág. 6, Línea 13)
e) enfriar la mezcla hasta temperatura entre 20 y 30°C.	e. enfriar la mezcla hasta que alcance una temperatura entre 10°C a 30°C (Reiv. 10)
f) adicionar citral a la mezcla de e) y mezclar.	Se incorporan aceites esenciales y/o extractos oleosos (Pág. 9, Línea 24) <i>citrus paradisi</i> , <i>citrus tangelo</i> (Pág. 5, línea 26)

De acuerdo con la comparación realizada anteriormente se concluye que la materia de la reivindicación 7 no es nueva.

Adicionalmente, D1 menciona que: Se preparó una solución edulcorante A1 diluyendo 320 g de panela pulverizada orgánica en 80 mL de agua. (Pág. 10, Líneas 16 a 17); 7,5 de laurel; 7,5 de clavos de olor; 7,5 de canela; 7,5 de *Citrus paradisi* (C4).

Las reivindicaciones dependientes 8 y 9 tampoco cumplen con el requisito de novedad.

8. Conclusión

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

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	NC2021/0011642	1 a 9	Novedad

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

Oficio N° 22579 de 23 de diciembre de 2024

Ref. Expediente N° NC2021/0011791

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° 22579 de 23 de diciembre de 2024

Ref. Expediente N° NC2021/0011791

INFORME DE BÚSQUEDA
EXAMEN DE PATENTABILIDAD

Solicitud No.		Examen de patentabilidad							
NC2021/0011791		1°	X	2°		3°		Revoca	
Fecha de determinación estado de la técnica (DD/MM/AÑO)				Prioridad			Presentación		
08/09/2021							X		
Solicitante									
HERVAS Y AROMAS S.A.S									
Reivindicaciones que no son objeto de búsqueda por:									
Art. 14	10	Art. 15	-	Art. 20	11	Art. 25 (Falta de unidad de invención)		-	

CRITERIOS DE BÚSQUEDA	
Reivindicaciones objeto de búsqueda	1 a 9
Palabras clave utilizadas	(method OR process) AND (manufacturing OR production) AND (viscous composition OR sugary mixture) AND (honey OR panela OR sugar) AND ("60 Brix" OR "75 Brix") AND (fruit pulp OR puree) AND (flaxseed OR aloe vera OR pollen OR citral) AND (heating OR cooling OR mixing) (viscous composition OR sugary mixture) AND (citral) AND (honey) AND (fruit pulp OR enzymatic content OR proteolytic OR peptidic) AND (aromatic extract OR aromatic species OR digestive properties) AND (aloe vera) AND (emulsifier OR dispersant)
Clasificaciones utilizadas para la búsqueda	CIP: A61K 9/127, A61K 31/045, A61K 31/05, A61K 31/085, A61K 31/11, A61K 31/12, A61K 31/122, A61K 47/26, A61K 9/00, A61K 31/015, A23L 1/00

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	NC2021/0011642	02/09/2021	1 a 9	Doc. Entero	X
Patbase	US6623767 US2018279660	23/09/2003 04/10/2018	-	-	Y Y
Orbit	RU2663337	12/05/2017	-	-	A
STNext	RO126992	30/01/2012	-	-	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.					
"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.			"X" Documento particularmente relevante; la invención reivindicada no puede considerarse nueva o que implique una actividad inventiva por referencia al documento aisladamente considerado.		



Oficio N° 22579 de 23 de diciembre de 2024

Ref. Expediente N° NC2021/0011791

“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.	“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: (06/12/2024)	