

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 303 de 9 de enero de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0005923

Señores
Juan Carlos Valencia

TÍTULO DE LA SOLICITUD: “MEZCLA EN POLVO PARA SUPLEMENTAR EL HUEVO Y LA CLARA DE HUEVO EN PRODUCTOS DE PANADERÍA, PASTELERÍA Y REPOSTERÍA”

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 una mezcla en polvo para suplementar el huevo y clara de huevo en productos de panadería pastelería y repostería, debido al difícil manejo de las claras de huevo, el alto costo del producto final y las pocas opciones que existen para los consumidores veganos.

Para resolver dicho problema técnico, la solicitud en estudio plantea una mezcla en polvo para suplementar el huevo y la clara de huevo en productos de panadería, pastelería y repostería que comprende harina leguminosa, cereal en polvo, fécula, ácido ascórbico, ácido cítrico, cúrcuma, lecitina de girasol, aceite vegetal, un humectante, citrato de sodio, bicarbonato de sodio, hidrocoloides y tripolifosfato de sodio.

2. Reivindicaciones estudiadas

El presente estudio se basa en el capítulo reivindicatorio presentado el 5 de mayo de 2022.

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, el capítulo reivindicatorio no es claro, toda vez que los elementos esenciales de la invención, que se reclaman en la reivindicación 1 se encuentran también distribuidos en las reivindicaciones dependientes 2 a 6. De acuerdo con lo anterior, se sugiere replantear el capítulo reivindicatorio y eliminar las

Ref. Expediente N° NC2022/0005923

reivindicaciones 2 a 6 donde se repiten las características técnicas esenciales de la reivindicación 1.

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

4. Determinación del Estado de la Técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 5 de mayo de 2022, que corresponde a 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	WO2017014967A1	“Plant-based egg substitute compositions”	26 de enero de 2017
D2	WO2010120923A1	“Novel microalgal food compositions”	21 de octubre de 2010

D1¹ divulga una composición sustitutiva de huevo incluye una mezcla seca sustancialmente sin huevo que incluye una fuente de almidón y/o lípidos y/o una fuente de proteína, y un sistema hidrocoloide. El sistema hidrocoloide incluye una mezcla de hidrocoloides y un agente de reticulación (Resumen).

D2² divulga una composición que comprende biomasa de microalgas como fuente de proteína vegetariana y como fuente de fibra, comprende bajo contenido de grasas saturadas y que tiene aplicación en productos horneados (Resumen).

5. 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.

5.1. 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 (NC2022/0005923 del 5 de mayo de 2022) refiere a: *“Mezcla en polvo para suplementar el huevo y la clara de huevo en productos de panadería, pastelería y repostería caracterizada porque comprende, (...)”*. A continuación, se presenta la tabla comparativa entre el objeto reivindicado y los documentos encontrados en el estado de la técnica:

¹<https://worldwide.espacenet.com/patent/search/family/056497902/publication/WO2017014967A1?q=WO2017014967A1>
²<https://worldwide.espacenet.com/patent/search/family/042982842/publication/WO2010120923A1?q=WO%202010120923>

Oficio N° 303 de 9 de enero de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0005923

CARACTERÍSTICAS ESENCIALES	D1	D2
Mezcla en polvo para suplementar el huevo y la clara de huevo en productos de panadería, pastelería y repostería caracterizada porque comprende	Una mezcla seca sin huevo que comprende (Reiv. 1, párr. 0004)	Una mezcla en polvo libre de huevo que comprende (Párr. 0009, 0017)
entre 16% y 35% en peso proteína o harina leguminosa, del grupo de proteína aislada de soya, harina de soya o proteína de guisante texturizado	0% a 50% en peso proteína que se puede derivar de verduras o leguminosas (Párr. 0006-0007)	Incluye harina como harina de legumbres o soya (Párr. 0067)
5% al 12% en peso cereal en polvo del grupo de avena pulverizada, harina de arroz o cebada	0% a 20% en peso harina de avena o arroz (Párr. 0056-0057)	25% a 40% harina de arroz de (Párr. 0074, 0265)
5% al 12% en peso fécula o almidón de yuca	0% a 20% fécula (Párr. 0008)	-- --
0.05% al 1% en peso ácido ascórbico	-- --	0,320 g (0,03%) en peso ácido ascórbico (Párr. 0333, 0367)
0.05% al 1% en peso ácido cítrico	-- --	1,312 g (0,12%) en peso ácido cítrico (Párr. 0333, 0366)
0.2% al 1% en peso cúrcuma	Hasta 1% en peso cúrcuma (Párr. 0089, 0102)	-- --
0.5% al 4% en peso lecitina de girasol	-- --	0,18% en peso lecitina (Párr. 0244, 0364)
0.5% al 4% en peso aceite vegetal del grupo de aceite de girasol, aceite de palma o aceite de maíz	0% a 5% en peso aceite de girasol o aceite de palma (Párr. 0082-0083)	-- --
2% al 6% en peso humectante, del grupo de glucosa o glicerina	--	1% a 10% en peso glucosa (Párr. 0247)
0.05% al 1% en peso citrato de sodio	-- Citrato de sodio (Párr. 0073)	-- --
0.05% al 1% en peso bicarbonato de sodio	-- --	0,18% en peso bicarbonato de sodio (Párr. 0131, 0364)
0.05% al 2% en peso hidrocoloides, del grupo de goma guar, goma xantam, goma arábiga	45% a 68% en peso hidrocoloides como goma guar, goma xantana o goma arábica (Párr. 0070)	0,19% en peso goma xantana (Párr. 0452)



Ref. Expediente N° NC2022/0005923

0.01% al 0.1% en peso de tripolifosfato de sodio	-----	0,16% de fosfato disódico (Párr. 0515)
--	-------	---

D1 es considerado como el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 1, ya que divulga una mezcla seca que no incluye huevo, comprende 0% a 50% en peso de proteína que se puede derivar de verduras o leguminosas, 0% a 20% en peso de harina de avena o arroz, 0% a 20% de fécula, hasta 1% en peso de cúrcuma, 0% a 5% en peso de aceite de girasol o aceite de palma, citrato de sodio, y 45% a 68% en peso de hidrocoloides como goma guar, goma xantana o goma arábica que se puede emplear en mezclas para hornear (Párr. 0004-0008, 0056-0057, 0070, 0073, 0082-0083, 0089).

La diferencia entre la invención definida entre la reivindicación 1 y la mezcla divulgada en D1, consiste en incluir 0,05% al 1% en peso de ácido ascórbico, 0,05% al 1% en peso de ácido cítrico, 0,5% al 4% en peso de lecitina de girasol, 2% al 6% en peso de humectante, del grupo de glucosa o glicerina, 0,05% al 1% en peso de citrato de sodio, 0,05% al 1% en peso de bicarbonato de sodio, 0,05% al 2% en peso de hidrocoloides y 0,01% al 0,1% en peso de tripolifosfato de sodio.

No hay evidencia de que el incluir específicamente 0,05% al 1% en peso de ácido ascórbico, 0,05% al 1% en peso de ácido cítrico, 0,5% al 4% en peso de lecitina de girasol, 2% al 6% en peso de humectante, del grupo de glucosa o glicerina, 0,05% al 1% en peso de citrato de sodio, 0,05% al 1% en peso de bicarbonato de sodio, 0,05% al 2% en peso de hidrocoloides y 0,01% al 0,1% en peso de tripolifosfato de sodio proporcione una mezcla con algún efecto técnico diferente al que ya proporcionaba el objeto de D1, puesto que obtener una mezcla vegana o vegetariana para productos horneados ya había sido previsto en dicho documento (Párr. 0016, ej. 1-2).

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿Cómo modificar la mezcla conocida en D1 para proporcionar otra mezcla alternativa?

Sin embargo, el incluir 0,05% al 1% en peso de ácido ascórbico, 0,05% al 1% en peso de ácido cítrico, 0,5% al 4% en peso de lecitina de girasol, 2% al 6% en peso de humectante, del grupo de glucosa o glicerina, 0,05% al 1% en peso de bicarbonato de sodio, 0,05% al 2% en peso de hidrocoloides y 0,01% al 0,1% en peso de tripolifosfato de sodio en mezclas en polvo libre de huevo ya está divulgado en D2, que se refiere a una mezcla en polvo libre de huevo que comprende harina como harina de legumbres o soya, harina de arroz de 25% a 40%, 0,03% en peso de ácido ascórbico, 0,12% en peso de ácido cítrico, 0,18% en peso de lecitina, 1% a 10% en peso de glucosa, 0,18% en peso bicarbonato de sodio, 0,19% en peso de goma xantana, 0,16% de fosfato disódico (Párr. 0009, 0017, 0131, 0247, 0333, 0367, 0515)

Cabe resaltar que es conocido en el estado de la técnica emplear citrato de sodio en productos horneados y su concentración puede ser de hasta 0,12% en peso³.

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a incluir 0,05% al 1% en peso de ácido ascórbico, 0,05% al 1% en peso de ácido cítrico, 0,5% al 4% en peso de lecitina de girasol, 2% al 6% en peso de humectante, del grupo de glucosa o glicerina, 0,05% al 1% en peso de citrato de sodio, 0,05% al 1% en peso de bicarbonato de sodio, 0,05% al 2% en peso de hidrocoloides y 0,01% al 0,1% en peso de

³ Smith, J. and Hong-Shum, L. (2003). Sodium citrate. *Food Additives Data Book*. Pág. 114-115. Recuperado desde (Consultado 09/12/2024): DOI:10.1002/9780470995327

Oficio N° 303 de 9 de enero de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0005923

tripolifosfato de sodio del D2, así como el hecho que es conocido en el estado de la tecina un 0,12% par el citrato de sodio, en la mezcla seca sin huevo de D1, para así llegar al objeto de la reivindicación 1. Por lo cual se considera obvia.

Las reivindicaciones dependientes 2 a 6 no mencionan alguna característica que, junto con las características de la reivindicación independiente, aporte nivel inventivo a la mezcla de la reivindicación 1, por lo cual se considera que carece de nivel inventivo.

6. Conclusión

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

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	WO2017014967A1	1 a 6	Nivel inventivo
D2	WO2010120923A1		

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° 303 de 9 de enero de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0005923

INFORME DE BÚSQUEDA
EXAMEN DE PATENTABILIDAD

Solicitud No.		Examen de patentabilidad							
NC2022/0005923		1°	X	2°		3°		Revoca	
Fecha de determinación estado de la técnica (DD/MM/AÑO)				Prioridad			Presentación		
05/05/2022							X		
Solicitante									
Juan Carlos Valencia									
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 6
Palabras clave utilizadas	Legume protein, soybean meal or textured pea protein, pulverized oat, rice, barley flour, cassava starch, starch, turmeric, citric acid, sodium citrate, ascorbic acid, vitamin C, vegan flour, lecithin, baking soda, guar gum, xanthan gum, arabic gum, glycerol, glycerine, glucosa, sodium tripolyphosphate. Flour free-egg, egg replacement.
Clasificaciones utilizadas para la búsqueda	CIP: A21D 13/00, A21D 2/00, A21D 10/00
	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	NC2022/0012576	12/10/2022	-	-	A
	NC2023/0003571	27/04/2023	-	-	A
	NC2022/0003017	15/03/2023	-	-	A
	NC2022/0004930	29/04/2022	-	-	A
Patbase	US2023270123	31/08/2023	-	-	A
	US2011281010A1	17/11/2011	-	-	A
	EP1839488A1	03/10/2007	-	-	A
	US2005181113	18/08/2005	-	-	A
Orbit	US20220022467A1	27/01/2022	-	-	A
	RO132906A2	29/11/2018	-	-	A
	WO1992010105A1	25/06/1992	-	-	A
STNext	DE202015104091U1	08/10/2015	-	-	A
	US8512791	20/08/2013	-	-	A
	WO2017014967	26/01/2017	1 a 6	Párr. 0004-0008, 0056-0057, 0070, 0073, 0082-0083, 0089	Y
	WO2010120923	21/10/2010	1 a 6	Párr. 0009, 0017, 0131, 0247, 0333, 0367, 0515	Y
	CA 2757787	12/05/2012	-	-	A
	JP2001204391A	31/07/2001	-	-	A

Smith, J. and Hong-Shum, L. (2003). Food Additives Data Book. Pág. 114-115. Recuperado desde (Consultado 09/12/2024): DOI:10.1002/9780470995327



Oficio N° 303 de 9 de enero de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0005923

(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: (09/12/2024)	