

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 16092 de 19 de septiembre de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0002517

Señores
ROQUETTE FRERES

TÍTULO DE LA SOLICITUD: “COMPOSICIÓN DE CREMA ALIMENTICIA REDUCIDA EN AZÚCAR USANDO ALMIDÓN DE GUISANTE NATURAL”

NUMERO DE SOLICITUD INTERNACIONAL: PCT/EP2020/074780

FECHA DE PRESENTACIÓN INTERNACIONAL: 4 de septiembre de 2020.

PRIORIDAD: 5/09/2019, US (ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA), 16/561,125

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. Modificaciones presentadas

Revisada la modificación a la solicitud objeto de estudio, la cual fue radicada el 16 de diciembre de 2024 bajo el número NC2024/0017220, y teniendo en cuenta lo señalado en el artículo 34 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina, esta oficina acepta las modificaciones presentadas por ajustarse a los requisitos legales.

2. Objeto de la invención

El problema planteado consiste en la necesidad de desarrollar formulaciones con contenido reducido de azúcar, al mismo tiempo que conserven las propiedades organolépticas adecuadas habituales.

Para resolver dicho problema técnico, la solicitud en estudio plantea una composición de crema alimenticia reducida en azúcar que comprende grasa, azúcar y almidón nativo que tiene un tamaño de partícula promedio entre 20 μm y 30 μm , con un D90 menor que 40 μm , y su método de preparación.

3. Reivindicaciones estudiadas

El presente estudio se basa en el capítulo reivindicatorio presentado 16 de diciembre de 2024 bajo el radicado NC2024/0017220.

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. (...)”

Oficio N° 16092 de 19 de septiembre de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0002517

Esta oficina informa que:

Se sugiere reorganizar el capítulo reivindicatorio de tal manera que se reclamen primero todas las reivindicaciones de producto seguidas de las reivindicaciones de método, pues el capítulo reivindicatorio actual reclama el producto “*composición de crema alimenticia*” en las reivindicaciones 1 a 11 y nuevamente menciona modalidades preferidas entre las reivindicaciones 16 a 26. De igual forma, el método para la preparación de la composición entre las reivindicaciones 12 a 15, y 27 a 31. Se recuerda asimismo reajustar las relaciones de dependencias.

El capítulo reivindicatorio no se encuentra enteramente sustentado en la descripción puesto que en las realizaciones preferidas hacen referencia a composiciones de crema alimenticia que se enseñan en la tabla 1, lo cual no evidencia la acción/efecto de todos los componentes reclamados, sino que se hace una generalización de manera especulativa. Se sugiere restringir la solicitud a una razonable cantidad de acuerdo con las composiciones que se encuentran enteramente sustentadas en el capítulo descriptivo.

Teniendo en cuenta la descripción, entre los ejemplos y figuras presentados se encuentran:

Tabla 1. Ejemplos de los sustituyentes soportados

Sustituyente	Sustento (Tomado de la Pág. 17 a 19 Tabla 1)
almidón nativo (Tamaño de Partícula/D90)	Almidón de maíz nativo (14.6/21.6) Almidón pregelatinizado (110/260) Dextrina de maíz (250/350) Almidón de guisante nativo (23.7/34.8) Almidón de frijol faba nativo (25/35)
Grasa	grasa vegetal
Azúcar	Azúcar en polvo
Sabor	Extracto de vainilla
Emulsionante	Lecitina de soya

El solicitante debe definir específicamente la materia y el alcance de la invención a través de las características técnicas esenciales que se encuentren enteramente soportadas en la descripción.

Las reivindicaciones 1, 3, 5, 8, 9, 11, 12 y 14 no son concisas porque las definiciones de “*almidón nativo*”, “*grasa*”, “*almidón leguminoso nativo*”, “*sabor*”, “*emulsionante*” comprenden un número muy extenso de alternativas, lo que impide establecer claramente el alcance de la protección. Se sugiere agrupar dichas alternativas teniendo en cuenta que exista una razonable generalización y que cada una de dichas alternativas tenga soporte en la descripción.

En las reivindicaciones 1, 5, 11, 12, 18 y 30, el término: “*menor que*”, es impreciso, por lo cual, no permite distinguir la invención del estado de la técnica. Se sugiere sustituirlo por términos precisos o rangos concretos.

Las reivindicaciones 8, 9, 11 no son claras porque menciona componentes adicionales de la composición como “*sabor*”, “*emulsionante*” que si son elementos fundamentales de la composición deben mencionarse en la reivindicación 1 que es la independiente y la que contiene todas las características técnicas esenciales.



Oficio N° 16092 de 19 de septiembre de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0002517

el capítulo reivindicatorio, de manera que la reivindicación independiente incluya todas las características esenciales de la invención que se desea proteger.

En la reivindicación 12 no permite identificar con claridad el objeto a proteger ya que, la etapa de *“reemplazar entre 25 % a 40 % en peso del contenido total de azúcar de dicha composición de crema alimenticia por almidón nativo”* no es clara porque no se indica lo que está reemplazando, y el método solo se está caracterizando por el almidón a agregar, cuya fuente no se menciona en la reivindicación independiente. Se sugiere incluir la fuente del almidón a agregar en esta reivindicación y ajustar la parte caracterizante al objeto que se está protegiendo.

La reivindicación 12 no es clara, ya que hace mención a un procedimiento, pero, aunque esta menciona una secuencia lógica de etapas *“seleccionar una receta de una composición de crema alimenticia que comprende grasa y azúcar, (...)”, “proporcionar una cantidad efectiva de agua”, “reemplazar entre 25 % a 40 % en peso del contenido total de azúcar de dicha composición de crema alimenticia por almidón nativo”, “preparar la composición de crema alimenticia.”* lo hace de manera general sin describir de forma precisa las condiciones específicas para cada una. En consecuencia, se sugiere definir claramente estas condiciones y como se llevan a cabo en los equipos en cada una de las etapas del proceso.

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

5. Determinación del Estado de la Técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el día 5 de septiembre 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
D2	EP2061343	“Fillings”	27 de mayo de 2009
D3	WO2007017593	“Butterfat filling or imitation chocolate for cereal cooking products”	15 de febrero 2007

D2¹ divulga un relleno que consiste en una fase acuosa continua, con una actividad del agua (Aw) de 0,5 a 0,93, un contenido de grasa inferior al 25 % en peso con respecto al peso total del relleno, un almidón no gelatinizado, caracterizado porque al menos el 5 %, de las partículas tienen un tamaño superior o igual a 10 µm (Resumen).

D3² divulga un relleno de grasa láctea o chocolate de imitación con un contenido reducido de grasa láctea y azúcar, y a productos de cereales cocidos que comprenden dicho relleno de grasa láctea o chocolate de imitación. El relleno consiste en una suspensión de partículas sólidas en una fase grasa continua, dicha suspensión comprende menos del 33 % de grasa láctea y entre el 3 y el 40 % de almidón crudo (Resumen).

¹<https://worldwide.espacenet.com/patent/search/family/037886127/publication/EP2061343A1?q=EP2061343>

²<https://worldwide.espacenet.com/patent/search/family/036216805/publication/WO2007017593A2?q=WO2007%2F017593>

Oficio N° 16092 de 19 de septiembre de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0002517

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. 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 (NC2024/0017220 del el 16 de diciembre de 2024) refiere a: *“Una composición de crema alimenticia reducida en azúcar que comprende grasa, azúcar y almidón (...)”*. A continuación, se presenta la tabla comparativa entre el objeto reivindicado y los documentos encontrados en el estado de la técnica:

CARACTERÍSTICAS ESENCIALES	D2	D3
Una composición de crema alimenticia reducida en azúcar	Un relleno constituido por una fase acuosa continua (Reivindicación 1)	Relleno graso
10 % a 40 % en peso de almidón nativo tiene un tamaño de partícula promedio entre 20 µm y 30 µm D90 menor que 40 µm,	4 % a 40 % en peso de almidón nativo tiene un tamaño de partícula mayor o igual 10 µm D90 5 µm a 45 µm (Reivindicación 1 y 3)	3% a 40 % en peso de almidón nativo tiene un tamaño de partícula 25 µm a 50 µm ----- (Reivindicación 1 y 3. Párr. 0016)
20 % a 50 en peso grasa	Menor a 25% en peso Grasa (Reivindicación 1)	3 al 33 % en peso Grasa (Reivindicación 1)
20 % a 50 % en peso azúcar	0% a 50 % en peso Azúcar (Reivindicación 1)	0% a 55 % en peso Azúcar (Reivindicación 1)

D2 es considerado como el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 1, ya que divulga un relleno que consiste en una fase acuosa continua, con una actividad del agua (Aw) de 0,5 a 0,93, un contenido de grasa inferior al 25 % en peso con respecto al peso total del relleno, un almidón no gelatinizado, caracterizado porque al menos el 5 %, de las partículas tienen un tamaño superior o igual a 10 µm con un D90 de 5 µm a 45 µm y un contenido de azúcar entre 0 al 50% en peso (Resumen, Reivindicación 1).

La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 1 y la composición divulgada en D2, consiste en seleccionar un tamaño de partícula promedio entre 20 µm y 30 µm para el almidón nativo.

No hay evidencia de que el seleccionar específicamente un tamaño de partícula promedio entre 20 µm y 30 µm para el almidón nativo proporcione una composición con algún efecto



Oficio N° 16092 de 19 de septiembre de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0002517

técnico diferente al que ya proporcionaba el objeto de D2, puesto que una composición con contenido reducido de azúcar con las propiedades organolépticas adecuadas ya había sido prevista en dicho documento (Reivindicación 1, Ejemplo 1 Tabla 1).

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

Sin embargo, el incluir seleccionar un tamaño de partícula promedio entre 20 µm y 30 µm para el almidón nativo en una composición alimenticia, ya está divulgado en D3 que se refiere a un relleno de grasa láctea o chocolate de imitación con un contenido reducido de grasa láctea y azúcar, y a productos de cereales cocidos que comprenden dicho relleno de grasa láctea o chocolate de imitación. El relleno consiste en una suspensión de partículas sólidas en una fase grasa continua, dicha suspensión comprende menos del 33 % de grasa láctea y entre el 3 y el 40 % de almidón crudo con un de partícula 25 µm a 50 µm y azúcar 0% a 55 % en peso (Resumen, Reivindicación 1 y 3. Párr. 0016).

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a seleccionar un tamaño de partícula promedio entre 25µm a 50 µm para el almidón nativo del D3 en la composición de D2, para así llegar al objeto de la reivindicación 1. Por lo cual se considera obvia.

Adicionalmente, D2 menciona que el almidón se selecciona de almidón de trigo, almidón de arroz, almidón de maíz, almidón de maíz ceroso, almidón de sorgo, almidón de tapioca, almidón de patata, almidón de mandioca y mezclas de los mismos (Reivindicación 4), puede contener un ingrediente adicional como chocolate (Tabla 1) y un emulsionante como lecitina (Tabla 1).

De igual manera, D3 menciona que el almidón se selecciona de almidón de trigo, almidón de arroz, almidón de maíz, almidón de maíz ceroso, almidón de sorgo, almidón de tapioca, almidón de patata, almidón de mandioca y mezclas de los mismos (Reivindicación 3) comprende ingredientes de sabor (Reivindicación 11), un emulsionante como lecitina (Reivindicación 7).

Las reivindicaciones dependientes 2 a 11 y 16 a 26 no mencionan alguna característica que, junto con las características de la reivindicación independiente, aporte nivel inventivo al producto de la reivindicación 1, por lo cual se considera que carecen de 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 12 (NC2024/0017220 del el 16 de diciembre de 2024) refiere a: *“Un método de preparación de una composición de crema alimenticia reducida en azúcar como se define en las Reivindicaciones 1 a 11 que comprende grasa, azúcar y almidón, caracterizado por que dicho método comprende las etapas de (...)”*. A continuación, se presenta la tabla comparativa entre el objeto reivindicado y los documentos encontrados en el estado de la técnica:

CARACTERÍSTICAS ESENCIALES	D2	D3
Un método de preparación de una composición de crema alimenticia reducida en azúcar	Un método de preparación de un relleno sabor chocolate (Ejemplos)	Un método de preparación de un relleno graso (Ejemplo 1)
seleccionar una receta de una composición de crema alimenticia que comprende	preparación de un relleno sabor chocolate que comprende	preparación de un relleno graso que contiene



Oficio N° 16092 de 19 de septiembre de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0002517

grasa y azúcar	grasa y azúcar (Ejemplos)	grasa y azúcar (Ejemplo 1)
reemplazar entre 25 % a 40 % en peso del contenido total de azúcar de dicha composición de crema alimenticia por almidón nativo tiene un tamaño de partícula promedio entre 20 µm y 30 µm D90 menor que 40 µm,	Agregar 4 % a 40 % en peso de almidón nativo tiene un tamaño de partícula mayor o igual 10 µm D90 5 µm a 45 µm (Ejemplos, Reivindicación 1 y 3)	Mezclar 3% a 40 % en peso de almidón nativo tiene un tamaño de partícula 25 µm a 50 µm ----- (Ejemplo 1 Reivindicación 1 y 3. Párr. 0016)
preparar la composición de crema alimenticia reducida en azúcar	Mezclar en homogeneizador (Ejemplos)	Mezclar todos lo ingredientes (Ejemplo 1)

D2 es considerado como el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 12, ya que divulga un método de preparación de un relleno sabor chocolate que comprende en mezclar grasa, azúcar y 4 % a 40 % en peso de almidón nativo que tiene un tamaño de partícula mayor o igual 10 µm y un D90 de 5 µm a 45 µm (Ejemplos, Reivindicación 1 y 3).

La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 1 y el método divulgado en D2, consiste en que en la segunda etapa el almidón nativo tiene un tamaño de partícula promedio entre 20 µm y 30 µm.

No hay evidencia de que el incluir específicamente en la segunda etapa el almidón nativo con un tamaño de partícula promedio entre 20 µm y 30 µm proporcione un método con algún efecto técnico diferente al que ya proporcionaba el objeto de D2, puesto que un método para preparar una composición con contenido reducido de azúcar con las propiedades organolépticas adecuadas ya había sido previsto en dicho documento (Reivindicación 1, Ejemplo 1 Tabla 1).

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿Cómo modificar el método conocido en D2 para proporcionar otro método alternativo?

Sin embargo, el incluir en la segunda etapa el almidón nativo con un tamaño de partícula promedio entre 20 µm y 30 µm en un método de preparación de compasiones alimenticias, ya está divulgado en D3 que se refiere a un método de preparación de un relleno graso que contiene grasa y azúcar, que se mezcla con 3% a 40 % en peso de almidón nativo con un tamaño de partícula 25 µm a 50 µm.

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a incluir en la segunda etapa el almidón nativo con un tamaño de partícula promedio entre 25 µm y 50 µm del D3 en el método de D2, para así llegar al objeto de la reivindicación 12. Por lo cual se considera obvia.

Adicionalmente, D2 menciona que el almidón se selecciona de almidón de trigo, almidón



Oficio N° 16092 de 19 de septiembre de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0002517

de arroz, almidón de maíz, almidón de maíz ceroso, almidón de sorgo, almidón de tapioca, almidón de patata, almidón de mandioca y mezclas de los mismos (Reivindicación 4).

De igual manera, D3 menciona que el almidón se selecciona de almidón de trigo, almidón de arroz, almidón de maíz, almidón de maíz ceroso, almidón de sorgo, almidón de tapioca, almidón de patata, almidón de mandioca y mezclas de los mismos (Reivindicación 3).

Las reivindicaciones dependientes 13 a 15 y 27 a 31 no mencionan alguna característica que, junto con las características de la reivindicación independiente, aporte nivel inventivo al proceso de la reivindicación 12, por lo cual se considera que carecen de nivel inventivo.

7. Conclusión

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

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D2	EP2061343	1 - 31	Nivel inventivo
D3	WO2007017593	1 - 31	Nivel inventivo

8. Respuesta a los argumentos del solicitante

Argumentos referentes a las modificaciones del capítulo reivindicatorio

El solicitante menciona que “ *En primer lugar, y con el ánimo de darle claridad y limitar el alcance de la presente solicitud, adjunto un **Capítulo Reivindicatorio Modificado**, que tiene como base el actualmente presentado, en donde se realizaron las siguientes modificaciones:*

- *En las nuevas Reivindicaciones 1, 2, 5 a 9 y 11 a 13 se eliminaron las características preferentes reclamas.*
- *En las nuevas Reivindicaciones 1 a 5 y 11 a 15 se reemplazó la expresión “almidón natural” por “almidón nativo”. (...).”*

Tras considerar las modificaciones realizadas en el capítulo reivindicatorio (Radicado No. NC2024/0017220 del el 16 de diciembre de 2024), esta Oficina desea aclarar que se aceptan las modificaciones por cumplir con los requisitos legales. Sin embargo, se mantienen las objeciones respectivas a claridad, al sustento de las reivindicaciones y concisión como se menciona en el presente Oficio..

Argumentos referentes a la claridad del capítulo reivindicatorio

El solicitante menciona que “*2.1. En relación con la objeción por falta de claridad de la Reivindicación 1 por reclamar una composición sin mencionar las proporciones de cada uno de sus componentes, deseo señalar que, con el único propósito de facilitar el trámite, la Reivindicación 1 se ha modificado para indicar las proporciones de cada componente. Por lo tanto, dicha objeción debe darse por superada.*”.

Tras considerar las modificaciones realizadas en el capítulo reivindicatorio (Radicado No. NC2024/0017220 del el 16 de diciembre de 2024), esta Oficina desea aclarar que se aceptan las modificaciones por cumplir con los requisitos legales. Donde se observan en la reivindicación independiente 1 de la composición las proporciones de cada uno de los



Oficio N° 16092 de 19 de septiembre de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0002517

componentes de esta, sin embargo se mantiene objeciones referentes al sustento de esta, puesto que las modalidades ejemplificadas en la descripción solo muestran el desarrollo de la composición cinco almidones, una grasa vegetal, un sabor y un emulsionante, lo cual no es una generalización razonable de la reclamado en el capítulo reivindicatorio.

El solicitante menciona que *“2.2. Ahora bien, respecto a la objeción por falta de claridad de las Reivindicaciones 1, 8 y 9 por incluir las expresiones “almidón natural”, “sabor” y “emulsionante”, deseo señalar que, se reemplazó la expresión “almidón natural” por “almidón nativo”, la cual es una expresión comúnmente utilizada en la técnica. El experto en la materia sabe que dicha expresión se refiere al almidón que se extrae de las plantas sin ser modificado química ni físicamente. En otras palabras, la expresión “almidón nativo” se refiere al almidón que se encuentra en su estado natural, inalterado, tal como se encuentra en su fuente, en contraste con la expresión “almidón modificado” que se refiere a un almidón cuya estructura ha sido modificada química, física o enzimáticamente para modificar su funcionalidad para usos específicos.*

En adición a lo anterior, afirmo respetuosamente que las reivindicaciones independientes especifican que el almidón nativo tiene un tamaño de partícula promedio entre 20 μm y 30 μm . En conjunto, la expresión “almidón nativo” en relación con un tamaño de partícula limitado da lugar a un número limitado de alternativas, lo que permite establecer claramente el alcance de la protección. De acuerdo con lo anterior, dicha objeción también debe darse por superada. (...).”

Referente a lo anterior se reitera al solicitante que las modificaciones son aceptadas. Se acepta la expresión *“almidón nativo”*, y la caracterización de este mediante su tamaño de partícula. Sin embargo, es importante reiterar que la fuente de este almidón es necesaria que se encuentre mencionada en la reivindicación independiente, pues cualquier almidón pueden tener dicho tamaño de partícula pero no necesariamente se llegue a la misma composición empleado cualquiera. Según lo presentado en la descripción la expresión *“almidón nativo”*, no es una generalización razonable de presentado en la descripción, como se muestra en la tabla 1 del numeral 4.1 del presente Oficio.

Por otro lado, en lo referente a las expresiones *“sabor”* y *“emulsificante”*, sin bien son conocidas para la persona versada en la materia, estas tampoco representan una generalización razonable de lo presentado en la descripción, particularmente cuando solo se presentan como sabor extracto de vainilla y como único emulsificante lecitina, que no cubren toda la generalidad reclamada de las reivindicaciones dependientes 8, 9 y 11.

El solicitante menciona que *“2.3. En cuanto a la objeción por falta de claridad de la Reivindicación 1 por mencionar la unidad de medida micrómetros como “pm” en lugar de “ μm ”, deseo señalar que se eliminó completamente la unidad “pm” del Capítulo Reivindicatorio, de tal manera que, dicha unidad de medida se expresa como “ μm ”. De acuerdo con lo anterior, dicha objeción también debe darse por superada.*

2.4. Respecto a la objeción por falta de claridad del Capítulo Reivindicatorio por incluir la expresión “preferentemente”, deseo señalar que dicha expresión se eliminó completamente a lo largo del Capítulo Reivindicatorio. En su lugar, las características preferentes reivindicadas ahora se reclaman en las nuevas Reivindicaciones dependientes 16 a 31. Por lo tanto, dicha objeción también debe darse por superada.”

Tras considerar las modificaciones realizadas en el capítulo reivindicatorio (Radicado No. NC2024/0017220 del 16 de diciembre de 2024), esta Oficina desea aclarar que se aceptan las modificaciones por cumplir con los requisitos legales. Donde se observan la corrección de la unidad de medida de *“ μm ”* a lo largo de las reivindicaciones.

Oficio N° 16092 de 19 de septiembre de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0002517

El solicitante menciona que *“2.5. En cuanto a la objeción por falta de claridad de la Reivindicación 12 por mencionar las etapas de “seleccionar y reemplazar”, las cuales supuestamente no definen el método de preparación, deseo señalar que, la Reivindicación 12 se modificó para especificar que el método está dirigido a la preparación de la composición reducida en azúcar de acuerdo con cualquiera de las Reivindicaciones 1 a 11 y, además, se introdujo la etapa de preparar la composición de crema alimenticia reducida en azúcar. De acuerdo con lo anterior, dicha objeción también debe darse por superada.”*.

Referente a lo anterior se aclara que en la reivindicación 12, la etapa de *“reemplazar entre 25 % a 40 % en peso del contenido total de azúcar de dicha composición de crema alimenticia por almidón nativo”* no es clara porque no se indica lo que está reemplazando, y el método solo se está caracterizando por el almidón a agregar, cuya fuente no se menciona en la reivindicación independiente. Asimismo, aunque esta menciona una secuencia lógica de etapas *“seleccionar una receta de una composición de crema alimenticia que comprende grasa y azúcar, (...)”, “proporcionar una cantidad efectiva de agua”, “reemplazar entre 25 % a 40 % en peso del contenido total de azúcar de dicha composición de crema alimenticia por almidón nativo”, “preparar la composición de crema alimenticia.”* lo hace de manera general sin describir de forma precisa las condiciones específicas para cada una. Por lo cual, las objeciones se mantienen.

Argumentos referentes al examen de novedad

El solicitante menciona que *“(…). En ese contexto, los inventores han demostrado que, cuando se utiliza como agente de reemplazo de azúcar en un producto alimenticio cremoso, un almidón nativo que tiene un perfil de tamaño de partícula particular como se reclama en la Reivindicación 1, es decir, un tamaño medio de partícula comprendido entre 20 μm y 30 μm con un D90 inferior a 40 μm , la composición reducida en azúcar obtenida muestra:*

- *una textura cremosa similar o incluso mejor que una composición de crema de control (es decir, una composición de crema sin agente de reemplazo de azúcar);*
- *sensación en boca poco arenosa, incluso mejor que la composición de control;*
- *notas de sabor desagradable que son aceptables.*

Es importante destacar que los inventores han demostrado que, de manera bastante sorprendente, los almidones nativos que tienen un tamaño de partícula mayor o ligeramente menor que el mencionado en la Reivindicación 1 dieron como resultado productos alimenticios cremosos que tienen una textura arenosa o un sabor desagradable no deseados (véase la parte experimental de la solicitud, en particular el Ejemplo 1 y el Ejemplo 2).”.

Referente a lo anterior esta Oficina aclara que, si bien el solicitante menciona la tabla 1 de la descripción del panel sensorial de la composiciones, se recuerda al solicitante que según el método problema solución, el efecto técnico es el asociado a la diferencia encontrada frente al estado de la técnica más cercano, luego de la comparación de las características técnicas. En la primera etapa consiste determinar el estado de la técnica mas cercano a la reivindicación 1 el cual es D2 que pertenece al mismo campo técnico de la solicitud (composiciones alimenticias a base de almidón, azúcar y grasa D2 Resumen) y divulga un relleno que consiste en una fase acuosa continua, con una actividad del agua (Aw) de 0,5 a 0,93, un contenido de grasa inferior al 25 % en peso con respecto al peso total del relleno, un almidón no gelatinizado, caracterizado porque al menos el 5 %, de las partículas tienen un tamaño superior o igual a 10 μm con un D90 de 5 μm a 45 μm y un contenido de azúcar entre 0 al 50% en peso (Resumen, Reivindicación 1). Así entonces, se determina la diferencia frente a D2 que consiste en seleccionar un tamaño de partícula promedio entre 20 μm y 30 μm para el almidón nativo.

Oficio N° 16092 de 19 de septiembre de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0002517

De la cual no se encontró un efecto técnico asociado diferente al que ya proporcionaba el objeto de D2, puesto que una composición con contenido reducido de azúcar con las propiedades organolépticas adecuadas ya había sido prevista en dicho documento (Reivindicación 1, Ejemplo 1 Tabla 1). Por lo tanto, el problema técnico objetivo se formula ¿Cómo modificar la composición conocida en para proporcionar otra composición alternativa? Finalmente se evaluó si esta modificación habría sido obvia para la persona medianamente versada en la materia donde en el estado de la técnica se encontró un segundo documento D3 perteneciente al mismo campo técnico de la solicitud y de D1 que enseña al seleccionar un tamaño de partícula promedio entre 20 μm y 30 μm para el almidón nativo en una composición alimenticia. Dado esto se concluyó la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a seleccionar un tamaño de partícula promedio entre 25 μm a 50 μm para el almidón nativo del D3 en la composición de D3, para así llegar al objeto de la reivindicación 1. Por lo cual se considera obvia.

Es importante resaltar que el documento D2 además menciona que a pesar de la reducción de azúcares y grasas, el relleno tiene un sabor dulce ligeramente inferior, pero bastante similar al del de control. Además, el sabor a chocolate sigue siendo muy similar al estándar, al igual que la textura en boca (dureza, fundido, granulometría, pastosidad) (D2 Ejemplo 1), por lo cual es claro que las propiedades que menciona el solicitante son claramente previsibles a partir de D2. También en D3 se menciona además que el contenido de grasa del chocolate de imitación se reduce en un 20 % en comparación con el control, y el contenido de azúcar se reduce en un 14 %, y que sin embargo, la textura (crujiente y luego fundente, granulometría) no se ve afectada; la percepción del sabor dulce sigue siendo casi equivalente a la del chocolate de imitación de control (D3 Ejemplo 3).

El solicitante menciona que *“En ese sentido, ninguno de D1-D2 divulga una composición de crema alimenticia que comprende un almidón nativo que tiene un tamaño de partícula promedio entre 20 μm y 30 μm con un D90 menor a 40 μm como se reclama actualmente en la Reivindicación 1.*

En particular, a partir de las enseñanzas de cualquiera de los documentos D1 y D2, es necesario realizar una selección triple no arbitraria para llegar al almidón de la Reivindicación 1:

- una primera selección, es decir, seleccionar el almidón no gelatinizado como almidón nativo;
- una segunda selección, a saber, seleccionar el tamaño de partícula promedio del almidón comprendido entre 20 y 30 μm como un subrango de 2-100 μm , preferiblemente 5-45 μm ;
- una tercera selección, es decir, seleccionar el D90 de las partículas como inferior a 40 μm .”.

Se aclara al solicitante que, los documentos D1 y D2 se emplearon para evaluar la novedad en el examen de patentabilidad en el Oficio N° 16890 de 18 de septiembre de 2024. Tras la modificación del capítulo reivindicatorio (Radicado No. NC2024/0017220 del 16 de diciembre de 2024), se supera la novedad respecto a D1 y D2, debido a la inclusión de las características técnicas esenciales de la composición relacionadas con las proporciones y características con el tamaño de partícula y el D90 del almidón empleado, por lo que se procede a evaluar el nivel inventivo empleando D2 y D3, teniendo presente dichas características como se observa en el numeral 6.1 del presente oficio.

El solicitante menciona que *“Además, los ejemplos específicos de D1-D2 no entran dentro del alcance de la Reivindicación 1 porque:*

Oficio N° 16092 de 19 de septiembre de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0002517

- D1 solo ejemplifica una mermelada de arándanos (Ejemplo 1), un bizcocho blando relleno de mermelada del Ejemplo 1 (Ejemplo 2), y miel (Ejemplo 3), es decir, productos que no son composiciones de crema;
- D2 ejemplifica un relleno a base de almidón de trigo nativo (Ejemplo 1, Tabla 1) que tiene, según D2, un tamaño de partícula que varía entre 2 y 45 μm ([0033]), es decir, un almidón que no se encuentra dentro del alcance de la Reivindicación 1.”.

Referente a lo anterior, como se menciona anteriormente D1 no es empleado para el presente examen de patentabilidad. Respecto a D2, es importante aclarar que el tipo de almidón empleado en D2 puede ser trigo, almidón de arroz, almidón de maíz, almidón de maíz ceroso, almidón de sorgo, almidón de tapioca, almidón de patata, almidón de mandioca y mezclas de los mismos (D2 Reivindicación 4), pero el solicitante indica que dicho almidón no se encuentra dentro del alcance de la Reivindicación 1, sin embargo la reivindicación 1 solo menciona “*almidón nativo*”, sin especificar la fuente, por lo cual no es correcto dicha afirmación, si solo se reclama el almidón nativo de manera general. De igual forma, se aclara al solicitante que la divulgación de los documentos no se limita a los ejemplos sino a toda la información técnica que se encuentre divulgada en estos.

El solicitante menciona que “*Por otra parte, considero importante señalar que, D1 tiene como objetivo proporcionar una composición alimenticia, en particular una mermelada o una miel, ligera en grasas y/o en azúcar y que tenga un poder saciante mejorado en comparación con una composición alimenticia ligera tradicional ([0019]-[0021]).*

Por su parte, D2 tiene como objetivo proporcionar un relleno ligero en grasas y/o en azúcares con un poder saciante mejorado ([0019]-[0021]).

En ese orden de ideas, D1 no se refiere a una composición de crema alimentaria. Por lo tanto, es posible considerar a D2 como el arte previo más cercano.

La composición de crema alimenticia reclamada difiere de la D2 al menos en que requiere:

- *un almidón nativo,*
- *dicho almidón nativo tiene un tamaño medio de partícula comprendido entre 20 μm y 30 μm ,*
- *dicho almidón nativo tiene un D90 menor de 40 μm . (...). ”.*

Como lo indica el solicitante y según el presente examen de patentabilidad D2 es considera como el estado de la técnica más cercano ya que divulga un relleno que consiste en una fase acuosa continua, con una actividad del agua (Aw) de 0,5 a 0,93, un contenido de grasa inferior al 25 % en peso con respecto al peso total del relleno, un almidón no gelatinizado, caracterizado porque al menos el 5 %, de las partículas tienen un tamaño superior o igual a 10 μm con un D90 de 5 μm a 45 μm y un contenido de azúcar entre 0 al 50% en peso (Resumen, Reivindicación 1). Se aclara al solicitante que D2 es específico al emplear “*un almidón nativo preferiblemente con al menos el 15 % de las partículas de dicho almidón tienen un tamaño superior o igual a 10 μm y tiene al menos el 90 % de las partículas, una granulometría comprendida entre 2 μm y 100 μm ” (D2 Reivindicación 1), cuya diferencia frente a la reivindicación 1 es seleccionar un tamaño de partícula promedio entre 20 μm y 30 μm para el almidón nativo, al contrario de lo que manifiesta el solicitante.*

El solicitante menciona que “*Un efecto de la diferencia es que el almidón tal como se define en la reivindicación 1 permite reducir el contenido de azúcar de una composición alimenticia cremosa mientras que mantiene, si no mejora, la textura (textura cremosa similar o incluso mejor) y sabor (sensación en boca arenosa similar o incluso menor y pocas notas de sabor desagradable) de la composición alimenticia en crema en comparación con otros almidones que tienen un tamaño de partícula promedio cercano pero mayor o menor que el mencionado en la Reivindicación 1.”.*

Oficio N° 16092 de 19 de septiembre de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0002517

Se reitera al solicitante que dicho efecto ya se encontraba divulgado en las documentos del estado de la técnica particularmente D2 menciona que a pesar de la reducción de azúcares y grasas, el relleno tiene un sabor dulce ligeramente inferior, pero bastante similar al del de control. Además, el sabor a chocolate sigue siendo muy similar al estándar, al igual que la textura en boca (dureza, fundido, granulometría, pastosidad) (D2 Ejemplo 1), y que D3 menciona además que el contenido de grasa del chocolate de imitación se reduce en un 20 % en comparación con el control, y el contenido de azúcar se reduce en un 14 %, y que sin embargo, la textura (crujiente y luego fundente, granulometría) no se ve afectada; la percepción del sabor dulce sigue siendo casi equivalente a la del chocolate de imitación de control (D3 Ejemplo 3).

El solicitante menciona que *“El problema técnico objetivo que resuelve la invención en vista de D2 puede formularse de la siguiente manera: ¿cómo proporcionar una composición de crema alimenticia que tenga un contenido de azúcar reducido pero las mismas o incluso mejores cualidades sensoriales y organolépticas que las de una composición de crema alimenticia normal o estándar, en particular sin generar sensación arenosa o sabores desagradables no deseados?*

Ahora bien, la pregunta que debe responderse es si una persona experta, habiendo leído D2 y deseando resolver su problema objetivo, habría encontrado indicadores en D2 o D1 que lo impulsaran a modificar las enseñanzas de D2 para obtener la composición alimenticia de crema reclamada. A este respecto, afirmo respetuosamente que este no es el caso, toda vez que, partiendo de D2, la persona medianamente versada en la materia que pretenda resolver su problema objetivo no encontraría motivo para llegar a la composición alimenticia de la actual Reivindicación 1. (...).”

En lo referente a los argumentos del solicitante con relación a la al problema técnico objetivo se le recuerda que la formulación del problema a técnico es ¿Cómo modificar la composición conocido en para proporcionar otra composición alternativa?, y no es posible plantearlo de la manera que menciona el solicitante esto debido a que una composición con contenido reducido de azúcar con las propiedades organolépticas adecuadas ya había sido prevista en D2 (Reivindicación 1, Ejemplo 1 Tabla 1). Ahora bien, se recuerda que la única diferencia frente a D2 es seleccionar un tamaño de partícula promedio entre 20 µm y 30 µm para el almidón nativo, que a partir de D3 es obvio de seleccionar además de mencionar que el contenido de grasa del chocolate de imitación se reduce en un 20 % en comparación con el control, y el contenido de azúcar se reduce en un 14 %, y que sin embargo, la textura (crujiente y luego fundente, granulometría) no se ve afectada; la percepción del sabor dulce sigue siendo casi equivalente a la del chocolate de imitación de control (D3 Ejemplo 3).

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.

Oficio N° 16092 de 19 de septiembre de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0002517

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° 16092 de 19 de septiembre de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0002517

INFORME DE BÚSQUEDA
EXAMEN DE PATENTABILIDAD

Solicitud No.		Examen de patentabilidad							
NC2022/0002517		1°		2°	X	3°		Revoca	
Solicitud Internacional No.		Fecha solicitud internacional: (DD/MM/AÑO)							
PCT/EP2020/074780		04/09/2020							
Fecha de determinación estado de la técnica (DD/MM/AÑO)				Prioridad			Presentación		
5/09/2019				X					
Solicitante									
ROQUETTE FRERES									
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 - 31
Palabras clave utilizadas	sugar-reduced, food cream composition, fat, sugar and starch, native starch, particle size, amylose, leguminous starch, pea starch, faba bean starch, corn starch, flavor, vanilla extrac, emulsifier, lecithin, filling, topping, organoleptic properties, granulometry, average particle size,
Clasificaciones utilizadas para la búsqueda	CIP: A23G 3/40, A23G 3/42, A23G 3/54, A21D 2/18, A21D 2/36
	CPC: A21D 13/062, A21D 13/28, A21D 13/38, A21D 2/186, A21D 2/362, A23G 3/343, A23G 3/40, A23G 3/42, A23G 3/48, A23G 3/54, A23L 11/05, A23L 29/212, A23V 2002/00

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	NC2021/0008337	04/06/2020	-	-	A
ISA EPO	EP2061343	27/05/2009	1 - 31	Reivindicación 1, Ejemplos	Y
	EP2068647	17/06/2009	-	-	Y
ISA	WO2007017593	15/02/2007	1 - 31	Reivindicación 1 y 3. Párr. 0016, Ejemplo 3	Y
	US2008081092	03/04/2008	-	-	Y
	US5676994	14/10/1997	-	-	Y
USPTO	US4360535	23/11/1982	-	-	Y
	US4761292	02/08/1988	-	-	Y
	US5230918	27/07/1993	-	-	Y
	US2015104556	16/04/2015	-	-	A
JPO	JP2001510251	31/07/2001	-	-	Y
	JP2010502235	28/01/2010	-	-	Y
	JP2010502234	28/01/2010	-	-	Y
Patbase	WO 2019023558	31/01/2019	-	-	Y
	WO 2018231802	20/12/2018	-	-	Y
	WO2018123254	05/07/2018	-	-	A

Oficio N° 16092 de 19 de septiembre de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0002517

Orbit	WO2018007571	11/01/2018	-	-	Y
STNext	WO2018183729	04/10/2018	-	-	Y
	WO2016171559	27/10/2016	-	-	Y
Origin	US5755890	26/05/1998	-	-	A
	EP 884003	16/12/1998	-	-	A
	US20040208980	21/10/2004	-	-	A
(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: (28/08/2025)					