

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 88969

Ref. Expediente N° NC2022/0004428

Por la cual se deniega una Patente de Invención

LA SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

en ejercicio de sus facultades legales, en especial de las conferidas en el numeral 24 del artículo 3° del Decreto 4886 de 2011, y

CONSIDERANDO:

Que mediante escrito radicado en esta Superintendencia el 7 de abril de 2022 con el N° NC2022/0004428, por ASOCIACIÓN DE MUJERES LA ANTIOQUEÑITA, presentó la solicitud de patente de invención titulada "MÉTODO DE ELABORACIÓN DE UNA JALEA AGRIDULCE Y COMPOSICION ALIMENTICIA OBTENIDA".

Que la solicitud fue publicada en la Gaceta de la Propiedad Industrial N° 1011 el 9 de octubre de 2023, sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

Que realizado el examen de fondo mediante Oficio No. 6840 de 7 de mayo de 2025, se requirió al solicitante en los términos del artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina para que presentara respuesta a las observaciones de carácter técnico, relacionadas con la patentabilidad o cumplimiento de los requisitos establecidos por esta Decisión para la concesión de la patente.

Que el solicitante mediante escrito radicado bajo el No. NC2022/0004428 el 04 de agosto de 2025 respondió oportunamente el requerimiento formulado, adicionalmente bajo el N° NC2025/0010718 el 04 de agosto de 2025, presenta nuevas reivindicaciones 1 a 10 que reemplazan las originalmente presentadas, sin embargo, no se acepta el nuevo capítulo reivindicatorio presentado, comoquiera que no se ajusta a las prescripciones contenidas en el artículo 34 de la Decisión 486, toda vez que el porcentaje de pectina y de edulcorante en la formulación de la composición alimenticia, pasó de 30-40% a 3.0-4.0% p/p, porcentaje que no se encuentra mencionado en la descripción de la solicitud, por lo cual se considera que existe una ampliación del objeto de la solicitud. En consecuencia, se tendrá en cuenta el capítulo reivindicatorio presentado con el radicado NC2022/0004428 el 07 de abril de 2022.

Que en virtud de lo dispuesto en el artículo 14 de la Decisión 486 expedida por la Comisión de la Comunidad Andina *"Los países miembros otorgarán patentes para las invenciones, sean de producto o de procedimiento, en todos los campos de la tecnología, siempre que sean nuevas, tengan nivel inventivo y sean susceptibles de aplicación industrial."*

Que en el presente caso las reivindicaciones 1 a 8 no cumplen los requisitos indicados. Lo anterior, de acuerdo con las siguientes consideraciones:

Objeto de la invención

Ref. Expediente N° NC2022/0004428

El problema planteado consiste en la necesidad de proveer productos alimenticios que logren conservar el sabor y las propiedades biológicas, nutritivas y bioquímicas de la fruta, proporcionando un alimento transformado.

Para resolver dicho problema técnico, la solicitud en estudio plantea un método para la elaboración de una composición alimenticia a base de una jalea agridulce que comprende las etapas de escaldado, cocci3n, separaci3n de la pulpa, formulaci3n de la composici3n alimenticia, una primera y una segunda etapa de homogenizaci3n, adici3n de aditivos, evaporizaci3n y adici3n de ácidos orgánicos, donde la formulaci3n de la composici3n corresponde a entre 7% a 80% p/p de fruta; entre 30% y 40% p/p de un agente gelificante y estabilizante derivado de pectina y entre 30% y 40% p/p de un edulcorante.

Reivindicaciones

En virtud de lo dispuesto en el artículo 30, de la Decisi3n 486 de la Comisi3n de la Comunidad Andina que señala:

“Las reivindicaciones definirán la materia que se desea proteger mediante la patente. Deben ser claras y concisas y estar enteramente sustentadas por la descripci3n. Las reivindicaciones podrán ser independientes o dependientes. Una reivindicaci3n será independiente cuando defina la materia que se desea proteger sin referencia a otra reivindicaci3n anterior. Una reivindicaci3n será dependiente cuando defina la materia que se desea proteger refiriéndose a una reivindicaci3n anterior. Una reivindicaci3n que se refiera a dos o más reivindicaciones anteriores se considerará una reivindicaci3n dependiente múltiple”.

Las reivindicaciones presentan las siguientes observaciones:

Las reivindicaciones 1 y 8 no son concisa porque las definiciones de “agente gelificante”, “estabilizante derivado de pectina”, “edulcorante”, “acidulante”, comprenden un número muy extenso de alternativas, lo que impide establecer claramente el alcance de la protecci3n.

Las reivindicaciones 1 y 8 no se encuentran sustentadas en la descripci3n porque mencionan una composici3n del 3.0 a 4.0% de edulcorante y de pectina en una formulaci3n alimenticia, porcentaje que no se menciona de forma alguna en la descripci3n.

Determinaci3n del Estado de la Técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 7 de abril de 2022, que corresponde a la fecha de presentaci3n.

Consultadas las fuentes de informaci3n con que se cuenta, se encontraron los siguientes documentos que anticipan el objeto de esta solicitud:

Ítem	Documento	Título	Fecha de publicaci3n
D1	Cueva, G. Biblioteca Digital Zamorano	“Desarrollo de una jalea sólida de maracuyá”	Diciembre de 2008

Ref. Expediente N° NC2022/0004428

D2	Pichardo, C. Universidad nacional de ingeniería	“Elaboración de jalea y mermeladas de frutas”	26 de marzo de 2016
D3	CN106579201	“Dragon fruit jelly and preparation method thereof”	26 de abril de 2017

D1¹ divulga la elaboración de una jalea sólida de maracuyá (*Passiflora edulis*), que se realizó con 3 tipos de concentraciones de pectina (Página 2).

D2² divulga un método para la elaboración de jaleas y mermeladas a partir de frutas. (Página 1).

D3³ divulga una jalea de pitaya y un método de preparación de la misma. (Resumen)

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.

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 (NC2022/0004428 del 07 de abril del 2022) refiere a: “*Método de elaboración de una jalea agridulce (...)*”. A continuación, se presenta la tabla comparativa entre el objeto reivindicado y los documentos encontrados en el estado de la técnica:

CARACTERÍSTICAS ESENCIALES	D1	D2
Método de elaboración de una jalea agridulce caracterizado porque comprende las etapas de:	Proceso para elaborar una jalea sólida de maracuyá (...) (Página 2)	Proceso para elaborar jaleas y mermeladas a partir de frutas (Página 1)
Escaldar fruta a entre 70°C y 80°C, entre 5 y 10 minutos, donde la fruta se selecciona entre: mortiño, agraz, arándanos, maracuyá, mora, uchuva. Someter la fruta escaldada a cocción a una temperatura entre 95 a 100°C	--	(...) ser sometida a cocción por un periodo de aproximadamente 10 a 15 minutos, es necesario controlar la temperatura para impedir que pase de 95°C (Página 3)

¹Cueva, Gustavo (2008). *Desarrollo de una jalea sólida de maracuyá (pasiflora edulis) en la Escuela Agrícola Panamericano*, Zamorano. Recuperado de <https://bdigital.zamorano.edu/server/api/core/bitstreams/322e7f59-7137-436d-b8a1-d211e52c601c/content> el 23 de marzo de 2025.

²Pichardo, C. (2012) *Jalea de frutas*. Universidad nacional de ingeniería. Recuperado de <https://es.scribd.com/doc/214579067/Guia-de-Laboratorio-de-Jalea-y-Mermelada-de-Frutas> el 23 de marzo de 2025.

³ <https://worldwide.espacenet.com/patent/search/family/058593380/publication/CN106579201A?q=CN106579201>



Ref. Expediente N° NC2022/0004428

Separar la pulpa o néctar de las cáscaras controlando los sólidos solubles entre 70 a 80 grados brix.	(...) extraer la pulpa. (...) (Página 11)	(...) la cantidad de jugo obtenida realizar el balance de masa donde se alcance mínimo una concentración de 63° Brix, concentrando luego por evaporación hasta 65° Brix. (Página 3)
Formular la composición alimenticia con base en la pulpa del fruto donde se regula el pH, en un rango entre 3.5 a 3.8; Donde la composición comprende: entre 10% a 80% p/p de fruta; Entre 30% y 40% p/p de un agente gelificante y estabilizante derivado de pectina; Entre 30% y 40% p/p de un edulcorante;	Formulaciones de la jalea sólida de maracuyá expresada en porcentaje. Jugo de maracuyá 13.47% Puré de cáscaras 26.93% Azúcar 53.86% Agua para pectina 2.69% Agua para benzoato de sodio 1.35% Agua para ácido cítrico 1.35% Pectina 0.16% Ácido cítrico 0.13% Benzoato de sodio 0.05% (Página 9)	(...) necesaria para bajar la acidez de la jalea al menos a 3.00 de pH. (Página 3)
Someter la mezcla a una primera etapa de homogenización, donde se adiciona entre el 10 y el 20% del edulcorante total.	Se procede a mezclar la pectina con el 10% del azúcar. (Página 11)	En este proceso es recomendable añadir 10% del total del azúcar a añadir. (Página 3)
Segunda etapa de homogenización donde se realiza la adición entre el 90 y el 80% del edulcorante restante se realiza con pectina como estabilizante.	(...) Agregar lentamente el resto del azúcar mientras se agita. (Página 11)	Luego adicionar la pectina necesaria (...) Después de haber añadido el 10% de azúcar y la pectina se procede a adicionar el resto de la azúcar formulada. (Página 3)
Agregar aditivos: acidulante, conservantes naturales seleccionados entre benzoato de sodio y sorbato de potasio.	(...) en otra porción se diluye el benzoato de sodio en la cantidad de agua indicada en la formulación. (Página 11)	---
Someter a cocción y evaporación total hasta alcanzar entre 8° a 100° Brix.	Concentrar la mezcla hasta 70° Brix. (Página 11)	(...) concentrar hasta lograr los 65-67° Brix necesarios (...) (Página 3)
Adicionar ácidos orgánicos seleccionados entre ácido cítrico, ácido acético, ácido ascórbico.	(...) en otra porción se diluye el ácido cítrico (...) (Página 11)	(...) adicionar a la misma vez la cantidad de ácido cítrico. (Página 3)

D1 es considerado como el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 1, ya que divulga un procedimiento de obtención de una jalea sólida de maracuyá (*pasiflora edulis*), que comprende una formulación expresada en porcentaje, jugo de maracuyá 13.47%, puré de cáscaras 23.93%, azúcar 53.86%, agua para pectina 2.69%, agua para benzoato de sodio 1.35%, agua para ácido cítrico 1.35%, pectina 0.16%, ácido cítrico 0.13% y benzoato de sodio 0.05%. (Página 15, Cuadro 1), que comprende las etapas de extraer jugo de maracuyá, cocción de las cáscaras, licuado, mezclado de la pectina con el 10 % del azúcar, dilución, hervir mezclado con la solución de benzoato, cocción hasta 10° Brix, agregar lentamente la solución de pectina con azúcar



Ref. Expediente N° NC2022/0004428

y agregar lentamente el resto del azúcar mientras se agita y se agrega la solución de ácido cítrico y mantener el hervor por 10 minutos hasta concentración de 70° Brix (3.3.3 Procedimiento)

La diferencia entre la invención definida entre la reivindicación 1 y el proceso divulgado en D1, consiste en incluir la etapa escaldar la fruta controlando temperatura entre 70° y 80° C entre 5 y 10 minutos, la etapa de separar la pulpa o néctar de las cáscaras o primera piel del fruto controlando sólidos solubles entre 70 a 80 grados brix y en las proporciones de la etapa de la formulación de la composición.

No hay evidencia de que el incluir específicamente la etapa de escaldado, la separación de la piel del fruto controlando sólidos solubles entre 70 a 80 grados brix y una formulación que comprenda entre 70% a 80% p/p de fruta, entre 30% y 40% p/p de un agente gelificante y estabilizante derivado de pectina y entre 30% y 40% p/p de un edulcorante, proporcione un método con algún efecto técnico diferente al que ya proporcionaba el objeto de D1, puesto que un método para la obtención de una jalea de maracuyá ya había sido previsto en dicho documento (Página 2).

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿Cómo modificar el método conocido en D1 con el fin de proporcionar otro método alternativo?

Sin embargo, el incluir la etapa de escaldado y la separación de la piel del fruto controlando sólidos solubles entre 70 a 80 grados brix en un proceso de preparación de jalea ya está divulgado en D2 que se refiere un método para la elaboración de jaleas y mermeladas a partir de (Página 1, Objetivos), que comprende las etapas de elaboración de una jalea a base de frutas, que comprende las etapas de pesado de frutas, lavado, eliminación de semillas (Página 2), precocción, filtración, balance de masa y concentración, adición del 10% del azúcar total a la muestra, adición de pectina, adición de ácido cítrico, mezclar y concentrar hasta lograr 65-67° Brix (Página 3). Asimismo, es importante mencionar que la modificación de las proporciones en la preparación de jaleas es una actividad rutinaria para la persona versada en la materia.

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a incluir la etapa de escaldado y la separación de la piel del fruto controlando sólidos solubles entre 70 a 80 grados brix del D2 en el método de D1 junto a modificaciones rutinarias, para así llegar al objeto de la reivindicación 1. Por lo cual se considera obvia.

Adicionalmente, D1 incluye también una formulación de la jalea sólida de maracuyá expresada en porcentaje: Jugo de maracuyá 13.47%, puré de cáscaras 26.93%, azúcar 53.86%, agua para pectina 2.69, agua para benzoato de sodio 1.35%, pectina 0.16%, ácido cítrico 0.13% y benzoato de sodio 0.05% (Página 9).

Las reivindicaciones dependientes 2 a 7 no mencionan alguna característica que, junto con las características de la reivindicación independiente, aporte nivel inventivo al método 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 8 (NC2022/0004428 del 07 de abril del 2022) refiere a: *“Composición alimenticia obtenida mediante el procedimiento (...)”*. A continuación, se presenta la tabla comparativa entre el objeto reivindicado y los documentos encontrados en el estado de la técnica:

Ref. Expediente N° NC2022/0004428

CARACTERÍSTICAS ESENCIALES	D1	D3
Composición alimenticia	Proceso para elaborar una jalea sólida de maracuyá (...) (Página 2)	Una jalea de pitaya procesada con los siguientes componentes y sus porcentajes en masa (...) (Página 1)
70% a 80% de fruta, donde la fruta se selecciona entre: mortiño, agraz, arándanos, maracuyá, mora, uchuva <i>Physalis peruviana</i> ;	Jugo de maracuyá 13.47% Puré de cáscaras 26.93% (Página 9)	70% a 80% de pulpa de pitaya. (Página 1)
30% y 40% p/p de agente gelificante y estabilizante derivado de pectina, seleccionado entre Pectina Cítrica de alto metoxilo, Pectina Cítrica de Bajo metoxilo, cerragenina, garrofin, alginato, carboximetilo celuloso (CMC);	Agua para pectina 2.69% Pectina 0.16% (Página 9)	1,2% de goma compuesta. (Página 1)
30% y 40% p/p de un edulcorante seleccionado entre azúcar, sucralosa, sacarina, Stevia, acesulfame, aspartame, fructosa, acesulfamo de potasio, Neotame;	Azúcar 53.86% (Página 9)	6% a 12% de azúcar blanca. (Página 1)
4% y 5% p/p de un ácido orgánico seleccionado entre ácido cítrico, ácido ascórbico y ácido acético.	Agua para ácido cítrico 1.35% Ácido cítrico 0.13% (Página 9)	--

D1 es considerado como el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 8, ya que divulga una formulación de una jalea sólida de maracuyá que comprende agua, pulpa de fruta, azúcar, en una modalidad incluye glucosa, pectina y solución ácida. (Página 15)

La diferencia entre la invención definida entre la reivindicación 8 y el producto divulgado en D1, consiste en la diferencia de porcentaje del contenido de la formulación alimenticia en los porcentajes de cada componente.

No hay evidencia de que el incluir específicamente una formulación que comprenda entre 70% a 80% p/p de fruta, entre 30% y 40% p/p de un agente gelificante y estabilizante derivado de pectina y entre 30% y 40% p/p de un edulcorante, proporcione un producto con algún efecto técnico diferente al que ya proporcionaba el objeto de D1, puesto que una formulación alimenticia a base de frutas que comprende fruta, agente gelificante y estabilizante derivado de pectina y edulcorante ya había sido previsto en dicho documento (Página 15).

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿Cómo modificar la composición conocida en D1 con el fin de incluir dicha formulación para proporcionar una composición alimenticia alternativa?



Ref. Expediente N° NC2022/0004428

Sin embargo, el incluir una formulación de la composición alimenticia ya está divulgado en D3 que se refiere a una mermelada de pitaya y un método de preparación de la misma, que comprende 70% a 80% de pulpa de pitaya, 0.5% a 1.2% de goma compuesta, 10% a 20% de pulpa compuesta de judía roja, judía mungo, calabaza amarga y hongo comestible, y azúcar de 6% a 12%. (Página 1) Asimismo es importante mencionar que, es de esperar que una persona versada en la materia varía las formulaciones de las jaleas siempre que se mantenga la pulpa, la pectina, y el edulcorante y que dichas variaciones dependen también de la calidad y la variedad de la fruta por lo tanto la modificación de las proporciones en la preparación de jaleas es una actividad rutinaria.

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a incluir entre 70% a 80% p/p de fruta de la composición de D3 en la composición de D1, junto a modificaciones rutinarias, para así llegar al objeto de la reivindicación 8. Por lo cual se considera obvia.

Las reivindicaciones dependientes 9 a 10 no mencionan alguna característica que, junto con las características de la reivindicación independiente, aporte nivel inventivo a la composición de la reivindicación 8, por lo cual se considera que carecen de nivel inventivo.

Respuesta a los argumentos del solicitante

Argumentos frente a la claridad

El solicitante afirma que *“En primer término, se observa que el Documento D1 revela una jalea que presenta las siguientes proporciones: Jugo de maracuyá 13.47%; Puré de cáscaras 26.93%. Al respecto, resulta necesario observar que el método cuya protección se solicita comprende el desarrollo de una etapa de separación de la pulpa o néctar de las cáscaras: - separar la pulpa o néctar de las cáscaras o primera piel del fruto controlando sólidos solubles entre 70 a 80 grados brix”*

Esta oficina informa que el documento D1 hace referencia a *“extraer la pulpa”* (página 11), que implica la separación de la pulpa de la fruta de sus cáscaras o semillas, en este sentido, D1 está anticipando la etapa de separación de la pulpa o néctar de las cáscaras. Adicionalmente, aunque D1 no hace mención a los grados brix en la composición, D2 sí lo hace cuando se refiere a *“la cantidad de jugo obtenida realizar el balance de masa donde se alcance mínimo una concentración de 63° Brix, concentrando luego por evaporación hasta 65° Brix.* (Página 3)

Argumentos frente a la patentabilidad

El solicitante afirma que *“resulta pertinente aclarar que en el presente caso las proporciones de la fruta dentro de la composición alimenticia divulgada dentro del método de la reivindicación 1, esto es, entre el 70% y 80% p/p, no corresponde a una modificación de las proporciones frente a D1, teniendo en consideración que D1 revela una composición con proporciones evidentemente inferiores de jugo de maracuyá (13.47%) y cáscaras (26.93%), lo cual se reitera, no puede ser considerado como una modificación de proporciones.”*

“En consecuencia, el efecto técnico aportado por el método reclamado en la reivindicación 1, tal como se expone en el capítulo descriptivo, se evidencia en la elaboración de una composición alimenticia basada en una jalea de fruta agridulce que potencia las propiedades de la fruta, tales como como provitamina A, caroteno, vitamina C, complejo vitamínico B, proteína, fósforo, conservando su sabor y consistencia, es decir,

Ref. Expediente N° NC2022/0004428

preservando las propiedades biológicas de la fruta dentro de la composición alimenticia, conservando el sabor agridulce característico de la fruta utilizada.”

“En este mismo sentido, se reitera que el método objeto de reclamación logra optimizar el edulcorante presente en la formulación, su textura, al igual que la acidez total, favoreciendo la conservación de las cualidades particulares de la fruta, incluyendo su sabor agridulce, razón por la cual, resulta dable colegir que se logra un método con un efecto técnico diferente al proporcionado por el objeto de D1.”

Esta oficina informa que, los documentos empleados en el examen de patentabilidad para el método son D1 y D2, y para la composición se utilizaron D1 y D3, documentos que son del mismo campo técnico de la solicitud, por lo tanto, si bien D1 no menciona el contenido específico de frutas del 70% y 80% p/p, esto se reconoció como diferencia en el examen de patentabilidad el cual se basa en el método problema solución y frente a esta diferencia no se encuentra un efecto asociado, sin embargo, el documento D3 anticipa esta diferencia, pues divulga una composición alimentaria que contiene un 70% a 80% de pulpa de fruta (Página 1), por lo que es posible que en composiciones alimenticias como la de la presente solicitud se tenga este porcentaje específico de fruta.

El solicitante además menciona que el efecto técnico aportado se evidencia en el capítulo descriptivo donde se potencia una variedad de propiedades de la fruta, pero en el capítulo descriptivo no hay evidencia de una composición con el 70% y 80% p/p tenga ninguna ventaja técnica, no hay ensayos, tablas comparativas, ni ningún resultado en el capítulo descriptivo que demuestre ventajas técnicas como potenciar propiedades (vitaminas de la fruta), conservación del sabor, consistencia, mejora la textura y acidez total.

El solicitante afirma que *“En relación con la reivindicación independiente 8 observa la entidad solicitante que el documento D1 revela una composición que comprende jugo de maracuyá (13.47%) y cáscaras (26.93%), a diferencia de la proporción de fruta en la composición alimenticia objeto de reclamación, la cual comprende entre el 70% al 80% p/p.*

En consecuencia, de manera respetuosa se considera que un experto medio en la materia no estaría motivado a incluir las proporciones divulgadas en el documento D3 en la composición de D1 al tratarse D3 de una mermelada de pitaya, esto es, una fruta con condiciones biológicas diferentes a la fruta comprendida en la composición alimenticia cuya protección se solicita.

Esta oficina informa que para el análisis de nivel inventivo se sigue el método problema solución tal y en el presente oficio en el numeral 6.1. La primera etapa consistió en determinar el estado de la técnica más cercana el cual es D1 ya que divulga una formulación de una jalea sólida de maracuyá que comprende agua, pulpa de fruta, azúcar, en una modalidad incluye glucosa, pectina y solución ácida (Página 15). La segunda etapa consistió en determinar la diferencia de la solicitud frente al estado de la técnica más cercano la cual es el porcentaje del contenido de la formulación alimenticia en los porcentajes de cada componente. Luego, la tercera etapa donde se define el efecto técnico solo asociado a la diferencia en donde, no se encontró evidencia de que el incluir específicamente una formulación que comprenda entre 70% a 80% p/p de fruta, entre 30% y 40% p/p de un agente gelificante y estabilizante derivado de pectina y entre 30% y 40% p/p de un edulcorante proporcione una composición con algún efecto técnico diferente al que ya proporcionaba el objeto de D1. Entonces, en la cuarta etapa de deducción del problema técnico objetivo se plantea como una alternativa ¿Cómo modificar la composición conocida en D1 con el fin de incluir dicha formulación para proporcionar una composición alimenticia alternativa?

Ref. Expediente N° NC2022/0004428

Finalmente se evaluó si esta modificación hubiera sido obvia para la persona medianamente versada en la materia donde en el estado de la técnica se encontró un segundo documento D3 que se refiere a una mermelada de pitaya y un método de preparación de esta, que comprende 70% a 80% de pulpa de pitaya, 0.5% a 1.2% de goma compuesta, 10% a 20% de pulpa compuesta de judía roja, judía mungo, calabaza amarga y hongo comestible, y azúcar de 6% a 12%. (Página 1) Dado esto se concluyó la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a incluir entre 70% a 80% p/p de fruta de la composición de D3 en la composición de D1, junto a modificaciones rutinarias, para así llegar al objeto de la reivindicación 8. Por lo cual se considera obvia. Así pues, al contrario de lo que indica el solicitante, la composición se encuentra sugerida dentro del estado de la técnica, por lo cual no es superada la objeción de nivel inventivo.

En efecto, tal como se expuso en el punto anterior, el efecto técnico aportado por la composición alimenticia reclamada en la reivindicación 8 se evidencia en la conservación del sabor y consistencia de la fruta, preservando sus propiedades biológicas y su sabor agrídulce característico, optimizando el edulcorante presente en la formulación, su textura, al igual que la acidez total, razón por la cual, resulta dable colegir que se trata de una composición alimenticia con un efecto técnico diferente al proporcionado por D1.

Esta oficina informa que el efecto que se estudia para el examen de nivel inventivo es el asociado a la diferencia entre la solicitud y el documento D1, que en este caso es el porcentaje del contenido de la formulación alimenticia de cada componente, y en la descripción no se sustenta que estos porcentajes en la composición alimenticia tenga un efecto sobre las propiedades de la jalea.

En estas condiciones, las proporciones de la composición de D1 en relación con el jugo de maracuyá (13.47%) y cáscaras (26.93%), no permitirían que la eventual incorporación de las proporciones reveladas por D3 para la mermelada de pitaya, permitieran arribar al objeto de la reivindicación 8."

Esta oficina informa que no hay evidencia de que la naturaleza de la fruta tenga efecto técnico sobre la composición alimenticia, pues en el capítulo descriptivo solo se menciona que hay un posible efecto de la jalea sobre la preservación de sus propiedades biológicas, el sabor agrídulce característico y la optimización de propiedades físicas como la textura, pero no se encuentra ningún ensayo que respalde dichas afirmaciones, por lo que el efecto técnico que menciona el solicitante, no se encuentra sustentado en la descripción.

Con fundamento en las anteriores consideraciones, la Superintendente de Industria y Comercio,

RESUELVE

ARTÍCULO 1: Denegar la patente de invención para la creación titulada:

“MÉTODO DE ELABORACIÓN DE UNA JALEA AGRIDULCE Y COMPOSICION ALIMENTICIA OBTENIDA”

ARTÍCULO 2: Notificar el contenido de la presente resolución a ASOCIACIÓN DE MUJERES LA ANTIOQUEÑITA advirtiéndole que contra ella procede el recurso de

Ref. Expediente N° NC2022/0004428

reposición, ante la Superintendente de Industria y Comercio, el cual podrá ser interpuesto en el momento de la notificación o dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a ella.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Bogotá D.C., el 30 de octubre de 2025

LA SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO,



Firmado digitalmente
por: CIELO ELAINNE
RUSINQUE URREGO
Fecha: 2025.10.30
17:04:09 COT
Razón: Validez jurídica.
Ubicación: Bogotá,
Colombia.