

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 9676

Ref. Expediente N° NC2020/0004935

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

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 Resolución N° 90164 de 21 de diciembre de 2022, la Superintendencia de Industria y Comercio denegó patente de invención a la creación denominada: “MÉTODO PARA ESTIMAR EL CONTENIDO DE MATERIA SECA DE UNA FRUTA O VERDURA QUE COMPRENDE HOMOGENEIZAR EL MATERIAL PARA FORMAR UNA PULPA”, con fundamento en el artículo 48 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, al considerar que la invención carecía de nivel inventivo.

Que mediante escrito radicado en esta Entidad el 1 de febrero de 2023 con el N° NC2023/0001152, encontrándose dentro del término establecido para el efecto, THE NEW ZEALAND INSTITUTE FOR PLANT AND FOOD RESEARCH LIMITED, interpuso recurso de reposición contra la citada Resolución con fundamento en los argumentos que a continuación se exponen:

De las modificaciones a las reivindicaciones

La sociedad recurrente presenta un pliego reivindicatorio modificado conformado por veintiséis (26) reivindicaciones que contienen las siguientes modificaciones:

- se eliminan las Reivindicaciones 9 a 16;
- las nuevas Reivindicaciones 9 a 26 corresponden a las antiguas Reivindicaciones 17 a 34, respectivamente;
- se limita la Reivindicación 1 estableciendo las condiciones del paso b) como sigue: “*en donde el paso de homogeneizar el material comprende forzar el material a través de una abertura que tiene un diámetro de 0,4 mm con una fuerza suficiente para romper las células abiertas del material*” lo que encuentra soporte en las páginas 14 a 17 del Capítulo Descriptivo, y en las Reivindicaciones 12 y 13 originalmente presentadas;
- se ajustan las dependencias a lo largo del Capítulo Reivindicatorio.

Del nivel inventivo

La sociedad recurrente hace un recuento de los argumentos contenidos en la decisión impugnada, recuerda el alcance de la materia reclamada en el pliego reivindicatorio modificado y desarrolla el método problema-solución para el análisis de nivel inventivo así:

- **Identificar el arte previo más cercano a la invención reivindicada**

Ref. Expediente N° NC2020/0004935

Al igual que el Despacho en su análisis, tomare a D1 como el arte previo más cercano a la presente solicitud, particularmente, D1 describe un método para estimar el contenido de materia seca en donde se recogen 10 g de finas rebanadas longitudinales de fruta fresca. Estas rebanadas se cortan en trozos más pequeños (diapositivas 19-20) y se secan en un horno durante 4 horas. Como se evidencia en las fotos que se muestran en las diapositivas 19, 20 y 23, el método de D1 consiste en secar trozos de fruta entera.

A partir de lo anterior, es claro que *“cortar las rodajas en trozos más pequeños”* (mi traducción) no implica homogeneizar la fruta, y mucho menos la formación de una pulpa al forzar el material de la fruta a través de una abertura de 0,4 mm de diámetro.

- **Determinar la diferencia entre la invención y estado de la técnica cercano**

Tal y como señala el Despacho, D1 **no revela ni enseña un paso de homogeneización del material para formar una pulpa**. Sin embargo, me permito respetuosamente señalar mi desacuerdo con la opinión del Despacho, cuando insiste que no se aprecia un efecto técnico atribuible a esta diferencia, especificando que el método reclamado podría considerarse como una alternativa al método de D1, por las razones que expongo a continuación:

Como se señaló a lo largo del trámite, el método de D1 implica estimar la materia seca en base a piezas o rebanadas de frutas o vegetales enteros. Como se señala en el párrafo entre las páginas 1 y 2 del Capítulo Descriptivo (página 1, líneas 19-23 de publicación internacional WO 2019/064183) estos métodos son el estándar de la industria para evaluar la materia seca en una fruta o verdura, pero estos métodos son laboriosos y requieren largos períodos de secado para que el material alcance un estado suficientemente seco. Por ejemplo, y como señala el Despacho, la diapositiva 21 de D1 enseña que primero se debe calentar el horno a la temperatura requerida (105 °C), y luego las muestras se colocan en el horno y se secan durante 4 horas (diapositiva 23).

Como se establece en los Ejemplos de la presente solicitud, los inventores sorprendentemente han demostrado que los métodos reclamados pueden producir resultados equivalentes o mejores que el método estándar de *“rebanada”* de la industria, pero en una fracción muy pequeña del tiempo. Mientras que el método estándar de la industria de D1 tarda al menos 4 horas, el método de la invención se puede completar en menos de 10 minutos, con un nivel muy alto de precisión, tal y como se evidencia en el Ejemplo 3 del Capítulo Descriptivo.

Adicionalmente, y en respuesta al argumento del Despacho, de que lo anterior, no encuentra soporte en el Capítulo Descriptivo, me permito señalar que el artículo 51 de la Decisión 486, que establece que: *“La descripción y los dibujos, o en su caso, el material biológico depositado, **servirán para interpretarlas** [las reivindicaciones y el alcance reclamado]”* (énfasis fuera de texto), en otras palabras, el soporte se puede encontrar tanto en el Capítulo Descriptivo, como en las Figuras, por tanto, llamo la atención del Despacho a la Figura 6, que muestra la relación entre la materia seca (MS) estimada con los métodos rápidos de materia seca de pulpa de la invención y la materia seca (MS) calculada con un Oven Slice estándar de la industria, Método MS de D1.

De la figura anterior, es evidente que los valores calculados de MS de pulpa rápida producidos por los métodos de la invención estaban altamente correlacionados con los valores obtenidos usando el método de MS de Oven Slice utilizado en D1.

Sumado a lo anterior, las Figuras 7A y 7B y las líneas 10 a 16 de la página 32 del Capítulo Descriptivo (página 23, líneas 12-16 de la solicitud internacional) muestran que los métodos de la invención **parecen significativamente mejores** que el MS de

Ref. Expediente N° NC2020/0004935

“rebanada” (el método actual estándar de la industria de D1) como un indicador de calidad de la fruta. Ya se sabe que el contenido final de sólidos solubles (SSC) de una fruta madura es un indicador principal de la aceptabilidad del consumidor o la calidad del sabor del kiwi. Las Figuras 7A y 7B muestran que **hay menos error o dispersión** alrededor de la línea de regresión para los datos de Rapid Pulp DM que para el método estándar de la industria (método de D1).

Adicional a los argumentos antes señalados, y con el único objetivo de facilitar la concesión de la patente, la Reivindicación 1 fue limitada para definir que en el paso de homogeneizar el material para formar una pulpa se logre forzando el material a través de una **abertura con un diámetro de 0,4 mm**, en donde además el material es forzado a través de la abertura con una fuerza suficiente para romper las células abiertas del material.

Los inventores han encontrado que forzando material de frutas o vegetales a través de una abertura con un diámetro de 0,4 mm es posible romper suficientes células en el material para proporcionar una pulpa homogénea que es una suspensión estable que no se separa fácilmente en pulpa y jugo y es modificable al secado rápido. Debido a que la pulpa homogénea no se separa fácilmente, es fácil de manipular y dividir en submuestras que son representativas de la muestra original, tal y como se evidencia en la página 13 y en los Ejemplos 1 y 2 del Capítulo Descriptivo. Juntas, estas propiedades beneficiosas permiten estimaciones rápidas y precisas de la materia seca de frutas y verduras, lo que es claramente una ventaja muy significativa para la industria hortícola.

Así y contrario a lo señalado por el Despacho, las diferencias antes señaladas, le bridan un efecto técnico diferenciador y superior al método reclamado en comparación con el método de D1. Específicamente, el método reclamado puede proporcionar estimaciones equivalentes de materia seca y estimaciones significativamente mejores de la calidad de la fruta, a las generadas por el método estándar de “rebanada” de la industria, **pero en una fracción muy pequeña del tiempo**.

- **Deducir el problema técnico objetivo**

Considerando lo anterior, el problema técnico objetivo que pretende solucionar la presente invención puede ser formulado como sigue: *“¿Cómo proporcionar un método mejorado para estimar el contenido de materia seca y la calidad de la fruta?”*.

- **Evaluar si la invención reivindicada, partiendo del estado de la técnica cercano y del problema técnico objetivo, habría sido obvia para la persona medianamente versada en la materia**

Entonces, partiendo del estado de la técnica cercano, en este caso D1 (que es diferente al método reclamado en la presente solicitud), y del problema técnico objetivo, una persona medianamente versada en la materia no habría encontrado sugerencia o motivación alguna en D1 para obtener un método que permite estimaciones rápidas y precisas de la materia seca de frutas y verduras, como el de la presente invención, sin necesidad de acudir a experimentación adicional. Por lo tanto, el método reclamado proporciona ventajas sobre D1, que este no enseña ni sugiere.

Ahora bien, D2 divulga un método para estimar la materia seca de una fruta o verdura que comprende el denominado método de los “octavos opuestos. Particularmente, el último párrafo de la página 154, establece que *“En este método, las frutas individuales se cortan por la mitad longitudinalmente. A continuación, se cortaron en rodajas de las mitades de la fruta dos muestras opuestas de un octavo. Luego se quitaron la cubierta y la cáscara de la semilla. Si se estaba procesando una muestra informativa, las dos secciones de octavos opuestos de cinco frutas de cada categoría de tamaño se utilizan*

Ref. Expediente N° NC2020/0004935

*para un total de 10 secciones. Las 10 secciones se procesarían juntas. Las secciones (ya sea de una fruta individual o de una muestra compuesta) **se triturarían hasta lograr una mezcla uniformemente desmenuzable con partículas de no más de 1/8 de pulgada (3,2 mm).** Una vez molida, se tomó una submuestra de 5 a 6 gramos de la mezcla y se colocó en un microondas y se secó hasta peso constante. Luego se calculó el contenido de materia seca” (mi énfasis y mi traducción)*

A partir de lo anterior, es claro que el método de D2 consiste en secar pequeños trozos de fruta o verdura de hasta 1/8 de pulgada (3,2 mm) de tamaño (ver, por ejemplo, la imagen 1f que muestra pequeños trozos de fruta picada. Una divulgación similar se hace en la página 156 (página 4 del documento), que establece que *“una cuarta parte fue homogeneizada en un procesador de alimentos hasta que se molió grueso”* (mi traducción). La misma enseñanza se encuentra en la parte superior de la página 158 (página 8 del documento).

Así las cosas, y aunque D2 si divulga un proceso de homogenización, dicho proceso está alejado del proceso de homogenización de la presente solicitud. Para la persona medianamente versada en la materia sería claro que un “material molido grueso que tenga piezas de hasta 1/8 de pulgada (3,2 mm)” de tamaño, como se divulga en D2, **no** es equivalente a formar un pulpa, y mucho menos al proceso del método reclamado cuando el material se fuerza a través de la abertura (de 0,4 mm de diámetro) con una fuerza suficiente para romper las células abiertas del material.

En el presente caso, no hay enseñanzas en D1 o D2, solos o en combinación que guíen de manera obvia e inequívoca a una persona medianamente versada en la materia a obtener un método mejorado que permita estimaciones rápidas y precisas de la materia seca y la calidad de la fruta y la verdura con todas las características técnicas funcionales de la presente invención, ni mucho menos dicha persona se habría encontrado motivación de incorporar un paso de homogeneización del material de la fruta o la verdura para formar una pulpa por forzando el material a través de una abertura con un diámetro de 0,4 mm.

En vista de las diferencias antes señaladas, vale la pena señalar que el Manual Andino de Patentes (a partir de aquí MAP) también establece que las invenciones en el campo de la química [procesos] tienen nivel inventivo cuando la materia reclamada tiene una **estructura inesperada** (no derivable por la persona medianamente versada en la materia) o cuando presentan un **efecto técnico inesperado o mejorado impredecible del arte previo**. En el presente caso, el método de la presente invención no podría ser predicho con base en los documentos citados ya que las características estructurales y sus ventajas en el proceso de estimación no son motivadas mediante las enseñanzas del arte previo citado, y por lo tanto, la presente invención no es obvia a partir del arte previo, y por ende el nivel inventivo de la misma debe ser reconocido.

En conclusión, según la aproximación problema-solución para el análisis del nivel inventivo de la presente invención, considero que éste se reconoce claramente, ya que, puesto que el arte previo en efecto no es suficiente para brindar indicaciones acerca de la posibilidad de desarrollar la invención de manera evidente, la persona medianamente versada en la materia reconocería que la presente invención es inventiva.

iii) Sin perjuicio de lo anterior, me permito resaltar que el análisis de nivel inventivo no debe basarse en si el método o cualquier otro tipo de invenciones es “mejor” que el arte previo o si tienen efectos mejorados, sino en si la invención reivindicada se deriva obviamente del mismo, lo cual, como se demostró a lo largo de este documento, no es el caso. Siendo lo anterior, el estándar legal que define el nivel inventivo para las solicitudes de patentes, consignado en el Artículo 18 de la Decisión 486. En otras palabras, el Artículo 18 determina que el nivel inventivo de ser reconocido si la invención

Ref. Expediente N° NC2020/0004935

no es evidentemente derivada del arte previo citado, no si se trata de una “*versión mejorada*”. En el presente caso, la persona medianamente versada en la materia que partiera de las enseñanzas de D1 y D2 no podría obtener el proceso de homogenización mediante una abertura con un diámetro de 0,4 mm de la materia reclamada, y mucho menos podría predecir que tal paso permitiría la estimación de secado la materia o la calidad de la fruta se lleve a cabo con precisión de una manera que sea menos engorrosa, consuma menos tiempo y no requiera el corte repetitivo de la fruta y el uso de implementos afilados. Es decir, D1 y D2 no motivarían a directamente a la persona medianamente versada en la materia a las características reclamadas. De hecho, no es claro por qué dicha persona medianamente versada en la materia se alejaría de las enseñanzas del método estándar de la industria, tal como se enseña en D1, para proponer un método completamente diferente que no está sugerido en dicho documento. Por lo tanto, ya que las características técnicas de la presente invención no son obviamente esperadas a partir del arte previo citado, la materia reclamada en la presente invención es inventiva *per se*.

vi) En conclusión, como se demostró durante el trámite de la solicitud y a lo largo de este documento, la materia reclamada en la presente solicitud no pudo haber sido derivada de manera obvia a partir del arte previo citado por cuanto éste no es suficiente ni relevante para brindar indicaciones acerca de la posibilidad de desarrollar el método de la presente invención de manera específica, por lo cual la presente solicitud reviste nivel inventivo.

Trámite de vía administrativa

Que, para resolver el recurso interpuesto, de conformidad con el artículo 80 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, se atenderán

(...) todas las peticiones que hayan sido oportunamente planteadas y las que surjan con motivo del recurso.

Objeto de la invención

De acuerdo con la descripción, la invención se refiere a:

(...) un método para estimar el contenido de materia seca de una fruta o verdura.

Antecedentes administrativos

El caso bajo revisión corresponde a una solicitud tramitada con el radicado bajo el N° NC2020/0004935 del 22 de abril de 2020, requerida en dos oportunidades durante la etapa de examen de patentabilidad, en virtud de las disposiciones normativas del artículo 45 de la Decisión 486, mediante los Oficios N° 18795 de 29 de noviembre de 2021 y N° 7948 de 25 de mayo de 2022.

En el primer requerimiento de fondo, la Oficina elevó objeciones a la descripción, a los dibujos y a las reivindicaciones del 22 de abril de 2020 por falta de claridad y novedad con base en el documento Hickson Brett, Ministry of Agriculture and Rural Development Plant Protection and Inspection Services -D1-. El 7 de abril de 2022, la solicitante dio respuesta al Oficio N° 18795 de 2021, presentando argumentos sobre la patentabilidad de la invención y una modificación a las reivindicaciones.

En el segundo requerimiento de fondo, la Oficina elevó objeciones al título de la solicitud inicial, a los dibujos y a las reivindicaciones del 7 de abril de 2022 por falta de claridad y

Ref. Expediente N° NC2020/0004935

nivel inventivo con base en los documentos D1 y California avocado Society 2001 Development of a New Method for Measuring minimum maturity of avocados -D2-. El 6 de octubre de 2022, la solicitante respondió el Oficio N° 7948 de 2022, argumentando a favor de la patentabilidad de la invención y adjuntando un pliego reivindicatorio modificado. Sin embargo, esta Superintendencia consideró que no se podían dar por superados los impedimentos para la concesión del derecho exclusivo y decidió denegar la patente, al considerar que la materia no cumplió con el requisito de nivel inventivo.

Normativa aplicable

El artículo 45 de la Decisión 486 establece la obligatoriedad de notificar el examen de fondo cuando la Oficina advierta que la invención no es patentable, además prevé la consecuencia jurídica en el evento en que la respuesta no supere los impedimentos para la concesión, en los siguientes términos:

(...) Artículo 45.- Si la oficina nacional competente encontrara que la invención no es patentable o que no cumple con alguno de los requisitos establecidos en esta Decisión para la concesión de la patente, lo notificará al solicitante. Este deberá responder a la notificación dentro del plazo de sesenta días contados a partir de la fecha de la notificación.

Este plazo podrá ser prorrogado por una sola vez por un período de treinta días adicionales.

(...)

Si el solicitante no respondiera a la notificación dentro del plazo señalado, o si a pesar de la respuesta subsistieran los impedimentos para la concesión, la oficina nacional competente denegará la patente.

Modificaciones presentadas

El artículo 34 de la Decisión 486 establece que:

(...) El solicitante de una patente podrá pedir que se modifique la solicitud en cualquier momento del trámite. La modificación no podrá implicar una ampliación de la protección que correspondería a la divulgación contenida en la solicitud inicial.

En relación con el ámbito y alcance de la modificación, el Tribunal ha establecido lo siguiente:

(...) La única limitación impuesta al solicitante respecto de la modificación consiste en que ésta no debe implicar una ampliación del invento o de la divulgación contenida en la solicitud presentada. Contrario sensu, la modificación de la solicitud podrá concretar el invento o reducir el alcance de las reivindicaciones, sin importar cuál haya sido la redacción originariamente propuesta; por lo que aun cuando el cambio sea sustancial con relación a las reivindicaciones iniciales, lo único relevante viene a ser que las nuevas reivindicaciones puedan seguir siendo sustentadas racionalmente con fundamento en la descripción contenida en la solicitud inicial.¹

¹ Proceso 09-IP-2014. M.P. Dr. José Vicente Troya Jaramillo. P. 22.

Ref. Expediente N° NC2020/0004935

En el caso objeto de la presente revisión, la sociedad recurrente presenta en el memorial del recurso un nuevo capítulo reivindicatorio con el fin de que sea considerado al decidir sobre la patentabilidad de la materia.

Análisis sobre el alcance de la modificación propuesta con el recurso

Oportunidad para la presentación de modificaciones

(...) 45. Atendiendo a que: i) el artículo 34 de la Decisión 486 de 2000, previó la posibilidad de que el solicitante de una patente modifique la solicitud en cualquier momento del trámite, siempre que no implique una ampliación de la protección correspondiente a la divulgación contenida en la solicitud inicial; ii) esta Sala ha considerado que la finalización del trámite ocurre cuando el acto que resuelve la solicitud de patente queda en firme (...)

En consideración a lo expuesto por la jurisprudencia del Consejo de Estado en la que se reiteran los aspectos legales que rodean la conclusión del procedimiento administrativo del examen de solicitudes de patente, en particular, lo dispuesto por el artículo 34 de la Decisión 486 de 2000 sobre modificaciones a solicitudes en trámite y por el numeral 2° del artículo 87 de la Ley 1437 de 2011 sobre la firmeza de los actos administrativos, esta Oficina procede a verificar el cumplimiento de los requisitos para la aceptación a trámite del capítulo reivindicatorio modificado, allegado durante la etapa de recurso.

Del objeto de la solicitud y la materia reclamada bajo la modificación

El alcance de la materia reclamada en el pliego reivindicatorio que acompaña el escrito de recurso está definido por una reivindicación independiente de categoría inventiva de método, la cual consiste en:

1. Un método para estimar el contenido de materia seca de una fruta o verdura, en donde el método comprende los siguientes pasos:
 - a) proporcionar material de la fruta o la verdura,
 - b) homogeneizar el material para formar una pulpa,
 - c) aplicar una parte del material homogeneizado a un soporte,
 - d) pesar el soporte y el material homogeneizado,
 - e) secar el material homogeneizado,
 - f) pesar el soporte y el material homogeneizado seco, y
 - g) calcular el contenido de materia seca del material homogeneizado, a de la diferencia entre el peso del soporte y el material homogeneizado y el peso del soporte y del material homogeneizado seco,en donde el paso de homogeneizar el material comprende forzar el material a través de una abertura que tiene un diámetro de 0,4 mm con una fuerza suficiente para romper las células abiertas del material, y
en donde el contenido de materia seca del material homogeneizado proporciona la estimación del contenido de materia seca de la fruta o verdura.

En donde las reivindicaciones 2 a 26 son dependientes de la primera.

De la divulgación suficiente y sustento técnico de la materia ahora reclamada

Sea lo primero señalar que en relación con la importancia del alcance y de diferenciar las reivindicaciones de producto de aquellas de las de procedimiento, el Tribunal Andino ha señalado que:

Ref. Expediente N° NC2020/0004935

(...) Las reivindicaciones que recaen sobre una entidad física confieren una protección 'absoluta', es decir, con ellas se protege el producto cualquiera que sea el procedimiento de producción y cualquiera que sea su utilización (...), en cambio, (...) las reivindicaciones que recaen sobre una actividad confieren una protección 'relativa', ya que protegen la actividad reivindicada, pero no los diversos dispositivos y objetos utilizados cuando estos son utilizados fuera de la actividad indicada. Sin embargo, en las patentes de procedimiento, la protección se extiende al producto obtenido directamente a través del procedimiento patentado, el cual, tampoco goza de 'protección absoluta', sino que únicamente está protegido cuando sido producido mediante el procedimiento patentado o por uno equivalente.

Al verificar la memoria descriptiva originalmente presentada, esta Oficina observa que las definiciones ahora incluidas en las reivindicaciones modificadas encuentran soporte en la descripción inicial. En particular, la modificación introducida en la Reivindicación 1 —según la cual la etapa de homogeneización comprende forzar el material vegetal a través de una abertura de 0,4 mm con una fuerza suficiente para romper las células abiertas del material— **encuentra soporte directo y explícito en el Capítulo Descriptivo**. En particular, las páginas 4 y 8–15 describen que la homogeneización del material vegetal se realiza forzándolo a través de una pequeña abertura (p. 4), que dicha abertura **preferiblemente es de aproximadamente 0,4 mm o exactamente 0,4 mm** (p. 4; p. 8; p. 14–15), y que esta operación se lleva a cabo **bajo presión** mediante un pistón o prensa hidráulica, con una fuerza suficiente para **abrir las células del material** (p. 4; p. 14). Asimismo, la sección de homogeneización (pp. 14–15) explica que la ruptura celular y la salida del contenido acuoso de las células facilitan el secado y constituyen un efecto técnico buscado por la invención.

En ese sentido, las limitaciones introducidas restringen el alcance respecto de formulaciones previas y se encuentran racionalmente sustentadas en la descripción original.

Al respecto, se acepta la modificación allegada con el escrito del recurso, teniendo en cuenta que se ajusta a las prescripciones del artículo 34 de la Decisión 486, en la medida que no constituye ampliación de la protección que correspondería a la divulgación contenida en la solicitud inicial, toda vez que se restringe el alcance al especificar que el paso de homogeneizar el material comprende forzar el material a través de una abertura que tiene un diámetro de 0,4 mm, y se acompaña del pago de la tasa correspondiente por modificaciones voluntarias mediante el Recibo N° 147776 del 3 de febrero de 2023.

Del resultado del análisis de Nivel Inventivo

De acuerdo con el artículo 18 de la Decisión 486, se considerará que una invención tiene nivel inventivo si para una persona del oficio normalmente versada en la materia técnica correspondiente esa invención no hubiese resultado obvia ni se hubiese derivado de manera evidente del estado de la técnica. En el presente caso se advierte que el estado de la técnica puesto en consideración para apreciar el nivel inventivo divulga un objeto concebido en el mismo campo técnico o está dirigido a alcanzar el mismo objetivo de la invención reivindicada y, por lo tanto, presenta características técnicas similares, es decir, no cumple con lo establecido en el mencionado artículo.

Verificado el análisis de nivel inventivo presentado en la Resolución impugnada se observa que los documentos citados: Hickson Brett, Ministry of Agriculture and Rural Development Plant Protection and Inspection Services -D1- y Society 2001 Development of a New Method for Measuring minimum maturity of avocados -D2-, pertenecen al campo técnico de la invención y fueron publicados con anticipación a la fecha de prioridad reivindicada del 26 de septiembre de 2017.

Ref. Expediente N° NC2020/0004935

Estado de la técnica más cercano a la invención

El estado de la técnica más cercano a la invención corresponde con el documento D1 el cual divulga un método para la determinación del contenido de materia seca en aguacates que comprende las etapas de: pesar la fruta y registrar su peso en una tabla; pesar la caja de Petri; cortar la fruta longitudinalmente en dos partes, eliminando la semilla, el tegumento seminal y la piel; cortar tajadas de una parte de la fruta; tomar una muestra de 10g de cada fruta; ubicar las tajadas en la caja de Petri y cortarlas en pequeñas piezas; pesar la caja de Petri con los pedazos de aguacate; poner las láminas en un horno durante 4 horas a 105°C; sacar la muestra del horno y pesar la caja de Petri; calcular el contenido de materia seca aplicando una fórmula (diapositivas 12-26); asimismo, enseña un método en el que las tajadas son de 1,5mm de espesor y se ubican en láminas de vidrio sin que se superpongan; las muestras se secan en un horno microondas con una potencia de 800W durante 4 minutos, la muestra se pesa y se dispone nuevamente en el microondas por un minuto, se repite el proceso hasta que la diferencia de masa con el peso anterior no sea superior a 0,5mg, y se determina el porcentaje de extracto secado con una fórmula, esta técnica tarda entre 4 y 7 minutos, hasta 15 minutos aproximadamente (diapositivas 7-9).

Diferencia entre la invención y el documento más cercano

La sociedad recurrente afirma que el método del documento D1:

(...) consiste en secar trozos de fruta entera.

(...) es claro que “*cortar las rodajas en trozos más pequeños*” (mi traducción) no implica homogeneizar la fruta, y mucho menos la formación de una pulpa al forzar el material de la fruta a través de una abertura de 0,4 mm de diámetro.

Al respecto, esta Superintendencia ha reconocido que una de las diferencias entre la invención y el método del documento D1 consiste en “*incluir la etapa de homogeneizar el material para formar una pulpa*”. Ahora bien, con las modificaciones del nuevo capítulo reivindicatorio, también se identifica como diferencia el hecho que el paso de homogeneizar el material comprende forzar el material a través de una abertura que tiene un diámetro de 0,4 mm.

Efecto técnico asociado a la diferencia

En este contexto, no hay evidencia de algún efecto asociado al hecho de homogeneizar el material al forzarlo a través de una abertura que tiene un diámetro de 0,4 mm para formar una pulpa, toda vez que, de acuerdo con la descripción, son necesarias otras condiciones para llevar a cabo método exitosamente como son la cantidad de material homogeneizado a secar, la cual es de 0,3g a 0,5g según los Ejemplos 1 y 2; el aumento de superficie de material mediante esparcimiento de la muestra (ver Ejemplo 3), el calentamiento con pistola de aire caliente a temperatura de entre 120°C y 150°C a una distancia determinada (Ejemplos 1 a 3), entre otros. Sobre lo cual, la sociedad recurrente expone su desacuerdo y argumenta:

(...) el método de D1 implica estimar la materia seca en base a piezas o rebanadas de frutas o vegetales enteros. Como se señala en el párrafo entre las páginas 1 y 2 del Capítulo Descriptivo (página 1, líneas 19-23 de publicación internacional WO 2019/064183) estos métodos son el estándar de la industria para evaluar la materia seca

Ref. Expediente N° NC2020/0004935

en una fruta o verdura, pero estos métodos son laboriosos y requieren largos períodos de secado para que el material alcance un estado suficientemente seco. Por ejemplo, y como señala el Despacho, la diapositiva 21 de D1 enseña que primero se debe calentar el horno a la temperatura requerida (105 °C), y luego las muestras se colocan en el horno y se secan durante 4 horas (diapositiva 23).

Como se establece en los Ejemplos de la presente solicitud, los inventores sorprendentemente han demostrado que los métodos reclamados pueden producir resultados equivalentes o mejores que el método estándar de “rebanada” de la industria, pero en una fracción muy pequeña del tiempo. Mientras que el método estándar de la industria de D1 tarda al menos 4 horas, el método de la invención se puede completar en menos de 10 minutos, con un nivel muy alto de precisión, tal y como se evidencia en el Ejemplo 3 del Capítulo Descriptivo.

No obstante, la sociedad recurrente omite en el capítulo reivindicatorio modificado las condiciones operativas que, según la propia descripción, son necesarias para la ejecución del método. En efecto, de la memoria se desprende que el procedimiento exige trabajar con cantidades muy pequeñas de muestra (entre 0,3 g y 0,5 g), el uso de instrumentos de alta precisión y una manipulación especialmente cuidadosa por parte del operador. Asimismo, se advierte que deben implementarse múltiples precauciones para evitar la absorción de humedad ambiental —como utilizar recipientes cerrados durante el pesaje o realizar esta operación de manera expedita—, las cuales inciden de forma determinante en los resultados reportados, pero **no forman parte de la reivindicación independiente**.

De otra parte, el documento D1 también enseña modalidades de secado rápido: emplea rebanadas de 1,5 mm de espesor situadas de manera que no se superponga y aplica un horno microondas de 800 W durante 4 minutos, la técnica reporta tiempos entre 4 y 7 minutos, pudiendo llegar a 15 minutos según las diapositivas 7 a 9. En consecuencia, **no es posible reconocer que el método ahora reivindicado sea menos laborioso o más rápido que el anticipado en D1**, pues las diferencias alegadas dependen de factores experimentales no reivindicados y de condiciones que no pueden atribuirse a la característica diferenciadora invocada.

Por otra parte, la sociedad recurrente llama la atención sobre:

(...) la Figura 6, que muestra la relación entre la materia seca (MS) estimada con los métodos rápidos de materia seca de pulpa de la invención y la materia seca (MS) calculada con un Oven Slice estándar de la industria, Método MS de D1.

(...)

De la figura anterior, es evidente que los valores calculados de MS de pulpa rápida producidos por los métodos de la invención estaban altamente correlacionados con los valores obtenidos usando el método de MS de Oven Slice utilizado en D1.

Sumado a lo anterior, las Figuras 7A y 7B y las líneas 10 a 16 de la página 32 del Capítulo Descriptivo (página 23, líneas 12-16 de la solicitud internacional) muestran que los métodos de la invención parecen significativamente mejores que el MS de “rebanada” (el método actual estándar de la industria de D1) como un indicador de calidad de la fruta. Ya se sabe que el contenido final de sólidos solubles (SSC) de una fruta madura es un indicador principal de la aceptabilidad del consumidor o la calidad del sabor del kiwi. Las Figuras 7A y 7B muestran que hay menos error o dispersión

Ref. Expediente N° NC2020/0004935

alrededor de la línea de regresión para los datos de Rapid Pulp DM que para el método estándar de la industria (método de D1).

Sin embargo, esta Oficina insiste en que, a partir de la lectura integral de la descripción y, en particular, de los Ejemplos, se identifican múltiples factores que inciden directamente en los resultados obtenidos —incluido el menor error o dispersión reportado— y que no forman parte de la reivindicación independiente. En los Ejemplos 1 y 2 se evidencia que para evitar la absorción de humedad ambiental es necesario utilizar recipientes cerrados durante el pesaje y realizar esta operación con celeridad, condiciones que son determinantes para la precisión del método. Asimismo, en el Ejemplo 3 se recurre a elementos adicionales que también influyen en la estabilidad y reproducibilidad de la medición, tales como:

(...) un cartucho prepesado, que contenía dos capas de paño poroso de polipropileno de 60gsm "retenedor de muestras" (IndTex, Auckland, Nueva Zelanda) formada por el sellado térmico del polipropileno en un bolsillo de 85x85mm, dentro de una bolsa de aluminio termosellable (CasPak Ltd, Auckland, Nueva Zelanda). La finalidad del cartucho era proteger la muestra contra la evaporación prematura, la pérdida de la muestra al ser aplastada y durante el secado, los efectos electrostáticos durante el pesaje, la recuperación de humedad entre el secado y el pesaje y los errores de flotabilidad asociados al pesaje de objetos calientes. -Subrayas fuera de texto-

Por lo tanto, resulta evidente que la adopción de medidas destinadas a evitar la absorción de humedad ambiental durante el proceso —como las descritas en los Ejemplos— influye de manera determinante en la calidad de los resultados y en la menor dispersión observada. No obstante, tales condiciones operativas no hacen parte del método reivindicado, de modo que el efecto técnico alegado por la sociedad recurrente no puede atribuirse a las diferencias entre la invención y el estado de la técnica cercano, sino a factores experimentales adicionales no incorporados en la definición de la materia protegible. Sobre este punto, la sociedad recurrente agrega:

(...) la Reivindicación 1 fue limitada para definir que en el paso de homogeneizar el material para formar una pulpa se logre forzando el material a través de una **abertura con un diámetro de 0,4 mm**, en donde además el material es forzado a través de la abertura con una fuerza suficiente para romper las células abiertas del material.

Los inventores han encontrado que forzando material de frutas o vegetales a través de una abertura con un diámetro de 0,4 mm es posible romper suficientes células en el material para proporcionar una pulpa homogénea que es una suspensión estable que no se separa fácilmente en pulpa y jugo y es modificable al secado rápido. Debido a que la pulpa homogénea no se separa fácilmente, es fácil de manipular y dividir en submuestras que son representativas de la muestra original, tal y como se evidencia en la página 13 y en los Ejemplos 1 y 2 del Capítulo Descriptivo. Juntas, estas propiedades beneficiosas permiten estimaciones rápidas y precisas de la materia seca de frutas y verduras, lo que es claramente una ventaja muy significativa para la industria hortícola.

Así y contrario a lo señalado por el Despacho, las diferencias antes señaladas, le bridan un efecto técnico diferenciador y superior al método reclamado en comparación con el método de D1. Específicamente, el método reclamado puede proporcionar estimaciones equivalentes de materia seca y estimaciones significativamente mejores de la calidad de la fruta, a las generadas por el método estándar de "rebanada" de la industria, **pero en una fracción muy pequeña del tiempo.**

Ante lo cual es preciso indicar que la supuesta ruptura de células corresponde, en todo caso, a un resultado derivado de la aplicación de una fuerza —no especificada ni

Ref. Expediente N° NC2020/0004935

reivindicada— al hacer pasar el material a través de una abertura de 0,4 mm. No existe evidencia en la descripción que demuestre efectivamente dicha ruptura celular, ni que esta sea atribuible a la dimensión específica de la abertura.

Adicionalmente, esta Oficina reitera que los resultados reportados en los Ejemplos dependen de diversos factores operativos que no han sido incorporados en la reivindicación independiente. En efecto, no solo se recurre a cantidades extremadamente pequeñas de muestra (0,3 g a 0,5 g), sino que estas deben esparcirse para formar una película fina o aumentar la superficie expuesta (pág. 17), y se aplican precauciones para evitar la absorción de humedad ambiental, entre otros aspectos que inciden de manera determinante en el desempeño del método.

En consecuencia, aun cuando la solicitante afirme que forzar el material a través de una abertura de 0,4 mm genera una pulpa homogénea y estable que permitiría estimaciones rápidas y precisas de la materia seca, **la descripción no demuestra que dicha característica —por sí sola— sea la causa técnica directa de los resultados alegados**. Por el contrario, del propio Capítulo Descriptivo se infiere que la supuesta reducción del tiempo de secado y la menor dispersión dependen de factores adicionales no reivindicados, tales como el control de humedad ambiental, el uso de cartuchos protectores, la formación de películas finas, el calentamiento dirigido mediante pistola de aire, la manipulación rápida y precisa de las muestras, y la pericia del operador.

Ninguno de estos elementos forma parte de la reivindicación 1, ni la memoria permite aislar un efecto técnico atribuible exclusivamente al paso por la abertura de 0,4 mm. Por ello, **el efecto técnico “sorprendente” invocado por la sociedad recurrente no puede imputarse jurídicamente a la diferencia entre la invención y el estado de la técnica cercano**, conforme a lo exigido por el artículo 18 de la Decisión 486.

Problema técnico objetivo

Según la sociedad recurrente:

(...) el problema técnico objetivo que pretende solucionar la presente invención puede ser formulado como sigue: *“¿Cómo proporcionar un método mejorado para estimar el contenido de materia seca y la calidad de la fruta?”*.

En el marco de la metodología problema–solución, el problema técnico debe derivarse exclusivamente de las diferencias que efectivamente se desprenden de la reivindicación, no de ventajas no demostradas. Dado que la reivindicación 1 únicamente define un modo de homogenización basado en una abertura de 0,4 mm, sin incluir las múltiples condiciones experimentales que según la solicitante producirían un secado rápido, **el problema técnico no puede formularse como “proporcionar un método mejorado para estimar el contenido de materia seca”**.

El único problema técnicamente sostenible es, por tanto, el ya adoptado en la decisión impugnada: **“¿Cómo modificar el método conocido en D1 para obtener un método alternativo de preparación de la muestra?”**.

Solución al problema técnico resulta obvia a partir del estado de la técnica

Según la sociedad recurrente

Ref. Expediente N° NC2020/0004935

(...) una persona medianamente versada en la materia no habría encontrado sugerencia o motivación alguna en D1 para obtener un método que permite estimaciones rápidas y precisas de la materia seca de frutas y verduras, como el de la presente invención, sin necesidad de acudir a experimentación adicional. Por lo tanto, el método reclamado proporciona ventajas sobre D1, que este no enseña ni sugiere.

Como se explicó previamente, no existe evidencia de un efecto técnico atribuible a las diferencias entre la invención y el método divulgado en el documento D1. Ahora bien, dado que D1 por sí solo no orienta a la persona del oficio normalmente versada en la materia para incorporar una etapa de homogenización, en la decisión impugnada se acudió a las enseñanzas complementarias del documento D2, respecto del cual la sociedad recurrente señala:

(...) D2 divulga un método para estimar la materia seca de una fruta o verdura que comprende el denominado método de los “octavos opuestos. Particularmente, el último párrafo de la página 154, establece que *“En este método, las frutas individuales se cortan por la mitad longitudinalmente. A continuación, se cortaron en rodajas de las mitades de la fruta dos muestras opuestas de un octavo. Luego se quitaron la cubierta y la cáscara de la semilla. Si se estaba procesando una muestra informativa, las dos secciones de octavos opuestos de cinco frutas de cada categoría de tamaño se utilizan para un total de 10 secciones. Las 10 secciones se procesarían juntas. Las secciones (ya sea de una fruta individual o de una muestra compuesta) se triturarían hasta lograr una mezcla uniformemente desmenuzable con partículas de no más de 1/8 de pulgada (3,2 mm). Una vez molida, se tomó una submuestra de 5 a 6 gramos de la mezcla y se colocó en un microondas y se secó hasta peso constante. Luego se calculó el contenido de materia seca”* (mi énfasis y mi traducción)

A partir de lo anterior, es claro que el método de D2 consiste en secar pequeños trozos de fruta o verdura de hasta 1/8 de pulgada (3,2 mm) de tamaño (ver, por ejemplo, la imagen 1f que muestra pequeños trozos de fruta picada. Una divulgación similar se hace en la página 156 (página 4 del documento), que establece que *“una cuarta parte fue homogeneizada en un procesador de alimentos hasta que se molió grueso”* (mi traducción). La misma enseñanza se encuentra en la parte superior de la página 158 (página 8 del documento).

Así las cosas, y aunque D2 si divulga un proceso de homogenización, dicho proceso está alejado del proceso de homogenización de la presente solicitud. Para la persona medianamente versada en la materia sería claro que un “material molido grueso que tenga piezas de hasta 1/8 de pulgada (3,2 mm)” de tamaño, como se divulga en D2, **no** es equivalente a formar una pulpa, y mucho menos al proceso del método reclamado cuando el material se fuerza a través de la abertura (de 0,4 mm de diámetro) con una fuerza suficiente para romper las células abiertas del material.

Al respecto, como bien reconoce la sociedad recurrente, el documento D2 enseña un método para estimar la materia seca de una fruta o verdura en la que se homogeniza la muestra mediante la trituración hasta lograr un tamaño de partícula de al menos 3,2mm. Si bien es cierto, el documento D2 no indica que el material pasa por una abertura de 0,4mm, también es cierto que dicha anterioridad orienta sobre la homogenización y la disminución del tamaño de partícula de la muestra en aras de determinar la materia seca.

Es importante precisar que, para la persona del oficio, el propósito de la homogenización descrita en D2 coincide plenamente con la lógica de reducción del tamaño de partícula para acelerar el secado. **No se exige que el material adopte una textura idéntica a una “pulpa fina” para que la motivación técnica exista:** basta con que la trituración libere humedad intracelular o incremente la superficie expuesta. En este sentido, la

Ref. Expediente N° NC2020/0004935

diferencia entre un molido grueso en D2 y el paso de pasar por una abertura de 0,4 mm constituye **una mera optimización rutinaria**, previsible y dentro de las capacidades técnicas comunes, sin aportar complejidad ni comportamiento inesperado.

Así, D2 proporciona una motivación directa para modificar el método estándar de D1 aplicando una homogeneización mecánica más intensa, como la reclamada.

No obstante, según la sociedad recurrente:

(...) no hay enseñanzas en D1 o D2, solos o en combinación que guíen de manera obvia e inequívoca a una persona medianamente versada en la materia a obtener un método mejorado que permita estimaciones rápidas y precisas de la materia seca y la calidad de la fruta y la verdura con todas las características técnicas funcionales de la presente invención, ni mucho menos dicha persona se habría encontrado motivación de incorporar un paso de homogeneización del material de la fruta o la verdura para formar una pulpa por forzando el material a través de una abertura con un diámetro de 0,4 mm.

En vista de las diferencias antes señaladas, vale la pena señalar que el Manual Andino de Patentes (a partir de aquí MAP) también establece que las invenciones en el campo de la química [procesos] tienen nivel inventivo cuando la materia reclamada tiene una **estructura inesperada** (no derivable por la persona medianamente versada en la materia) o cuando presentan un **efecto técnico inesperado o mejorado impredecible del arte previo**. En el presente caso, el método de la presente invención no podría ser predicho con base en los documentos citados ya que las características estructurales y sus ventajas en el proceso de estimación no son motivadas mediante las enseñanzas del arte previo citado, y por lo tanto, la presente invención no es obvia a partir del arte previo, y por ende el nivel inventivo de la misma debe ser reconocido.

En conclusión, según la aproximación problema-solución para el análisis del nivel inventivo de la presente invención, considero que éste se reconoce claramente, ya que, puesto que el arte previo en efecto no es suficiente para brindar indicaciones acerca de la posibilidad de desarrollar la invención de manera evidente, la persona medianamente versada en la materia reconocería que la presente invención es inventiva.

En este contexto, la persona del oficio normalmente versada en la materia, ante la necesidad de un método alternativo al divulgado en D1, encuentra motivación suficiente para disminuir el tamaño de partícula del material mediante una etapa de homogeneización, tal como lo sugiere el documento D2. La reducción de tamaño constituye una práctica rutinaria para facilitar el secado y mejorar la representatividad de la muestra, por lo cual la incorporación de dicha etapa se deriva de manera evidente. El hecho de que D2 no describa explícitamente la obtención de una “pulpa” no altera esta conclusión, pues el propio Capítulo Descriptivo contempla tamaños de partícula equivalentes dentro de un intervalo amplio (5 mm, 3 mm, 1 mm, 0,7 mm, 0,5 mm y 0,4 mm), de modo que la selección de un valor específico constituye una optimización previsible y carente de efecto técnico demostrado.

Adicionalmente, se reitera que el método reclamado no puede considerarse mejorado respecto del anticipado en D1, dado que este último ya enseña procedimientos de medición rápida en los cuales el secado puede completarse entre 4 y 7 minutos, e incluso hasta 15 minutos según las diapositivas 8 y 9. Por consiguiente, la invocada reducción del tiempo de análisis no es atribuible a la diferencia estructural introducida en la reivindicación.

Ref. Expediente N° NC2020/0004935

Finalmente, la reivindicación independiente tampoco incorpora las condiciones operativas que en la descripción se identifican como determinantes para la precisión del método, tales como la cantidad exacta de muestra, el pesaje dentro de contenedores cerrados, la necesidad de efectuar pesajes de manera expedita tras el secado, el tipo de equipo empleado o la región específica de la fruta utilizada. Al no haber sido reivindicadas, tales condiciones no pueden sustentar un efecto técnico diferencial respecto del estado de la técnica.

Por otra parte, la sociedad recurrente argumenta:

iii) Sin perjuicio de lo anterior, me permito resaltar que el análisis de nivel inventivo no debe basarse en si el método o cualquier otro tipo de invenciones es “*mejor*” que el arte previo o si tienen efectos mejorados, sino en si la invención reivindicada se deriva obviamente del mismo, lo cual, como se demostró a lo largo de este documento, no es el caso. Siendo lo anterior, el estándar legal que define el nivel inventivo para las solicitudes de patentes, consignado en el Artículo 18 de la Decisión 486. En otras palabras, el Artículo 18 determina que el nivel inventivo de ser reconocido si la invención no es evidentemente derivada del arte previo citado, no si se trata de una “*versión mejorada*”. En el presente caso, la persona medianamente versada en la materia que partiera de las enseñanzas de D1 y D2 no podría obtener el proceso de homogenización mediante una abertura con un diámetro de 0,4 mm de la materia reclamada, y mucho menos podría predecir que tal paso permitiría la estimación de secado la materia o la calidad de la fruta se lleve a cabo con precisión de una manera que sea menos engorrosa, consuma menos tiempo y no requiera el corte repetitivo de la fruta y el uso de implementos afilados. Es decir, D1 y D2 no motivarían a directamente a la persona medianamente versada en la materia a las características reclamadas. De hecho, no es claro por qué dicha persona medianamente versada en la materia se alejaría de las enseñanzas del método estándar de la industria, tal como se enseña en D1, para proponer un método completamente diferente que no está sugerido en dicho documento. Por lo tanto, ya que las características técnicas de la presente invención no son obviamente esperadas a partir del arte previo citado, la materia reclamada en la presente invención es inventiva *per se*.

vi) En conclusión, como se demostró durante el trámite de la solicitud y a lo largo de este documento, la materia reclamada en la presente solicitud no pudo haber sido derivada de manera obvia a partir del arte previo citado por cuanto éste no es suficiente ni relevante para brindar indicaciones acerca de la posibilidad de desarrollar el método de la presente invención de manera específica, por lo cual la presente solicitud reviste nivel inventivo.

Se reitera que la materia reivindicada se deriva de manera obvia de las enseñanzas combinadas de los documentos D1 y D2, tal como se demostró en el análisis precedente. A ello se suma que no existe evidencia de que el método reclamado sea menos engorroso que el anticipado en D1. Por el contrario, del propio Capítulo Descriptivo se desprende que el procedimiento exige trabajar con muestras muy pequeñas (inferiores a 1 g) desde la etapa de secado; que la reducción del tiempo no constituye una ventaja diferencial, puesto que D1 ya enseñaba estimaciones rápidas entre 4 y 7 minutos (hasta 15 minutos según las diapositivas 8 y 9); y que la preparación del material requiere igualmente cortes sucesivos de la fruta, tal como se evidencia en los Ejemplos 1 y 2, donde es necesario trocear el pericarpio exterior o cortar el material en secciones de aproximadamente 5 mm para luego prensarlo en la procesadora de pulpa. Incluso en el Ejemplo 3 se emplean elementos adicionales —como un cartucho con paños porosos y una bolsa de aluminio termosellable— que influyen de forma determinante en el manejo de humedad y la estabilidad de la muestra, pero que no han sido reivindicados.

Ref. Expediente N° NC2020/0004935

De otro lado, las correlaciones presentadas en las Figuras 6, 7A y 7B no acreditan un efecto técnico inesperado atribuible a la característica diferenciadora. Tales gráficos únicamente muestran que distintos métodos de secado pueden correlacionarse al estimar el mismo parámetro físico (materia seca), lo cual es un resultado previsible dentro del campo técnico. No se demuestra que la abertura de 0,4 mm modifique el fenómeno de secado de manera sorprendente ni que reduzca sistemáticamente la dispersión respecto de otros tamaños de partícula comúnmente utilizados. En consecuencia, las figuras corroboran equivalencia, no inventiva.

Asimismo, nada en D1 o en D2 disuadiría a la persona del oficio normalmente versada en la materia de intensificar el grado de trituración con el fin de disminuir el tamaño de partícula. Tampoco existe un prejuicio técnico que desaconseje tamaños menores, y la selección de 0,4 mm —a falta de un efecto técnico particular o inesperado— constituye simplemente una opción dentro de un rango evidente de parámetros mecánicos para ajustar la rapidez del secado o la facilidad de manipulación de la muestra. Por ello, la solución propuesta se deriva de manera evidente del estado de la técnica y no supera el criterio de nivel inventivo exigido por el artículo 18 de la Decisión 486.

Con fundamento en todo lo expuesto, esta Oficina concluye que las diferencias introducidas en la reivindicación independiente 1 no generan un efecto técnico demostrable ni inesperado y representan únicamente una variante obvia sugerida por la combinación de D1 y D2. En consecuencia, la materia reclamada no cumple con el requisito de nivel inventivo previsto en la Decisión 486, razón por la cual la decisión impugnada debe confirmarse en su integridad.

Con fundamento en las anteriores consideraciones,

RESUELVE

ARTÍCULO 1: Confirmar la Resolución N° 90164 de 21 de diciembre de 2022, de acuerdo con las razones anteriormente expuestas.

ARTÍCULO 2: Notificar el contenido de la presente Resolución a THE NEW ZEALAND INSTITUTE FOR PLANT AND FOOD RESEARCH LIMITED, advirtiéndole que contra ella no procede recurso alguno.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Bogotá D.C., el 16 de febrero de 2026

LA SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO,

Resolución N° **9676**

Ref. Expediente N° NC2020/0004935



Firmado digitalmente
por: CIELO ELAINNE
RUSINQUE URREGO
Fecha: 2026.02.16
12:07:05 COT
Razón: Validez
jurídica.
Ubicación: Bogotá,
Colombia.

