

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 32028

Ref. Expediente N° NC2022/0002517

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 2 de marzo de 2022 con el N° NC2022/0002517, entró a fase nacional la solicitud de patente de invención titulada “COMPOSICIÓN DE CREMA ALIMENTICIA REDUCIDA EN AZÚCAR USANDO ALMIDÓN DE GUISANTE NATURAL”, que corresponde a la solicitud internacional PCT/EP2020/074780 del 4 de septiembre de 2020, solicitada por ROQUETTE FRERES.

Que la solicitud fue publicada en la Gaceta de la Propiedad Industrial N° 958 el 8 de abril de 2022, sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

Que realizado el examen de fondo mediante Oficio No. 16092 de 19 de septiembre 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 N° NC2022/0002517 del 18 de diciembre de 2025 respondió oportunamente el requerimiento formulado. Adicionalmente, bajo el N° NC2025/0018394 del 22 de diciembre de 2025, se presentaron las reivindicaciones 1 a 26 que reemplazan las originalmente presentadas. Se acepta este último capítulo reivindicatorio presentado, comoquiera que se ajusta a las prescripciones contenidas en el artículo 34 de la Decisión 486.

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 26 bajo el radicado NC2025/0018394 del 22 de diciembre de 2025 no cumplen los requisitos indicados. Lo anterior, de acuerdo con las siguientes consideraciones:

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 es

Ref. Expediente N° NC2022/0002517

almidón de guisante o de frijol faba, 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.

Reivindicaciones

En virtud de lo dispuesto en el artículo 30, de la Decisión 486 de la Comisión 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 descripción. Las reivindicaciones podrán ser independientes o dependientes. Una reivindicación será independiente cuando defina la materia que se desea proteger sin referencia a otra reivindicación anterior. Una reivindicación será dependiente cuando defina la materia que se desea proteger refiriéndose a una reivindicación anterior. Una reivindicación que se refiera a dos o más reivindicaciones anteriores se considerará una reivindicación dependiente múltiple”.

Las reivindicaciones presentan las siguientes observaciones:

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 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

Las reivindicaciones 1, 9, 10, 12, 15, 16, 17, 19 y 20, no son concisas porque las definiciones de “grasa”, “emulsionante” comprenden un número muy extenso de alternativas, lo que impide establecer claramente el alcance de la protección.

Las reivindicaciones 12 a 17 no son claras porque menciona componentes adicionales de la composición como “sabor” y “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.

En la reivindicación 20 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.



Ref. Expediente N° NC2022/0002517

La reivindicación 20 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, (...)*", "*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.

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).

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 (NC2025/0018394 del 22 de diciembre de 2025) 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:

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>

Ref. Expediente N° NC2022/0002517

CARACTERÍSTICAS ESENCIALES	D2	D3
Una composición de crema alimenticia reducida en azúcar	Un relleno constituido por una fase acuosa continua (Reivindicación 1)	Relleno graso (Reivindicación 1 y 3. Párr. 0016)
almidón de guisante o de frijol faba 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,	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 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, 3 y 4)	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 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 que el producto comprende un almidón de guisante o de frijol faba con un tamaño de partícula promedio entre 20 µm y 30 µm.

No hay evidencia de que el producto comprenda específicamente almidón de guisante o de frijol faba con un tamaño de partícula promedio entre 20 µm y 30 µm proporcione una composición con algún efecto 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?



Ref. Expediente N° NC2022/0002517

Sin embargo, el incluir un almidón nativo con tamaño de partícula promedio entre 20 µm y 30 µm 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). Así mismo, la selección de del almidón de guisante o de frijol faba es una modificación rutinaria que la persona versada en la materia estaría motiva a realizar puesto que presentan propiedades reológicas similares a la de los almidones de maíz o trigo empleados tanto en D2 y D3³.

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a incluir un almidón nativo con un tamaño de partícula promedio entre 25µm a 50 µm del D3 en la composición de D2 junto a conocimiento general sobre almidones, 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 19 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 20 (NC2025/0018394 del 22 de diciembre de 2025) refiere a: *“Un método de preparación de una composición de crema alimenticia reducida en azúcar como se define en las Reivindicaciones 1 a 19 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 grasa y azúcar	preparación de un relleno sabor chocolate que comprende grasa y azúcar	preparación de un relleno graso que contiene grasa y azúcar

³ Doublier, J. L. (1987). A rheological comparison of wheat, maize, faba bean and smooth pea starches. *Journal of Cereal Science*, 5(3), 247-262. Recuperado de [https://doi.org/10.1016/S0733-5210\(87\)80026-7](https://doi.org/10.1016/S0733-5210(87)80026-7)



Ref. Expediente N° NC2022/0002517

	(Ejemplos)	(Ejemplo 1)
reemplazar entre 25 % a 40 % en peso del contenido total de azúcar de dicha composición de crema alimenticia por almidón de guisante o de frijol faba, 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 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 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 de trigo, almidón de arroz, almidón de maíz, almidón de maíz ceroso, almidón de sorgo, almidón de tapioca, almidón de patata, almidón de mandioca 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 los 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 que el método comprende la etapa de seleccionar un almidón de guisante o de frijol faba con 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 de guisante o de frijol faba 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. Así mismo, la selección de del almidón de guisante o de frijol faba es una modificación rutinaria que la persona versada en la materia estaría motiva a realizar puesto que presentan propiedades reológicas similares a la de los almidones de maíz o trigo empleados tanto en D2 y D3⁴.

⁴ Doublier, J. L. (1987). A rheological comparison of wheat, maize, faba bean and smooth pea starches. *Journal of Cereal Science*, 5(3), 247-262. Recuperado de <https://doi.org/10.1016/S0733->



Ref. Expediente N° NC2022/0002517

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a incluir en la segunda etapa el almidón de guisante o de frijol faba con un tamaño de partícula promedio entre 25 μm y 50 μm del D3 en el método de D2 junto a conocimiento general sobre almidones, 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 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 21 a 26 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.

Respuesta a los argumentos del solicitante

Argumentos referentes a las modificaciones del capítulo reivindicatorio

El solicitante menciona sobre las modificaciones que “(...)

- En la Reivindicación 1 se especificó que el almidón nativo es almidón de guisante o de frijol faba, lo cual encuentra soporte en la antigua Reivindicación 4 y en la página 9 del Capítulo Descriptivo.

- Se eliminaron las antiguas Reivindicaciones 3 y 4.

- Se introdujeron las nuevas Reivindicaciones 3 y 5 las cuales encuentran soporte en las páginas 8, 9 y 11 del Capítulo Descriptivo.

- Se reorganiza el Capítulo Reivindicatorio de manera que las nuevas Reivindicaciones 6 a 8, 10, 13, 14, 16 y 17 corresponden a las antiguas Reivindicaciones 16 a 18, 21 y 23 a 26.

- En la Reivindicación 20 (correspondiente a la antigua Reivindicación 12) se especificó que el almidón nativo es almidón de guisante o de frijol faba, lo cual encuentra soporte en la antigua Reivindicación 15 y en la página 17 del Capítulo Descriptivo.

- Se introdujo la nueva Reivindicación 22, la cual encuentra soporte en la página 16 del Capítulo Descriptivo.

- Se eliminaron las antiguas Reivindicaciones 14 a 26 y 31.

Adicionalmente, por favor note que la numeración y dependencia de las nuevas reivindicaciones se han ajustado de conformidad con las modificaciones descritas. (...)”.

Tras considerar las modificaciones realizadas en el capítulo reivindicatorio (Radicado No. NC2025/0018394 del 22 de diciembre de 2025), 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 Resolución.

Argumentos referentes a la claridad del capítulo reivindicatorio

Sobre la reorganización del capítulo reivindicatorio “En respuesta, señalo respetuosamente que, con el fin de facilitar el trámite y siguiendo la amable sugerencia del Examinador, se ha reorganizado el Capítulo Reivindicatorio que se acompaña al

5210(87)80026-7

Ref. Expediente N° NC2022/0002517

presente memorial. En particular, las nuevas Reivindicaciones 6 a 8, 10, 13, 14, 16 y 17 corresponden a las antiguas Reivindicaciones 16 a 18, 21 y 23 a 26.

En ese sentido, el Capítulo Reivindicatorio ahora se dirige, por una parte, a una composición de crema alimenticia reducida en azúcar (Reivindicaciones 1 a 19) y, por otra parte, a un método de preparación de una composición de crema alimenticia reducida en azúcar (Reivindicaciones 20 a 26). Por lo tanto, esta objeción debe darse por superada.

Adicionalmente, señalo respetuosamente que el preámbulo de las reivindicaciones de producto se mantiene como “composición de crema alimenticia reducida en azúcar”. En ese sentido, afirmo respetuosamente que la expresión “reducida en azúcar” no tiene relevancia en la evaluación de la patentabilidad del producto, puesto que las características técnicas pertinentes son las que definen la composición en función de sus constituyentes (grasa, azúcar y almidón), del tipo de almidón y de sus respectivas cantidades.

No obstante, dicha redacción resulta muy útil, cuando no esencial, en el contexto de la reivindicación de método (anteriormente reivindicación 12, actualmente reivindicación 20), ya que permite establecer una distinción clara dentro de esta entre (a) la composición inicial de crema alimenticia que contiene grasa y azúcar, seleccionada para la reducción de azúcar, y (b) el producto resultante de la etapa de sustitución, a saber, la composición de crema alimenticia reducida en azúcar.”.

Revisada las modificaciones realizadas en el capítulo reivindicatorio (Radicado No. NC2025/0018394 del 22 de diciembre de 2025), esta Oficina desea aclarar que se aceptan las modificaciones por cumplir con los requisitos legales. Se supera la objeción referente al reorganizar el capítulo reivindicatorio, pues se observa que en la presente modificación todas la reivindicaciones de composición se reclaman de la 1 a 19, y de método a partir de la 20 a 26.

Sobre el sustento del capítulo reivindicatorio menciona que “En respuesta, señalo respetuosamente que la composición recitada en la Reivindicación 1 modificada representa una generalización adecuada de la Composición 5 del Ejemplo 1, tal como se muestra en la tabla siguiente:

(...)

Tal como se muestra en la tabla anterior, las características mencionadas en la Reivindicación 1 modificada reflejan directamente las características de la Composición 5 del Ejemplo 1 y corresponden a una generalización técnica justa y razonable de la misma. En particular:

-Los intervalos de azúcar y grasa (20-50 % en peso) abarcan los valores específicos de la Composición 5 (38,4 % de azúcar y 39,3 % de grasa) y permiten variaciones razonables.

- El origen botánico del almidón nativo se limita ahora a guisante o frijol faba, y los parámetros de tamaño de partícula reivindicados (promedio de 20-30 μm ; $D_{90} < 40 \mu\text{m}$) reflejan razonablemente el almidón ejemplificado (promedio de 23,7 μm ; D_{90} de 34,8 μm). A este respecto, cabe señalar que los parámetros de tamaño del almidón nativo de frijol faba son muy similares a los del almidón de guisante (véase la primera tabla de la sección experimental de la descripción).

- El contenido de almidón nativo (10-40 % en peso) incluye el valor ejemplificado de 21,7 % y permite variaciones razonables, coherentes con la función del almidón en la presente invención, a saber, como sustituto del azúcar.

No existe fundamento para considerar que estas generalizaciones afecten al efecto técnico demostrado en la descripción. Así entonces, afirmo respetuosamente que la Reivindicación 1, tal como ha sido modificada, corresponde a una generalización técnica justa y razonable de la Composición 5 del Ejemplo 1, que capta la esencia de la invención, y que imponer restricciones adicionales resultaría indebidamente limitativo.”.

Referente a lo anterior esta Oficina informa que un único ejemplo de la composición reclamada no es considerado como una generalización razonable. Si bien se observa que

Ref. Expediente N° NC2022/0002517

la composición 5 del Ejemplo 1, se encuentra dentro de los rangos actualmente reivindicados, no es un sustento suficiente para todo el rango reclamado. Asimismo, referente al efecto técnico, no existe razón para considerar que con un único ejemplo se pueda determinar si en realidad existe un efecto para todos los valores de los rangos mencionados.

Continúa mencionando sobre el sustento que *“Adicionalmente, es pertinente reiterar que el Solicitante tiene pleno derecho a reivindicar protección respecto de la totalidad del concepto inventivo desarrollado. En este sentido, considero respetuosamente que el requerimiento formulado por el Examinador carece de sustento técnico y jurídico, en la medida en que pretende limitar de manera arbitraria la protección conferida por la patente, restringiendo injustificadamente el alcance de protección al que el Solicitante tiene legítimo derecho, sin presentar argumentos sólidos que justifiquen dicha limitación.*

Por otra parte, difiero respetuosamente de la opinión del Examinador y llamo respetuosamente la atención sobre lo establecido en la Guía para Examen de Solicitudes de Patente de Invención y Modelo de Utilidad, que indica que, la invención puede estar suficientemente descrita si se aportan modos de realización alternativos o variaciones que habilitan a la persona del oficio normalmente versada en la materia para que, junto con sus conocimientos generales, pueda poner en práctica la invención en toda el área reivindicada y no solo algunas especies particulares reivindicadas, sin que requiera de un esfuerzo inventivo. En tal caso, la presentación de ejemplos relativos a todas las especies particulares de la invención no será condición necesaria para la suficiencia, siempre y cuando dichas especies se mencionen en la descripción¹ (énfasis fuera del texto). Por lo tanto, como se mostró anteriormente, todas y cada una de las características técnicas de la presente invención están debidamente sustentadas en la Descripción, de manera tal que una persona normalmente versada en la materia es capaz de reproducir la composición descrita.

*En adición a lo anterior, señalo respetuosamente que no existe requerimiento legal alguno que determine que los Ejemplos deban ilustrar todas y cada una de las modalidades que se encuentran dentro del alcance de la invención, ya que lo fundamental es que el Capítulo Descriptivo proporcione la información necesaria para que la persona medianamente versada en la materia pueda reproducir la invención sin tener que acudir a experimentación adicional excesiva. Además, vale la pena señalar que la función de los Ejemplos en el Capítulo Descriptivo es **estrictamente ilustrativa** y de ninguna manera puede considerarse como el único alcance reivindicable posible. Por lo tanto, considero que la materia reclamada corresponde a una **generalización razonable** de los ejemplos presentados en la solicitud y que, por lo tanto, es susceptible de ser reproducida por la persona medianamente versada en la materia a partir de la información contenida en el Capítulo Descriptivo y de sus conocimientos en el campo técnico, sin tener que recurrir a experimentación adicional excesiva. Así, la materia reclamada en el nuevo Capítulo Reivindicatorio adjunto corresponde al concepto inventivo desarrollado por el inventor, y no debería existir obligación alguna de limitar únicamente a la materialización del concepto ilustrada en los ejemplos específicos del Capítulo Descriptivo, pues esta medida reduciría injustamente el alcance de la protección del concepto inventivo a que el inventor tiene derecho. Por lo tanto, dicha objeción también debe darse por superada.”.*

Al contrario de lo que indica el solicitante, la objeción de sustento no se encuentra dirigida a una limitación de las reivindicaciones únicamente a los ejemplos sino a una generalización razonable de lo ejemplificado en la descripción. En el presente caso, tal como lo ha indica el solicitante solo existe un único ejemplo de la descripción que cumple con las condiciones actualmente reivindicadas. Una persona versada en la materia estaría asumiendo una cantidad excesiva e injustificada de ensayos de prueba y error, sin la certeza que para todo el rango reivindicado de componentes se obtenga una composición con las mismas propiedades de la composición 5 del ejemplo 1. Por lo tanto, dicha objeción también no se considera superada

Ref. Expediente N° NC2022/0002517

El solicitante menciona sobre la concisión “(...) En respuesta, afirmo respetuosamente que, en relación con las expresiones “almidón nativo” y “almidón leguminoso nativo”, y a la luz de las modificaciones introducidas en las reivindicaciones, en las que se ha especificado que el almidón nativo es almidón de guisante o de frijol faba, dicha objeción debe considerarse superada.

Ahora bien, en cuanto a las expresiones “grasa”, “saborizante” y “emulsionante”, afirmo respetuosamente que las reivindicaciones actuales abarcan una gama de alternativas que corresponde a una generalización justa del concepto inventivo ejemplificado. Adicionalmente, señalo respetuosamente que el núcleo de la invención reside en la presencia y función técnica de un almidón particular como sustituto del azúcar en composiciones de crema alimenticia, y que limitar las reivindicaciones a grasas, saborizantes o emulsionantes específicos impondría restricciones indebidamente estrechas que no están justificadas por el problema abordado ni respaldadas por los conocimientos generales del experto en la materia. Por último, y aún en este sentido, también debe tenerse en cuenta el hecho de que el origen botánico del almidón se limita ahora expresamente al almidón nativo de guisante o de frijol faba. Por lo tanto, dicha objeción también debe darse por superada.”.

Esta Oficina se permite aclarar al solicitante que la objeción de concisión a la expresión “almidón nativo” y “almidón leguminoso nativo” es superada, pues se define en la reivindicación que el almidón presente en la composición corresponde a “almidón nativo de guisante o de frijol faba”, lo cual cuenta con sustento en la descripción. Sin embargo, se mantiene para las expresiones “grasa”, “emulsionante”, puesto que, las reivindicaciones deben ser una generalización razonable de lo presentado en la descripción, en el caso de estudio las definiciones “grasa”, “emulsionante”, si bien se son términos conocidos dentro del estado de la técnica, estas comprenden un número muy extenso de alternativas, alternativas que para el experto en la materia no se limitarían a las opciones mencionadas en la descripción y no da razón de considerar que cualquier combinación de estos componentes se obtenga una composición que resuelva el problema de la necesidad formulaciones con contenido reducido de azúcar, al mismo tiempo que conserven las propiedades organolépticas adecuadas habituales.

El solicitante menciona sobre el empleo de términos imprecisos “(...) En respuesta, señalo respetuosamente que la expresión “con un D90 menor que 40 μm ” debe interpretarse conjuntamente con la expresión “tamaño de partícula promedio comprendido entre 20 μm y 30 μm ”. Además, afirmo respetuosamente que, en la presente invención, la granulometría se define principalmente mediante el parámetro “tamaño de partícula promedio”, el cual se expresa como un intervalo concreto. Dicha granulometría se caracteriza adicionalmente, con mayor precisión, mediante el parámetro secundario “D90 menor que 40 μm ”. En consecuencia, interpretada en su conjunto, la expresión “almidón nativo que tiene un tamaño de partícula promedio comprendido entre 20 μm y 30 μm , con un D90 menor que 40 μm ” es clara y define el objeto reivindicado de manera precisa. Por último, también debe tenerse en cuenta que el origen botánico del almidón se especifica ahora como almidón nativo de guisante o de frijol faba. De acuerdo con lo anterior, dicha objeción también debe darse por superada.”.

Referente a lo anterior esta Oficina informa que una vez analizados los argumentos presentados por el solicitante en su respuesta a la objeción relacionado al empleo de término “menor que”, se encuentra por superada debido a que como lo indica el solicitante la expresión “con un D90 menor que 40 μm ” se interpreta en conjunto con la expresión “tamaño de partícula promedio comprendido entre 20 μm y 30 μm ”. Lo que limita la interpretación de la expresión objetada.

Ref. Expediente N° NC2022/0002517

El solicitante menciona que “(...)En respuesta, señalo respetuosamente que la Reivindicación 1 define todas y cada una de las características técnicas esenciales, es decir, todos los componentes esenciales y sus respectivas cantidades necesarias para formular la composición reivindicada, las cuales corresponden a una generalización razonable de los Ejemplos del Capítulo Descriptivo.

Por lo tanto, las reivindicaciones no necesitan enumerar elementos no esenciales de la invención, sino únicamente aquellas características y atributos que las distinguen del estado de la técnica. En este sentido, el Capítulo Reivindicatorio es claro y conciso, por lo que no existe necesidad de limitar aún más las reivindicaciones mediante la inclusión de componentes o detalles adicionales que únicamente cubrirían diferentes modalidades del concepto inventivo divulgado en la solicitud

Ello resulta particularmente relevante dado que ningún documento del estado de la técnica divulga la composición tal como se define en las reivindicaciones actualmente presentadas. En consecuencia, la inclusión de detalles adicionales resultaría en una limitación injustificada del alcance de la protección a la que tiene derecho el Solicitante, sin aportar una diferenciación técnica adicional frente a la técnica anterior.

Como tal, la materia reivindicada ya se encuentra suficientemente diferenciada de las composiciones conocidas y, de conformidad con la práctica estándar de redacción de patentes, las reivindicaciones solo deben incluir las características técnicas necesarias para distinguir la invención del estado de la técnica, sin limitar innecesariamente su alcance. En conclusión, esta objeción debe darse por superada.”.

Referente a lo anterior esta Oficina aclara que una reivindicación de tipo composición se define a partir de sus características técnicas esenciales, es decir por sus componentes y proporciones. En el presente caso las reivindicaciones 12 a 17 menciona componentes adicionales de la composición como “sabor” y “emulsionante”. Que según la descripción en ejemplo 1 la composición 5 incluye estos componentes y no existe composición que no comprenda tanto un emulsionante como un componente del sabor. Por lo tanto, se considera que la composición debe comprender dichos componentes, y de esta forma deben hacer parte de la reivindicación independiente que es aquella que contiene todas las características técnicas esenciales.

El solicitante menciona que “(...) En respuesta a esta observación, afirmo respetuosamente que la redacción de la reivindicación 20 (correspondiente a la antigua Reivindicación 12) deja claro que el almidón se encuentra presente en la composición de crema alimenticia con el fin de reemplazar parcialmente el contenido total de azúcar cuya formulación debe optimizarse. Adicionalmente, señalo respetuosamente que, a la luz de las modificaciones introducidas en las reivindicaciones, en las que se ha especificado que el almidón nativo es almidón de guisante o de frijol faba, dicha objeción debe considerarse superada.

Por otra parte, señalo respetuosamente que la Reivindicación 12 no menciona “proporcionar una cantidad efectiva de agua”. Adicionalmente, en relación con el almidón nativo, llamo respetuosamente la atención del Examinador sobre que la nueva Reivindicación 20 (correspondiente a la antigua Reivindicación 12) no se limita a mencionar un simple “almidón nativo”, sino que se refiere específicamente a un “almidón nativo con un tamaño de partícula promedio comprendido entre 20 μm y 30 μm , con un D90 menor que 40 μm ”. Además, se ha especificado que el almidón nativo es almidón de guisante o de frijol faba.

Así entonces, afirmo respetuosamente que el experto en la materia está plenamente familiarizado con la preparación de composiciones de crema alimenticia y que, en la presente invención, el nivel inventivo no reside en los pasos de procesamiento de la composición, sino en los ingredientes empleados. Asimismo, como se indicó en la respuesta al anterior oficio, una ventaja de la presente invención es que no requiere modificar las instalaciones ni los procedimientos ya establecidos en la industria para la preparación de las composiciones de crema alimenticia estándar.

Ref. Expediente N° NC2022/0002517

Por lo tanto, considero que la nueva Reivindicación 20 es clara tal como está redactada, sin necesidad de describir condiciones específicas para cada paso, en particular para el paso de preparación de la composición de crema alimenticia. En cualquier caso, también debe tenerse en cuenta que el origen botánico del almidón se ha especificado ahora como almidón nativo de guisante o de frijol faba. Por lo tanto, esta objeción también debe darse por superada.”.

Referente a lo anterior se aclara que en la reivindicación 20, 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 se ha restringido a almidón de guisante o de frijol faba. 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. Se recuerda que una reivindicación de tipo método se caracteriza a partir de sus etapas y condiciones técnicas de ejecución, la cuales no fueron introducidas en la reivindicación de método.

Argumentos referentes al examen de nivel inventivo

El solicitante menciona sobre el examen de nivel inventivo que “(...)

Como se explicó en la respuesta al oficio anterior, la reducción del contenido de azúcar en productos de crema alimenticia, manteniendo propiedades organolépticas y textura adecuadas y habituales, constituye un desafío importante para la industria alimentaria. En efecto, además de proporcionar dulzor, el azúcar cumple funciones tecnológicas esenciales, tales como contribución al volumen, sensación en boca, viscosidad y conservación. Tal como se describe en la sección de antecedentes de la presente solicitud, se han propuesto diversos agentes químicos como sustitutos del azúcar en productos alimenticios, por ejemplo, polialcoholes (es decir, alcoholes de azúcar) y fibras dietéticas como maltodextrinas; sin embargo, estos agentes, cuando se incorporan en composiciones de crema alimenticia como rellenos o coberturas, no siempre logran restituir la textura y apariencia del producto de referencia.

Es importante señalar que los inventores han demostrado que, de manera bastante sorprendente, los almidones nativos con tamaños de partícula mayores o ligeramente menores que los indicados en la Reivindicación 1 dieron lugar a productos de crema alimenticia con sensación arenosa o sabores no deseados.”.

Es importante resaltar que el documento 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), por lo cual es claro que el problema proporcionar la reducción del contenido de azúcar en productos de crema alimenticia, manteniendo propiedades organolépticas y textura adecuadas y habituales, constituye un desafío importante para la industria alimentaria ya era resuelto en dicho documento de referencia. Asimismo, 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 cercana a la del chocolate de imitación de control (D3 Ejemplo 3).

Ref. Expediente N° NC2022/0002517

Continúa y menciona que *“Más concretamente, los inventores han demostrado que, cuando se utiliza como agente sustituto del azúcar en un producto de crema alimenticia, un almidón nativo de guisante con un perfil de tamaño de partícula específico según lo reivindicado en la Reivindicación 1, es decir, un tamaño de partícula promedio entre 20 μm y 30 μm y un D90 menor que 40 μm , la composición reducida en azúcar obtenida presenta:*

Una textura cremosa similar o incluso superior a la de una composición de crema de control (es decir, una composición de crema sin agente sustituto del azúcar);

Sensación en boca con baja arenosidad, incluso mejor que la composición de control;

Notas de sabor no deseado dentro de límites aceptables.

En el momento de la realización de la invención, este hallazgo no era evidente. De hecho, los inventores han demostrado en la parte experimental de la descripción que otros almidones, con tamaños de partícula mayores o ligeramente menores, resultaban en productos de crema alimenticia con sensación arenosa o sabores no deseados. Más concretamente:

- Una Composición 2, que comprende almidón de maíz nativo (ARGO) con un tamaño de partícula promedio de 14,6 μm y un D90 de 21,6 μm , presentó una sensación arenosa inaceptable;

-Una Composición 3, que comprende almidón de maíz ceroso pregelatinizado (PREGEFLO® C100) con un tamaño de partícula promedio de 110 μm y un D90 de 260 μm , presentó sabores no deseados inaceptables;

-Una Composición 4, que comprende maltodextrina ramificada (NUTRIOSE® FM06), es decir, almidón de maíz altamente hidrolizado con un tamaño de partícula promedio de 250 μm y un D90 de 350 μm , presentó sensación arenosa inaceptable.

En contraste, una Composición 5 de almidón nativo de guisante (PEA STARCH N-735) con un tamaño medio de partícula de 23,7 μm y un D90 de 34,8 μm presentó:

-Una cremosidad comparable o incluso superior a la de la Composición de control 1;

-Una sensación en boca muy baja en arenosidad, incluso mejor que la de la Composición de control 1;

-Notas de sabor no deseado dentro del rango 3-4, permaneciendo así aceptables para el consumidor.

Cabe señalar que las Composiciones 2 y 5, aunque ambas contienen almidones nativos de tamaños relativamente similares, exhiben propiedades organolépticas distintas, siendo la Composición 5 claramente superior a la Composición 2.”.

Referente a lo anterior esta Oficina aclara que, si bien el solicitante menciona las composiciones 2 a 5 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 el presente caso se determinó la diferencia frente a D2 considerado como el estado de la técnica más cercano consiste en seleccionar un tamaño de partícula promedio entre 20 μm y 30 μm para el almidón nativo. 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).

Se reitera que el documento 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). Asimismo, 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 similar a la del chocolate de

Ref. Expediente N° NC2022/0002517

imitación de control (D3 Ejemplo 3). Por lo tanto, el efecto que menciona el solicitante de “Una textura cremosa similar o incluso superior a la de una composición de crema de control”, ya había sido anticipado por ambos documentos.

El solicitante menciona que *“Además, es entendible que, en el presente oficio, el Examinador reconoce que el Solicitante ha demostrado una relación entre el tamaño de partícula y el efecto técnico resultante cuando el almidón se incorpora en una composición de crema alimenticia. Sin embargo, el Examinador considera que esta evidencia no es suficiente para respaldar una reivindicación amplia que abarque cualquier tipo de almidón nativo, y que el origen botánico del almidón debería especificarse en las reivindicaciones independientes, ya que también podría influir en la textura final del producto. En ese sentido, y únicamente para agilizar el trámite, se han modificado las reivindicaciones para especificar que el almidón nativo es almidón de guisante o de frijol faba.(...)”*.

Referente a lo anterior se le reitera que la contario de lo que manifiesta el solicitante, la diferencia frente a D2 relacionada con seleccionar un tamaño de partícula promedio entre 20 μm y 30 μm para el almidón nativo de guisante o de frijol de faba 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).

El solicitante menciona que *“Un efecto de esta diferencia es que la composición de crema alimenticia reducida en azúcar reivindicada presenta la misma textura, o incluso mejor (textura cremosa similar o superior), y sabor (sensación en boca con menor arenosidad y notas de sabor no deseado bajas), en comparación con una composición de control (alto contenido de azúcar del 60,2 %, ver Composición 1, Tabla 1), al tiempo que muestra una mejora en textura o sabor en comparación con composiciones preparadas usando almidones o derivados del almidón con tamaños medios de partícula cercanos pero mayores o menores, y de origen botánico diferente al almidón indicado en la Reivindicación 1 actual.”*.

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 puede formularse de la siguiente manera: ¿cómo proporcionar una composición de crema alimenticia con contenido reducido de azúcar, pero con cualidades sensoriales y organolépticas iguales o incluso mejores que las de una composición de crema alimenticia normal o estándar, en particular sin generar arenosidad o sabores no deseados?”*.

El problema técnico se resuelve mediante la invención tal como se reivindica actualmente, como se muestra en la parte experimental de la solicitud (ver también la sección 2.2. del presente memorial).”.

Análisis de la evidencia. En esta etapa, la cuestión a responder es si un experto en la materia, habiendo leído D2 y deseando resolver su problema técnico objetivo, habría encontrado en D2 o en la otra técnica anterior citada (D3) indicios que lo condujeran a

Ref. Expediente N° NC2022/0002517

modificar las enseñanzas de D2 para alcanzar la composición de crema alimenticia reivindicada. El Solicitante sostiene que este no es el caso

Frente al problema técnico objetivo y partiendo de D2, el experto en la materia no encontraría indicación alguna en D2 que conduzca a la composición reivindicada actualmente.

D2 no tiene como objetivo reducir el contenido de azúcar. Muy por el contrario, su finalidad es reducir el contenido de grasa. Además, el experto que lea D2 aprende a utilizar un almidón no gelatinizado, incluyendo partículas de almidón, definidas de manera amplia como almidones en los que al menos el 5 % (al menos el 10 % y al menos el 15 %) de las partículas tienen un tamaño mayor o igual a 10 μm , y al menos el 90 % de las partículas de almidón presentan una distribución de tamaños comprendida entre 2 μm y 100 μm , preferentemente entre 5 μm y 45 μm . D2 ejemplifica un relleno basado en almidón de trigo nativo (Ejemplo 1 de D2). Además, como señaló el Examinador, D2 menciona que los almidones que pueden emplearse para los fines de D2 incluyen almidón de trigo, arroz, maíz, maíz ceroso, sorgo, tapioca, papa, yuca, así como sus mezclas (Reivindicación 4). Por lo tanto, nada en D2 incita al uso de un almidón nativo de guisante o de frijol faba con un tamaño de partícula promedio comprendido entre 20 μm y 30 μm y un D90 menor que 40 μm para preparar una composición de crema alimenticia reducida en azúcar según lo reclamado en la Reivindicación 1 actual.

Así, partiendo de D2, el experto en la materia que desee resolver el problema técnico objetivo no encontraría en D2 enseñanza, sugerencia o motivación alguna para llegar a la composición de crema alimenticia tal como se reclama en la Reivindicación 1 actual.”.

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 que el almidón se selecciona de guisante o de frijol faba con un tamaño de partícula promedio entre 20 μm y 30 μm , 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).

El solicitante menciona que “El Solicitante sostiene que, incluso si, a título de argumento, un experto en la materia, partiendo de D2, hubiera consultado D3 para resolver su problema técnico objetivo, nada en las enseñanzas de D3 lo habría inducido a modificar las enseñanzas de D2 para llegar a una composición de crema alimenticia tal como se Reivindica en la reivindicación 1 actual.

D3 (WO2007/017593) divulga un relleno graso o sustituto de chocolate que comprende almidón nativo o sobresecado ([0011]). Al igual que en D2, la distribución del tamaño de partícula de los almidones nativos en D3 se define de manera amplia, comprendida entre 2 y 100 μm , preferentemente entre 5 y 45 μm ([0023], [0024]). D3 ejemplifica rellenos grasos con sabor a chocolate basados en almidones de trigo o maíz (Ejemplo 1, Tabla 1). El párrafo [0016] mencionado por el Examinador indica de manera general que, para un relleno graso, el D90 se encuentra ventajosamente entre 40 y 200 μm , preferentemente entre 70 y 150 μm o entre 70 y 120 μm , y para un sustituto de chocolate entre 20 y 200 μm , preferentemente entre 20 y 80 μm o entre 25 y 50 μm . Además, como señaló el Examinador, D3 menciona que los almidones que pueden emplearse para los fines de D3 incluyen almidón de trigo, maíz, maíz ceroso, tapioca, arroz, papa, y sus mezclas.

En consecuencia, partiendo de D2, el experto en la materia no encontraría ninguna indicación, ni en D2 ni en D3, que lo conduzca a modificar las enseñanzas de D2 para

Ref. Expediente N° NC2022/0002517

llegar a la composición de crema alimenticia de la Reivindicación 1 modificada. En particular, nada en D2 ni en D3 sugiere el uso de almidón nativo de guisante o de frijol faba, y mucho menos de un almidón nativo de guisante o de frijol faba con un tamaño medio de partícula comprendido entre 20 μm y 30 μm y un D90 menor que 40 μm .”.

En atención a lo expuesto, se le recuerda al solicitante que el documento D3 describe un relleno a base de grasa láctea o chocolate de imitación con contenido reducido de grasa láctea y azúcar, así como productos de cereales cocidos que incorporan dicho relleno. Este se compone de una suspensión de partículas sólidas en una fase grasa continua, comprendiendo menos del 33 % de grasa láctea, entre 3 % y 40 % de almidón crudo con un tamaño de partícula de 25 μm a 50 μm , y entre 0 % y 55 % en peso de azúcar (Resumen; Reivindicaciones 1 y 3; párr. 0016). Adicionalmente, D3 señala que el contenido de grasa del chocolate de imitación se reduce en un 20 % respecto al control y el contenido de azúcar en un 14 %, sin que se afecte la textura caracterizada por ser crujiente inicialmente y luego fundente, con granulometría adecuada. Asimismo, la percepción del dulzor permanece prácticamente equivalente a la del producto de control (véase Ejemplo 3 de D3). Por otra parte, la elección de almidón de guisante o de frijol faba constituye una alternativa habitual que una persona versada en la materia estaría motivada a implementar, dado que estos presentan propiedades reológicas similares a las de los almidones de maíz o trigo empleados en D2 y D3⁵. Por lo tanto, al contrario de lo que manifiesta el solicitante, la persona versada en la materia estaría motivada a emplear las enseñanzas de D3 en combinación con las de D2, en busca de composiciones reducidas en azúcar alternativas.

El solicitante menciona que *“Por lo tanto, la composición reivindicada no es obvia en vista del estado de la técnica citado y produce un efecto inesperado. Además, el hecho de que la composición reivindicada no requiera modificar las instalaciones ni los procedimientos ya establecidos en la industria para preparar las composiciones de crema alimenticia estándar constituye una ventaja adicional de la invención.*

Así las cosas, vale la pena señalar que, de acuerdo con el Manual Andino de Patentes, para que pueda negarse la existencia de nivel inventivo, es necesario, no solamente que la combinación de las enseñanzas pueda hacerse, sino también que exista una sugerencia o razón tal, que lleve al técnico con conocimientos a combinar las enseñanzas de los documentos. De este modo, la evaluación del nivel inventivo no se trata de encontrar en el arte previo una mera invitación a experimentar con uno o más cambios aleatorios, sino de identificar en dichos documentos una motivación específica para llevar a cabo de manera obvia y evidente las modificaciones necesarias para conducir a la persona medianamente versada en la materia con certeza al objeto que se reclama.

(...)

*Así las cosas, y a la luz de las evidentes diferencias encontradas entre la materia reclamada en la solicitud frente al arte previo, vale la pena señalar que el Manual Andino de Patentes establece que las invenciones en el campo de la química tienen nivel inventivo cuando la materia reclamada tiene características **estructurales inesperadas** (no derivables por la persona medianamente versada en la materia) o cuando presentan un **efecto técnico inesperado o mejorado impredecible del arte previo**². De manera similar, la Guía de la SIC establece que, para que una invención no resulte inventiva “el conjunto de enseñanzas del estado de la técnica lo llevarían (a la persona medianamente versada en la materia) de forma inmediata a la solución propuesta por la solicitud. **Si se requiere de pasos adicionales o de corroboración o de superar obstáculos revelados por las propias enseñanzas entonces el estado de la técnica no revela la solución al problema**”³ (énfasis fuera del texto). En el presente caso, los documentos*

⁵ Doublier, J. L. (1987). A rheological comparison of wheat, maize, faba bean and smooth pea starches. *Journal of Cereal Science*, 5(3), 247-262. Recuperado de [https://doi.org/10.1016/S0733-5210\(87\)80026-7](https://doi.org/10.1016/S0733-5210(87)80026-7)

Ref. Expediente N° NC2022/0002517

D2 y D3 no proveen enseñanzas suficientes y claras que le permitan a la persona normalmente versada en la materia derivar de forma obvia la composición reivindicada, por lo que la presente solicitud cuenta con nivel inventivo sobre el arte previo. Además, la persona medianamente versada en la materia no podría haber predicho razonablemente los efectos técnicos específicos de la composición reivindicada, por el contrario, dicha persona necesitaría recurrir a una extensa experimentación adicional para llegar a alguna conclusión en particular.”.

Se aclara que la evaluación de nivel inventivo se realiza mediante el enfoque del método problema solución. Siendo así se tiene que la primera etapa consistió en determinar el estado de la técnica más cercano el cual es 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 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 segunda etapa consistió en determinar la diferencia de la solicitud frente al estado de la técnica más cercano que consiste en seleccionar almidón de guisante o de frijol faba con un tamaño de partícula promedio entre 20 μm y 30 μm . Luego, la tercera etapa donde se define el efecto técnico causado y atribuible a la diferencia 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). Entonces, en la cuarta etapa de deducción del problema técnico objetivo se formuló así: ¿Cómo modificar la composición conocido 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 D2 que enseña al seleccionar un tamaño de partícula promedio entre 20 μm y 30 μm para el almidón nativo en una composición alimenticia. Así mismo, la selección de del almidón de guisante o de frijol faba es una modificación rutinaria que la persona versada en la materia estaría motiva a realizar puesto que presentan propiedades reológicas similares a la de los almidones de maíz o trigo empleados tanto en D2 y D3⁶. 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 D2 junto a conocimiento general sobre almidones, para así llegar al objeto de la reivindicación 1. Por lo cual se considera obvia.

Así entonces, el requisito de nivel inventivo no es superado según a las enseñanzas de D2 y D3, puesto que la combinación de la enseñanzas de estos dos documentos es suficiente para llegar a dicha materia. Así entonces, se mostró mediante el empleo de un método que utiliza la enseñanzas del estado de la técnica la obviedad de la solicitud.

El solicitante menciona que “5.1. Puesto que se ha dado respuesta a todas las objeciones formuladas por la Dirección de Nuevas Creaciones, solicito proceder al otorgamiento de la solicitud de patente.

5.2. De manera subsidiaria, y en caso de que su Despacho considere que se amerite una revisión adicional, solicito se requiera un examen de fondo adicional de conformidad con

⁶ Doublier, J. L. (1987). A rheological comparison of wheat, maize, faba bean and smooth pea starches. *Journal of Cereal Science*, 5(3), 247-262. Recuperado de [https://doi.org/10.1016/S0733-5210\(87\)80026-7](https://doi.org/10.1016/S0733-5210(87)80026-7)

Ref. Expediente N° NC2022/0002517

lo dispuesto en el numeral 1.2.2.5.1. del Título X de la Circular Única de la Superintendencia de Industria y Comercio.”.

Esta Oficina aclara que, una vez realizado el segundo examen de patentabilidad de la presente solicitud, no se considera necesario realizar un tercer examen, puesto que no fue necesaria una nueva búsqueda y es posible continuar el análisis con los documentos citados en el Oficio N° 16092 de 19 de septiembre de 2025, frente a los cuales el solicitante ya tuvo la oportunidad de exponer sus argumentos.

Ahora bien, aunque el solicitante tenía la oportunidad solicitar un nuevo examen de patentabilidad, según lo establece el literal d) del numeral 1.2.2.5.1. del Capítulo Primero del Título X de la Circular Única de esta Superintendencia, lo cierto es que no realizó el pago de la tasa establecida para ello, con lo cual no se entiende formulada solicitud alguna en ese sentido.

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

RESUELVE

ARTÍCULO 1: Denegar la patente de invención a la solicitud que entró en fase nacional en virtud del Tratado de Cooperación en Materia de Patentes (PCT), para la creación titulada:

**“COMPOSICIÓN DE CREMA ALIMENTICIA REDUCIDA EN AZÚCAR USANDO
ALMIDÓN DE GUISANTE NATURAL”**

ARTÍCULO 2: Notificar el contenido de la presente resolución a ROQUETTE FRERES advirtiéndole que contra ella procede el recurso de 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 29 de abril de 2026

LA SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO,



Firmado digitalmente
por: CIELO ELAINNE
RUSINQUE URREGO
Fecha: 29-04-2026
05:04:13 PM
Razón: Validez jurídica.
Ubicación: Bogotá,
Colombia.