

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 28095

Ref. Expediente N° 14198639

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

en ejercicio de sus facultades legales, en especial de las conferidas en el numeral 26 del artículo 3° del Decreto 4886 de 2011, y

CONSIDERANDO:

Que mediante Resolución N° 66656 de 13 de octubre de 2021, la Superintendencia de Industria y Comercio denegó patente de invención a la creación denominada: “SUCEDÁNEO DE MANTECA DE CACAO CON BAJO CONTENIDO DE ÁCIDOS GRASOS SATURADOS Y SU MÉTODO DE ELABORACIÓN”, con fundamento en el artículo 48 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, al considerar que el resultado del examen de patentabilidad fue desfavorable.

Que mediante escrito radicado en esta Entidad el 24 de noviembre de 2021 con el N° NC2021/0015805, encontrándose dentro del término establecido para el efecto, TEAM FOODS COLOMBIA S.A., interpuso recurso de reposición contra la citada Resolución con fundamento en los argumentos que a continuación se exponen:

Sobre la modificación al capítulo reivindicatorio.

La sociedad recurrente señala que bajo el radicado N° NC2021/0015805 se presentó una solicitud de modificación al capítulo reivindicatorio, conformado por 13 reivindicaciones, “(...) mediante el cual busca definir de manera más clara y precisa el objeto inventivo de la presente solicitud...” cuyas modificaciones corresponden a:

- Se dividió la materia reclamada en la antigua reivindicación 1, de tal forma que “(...) la nueva reivindicación 1 define el sucedáneo reclamado por los componentes específicos que la conforman, mientras que la nueva reivindicación 2 lo define por el perfil específico de ácidos grasos comprendidos por el mismo.”
- “Se incluyó la nueva **reivindicación 3** la cual define un ácido graso particular (aceite de girasol de alto contenido oleico), el cual encuentra sustento en los ejemplos de la descripción.”

Las demás reivindicaciones fueron reenumeradas y se ajustó su dependencia, “(...) de tal forma que ahora corresponden a las **reivindicaciones 4 a 13.**”

Sobre la claridad y concisión de la nueva materia reclamada.

Sobre las objeciones por falta de claridad y sustento descriptivo, la sociedad recurrente señala que la modificación realizada al capítulo reivindicatorio subsana dichas objeciones toda vez que “(...) la nueva reivindicación 1 define el sucedáneo que se pretende proteger con la presente solicitud mediante sus componentes esenciales y proporciones particulares de los mismos (...) Teniendo en cuenta lo anterior, no solamente se están definiendo de manera específica los componentes del sucedáneo reclamado, sino que además se realizó una limitación sustancial del aceite vegetal

Página 1 de 20

Ref. Expediente N° 14198639

presente en éste, de acuerdo con los ejemplos proporcionados por la descripción actualmente presentada.”

Con lo cual, considera que “(...) *las modificaciones realizadas sobre el capítulo reivindicatorio, es evidente que las reivindicaciones allegadas con el presente recurso definen la materia reclamada a partir de sus características técnicas esenciales de manera totalmente clara, concisa y con pleno sustento en las enseñanzas de la descripción, tal como lo establece el artículo 30 de la Decisión 486 de 2000.”*

Sobre el estudio de nivel inventivo.

En cuanto a la conclusión a la que llegó la Oficina sobre la falta de altura inventiva de la invención reclamada, la sociedad recurrente sostiene lo siguiente: “(...) ***las enseñanzas de los documentos D7 y D8, solas o en combinación, de ninguna manera anticipan o sugieren de manera obvia el sucedáneo de cacao o su método de obtención con todas y cada una de sus características técnicas, tal como se reclaman en el capítulo reivindicatorio adjunto con el presente memorial.***” – Negrilla y subrayado originales de texto-

La sociedad recurrente especifica el objeto de la presente invención, el cual “(...) se dirige a un sucedáneo de manteca de cacao caracterizado por la combinación de: una mezcla de grasas hidrogenadas e interesterificadas de aceites vegetales con o sin ácido láurico, la cual comprende aceite de palmiste o sus fracciones y/o aceite de coco y sus fracciones; un aceite vegetal que es aceite de alto contenido de ácido oleico; y una grasa estructurante, que comprende aceite desoja completamente hidrogenado, aceite de palma completamente hidrogenado o una mezcla de los mismos (...)” –Subrayado original de texto-

En lo que corresponde al método, la sociedad recurrente señala que “(...) *el método para la fabricación del sucedáneo comprende las etapas de: mezclar una grasa con ácido láurico y una grasa sin ácido láurico, hidrogenar e interesterificar dicha mezcla de grasas, mezclar dicha mezcla de grasa procesada con un aceite vegetal con un contenido de ácido oleico entre 45 y 65%, y mezclar, finalmente, con una grasa estructurante para formar el sucedáneo.*”

Con el fin de demostrar la altura inventiva de la invención, la sociedad recurrente explica las enseñanzas del estado de la técnica trasladado, así:

Sobre las enseñanzas del documento D7.

La sociedad recurrente indica que el documento divulga un proceso de producción de una grasa para panadería y repostería, la cual es hidrogenada y mezclada con una segunda grasa y asegura que, en contraste, la presente invención “(...) *comprende una grasa hidrogenada y, además, interesterificada, lo cual implica un diseño más elaborado de este componente. Además, la mezcla de grasas de la invención comprende aceite de palmiste o fracciones del mismo, opcionalmente aceite de coco, y aceite de palma o fracciones del mismo, en donde dichos aceites se encuentran definidos a unos porcentajes específicos. Adicionalmente, la mezcla de grasas se mezcla, posteriormente, con aceite rico en ácido oleico y una grasa estructurante, que puede ser aceite de soja o de palma completamente hidrogenado.*”

Ref. Expediente N° 14198639

La sociedad recurrente considera que en el análisis de patentabilidad se presenta una aproximación equivocada y asegura en relación con las enseñanzas del documento D7 lo siguiente: “(...) *de manera errónea la segunda grasa en D7 como enseñanzas tanto para el aceite vegetal rico en ácido oleico como para la grasa estructurante. En este sentido, la única forma en la que este análisis sería correcto es si en D7 se enseñara que dicha segunda grasa puede ser una mezcla de al menos dos componentes, no obstante, ese no es el caso.*”

Es decir, la sociedad recurrente sostiene que si bien el documento D7 sugiere el uso de “(...) *aceite de girasol y soja, estos aceites son mencionados como opciones dentro de un mismo componente de la composición (segunda grasa), en donde no se da cabida a interpretar que dicha grasa pueda ser una mezcla de varias grasas, por lo **que el documento D7 no sugiere que el aceite de girasol y el aceite de soja se encuentren de manera simultánea en la composición.*** Por lo tanto, es incorrecto afirmar que la referencia a la segunda grasa en D7 anticipa tanto al aceite rico en ácido [sic]oleico como a la grasa estructurante.” –Subrayado y negrita originales de texto-

En cuanto a la adición de una grasa estructurante, la sociedad recurrente señala que en la presente invención dicha grasa “(...) *debe ser aceite de soja o de palma altamente hidrogenados, considerando que los ácidos grasos saturados solidifican más fácilmente, lo cual contribuye con la estructuración de las grasas.*”, y afirma que en el documento D7 se explica que la segunda grasa es preferiblemente no hidrogenada.

Además, la sociedad recurrente señala que “(...) *el método divulgado por D7 involucra un proceso de hidrogenación de una primera composición grasa que comprende aceite de palma o fracciones del mismo y, de manera general, interesterificación de una grasa adicional, es decir, que la grasa principal de la composición divulgada no se interesterifica, solo se hidrogena. Además, al leer en detalle este documento, solamente se menciona la estearina de palma como grasa interesterificada*”, mientras que en “(...) *la presente solicitud enseña que la mezcla de grasas obtenida de mezclar aceite de palmiste, aceite de palma y opcionalmente aceite de coco, se somete tanto al proceso de hidrogenación como al proceso de interesterificación química o enzimática, antes de mezclarlo con los demás componentes de la composición.*”

En vista de lo anterior, la sociedad recurrente considera que en el análisis de nivel inventivo no se tuvieron en cuenta todas las diferencias existentes entre el documento D7 y la presente invención, “(...) *particularmente, las proporciones específicas de las grasas usadas en la mezcla, además del proceso de hidrogenación e interesterificación al que se somete la mezcla.*”

Sobre las enseñanzas del documento D8.

En lo que respecta a las enseñanzas del documento D8, la sociedad recurrente señala que este divulga “(...) *un sustituto de manteca de cacao con propiedades ideales para procesar chocolate con un contenido reducido de grasas trans, en donde el sustituto puede ser una grasa o un aceite de palma en combinación con una segunda grasa con base laurina que puede comprender aceite de palma, aceite de palmiste o fracciones de los mismos, en donde dichas grasas pasaron por un proceso de transesterificación e hidrogenación.*”

Ref. Expediente N° 14198639

Además, la sociedad recurrente señala que el documento D8 “(...) *no enseña el uso de una grasa adicional a la mezcla de aceite de palmiste y aceite de palma y, además, tampoco divulga las proporciones específicas de ácidos grasos saturados, trans e insaturados de la composición denegada. Por lo tanto, y en comparación con la invención reclamada, este documento falla en divulgar el aceite vegetal rico en ácido oleico y la grasa estructurante, así como en divulgar etapas que comprenden mezclar estos componentes, o componentes similares, con la mezcla de grasas hidrogenadas e interesterificadas.*”

Sobre la combinación de las enseñanzas de los documentos D7 y D8.

Con base en los lineamientos de la Guía para examen de solicitudes de patente de invención y modelo de utilidad, particularmente frente al examen de nivel inventivo, la sociedad recurrente señala que “(...) *es claro que el análisis presentado por ese despacho no realiza una adecuada evaluación de las diferencias existentes entre la invención denegada y las enseñanzas de los documentos D7 y D8. Asimismo, ese Despacho no presenta argumentos para demostrar que la persona normalmente versada en la materia encontraría suficientes indicaciones en estos documentos para llegar al sucedáneo reclamado y el método de fabricación del mismo (...).*”

Además, ese despacho se equivoca al decir que el documento D7 divulga la interesterificación de la mezcla de grasas hidrogenadas, pues este documento solamente menciona la interesterificación de la segunda grasa, la cual no ha sido previamente hidrogenada.

Por su parte, y tal como se mencionó anteriormente, el documento D8 no enseña el uso de otras grasas adicionales en la mezcla de grasas hidrogenadas e interesterificadas al aceite de palmiste y al aceite de palma, así como tampoco el uso de aceite vegetal de alto contenido de ácido oleico y de grasa estructurante.”

Sobre el presunto análisis en retrospectiva.

La sociedad recurrente considera que con base en las enseñanzas de los documentos D7 y D8, “(...) *la persona versada en la materia no esperaría que una composición obtenida de la combinación de estos dos documentos proporcionara un sustituto de manteca de cacao con las proporciones de ácidos grasos saturados, trans e insaturados, de acuerdo con la invención denegada.*”

La única forma en la que la persona versada en la materia podría usar las enseñanzas de los documentos citados para proponer la invención denegada sería si conoce de antemano el objeto de la misma, por lo tanto, es evidente que el examinador realizó un análisis retrospectivo de la invención, el cual no es ni adecuado ni aceptable para determinar el nivel inventivo de una solicitud.

Por otra parte, y pese a que D7 enseña porcentajes cercanos a los del sucedáneo de la invención, no es de esperar que, al realizar las modificaciones necesarias para obtener la composición reclamada se mantengan dichos porcentajes. Por su parte, el documento D8 no revela porcentajes cercanos a los de la invención, por lo que no resulta relevante para la obtención de este resultado.

Resolución N° 28095

Ref. Expediente N° 14198639

Este hecho es importante, pues la proporción de los distintos ácidos grasos dentro de la composición denegada es esencial para alcanzar la funcionalidad de la composición, relacionada con el porcentaje de grasa sólida en función de la temperatura.”

Con base en lo anterior, la sociedad recurrente considera que “(...) los documentos D7 y D8, por separado o en combinación, no enseñan, sugieren o anticipan de ninguna manera el sucedáneo de manteca de cacao y el proceso de fabricación del mismo con todas y cada una de sus características técnicas esenciales, por lo que la materia contenida dentro del capítulo reivindicatorio modificado es indudablemente inventiva, cumpliendo así con los requerimientos establecidos por la Decisión 486 de la Comunidad Andina en cuanto a la patentabilidad de una solicitud.”

Que mediante escrito radicado en esta Entidad el 29 de noviembre de 2021 con el N° NC2021/0016230, encontrándose dentro del término establecido para el efecto, C.I. SIGRA S.A., en calidad de sociedad opositora, interpuso recurso de reposición contra la citada Resolución con fundamento en los argumentos que a continuación se exponen:

Con base en las conclusiones a las que llego la Oficina al considerar que “(...) los argumentos presentados por la sociedad opositora si bien relacionan documentos del mismo campo tecnológico, ninguno de ellos, divulga de manera específica la materia reclamada en esta solicitud. Se aclara que la decisión tomada por esta Oficina, parte de otros documentos del estado de la técnica cercano (...) en este sentido se concluye que la Oposición presentada es infundada.”, la sociedad opositora considera que los documentos allegados por su parte, que junto con los trasladados por el examinador “(...) sirven para demostrar que la presente solicitud no es inventiva y, por lo tanto, no debería declararse infundada la oposición de la patente.”

Por lo que reitera que dichos “(...) documentos son relevantes y deberían tenerse en cuenta para el estudio de patentabilidad, del presente capítulo reivindicatorio o, en caso de futuras modificaciones, de cualquier capítulo reivindicatorio que se presente dentro de esta solicitud.

Conclusión

*En consecuencia, atentamente me permito solicitar a ese Despacho, se sirva **tener en cuenta los argumentos aquí expuestos** y con base en ellos, revocar la decisión contenida en la Resolución impugnada No. 66656, declarar fundada la oposición y negar el privilegio de patente solicitado en la solicitud en referencia.” –Negrilla original de texto-*

Que para resolver los recursos interpuestos, 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

La Oficina encuentra que el objeto evaluado en la presente solicitud corresponde a la obtención de un sustituto de manteca de cacao (CBS) con bajos contenidos de grasas saturadas y grasas trans, según el capítulo presentado el 29 de julio de 2021 con el radicado bajo el N° 14198639, caracterizado porque comprende:

Resolución N° 28095

Ref. Expediente N° 14198639

- a) entre 0,01% y 2% de ácidos grasos trans, en función de una cantidad total de ácidos grasos en el CBS;
- b) entre 35% y 60% de contenido de ácidos grasos saturados, en función de la cantidad total de ácidos grasos en el CBS que comprende:
 - entre 8% y 16% de contenido de ácido láurico,
 - entre 2% y 6% de contenido de ácido mirístico,
 - entre 9% y 15% de contenido de ácido palmítico, y
 - entre 14% y 21% de contenido de ácido esteárico;
- c) entre 40% y 65% de contenido de ácidos grasos insaturados que comprende:
 - entre 34 y 54% de contenido de ácido oleico,
 - entre 0,01 y 16% de contenido de ácido linoleico,
 - entre 0,01% y 8% de contenido de ácido linolénico;
- d) entre 30% y 55% de una mezcla de grasas hidrogenadas e interesterificadas de aceites vegetales con ácido láurico o sin ácido láurico que comprende:
 - entre 50% y 65% de aceite de palmiste o sus fracciones y/o aceite de coco o sus fracciones, en función del peso total de la mezcla de grasas,
 - entre 35% y 50% de un aceite de palma o sus fracciones, en función del peso total de la mezcla de grasas;
- e) entre 45% y 65% de una composición de aceite vegetal monoinsaturado y/o poliinsaturado que comprende uno o más de los siguientes aceites: aceite girasol, aceite de cártamo, aceite de colza, aceite de canola, de soja, girasol de alto contenido de ácido oleico, aceite de cártamo, aceite de colza, canola con alto contenido de ácido oleico, fracciones de palma, aceite de palma híbrido y aceite de oliva; y
- f) entre 0,01 y 6% de una grasa estructurante que incluye uno o más de: aceite de soja completamente hidrogenado y aceite de palma completamente hidrogenado;
- g) en donde el CBS tiene un contenido de grasa sólida de:
 - entre 35% y 60% a 10°C
 - entre 25% y 45% a 20°C
 - entre 10% y 30% a 30°C
 - entre 0,01% y 18% a 35°C
 - entre 0,01% y 10% a 40°C, y
- h) en donde el punto de fusión del CBS está entre 37 y 44°C.

Adicionalmente, la invención se relaciona con un método para fabricar el CBS que comprende:

- a) mezclar una grasa con ácido láurico entre un 50 a 65% y una grasa sin ácido láurico entre 35 a 50% en función del peso total de la mezcla de grasas,
- b) hidrogenar la mezcla de grasas hasta obtener un índice de yodo menor a 1 con una presión de hidrógeno de 30 psi, entre 150 y 180 grados Celsius y en presencia de catalizador de níquel,
- c) interesterificar químicamente la mezcla de grasas hidrogenadas, usando metóxido de sodio entre 90 y 110 grados Celsius y en presencia de catalizador de níquel,
- d) mezclar entre un 30 a 55% de la grasa interesterificada en la etapa (c) con un aceite vegetal de alto contenido de ácido oleico entre un 45 a 65%,
- e) mezclar la grasa obtenida en la etapa (d) con un 0,01 a 6% de una grasa estructurante para formar el CBS.

Ref. Expediente N° 14198639

Antecedentes administrativos

El caso bajo revisión corresponde a una solicitud tramitada con el radicado bajo el N° 14198639 del 09 de septiembre del 2014, requerida en una oportunidad durante la etapa de examen de patentabilidad, en virtud de las disposiciones normativas del artículo 45 de la Decisión 486, mediante el Oficio N° 6804 del 04 de mayo de 2021.

En dicho requerimiento de fondo, la Oficina elevó objeciones en relación con aspectos de claridad de la materia definida en el capítulo reivindicatorio, el sustento descriptivo, y por carecer de concisión. Por otro lado, la Oficina encontró que la invención carecía de nivel inventivo a la luz de las enseñanzas de los documentos D1 –US7947323- y D2 -KR100773195-.

En respuesta a dicho Oficio, la sociedad solicitante presentó un nuevo capítulo reivindicatorio conformado por 11 reivindicaciones, sin embargo, la Oficina 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 en virtud de las enseñanzas de los documentos D7 (D1) y D8 (D2), de conformidad con las prescripciones normativas del artículo 18 de la Decisión 486. De igual manera la Oficina ratifica las objeciones sobre la falta de claridad de la materia reclamada según lo señalado en el Oficio 6804.

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”.

Resolución N° 28095

Ref. Expediente N° 14198639

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”*6.

En el caso objeto de la presente revisión, la sociedad recurrente presenta junto al memorial del recurso un nuevo capítulo reivindicatorio bajo el radicado N° NC2021/0015805 del 24 de noviembre de 2021 con el fin de que sea considerado al decidir sobre la patentabilidad de la materia, esta Oficina encuentra que es correcto que:

- las características (a) - (c) de la antigua reivindicación independiente de producto (1) fueron eliminados de la nueva reivindicación 1 e incluidas en la nueva reivindicación 2,
- se incluyó una nueva reivindicación 3, la cual define que el aceite vegetal es un aceite de girasol de alto contenido de ácido oleico, lo cual se encuentra debidamente sustentado en la descripción de la solicitud, y
- las demás reivindicaciones no sufrieron modificaciones en su contenido, excepto en su reenumeración y ajuste por dependencia.

A la luz de lo anterior, 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 y se acompaña del pago de la tasa correspondiente por modificaciones voluntarias mediante factura N° 607645 del 24 de noviembre de 2021.

De lo anteriormente expuesto esta Oficina advierte que la nueva reivindicación 1 define el sucedáneo de manteca de cacao por referencia a la materia prima de entrada, en tanto que la reivindicación 2 hace referencia a la caracterización del producto final, como se entiende a continuación:

1. Un sucedáneo de manteca de cacao (CBS) caracterizado porque comprende:

- a) Entre 30% y 55% de una mezcla de grasas hidrogenadas e intereseterificadas a partir de aceites vegetales con ácido láurico o sin ácido láurico que comprende:
 - Entre 50% y 65% de aceite de palmiste o sus fracciones y/o aceite de coco o sus fracciones, en función del peso total de la mezcla de grasas,
 - Entre 35% y 50% de un aceite de palma o sus fracciones, en función del peso total de la mezcla de grasas;
- b) Entre 45% y 65% de una composición de aceite vegetal monoinsaturado y/o poliinsaturado en función del peso total del CBS, donde el aceite vegetal comprende 52% o más de ácido oleico como: aceite de colza con bajo contenido de ácido erúxico, aceite de canola, aceite de girasol de alto

Resolución N° 28095

Ref. Expediente N° 14198639

- contenido de ácido oleico, aceite de colza de alto contenido de ácido oleico, aceite de canola de alto contenido de ácido oleico, aceite de soja de alto contenido de ácido oleico, fracciones de palma, aceite de palma híbrido y aceite de oliva; y
- c) Entre 0,01% y 6% de una grasa estructurante que incluye uno o más de los siguientes aceites: aceite de soja completamente hidrogenado y aceite de palma completamente hidrogenado,
 - d) En donde el CBS tiene un contenido de grasa sólida de:
 - Entre 35% y 60% a 10°C
 - Entre 25% y 45% a 10°C
 - Entre 10% y 30% a 30°C
 - Entre 0,01% y 18% a 35°C
 - Entre 0,01% y 10% a 40°C
 - e) En donde el punto de fusión del CBS está entre 37 y 44°C

Por su parte, en la reivindicación 2 se caracteriza el CBS de la reivindicación 1 por referencia a su composición cuali-cuantitativa, el cual como se indicó líneas arriba aparentemente corresponde al producto final:

- a) Entre 0,01% y 2% de ácidos grasos trans, en función de una cantidad total de ácidos grasos en el CBS;
- b) Entre 35% y 60% de contenido de ácidos grasos saturados, en función de la cantidad total de ácidos grasos en el CBS, en donde el contenido de ácidos grasos saturados del CBS comprende:
 - Entre 8% y 16% de contenido de ácido láurico,
 - Entre 2% y 6% de contenido de ácido mirístico
 - Entre 9% y 15% de contenido de ácido palmítico, y
 - Entre 14% y 21% de contenido de ácido esteárico
- c) Entre 40% y 65% de ácidos grasos insaturados, en función de la cantidad de ácidos grasos en el CBS, que comprende:
 - Entre 34% y 54% de contenido de ácido oleico,
 - Entre 0,01% y 16% de contenido de ácido linoleico,
 - Entre 0,01% y 8% de contenido de ácido linolénico

Asimismo, en la reivindicación 8 se caracteriza el proceso para fabricar el CBS de cualquiera de las reivindicaciones 1 ó 2 por referencia a las etapas de transformación.

Claridad y concisión de las reivindicaciones

La sociedad recurrente intenta subsanar las no conformidades sustentadas en la Resolución impugnada con la presentación de una modificación, sin embargo, no le asiste razón cuando afirma que con ella supera todas las objeciones que motivaron la decisión definitiva sobre la no patentabilidad de la materia, en virtud de las disposiciones normativas del artículo 30 de la Decisión 486, por las razones que se exponen a continuación:

- En primer lugar, la caracterización de un producto terminado denominado sucedáneo de cacao (CBS), como el que se pretende en la reivindicación 1, se debe presentar en función de las proporciones finales de los ingredientes combinados, como resultado de la mezcla física y no por referencia a las proporciones de ácidos grasos saturados que presentan las materias primas de partida o de entrada;

Resolución N° 28095

Ref. Expediente N° 14198639

comoquiera que ellas van a ser procesadas y transformadas por vía de dos reacciones químicas secuenciales: i) hidrogenación y ii) interesterificación, antes de pasar a la combinación con un aceite vegetal monoinsaturado o poliinsaturado más la grasa estructurante.

Así, de la lectura de la reivindicación 1 se advierte que persisten las objeciones en relación con la manera como se caracteriza el producto terminado, el cual, no comprende el número de componentes enunciados desde los literales a) hasta el f) como se expuso en la Resolución impugnada, ahora literales a) hasta el c), según la modificación aceptada, sino que es el resultado de integrar una serie de proporciones para identificar algunos de los ácidos grasos presentes en las materias primas.

- En segundo lugar, en el pliego reivindicatorio modificado se plantea una reivindicación 2 que declara dependencia de la reivindicación 1. Para su lectura se deben integrar tanto las características esenciales de la reivindicación 1, como las enunciadas en la reivindicación dependiente.

No obstante, en el literal b) donde se define la proporción de ácidos grasos saturados, entre ellos: los ácidos láurico, mirístico, palmítico y esteárico, no es claro si se trata de aquellos que van a ser hidrogenados e interesterificados química o enzimáticamente, o corresponde a la proporción final de ácidos grasos libres saturados presentes en el producto terminado CBS.

- El nuevo literal a) de la reivindicación 1 de producto continúa presentando inconsistencias técnicas en su redacción, debido a que en la característica (a) del producto se menciona que el sucedáneo de manteca de cacao presenta *“entre 60% y 55% de una mezcla de grasas hidrogenadas e interesterificadas de aceites vegetales con ácido láurico o sin ácido láurico...”*—subrayado y negrilla fuera de texto—. Sin embargo, se entiende que la concentración de ácido láurico proveniente de la mezcla de grasas de partida comprende aceite de palmiste y aceite de palma en concentraciones que oscilan entre: 50% a 65% y 35 a 50% respectivamente como se leía en el antiguo literal d) de la reivindicación 1 y en la reivindicación dependiente 8.

Así, en primer lugar, la presencia de ácido láurico resulta optativa en los términos de la redacción propuesta, cuando se indica que “el aceite vegetal con o sin ácido láurico”. Sin embargo, de conformidad con lo que se describe en la Tabla 1, sobre el contenido de ácidos grasos presentes en los aceites vegetales a partir de los cuales se fabrica el sucedáneo de manteca de cacao, se vuelve constante la presencia de ácido láurico (C12:0) (Págs. 9 a 11 de la memoria descriptiva) en los aceites vegetales utilizados.

Tan es así que en la descripción de las modalidades particulares de la invención se indica que el aceite vegetal denominado sin ácido láurico contiene entre el 2%, 1% o menos y hasta 0,5% de ácidos grasos láuricos (C12) en función de la cantidad total de ácidos grasos en el aceite vegetal de partida (Pág. 20, líneas 11 a 18), por lo que para esta Oficina es claro que no existen modalidades sustentadas en las que el aceite vegetal de partida presente 0% de ácido láurico equivalente a señalar un aceite vegetal “sin ácido láurico”.

Ref. Expediente N° 14198639

De lo anteriormente expuesto esta Oficina encuentra que tanto en las reivindicaciones evaluadas como en el pliego allegado en etapa de recurso, se presentan inconsistencias técnicas en relación con la caracterización del producto terminado (CBS) por dos motivos: i) falta de sustento y ii) caracterización por referencia a las proporciones de ácido láurico presentes en el material de partida: aceite de palmiste y aceite de coco que presentan altas proporciones en ácido láurico, en tanto que en el caso del aceite de palma se presenta mayor porcentaje de ácido palmítico y oleico.

- La nueva reivindicación 8 presenta una falsa dependencia de las reivindicaciones 1 ó 2, comoquiera que se trata de una categoría diferente e independiente de la reivindicación de producto. Cabe señalar además, que en materia de patentes no existe la categoría de reivindicación de “Procedimiento definido por producto o por referencia a producto”, sino de producto caracterizado en función del procedimiento en campos específicos de algunas tecnologías.

Nuevamente, según la redacción de la reivindicación independiente de producto terminado CBS (1) y de procedimiento (6 y ahora 8), en lo que hace referencia a la mezcla de ácidos grasos con presencia de ácido láurico o sin ácido láurico, la recurrente señala que la mezcla es sometida a los procedimientos de hidrogenación e interesterificación enzimática/química.

Es conocido en el campo técnico que éstas reacciones modifican la composición cuali-cuantitativa de las grasas, de manera que luego de hidrogenar e interesterificar no hay cómo asegurar que siempre se logrará obtener un sucedáneo que comprenda entre 30 y 55%, al partir de una mezcla de grasa que presenta ácido láurico entre 50 a 65% y una grasa sin ácido láurico entre 35 a 50%, sin hacer referencia concreta y específica al origen de las grasas incluidas en la mezcla - reivindicación 6 que debe ser independiente -. Se debe tener en cuenta incluso que la mezcla puede ser reemplazada por un solo ácido graso que presente este perfil, y dicha indicación no correspondería a una característica técnica del producto final reclamado, sino del producto de partida que debe aparecer explícitamente definido en la reivindicación de procedimiento.

Como se indicó antes, en el literal a) de la nueva reivindicación 1 se especifica que la mezcla de grasas que componen el sucedáneo de cacao presenta entre 50% y 65% de aceite de palmiste o sus fracciones y/o aceite de coco y sus fracciones y entre 35% – 50% de un aceite de palma o sus fracciones, las cuales fueron además de hidrogenadas, interesterificadas, sin embargo, dichas características corresponden a la materia prima sin procesar, por tanto, no es consistente incluir dentro de la caracterización del producto terminado – final - la cantidad de materia prima que va a pasar por procesos químicos cuando esta información es propia del procedimiento para el que es necesario caracterizar la materia prima de entrada.

Adicional a ello, se reitera que el capítulo reivindicatorio no cumple con el requisito de sustento descriptivo, toda vez que la materia reivindicada no corresponde a una razonable generalización de la materia, esto particularmente en relación con el aceite vegetal que incluye múltiples posibilidades como aceite de girasol, aceite de cártamo, aceite de colza de bajo contenido de ácido erúico, aceite de canola, aceite de soja, aceite de girasol de alto contenido de ácido oleico, aceite de cártamo de alto contenido de ácido oleico, aceite de colza de alto contenido de ácido oleico, aceite de canola de

Ref. Expediente N° 14198639

alto contenido de ácido oleico, aceite de soja de alto contenido de ácido oleico, fracciones de palma, aceite de palma híbrido o aceite de oliva, sin embargo, en los ejemplos del capítulo descriptivo se presenta un único ejemplo en el cual la mezcla se realiza con aceite de girasol, sin que se hagan pruebas con las variedad de aceites tal y como se encuentra reclamado. Esto al tener en cuenta que dichas opciones de aceite vegetal presentan perfiles de ácidos grasos distintos, con lo cual, no habría certeza que todas las opciones deriven como resultado los porcentajes de grasa sólida en el CBS tal y como se encuentra reclamado en la característica definida en el literal d).

De acuerdo con el artículo 30 de la Decisión 486 las reivindicaciones definirán la materia que se desea proteger mediante la patente. Deben ser claras y concisas y estar enteramente sustentadas por la descripción, así las cosas y una vez revisado el contenido del capítulo reivindicatorio esta Oficina encuentra que las mismas no se ajustan con lo establecido.

Del resultado del análisis de Nivel Inventivo

Verificado el análisis de nivel inventivo presentado en la Resolución impugnada se observa que los documentos citados: US7947323 -D7- y KR100773195 -D8-, pertenecen al campo técnico de la invención y fueron publicados con anticipación a la fecha de prioridad reivindicada por la solicitud bajo estudio del 9 de marzo de 2012.

El objeto de la solicitud reclamado en la nueva reivindicación 1, se dirige a un sucedáneo de manteca de cacao (CBS) caracterizado por la combinación de: una mezcla de grasas hidrogenadas e interesterificadas a partir de aceites vegetales que presentan alto contenido o nulo de ácido láurico; un aceite vegetal que presenta alto contenido de ácido oleico; y una grasa estructurante, que comprende aceite de soja completamente hidrogenado, aceite de palma completamente hidrogenado o una mezcla de los mismos.

En este punto es importante resaltar que si bien en la característica (a) de la reivindicación 1 se menciona que la mezcla de grasas se encuentra entre 50% y 65% de aceite de palmiste o sus fracciones y/o aceite de coco o sus fracciones, en función del peso total de la mezcla de grasas, entre 35% y 50% de un aceite de palma o sus fracciones, en función del peso total de la mezcla de grasas, dicha característica no se considera una característica esencial del producto, toda vez que corresponde a la característica estructural de la materia prima, que como se indicó líneas arriba, es la caracterización previa de los materiales de entrada al proceso de hidrogenación e interesterificación, por lo tanto, no se puede considerar como una particularidad del producto terminado.

En lo que respecta al método, este se define por referencia a las etapas de: mezclar una grasa con ácido láurico y una grasa sin ácido láurico en concentraciones específicas, hidrogenar e interesterificar dicha mezcla de grasas, mezclar dicha mezcla de grasa procesada con un aceite vegetal con un contenido de ácido oleico entre 45% y 65%, y mezclar, finalmente, con una grasa estructurante para formar el sucedáneo.

Ahora bien, en cuanto a la aplicación del método problema solución, es indispensable revisar cada una de las etapas de dicho método tal y como se presentó durante el trámite administrativo, como sigue a continuación:

Ref. Expediente N° 14198639

Estado de la técnica más cercano a la invención

Esta Oficina encuentra que el documento D7 -US7947323- fue considerado el documento más cercano a la invención reclamada en la Resolución impugnada, toda vez que divulga un proceso de producción de una grasa para panadería y repostería, la cual puede ser empleada como un sucedáneo de manteca de cacao. Esta grasa está caracterizada porque contiene una cantidad de ácidos grasos *trans* inferior al 10% en peso respecto a la cantidad total de triglicéridos presentes en la grasa (reivindicación 43), en donde una primera grasa es hidrogenada y transesterificada la cual es mezclada con una segunda grasa en una proporción de 1-100% de dicha primera grasa y entre 99-0% en peso de la segunda grasa, teniendo la segunda grasa un contenido de ácidos grasos *trans* inferior al 10% en peso, la cual no es hidrogenada y es una fracción de palma o un aceite líquido (reivindicaciones 48 a 51).

Diferencia entre la invención y el documento más cercano

En cuanto a las diferencias entre la invención y el documento más cercano es importante precisar que si bien en la tabla 1 de la decisión impugnada se menciona que el documento D7 anticipa la característica técnica relacionada con la interesterificación de la mezcla de grasas hidrogenadas, al realizar la revisión detallada de la información que divulga dicho documento, la Oficina advierte que corresponde a una modalidad de los objetos divulgados y se trata de una grasa de recubrimiento para repostería, que tiene una combinación de dos grasas, donde la segunda grasa puede ser obtenida por una reacción de hidrogenación, posterior fraccionamiento y, por último, interesterificación o la combinación de 2 o más de estas etapas y operaciones (Col.9, líneas 8 a 16) pero resulta silenciosa, en cuanto a que a partir de una mezcla de ácidos grasos se lleven a cabo en serie estas reacciones químicas. Como consecuencia de lo anterior, resulta evidente que el documento D7 no divulga la mezcla de las grasas hidrogenadas inicial ni que esta pase por un proceso posterior de interesterificación - reorganización de los ácidos grasos en la posición a la que se enlazan a la estructura de glicerol para formar los enlaces éster en las moléculas de grasa-.

Por lo anterior, a instancia del recurso se pudo identificar que las diferencias técnicas entre la materia reclamada y el documento D7 radican tanto en la concentración de la composición de aceite vegetal monoinsaturado y/o poliinsaturado en función del peso total del CBS, como en la presencia de una grasa estructurante que incluye uno o más de los aceites de soja y aceite de palma completamente hidrogenados, por último, la proporción de grasa sólida teniendo en cuenta la temperatura y el rango del punto de fusión del CBS.

En conclusión, la Oficina encuentra que le asiste razón a la sociedad recurrente cuando afirma que en el análisis de nivel inventivo presentado en la Resolución recurrida no se tuvieron en cuenta todas y cada una de las diferencias existentes entre la presente solicitud y el estado de la técnica más cercano.

Sin embargo, la sociedad recurrente falla al intentar definir el producto terminado por referencia a la composición de los ácidos grasos que van a ser sometidos a reacciones previas, de acuerdo con el procedimiento, para llegar a obtener una serie de proporciones finales dentro del producto terminado. Esta Oficina considera pertinente llamar la atención de la sociedad recurrente en relación con el alcance de cada categoría inventiva que busca reivindicar, es decir, si pretende el derecho de

Ref. Expediente N° 14198639

exclusividad tanto sobre el producto terminado CBS, como sobre el procedimiento y sobre una serie de materias primas de entrada que se someten a transformaciones químicas, con el propósito de asegurar una proporción específica en ácidos grasos, en cuyo caso deberá presentar para cada categoría una reivindicación independiente y reformular las dependencias.

Efecto técnico asociado a la diferencia

Respecto de la identificación del efecto técnico atribuido a las diferencias antes advertidas, la Oficina considera pertinente señalar que el capítulo descriptivo carece de la información relativa a los ensayos técnicos llevados a cabo para asegurar que el sucedáneo reemplaza parcial o completamente la grasa usada convencionalmente para la producción de chocolate. No hay evidencia orientada a demostrar la presencia de un efecto técnico como consecuencia de la selección de la mezcla de aceites vegetales que presentan alto contenido en ácidos grasos saturados para someterlos a hidrogenación e interesterificación, con la posterior adición de un aceite vegetal mono o poliinsaturado, e incorporación de una grasa estructurante y por referencia final al contenido de grasa sólida y al parámetro de la temperatura de fusión del CBS.

Contrario a lo que señala la sociedad recurrente en cuanto a que se trataría de una restricción injusta delimitar las características técnicas a un modo de realización particular y reducir el alcance según la divulgación de la descripción, esta Oficina advierte que en la solicitud inicialmente presentada no existe evidencia técnica que además de ilustrar, conduzca a asegurar que el efecto se presenta bajo la protección que cubriría todas las alternativas que cobijan las reivindicaciones tal y como fueron modificadas en la etapa de recurso, es decir, bajo la perspectiva de la caracterización de un producto terminado como el CBS por referencia al perfil de ácidos grasos que puede contener una mezcla de aceites de origen vegetal, que a su vez son sometidos a reacciones de hidrogenación e interesterificación química y enzimática.

Problema técnico objetivo

A la luz de lo anterior, la Oficina ratifica que el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular en términos de una alternativa, tal y como se planteó en la Resolución impugnada. De manera que esta Oficina se aparta del argumento de la sociedad recurrente según el cual, una persona versada en la materia se vería desmotivada a incluir aceites altamente hidrogenados y una grasa estructurante para producir un sucedáneo de manteca de cacao a partir de las enseñanzas de los documentos disponibles en el estado de la técnica relacionado con la invención.

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

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.

Para tal efecto, es necesario hacer la revisión del documento complementario D8, como sigue a continuación.

Ref. Expediente N° 14198639

Enseñanzas del Documento Complementario D8:

La Oficina encuentra que la citada anterioridad divulga un sustituto de manteca de cacao con propiedades ideales para procesar chocolate que presenta un contenido reducido de grasas *trans*, el cual, contiene una buena proporción de aceite a base de láurica, consistente en ácidos grasos medios-bajos y aceite de palma (resumen), en donde la segunda grasa con base láurica que puede corresponder con aceite de palma, aceite de palmiste o fracciones de los mismos, en donde además dichas grasas pasaron por un proceso de hidrogenación y transesterificación (éster-éster).

Particularmente, el documento D8 divulga que la composición contiene de 40% a 60% en peso de aceite basado en laurina que tiene un contenido de ácidos grasos saturados de 85% a 100% y un contenido de ácidos grasos saturados de 12 átomos de carbono de 40% a 60%, y 40%-60% en peso de ácidos grasos saturados de aceite de palma con un contenido de 60%-80% y un contenido de ácidos grasos saturados de 50-75% que consta de 16 o más átomos de carbono y una composición de ácidos grasos de 70-85% del contenido total de ácidos grasos saturados y contenido de ácidos grasos saturados de 16 o más átomos de carbono. Se caracteriza por obtener una composición de aceite que tiene un contenido de ácidos grasos de 30-50% (Pág.5).

Además, revela que el método para producir un sustituto de la manteca de cacao que tiene un contenido reducido de ácidos *trans* utilizando la composición de aceite y grasa, decolora la composición de aceite y grasa, de acuerdo con la distribución en la composición de ácidos grasos presentes en el aceite y en la grasa obtenida por la mezcla de aceite y grasa a una temperatura comprendida entre 100°C a 140 °C. Después de la deshidratación, por un minuto se agrega 0,1% a 0,4% de un catalizador de reacción basado en el peso del aceite y se presenta una reacción de transesterificación. Cuando se completa dicha reacción de transesterificación, se enfría a una temperatura de 80-100°C y se inactiva el catalizador. El aceite obtenido en el primer proceso se calienta a una temperatura de 100 a 140°C bajo una presión de hidrógeno de 1 a 3 Bar. El proceso se caracteriza además porque incluye un segundo proceso de hidrogenación utilizando del 0,1 al 0,3 % en peso del catalizador de níquel que no ha sido utilizado (Pág.5).

De igual manera el documento D8 revela que el punto de fusión del sucedáneo de manteca de cacao se encuentra alrededor 35°C a 40°C y el contenido de ácidos grasos *trans* se encuentra alrededor de 40%, principalmente de ácido oleico.

A la luz de lo expuesto, es importante señalar que si bien el documento D8 revela algunas de las características reclamadas, es claro que no enseña el uso de una grasa adicional a la mezcla de aceite de palmiste y aceite de palma procesada, ni tampoco la adición de la grasa estructurante, así mismo, se advierte que dicho documento tampoco divulga las proporciones específicas de ácidos grasos saturados, *trans* e insaturados conforme a la composición reclamada. Por lo que sus enseñanzas se limitan a mencionar la mezcla de aceite de palmiste y de aceite de palma procesada inicial pero que resulta distinta de la empleada en la solicitud puesto que el procedimiento al que es sometida es de transesterificación, en tanto que en la solicitud se especifica que se trata de interesterificación.

Ref. Expediente N° 14198639

En lo que respecta al método reclamado en la reivindicación 8, al hacer una revisión de las características técnicas esenciales frente a las etapas y sus condiciones técnicas, la Oficina encuentra que el documento D7 no revela las siguientes características:

- La mezcla de las grasas ni sus proporciones.
- La etapa de interesterificar químicamente la mezcla de grasas hidrogenadas, bajo las condiciones técnicas.
- La mezcla de la grasa obtenida de la mezcla de la etapa d) con una grasa estructurante entre el 0,01 y el 6%

De igual manera que con la reivindicación de producto, la Oficina reitera que en el capítulo descriptivo no se encuentra evidencia de ensayos técnicos comparativos que demuestren un efecto técnico relacionado con las etapas de mezcla de las grasas hidrogenadas, la interesterificación posterior a la hidrogenación, la adición de un aceite vegetal con presencia de ácidos grasos mono o poliinsaturado y de una grasa estructurante.

Ahora bien, en cuanto a las enseñanzas del documento complementario D8, la Oficina advierte que sus enseñanzas resultan insuficientes para anticipar todas y cada una de las diferencias encontradas, al no revelar la etapa de interesterificación con sus condiciones técnicas por lo que no se trataría de un documento complementario que conduzca a la persona versada en la materia a derivar los elementos esenciales de la invención, si bien hace referencia a una etapa de transesterificación, esta no se puede equiparar a la de interesterificación a la que hace referencia la solicitud, por tanto, tampoco revela las condiciones técnicas a las cuales deba llevarse a cabo. Ni tampoco revela la etapa final de mezcla de la grasa obtenida en la etapa d) con una grasa estructurante.

Como consecuencia de lo anterior, y teniendo en cuenta todas las diferencias advertidas en el presente documento, la Oficina encuentra que las enseñanzas del estado de la técnica trasladado, documentos D7 y D8, por medio de los cuales se denegó la presente solicitud, resultan insuficientes para que la persona versada en la materia pueda derivar de manera obvia la materia reclamada, al no encontrar motivación o sugerencia razonable para anticipar cada una de las características técnicas tanto del producto como del método.

Sobre el presunto análisis en retrospectiva.

A la luz de lo expresado y advertido en los párrafos anteriores, la Oficina encuentra que una persona versada en la materia no lograría derivar de forma obvia y evidente los elementos esenciales de la invención a partir de la pareja documental citada: D7 y D8, razón por la cual no queda demostrado el incumplimiento del requisito de nivel inventivo previsto en el artículo 18 de la Decisión 486.

No obstante lo anterior, esta Oficina se aparta de la opinión de la sociedad recurrente cuando asegura que el análisis presenta un velo de retrospectividad, en contraste considera pertinente reiterar que el hecho de que los documentos citados no permitan derivar el conjunto de características esenciales de la invención no es razón suficiente para asegurar que el examinador intentó anticipar cada característica de forma individual e independiente intentando armar la invención y sin hacer el ejercicio de ubicarse en el momento en el que la invención no era conocida. Lo que ocurre en el



Ref. Expediente N° 14198639

presente caso es que aun cuando los documentos pertenecen al campo técnico de la invención y se trata de publicaciones anteriores a la fecha de prioridad reivindicada, resultan silenciosos frente a algunos de los elementos esenciales que se integran alrededor de las reivindicaciones de producto y procedimiento.

Si bien le asiste razón a la sociedad recurrente cuando asegura que los documentos D7 y D8, solos o en combinación, no enseñan, ni sugieren todas y cada una de las características técnicas esenciales ni del producto ni del método reclamados, a la luz de la modificación del capítulo reivindicatorio y en aras de garantizar el debido proceso y un procedimiento de examen en el que se verifique la recuperación de los documentos del estado de la técnica más cercanos a la invención, es indispensable remitir el expediente a la etapa del examen de fondo prevista en el artículo 45 de la Decisión 486, con el propósito de que se evalúen las reivindicaciones de producto 1 y 2, con las previsiones indicadas líneas arriba, en cuanto que se intenta reivindicar un producto terminado por referencia al procesamiento previo realizado sobre materias primas que se caracterizan de entrada por la presencia de una serie de ácidos grasos saturados que se someterán a reacciones de hidrogenación e interesterificación.

Sobre los argumentos de la sociedad opositora.

Respecto a los documentos citados por la sociedad opositora, la Oficina se permite señalar que estos fueron valorados durante el trámite administrativo encontrando, desde el inicio de la etapa de examinación, tal como se evidencia en el Oficio N° 8683 del 26 de agosto de 2016 y en los demás que conforman la actuación administrativa desplegada en el presente caso, que aunque corresponden al mismo campo técnico de la presente solicitud, ninguno de ellos, divulga de manera específica la materia reclamada en esta solicitud, toda vez que no divulgan el perfil lipídico del sucedáneo de manteca de cacao ni tampoco el método para su obtención, tal como se evidencia a continuación.

En el documento 1¹ referenciado por la sociedad opositora se muestra que debido a la gran demanda que se presenta en el área de confitería, existen diferentes alternativas para reemplazar la manteca de cacao, entre ellas sustitutos de manteca de cacao láuricos, sustitutos de manteca de cacao no láuricos y equivalentes de manteca de cacao. En cuanto a los CBS, dicho documento menciona que consisten en fracciones de aceites hidrogenados de soja, algodón, maíz, maní, azafrán y girasol, cuyo proceso incrementa considerablemente el contenido de sólidos. Cuyo punto de fusión es de 14°C (Pág.161), con lo cual es claro que este documento no sugiere ni el producto ni el proceso reclamado.

En el documento 2² se afirma que en los sustitutos de manteca de cacao láuricos predominan los ácidos láurico y mirístico, cuya principal fuente son aceite de palmiste y aceite de coco.

¹Shukla, V.K.S. Chocolate- the chemistry of pleasure. INFORM Vol. 8, N° 2 (February 1997) pag. 159-161.

²Yamada, K., Ibuki, M., McBrayer, T. Cocoa Butter, Cocoa Butter Equivalents and Cocoa Butter Replacers, in Healthful Lipids, editores Akoh, C.C. – Lai, O. AOCS Press 2005 page. (642-648, 171)

Ref. Expediente N° 14198639

En el documento 3³ se habla acerca de recomendaciones para disminuir el colesterol total en sangre y lipoproteínas de baja densidad, entre las que se encuentran no sólo disminuir el contenido de grasa, sino también aumentar la cantidad de ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados en la dieta.

El documento 4⁴, es un informe encargado por la Agencia de Estándares Alimenticios (FSA) con el fin de lograr su objetivo de reducir la ingesta promedio de grasas saturadas del nivel actual de 13.4% por debajo de 11% para el 2010. En dicho informe se plantea la alternativa el reemplazo de las grasas saturadas con por ejemplo cis-insaturadas, con carbohidratos o con saturadas saludables (Pág.17). En la sección de chocolate y su elaboración se hace mención al contenido de grasas saturadas y la cantidad permitida por legislación de la cantidad de grasa vegetal 5%. Donde dichas grasas son normalmente fracciones que son ricos en triglicéridos con alto punto de fusión (Pág.51), sin que se haga mención al CBS tal y como se encuentra reclamado ni a su proceso de obtención.

En el documento 5⁵ se menciona que la composición de ácidos grasos de grasas y aceites controla su funcionalidad y perfil nutricional. Equilibrar los dos puede ser difícil, porque a menudo son diametralmente opuestos, y las grasas menos saludables a menudo brindan la funcionalidad más deseable. Esto desafía a los diseñadores de productos en aplicaciones donde la grasa influye directamente en el rendimiento y vida útil del producto.

En la sección de manipulación de ácidos grasos (Pág.3), dicho documento revela que las técnicas especializadas de hidrogenación parcial reducen los ácidos grasos poliinsaturados y minimizan la formación de ácidos grasos *trans*. La interesterificación es un proceso que cambia los ácidos grasos dentro de la molécula de aceite, rediseñando su arquitectura. “Esto puede mejorar las propiedades de fusión y la funcionalidad”, dice Daniels. “La interesterificación proporciona un medio para conferir un perfil de fusión deseado a una mezcla de aceite y grasa, sin el uso de hidrogenación parcial, que crea ácidos grasos *trans*. “Específicamente, Daniels continúa, “un aceite líquido se mezcla físicamente con un agente estructurante totalmente hidrogenado, se introduce en un recipiente de purificación de aceite, se reorganiza enzimáticamente en las posiciones 1 y 3 de ácidos grasos en la columna vertebral del glicerol y se coloca en su forma final a través del uso de un intercambiador de calor de superficie rascada. Estas mantecas se desarrollaron como reemplazo directo de las mantecas tradicionales parcialmente hidrogenadas. La línea de ingredientes se emplea comercialmente en pasteles, galletas, tortillas, masas para pasteles, alimentos preparados, aplicaciones para freír donas y más.

³Karupaiah, T., Noor, M. I., Sundram, K. Dietary Fatty Acids and Their Influence on Blood Lipids and Lipoproteins, in Healthful Lipids, editores Akoh, C.C. – Lai, O. AOCS Press 2005 page. (171-196).

⁴Talbot, G. Independent advice on possible reduction for saturated fat in products that contribute to consumer intakes (November 2016). <http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/reductions.pdf> Acceso 10 Octubre de 2014. Pag (18-19, 28-29)

⁵Fat's Balancing Act", Donna Berry, septiembre 2011.

Resolución N° 28095

Ref. Expediente N° 14198639

Si bien dicho documento puede sugerir la interesterificación de grasas, no menciona ni el CBS tal y como se encuentra reclamado, ni tampoco las etapas del método reclamado.

Finalmente, el documento D6⁶ menciona productos de palma con alto contenido oleico, en donde se proporciona una descripción de dichos productos que son obtenidos a partir de aceite de palma oleico mejorado con componentes de alto contenido de ácido oleico, seguido de fraccionamiento usando un proceso patentado. Dicho documento además presenta la composición de dichos aceites de palma con alto contenido oleico.

A la luz de lo anterior, la Oficina reitera que la información contenida en los documentos aportados por la sociedad opositora, aunque sugiere características puntuales sobre ácidos grasos o procesos químicos como la interesterificación, resultan igualmente insuficientes al momento de combinarlos con alguno de los documentos trasladados durante el trámite para demostrar la obviedad de la materia reclamada. Como consecuencia, no es posible acceder a las pretensiones de la sociedad opositora. De igual manera, es del caso señalar que el uso de más de dos documentos considerados como estado de la técnica en el análisis de nivel inventivo es un inicio de altura inventiva.

Finalmente, se reitera que aunque la invención no se deriva a partir de la combinación de la pareja documental D7 y D8 trasladada durante el trámite administrativo, la Oficina no coincide con la sociedad recurrente en cuanto a que el nuevo capítulo reivindicatorio es patentable, esto debido a que no cumple con el requisito de claridad ni suficiencia descriptiva, y también se encuentra necesario verificar si en el estado de la técnica existen divulgaciones calificadas alrededor de sucedáneos de manteca de cacao, sus procesos de hidrogenación e interesterificación, y procesos para elaborar dichos productos.

Por tanto, en consideración a la garantía constitucional del debido proceso y de una adecuada aplicación del procedimiento de examen previsto en el mismo cuerpo normativo, resulta del caso revocar el acto administrativo por medio de la cual se denegó el derecho de exclusividad que otorga la patente de invención, con el fin de que se evalúe nuevamente la patentabilidad de la materia ahora reclamada.

De acuerdo con lo anteriormente expuesto, encuentra esta Superintendencia procedente remitir la solicitud a la etapa procedimental correspondiente, con el propósito de que se disponga todo lo relacionado con el correspondiente estudio de patentabilidad.

Con fundamento en las anteriores consideraciones,

⁶High Oleic Palm-Based Product, Muhamad Roddy Ramli; Siew Wai Lin, CheahKienYoo y ElinaHishamuddin, junio de 2007.

Resolución N° 28095

Ref. Expediente N° 14198639

RESUELVE

ARTÍCULO 1: Revocar la Resolución N° 66656 de 13 de octubre de 2021, por medio de la cual se denegó patente de invención a la creación titulada: "SUCEDÁNEO DE MANTECA DE CACAO CON BAJO CONTENIDO DE ÁCIDOS GRASOS SATURADOS Y SU MÉTODO DE ELABORACIÓN", de acuerdo con las razones anteriormente expuestas.

ARTÍCULO 2: Remitir el trámite a la Dirección de Nuevas Creaciones con el fin de disponer la continuación del trámite, que para todos los efectos legales es el examen de fondo de la solicitud.

ARTÍCULO 3: Notificar el contenido de la presente Resolución a TEAM FOODS COLOMBIA S.A. en calidad de Solicitante y a CI Sociedad Industrial de Grasas Vegetales SIGRA S.A., en calidad de Opositora, advirtiéndoles que contra ella no procede recurso alguno.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Bogotá D.C., a los 11 de mayo de 2022

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO,