

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No: 55436

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad.PCT/10-081459

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:

PRIMERO: Que mediante escrito radicado en esta Superintendencia el 06 de julio de 2010, con el N° 10-081459-00000-0000, por la(s) sociedad(es) Raisio Nutrition Ltd., entró a fase nacional la solicitud de patente de invención titulada "UNA BEBIDA SALUDABLE Y UN MÉTODO PARA MEJORAR LA ESTABILIDAD DE UNA BEBIDA", que corresponde a la solicitud internacional PCT/FI2008/000139 del 05 de diciembre de 2008.

SEGUNDO: Que el extracto de esta solicitud fue publicado en la Gaceta de la Propiedad Industrial N° 632 del 20 de septiembre de 2011, sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

TERCERO: Que realizado el examen de fondo mediante Oficio N° 360, notificado por fijación en lista el 22 de enero de 2013, se requirió a la 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.

CUARTO: Que la solicitante mediante escrito radicado bajo el N° 10-081459-00008-0000 del 18 de abril de 2013, respondió oportunamente el requerimiento formulado y presentó nueva(s) reivindicación(es) 1 a 18 que reemplaza(n) las originalmente presentadas, atendiendo de esta manera las observaciones efectuadas en el examen de fondo. Se aceptó el nuevo capítulo reivindicatorio presentado, como quiera que se ajusta a las prescripciones contenidas en el artículo 34 de la Decisión 486.

QUINTO: 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."

SEXTO: Que las reivindicaciones 1 a 18, no cumplen con el requisito de nivel inventivo. Lo anterior, de acuerdo con las siguientes consideraciones:

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No: 55436

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad.PCT/10-081459

6.1. Objeto de la invención

El problema planteado en esta solicitud consiste en la falta de estabilidad de las bebidas a base de avena. Para resolver este problema técnico la solicitud en estudio proporciona una bebida que comprende jugo de baya, agua y material a base de avena.

6.2. Determinación del estado de la técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 5 de diciembre de 2007, que corresponde a la fecha de presentación de la solicitud de la cual se invoca prioridad.

Consultadas las fuentes de información con que se cuenta, se encontró (encontraron) el (los) siguiente(s) documento(s) que anticipa(n) el objeto de esta solicitud:

Ítem	Documento	Título	Fecha de Publicación
D1	US 6168821 B1	"Glucan containing nutritional product and method of making the same"	2/Enero/2001
D2	WO 03075683	"Enzymatic treatment of cereals and oat product with increased glucose and B-glucan content"	18/Septiembre/2003
D3	EP 1551234 A1	"Breakfast cereals with decreased soaking and method for decreasing soaking of breakfast cereals"	13/Julio/2005

El documento D1¹ divulga una bebida de frutas o vegetales con valor nutricional, la bebida incluye la adición de fibra natural, glucanos y un agente saborizante para la bebida. Los glucanos son derivados de granos naturales tales como avena. El agente saborizante incluye un saborizante de vainilla. El pH de la bebida es de 3.7 a 7 (resumen).

El documento D2² divulga un método para tratar cereales específicamente un método de tratamiento enzimático de cereales para la producción de almidón modificado. En el método se emplea el almidón proveniente de avena y con él se incrementan los contenidos de glucosa y B-glucano. La presente invención también se refiere a alimentos que comprenden

1 http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/originalDocument?CC=US&NR=6168821B1&KC=B1&FT=D&ND=3&date=20010102&DB=EPODOC&locale=en_EP

2 http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/originalDocument?CC=WO&NR=03075683A1&KC=A1&FT=D&ND=3&date=20030918&DB=EPODOC&locale=en_EP

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No: 55436
Por la cual se deniega una patente de invención

Rad.PCT/10-081459

dicho almidón modificado (resumen).

El documento D3³ divulga cereales para el desayuno los cuales son saludables por los ingredientes adicionados (resumen).

6.3. Nivel Inventivo.

Según lo dispuesto en el artículo 18 de la Decisión 486: *“Se considerará que una invención tiene nivel inventivo, si para una persona del oficio normalmente versada en la materia técnica correspondiente, esa invención no hubiese resultado obvia ni se hubiese derivado de manera evidente del estado de la técnica”.*

En el presente caso, la bebida reclamada en la solicitud no tiene nivel inventivo, teniendo en cuenta que la reivindicación 1 se refiere a: *“Una bebida que comprende jugo de baya, agua y material a base de avena, cuyo material a base de avena contiene opcionalmente almidón, en donde la cantidad de material a base de avena es de 3 a 30% por peso, la cantidad de jugo de baya es de 5 a 40% por peso (...)”* (Ver pág. 5 del radicado N° 10-081459-00008-0000)

La siguiente tabla presenta la comparación entre las características técnicas esenciales de la solicitud estudiada, mencionadas en la reivindicación 1, y las reveladas en el (los) documento(s) D1, D2 y D3 que representa(n) el estado de la técnica:

Tabla 1

Características esenciales	D1	D2	D3
Una bebida que comprende	Jugo vegetal o de fruta que contiene	Producto alimenticio a base de avena	Cereales para el desayuno a base de avena
Material a base de avena de 3 a 30% por peso en forma de suspensión	La bebida contiene almidón de avena, en un contenido de 5 a 50%. (Col.2, líneas 3 a 23).	El producto es almidón modificado de avena empleado en alimentos. (Pág. 4, líneas 5 a 25).	Los cereales contienen hojuelas de avena (Reivindicaciones 1 a 5).
Jugo de baya de 5 a 40% por peso	El jugo se encuentra en		

3 [http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/originalDocument?](http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/originalDocument?FT=D&date=20080319&DB=EPODOC&locale=en_EP&CC=EP&NR=1551234B1&KC=B1&ND=4)
FT=D&date=20080319&DB=EPODOC&locale=en_EP&CC=EP&NR=1551234B1&KC=B1&ND=4
Página 3 de 8

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No: 55436
Por la cual se deniega una patente de invención

Rad.PCT/10-081459

	una cantidad de 1 a 20% en peso (Col. 7, líneas 10 a 25).	No divulga	No divulga
El jugo de baya se selecciona de jugo de baya de espino amarillo, jugo de arándano rojo, jugo de arándano, jugo de grosella roja, jugo de mirtilo, jugo de baya negra, jugo de aronia y mezclas	El jugo proviene de bayas de todos los tipos, grosellas, entre otros (Col. 3, líneas 36 a 40).	No divulga	No divulga
La bebida tiene una viscosidad de 700 mPas, preferentemente 500 mPas, más preferentemente 300 mPas, aún más preferentemente 200 mPas y más preferentemente 100 mPas.	No divulga	viscosidad de al menos 18 cP a alrededor de 18 cP a alrededor de 25 cP. (Pág. 4, líneas 5 a 25).	No divulga
El material a base de avena comprende almidón de 0 a 40% por peso seco, preferentemente de 0 a 30%.	El material de avena contiene glucanos por encima del 10% (Col. 5, líneas 46 a 50)	Mínimo 2% de glucanos. (Pág. 4, líneas 5 a 25).	No divulga
La cantidad de almidón en la bebida es de 0 a 2% .	La cantidad de almidón en la bebida es de 0,5% (Col. 5, líneas 59 a 62)	No divulga	No divulga
La bebida adicionalmente comprende esteroides de origen vegetal, estanoles de origen vegetal , ácidos grasos n-3, fibras dietéticas, probióticos, vitaminas, minerales o mezclas de estos.	La bebida contiene vitaminas y/o minerales. (Col.2, líneas 3 a 23).	No divulga	Los cereales comprenden estanoles de plantas y fibra dietaria (reivindicación 8).
La bebida contiene éster de esteroles de origen vegetal y/o éster de estanol de origen vegetal en una cantidad de 0, 1 a 10%.	No divulga	No divulga	cereales comprenden desde 2,2 a 25% en peso de esteroides de esteroides de plantas. (reivindicación 6 y

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No: 55436

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad.PCT/10-081459

La bebida además contiene aceite que tiene un contenido de ácido graso de al menos 5% de ácidos grasos n-3.	No divulga	No divulga	7).
			al menos el 10% de esteres de ácidos grasos de esteroides y de esteres de ácidos grasos de estanoles (reivindicación 6 y 7).

Los documentos D1, D2 y D3 se consideran el estado de la técnica cercano a la invención definida en la reivindicación 1 porque divulgan productos alimenticios a base de avena.

El documento D1 revela un jugo vegetal o de fruta el cual incluye un derivado de cereal. El derivado de cereal incluye proteínas solubles, almidones, aminoácidos, minerales y/o vitaminas, el derivado de cereal incluye glucanos, estos son almidones modificados y proteínas. El origen del glucano puede ser de cereales tales como avena, trigo, arroz. Particularmente los glucanos son derivados de avena (Col. 2, líneas 3 a 23). Los jugos de la invención provienen de bayas de todos los tipos, grosellas, albaricoque, ciruelas, duraznos, cerezas, manzanas, peras, naranjas, mandarinas, entre otros (Col. 3, líneas 36 a 40).

El documento D2 revela un proceso para modificar almidón en cereales, tales como avena, este es un proceso enzimático. Los almidones modificados comprenden al menos 2g/100g de DS (por ejemplo al menos 2,5 de sólidos secos) de glucosa y B-glucanos. El almidón de avena modificado puede estar en forma de avena líquida, la cual tiene una viscosidad de al menos 18 cP a alrededor de 18 cP a alrededor de 25 cP.

El documento D3 revela cereales para el desayuno que permanecen crujientes al adicionar el líquido, estos cereales comprenden desde 2,2 a 25% en peso de esteres de esteroides de plantas, comprenden 5 a 50% en peso de azúcar. Los cereales para el desayuno contienen esteres de esteroides de plantas comprenden de 0 a 100% en peso, preferiblemente al menos del 90%, más preferiblemente al menos 50% y más preferiblemente al menos el 10% de esteres de ácidos grasos de esteroides y de esteres de ácidos grasos de estanoles (reivindicaciones 6 y 7). Los cereales contienen del 10 al 60% de fibra dietaria (reivindicación 8).

La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 1 y la bebida de D1 consiste en la viscosidad de la bebida y la presencia de esteroides vegetales y ácidos grasos

El efecto que logra el incluir la presencia de esteroides vegetales y ácidos grasos es que

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No: 55436

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad.PCT/10-081459

aumenta el valor nutricional del producto alimenticio y el efecto que logra incluir el rango de viscosidad es que proporciona mayor estabilidad a la bebida nutricional.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: "cómo modificar la bebida conocida en D1 para aumentar su estabilidad y valor nutricional".

Sin embargo, el rango de viscosidad para la bebida a base de avena esta divulgado en el documento D2 que se refiere a suspensiones de almidón que contiene glucanos provenientes de avena y la adición de esteroides vegetales y ácidos grasos a cereales de avena se había divulgado en el documento D3.

En consecuencia, la persona del oficio normalmente versada en la materia, incluiría el rango de viscosidad y la adición de esteroides y ácidos grasos de los documentos D2 y D3, en la divulgación del documento D1 para llegar así al objeto de la reivindicación 1 de la solicitud. Por lo cual se considera obvia ..

Puesto que las reivindicaciones dependientes 2- 15 no mencionan características inventivas adicionales tampoco se pueden considerar inventivas.

El método presentado en las reivindicaciones 16 a 18 para mejorar la estabilidad de la bebida corresponde a la preparación de la composición y describe una mezcla convencional de los componentes de la composición objeto de la solicitud. Por lo cual no presenta características técnicas que la diferencien de una mezcla convencional.

La solicitante argumenta en su oficio bajo el radicado No 10-081459-00008-0000, que el método presentado en la solicitud pretende mejorar la estabilidad de una bebida que comprende un componente basado en avena. Este método consiste en una mezcla del componente basado en avena, con agua y bayas de sabores fuertes. Por lo tanto el método reclamado si presenta unas etapas.

Frente a este argumento esta Superintendencia se permite aclarar a la solicitante que la objeción realizada en el oficio 360, con respecto a las reivindicaciones de método se basaba en que el método era caracterizado por medio de los componentes y proporciones en las que estos se encontraban en la composición, lo cual no era correcto ya que los métodos son definidos por las etapas que los constituyen.

Con respecto al argumento de la solicitante en el cual hace referencia a la comparación

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No: 55436

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad.PCT/10-081459

realizada entre las características técnicas de las bebidas a base de avena reveladas en D1 (contenidos de almidón de avena entre 5 y 50%) y los contenidos de almidón presentados en la reivindicación 1 que corresponden entre 0 a 2,5%, cuyo rango es menor y no se encontraría dentro del rango descrito en D1. Esta Superintendencia aclara a la solicitante que dentro de los ejemplos presentados en el capítulo descriptivo, en los que se desea demostrar la estabilidad de las bebidas reclamadas, no se encuentran las proporciones enunciadas en la reivindicación 1 del capítulo reivindicatorio allegado con la respuesta cuya radiación corresponde al No 10-081459-00008-0000.

Ya que si se observan las tablas 1, 3, 4, 5 y 6, presentan bebidas con material a base de avena de 7.7%, y las otras proporciones en las cuales podría estar dicho material no se presentan, por lo tanto no es posible establecer que la estabilidad de las bebidas de avena reclamadas en la solicitud van a poseer altura inventiva frente a las bebidas de avena reveladas en D1.

Se le aclara al solicitante que el propósito del documento D1 es demostrar que las bebidas a base de avena con bayas ya habían sido previamente divulgadas en el estado del arte y el hecho de que se presenten todos los tipos de bayas y en la solicitud se presenten algunas bayas específicamente, no indica que exista una altura inventiva frente al estado de la técnica, ya que resultaría obvio para una persona de nivel medio versada en la materia, el hecho de seleccionar algunas bayas y esperar un resultado positivo ya que en la anterioridad D1 se había reportado un efecto técnico inesperado con cualquier baya.

Finalmente la solicitante argumenta que, el objetivo de D1 es preservar los b-glucanos mientras que en la solicitud el objetivo es degradar parcialmente los b-glucanos. Ante esta afirmación se aclara a la solicitante que los b-glucanos son un grupo muy amplio de compuestos con diferentes características de viscosidad, por lo que no es posible adjudicarle como un efecto inesperado la estabilidad de las bebidas a base de avena, a dicho grupo de compuestos. Más aún cuando no existen ensayos fisicoquímicos que así lo demuestren.

En conclusión, teniendo en cuenta que los argumentos de la solicitante no desvirtúan de manera alguna las objeciones a la patentabilidad ya sustentadas, el Superintendente de Industria y Comercio,

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: Denegar la patente de invención a la creación titulada “UNA BEBIDA SALUDABLE Y UN MÉTODO PARA MEJORAR LA ESTABILIDAD DE UNA BEBIDA”.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No: 55436

Por la cual se deniega una patente de invención

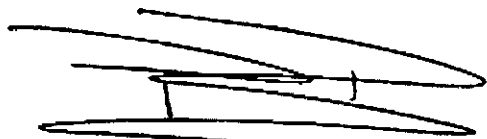
Rad.PCT/10-081459

ARTÍCULO SEGUNDO: Notificar el contenido de la presente resolución a la(s) sociedad(es) Raisio Nutrition Ltd., entregándole(s) copia de la misma y advirtiéndole(s) que contra ella(s) procede el recurso de reposición, ante el Superintendente de Industria y Comercio, el cual podrá ser interpuesto en el momento de la notificación o dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a ella.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Bogotá D.C., el 18 Sep 2013

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO,



PABLO FELIPE ROBLEDO DEL CASTILLO

Doctor(a)
MAURICIO JARAMILLO C.
jbenoit@gpzlegal.com
mjaramillo@gpzlegal.com

Elaboró: Andrea Del Pilar Mojica Cortes ✓
Revisó: Gloria Jacqueline Alfonso Roza ✓
Revisó: Jose Luis Salazar Lopez ✓
Aprobó: Jose Luis Londoño Fernandez ✓