

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO	
RAD: 10-81459- -7	FECHA: 2013-01-16 17:01:15
DEP: 2020 DIRECCION DE NUEVAS CREACIONES	EVE: 378 FASE NACIONAL INCLUIDO CAPITULO I
TRA: 11 PCT-PATENTE DE INVENCION CAPITULOS I Y II	FOLIOS: 7
ACT: 519 PRESENTACION	

DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES

2020
Bogotá, D.C.,

Abogado(a)/Señor(a)
MAURICIO JARAMILLO CAMPUZANO
MJARAMILLO@GPZLEGAL.COM

Asunto: Radicación: 10-81459- -7
 Trámite: 11
 Evento: 378
 Actuación: 519
 Oficio: 360
 Folios: 7

Patente de Invención	X			Patente de Modelo de Utilidad	
Vía Nacional					
Vía PCT (Fase Nacional)	X	Capítulo I	X	Capítulo II	
No. Solicitud Internacional	PCT/FI2008/000139				
Fecha de Presentación Internacional	05/12/2008				

1. Documentos estudiados

Descripción:	Folios 67 a 106	6/Julio/2010
Reivindicaciones:	Folios 107 a 111	6/Julio/2010
Prioridad:	FI 20070944	5/Diciembre/2007

2. Análisis de la Prioridad

Se acepta la reivindicación de prioridad porque ésta solicitud fue presentada dentro del plazo establecido (Art. 9 D 486) y su contenido técnico corresponde con el de la prioridad reivindicada.

3. Objeto de la invención

De acuerdo con lo establecido en el numeral 1.2.2.2 del Capítulo Primero del Título X de la Circular Única para efectos del examen de patentabilidad, se tendrá en cuenta la tasa pagada por el solicitante al momento de comenzar el examen para las reivindicaciones adicionales; esto es que cuando la solicitud contenga más de diez (10) reivindicaciones y no se haya pagado la tasa complementaria, sólo se estudiarán las cubiertas por la tasa pagada. Dado que el solicitante ha cumplido con este requisito se realizó el estudio de todo el capítulo reivindicatorio.

Título de la solicitud: “Una bebida saludable que contiene un ingrediente a base de avena y jugo de bayas y un método para mejorar su estabilidad”.

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.

El objeto de la presente solicitud se relaciona con la Clasificación Internacional de Patentes (CIP): A23L 2/2, 1/10, 2/52, 1/30.

4. De la solicitud de patente

Titulo

El título corresponde con el objeto de la solicitud.

Reivindicaciones (Art 30 D 486, Art 22 PCT)

Las reivindicaciones 16 a 19 presentan un método para mejorar la estabilidad de una bebida que comprende material a base de avena, este método se esta caracterizando por medio de los componentes y las proporciones de estos en la composición, pero este método no describe los pasos o las etapas que lo constituyen, de tal manera que estas reivindicaciones no se encuentran presentadas adecuadamente.

A lo largo del capítulo reivindicatorio se utilizan las expresiones “más preferentemente” para dar los rangos de las cantidades de los diferentes componentes; esta forma de presentación de los rangos es confusa por lo que se sugiere establecer uno de los rangos preferidos para los componentes de la composición objeto de la solicitud.

5. Determinación del Estado de la Técnica

El estado de la técnica se determinó con base en la fecha de presentación de la solicitud de prioridad: diciembre 5 de 2007. 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
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 dicho almidón modificado (resumen).

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

6. Examen de Patentabilidad (Art 14 D486)

Nivel inventivo (Art18 D486)

La reivindicación 1 consiste en: *"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 (...)"*.

Comparación de las características técnicas esenciales, con las del estado de la técnica:

1URL: http://www.google.com/patents/US6168821?dq=US6168821&hl=es&sa=X&ei=wWzQUMT_NoL49QT7pYHQDw&ved=0CD0Q6AEwAA

2URL: [http://patentscope.wipo.int/search/en/detail.jsf?docId=WO2003075683&recNum=1&docAn=SE2003000396&queryString=FP:\(WO03075683\)&maxRec=1](http://patentscope.wipo.int/search/en/detail.jsf?docId=WO2003075683&recNum=1&docAn=SE2003000396&queryString=FP:(WO03075683)&maxRec=1)

3URL: <http://www.google.com/patents/EP1551234A1?cl=en&dq=juice+fruit+acid+fatty+oat&hl=es&sa=X&ei=NuvPUJTtLJOk8AShl4G4Dg&ved=0CFIQ6AEwCA>

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 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 espinillo 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 esteres de esteroides de plantas. (reivindicación 6 y 7).
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	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 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 aumentarla su estabilidad y valor nutricional”.

Sin embargo, el rango de viscosidad para la bebida a base de avena está 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 para llegar así al objeto de la reivindicación 1 de la solicitud. Por lo cual se considera obvia.

Conclusión:

La reivindicación 1 cumple el requisito de novedad (Art. 16), pero no cumple con el requisito de nivel inventivo (Art. 18). Puesto que las reivindicaciones dependientes 2- 15 no mencionan características inventivas adicionales tampoco se pueden considerar inventivas.

7. Conclusión

Los requisitos de Patentabilidad de la presente solicitud están afectados así:

Item	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	US 6168821 B1	1-15	Nivel Inventivo
D2	WO 03075683	1 -15	Nivel inventivo
D3	EP 1551234 A1	1-15	Nivel inventivo

En cumplimiento del artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, se le indica que debe dar respuesta dentro del término de sesenta (60) días contados a partir de la fecha de notificación de la presente comunicación. En caso de no dar respuesta al presente requerimiento, o si a pesar de la respuesta subsistieran los impedimentos para la concesión, se denegará la patente.

Se invita al solicitante se sirva indicar, si así lo considera, su renuncia al término faltante de sesenta (60) días para dar respuesta a este requerimiento y presentarla por escrito.

Finalmente, se le recuerda al solicitante que si como respuesta a este requerimiento llegara a modificar el capítulo reivindicatorio y éste contenga más de diez (10) reivindicaciones, no pagará la tasa de modificación voluntaria pero sí la correspondiente al pago por reivindicación adicional.

Notifíquese el presente oficio conforme a lo dispuesto en el numeral 5.2, literal e), del capítulo quinto del título primero de la Circular Única No. 10 de 2001.



JOSÉ LUIS SALAZAR LÓPEZ
Director de Nuevas Creaciones (c)

El anterior requerimiento fue notificado por fijación en lista, de fecha 2013-01-22

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