

GÓMEZ-PINZÓN ZULETA

Doctor
José Luis Salazar López
Director de Nuevas Creaciones
Superintendencia de Industria y Comercio
E. S. D.

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 10-081459- -00008-0000

Fecha: 2013-04-18 16:29:00 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 11 PATENTEIYII Eve: 378 FASENACIONALI
Act. 523 RESPUESTA Folios: 8

Asunto:	Radicación:	10-81459
	Trámite:	11
	Evento:	378
	Actuación:	519
	Oficio No.	360
	Referencia:	Respuesta Oficio de Fondo

MAURICIO JARAMILLO CAMPUZANO, abogado, identificado con la cédula de ciudadanía No. 80.421.942 de Bogotá y la tarjeta profesional de abogado No. 74.555 del Consejo Superior de la Judicatura, actuando en calidad de apoderado de la sociedad **RAISIO NUTRITION LTD.** solicitante del asunto de la referencia, de conformidad con el artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, doy respuesta al oficio de la referencia, de acuerdo con los siguientes argumentos:

1. De la Solicitud de Patente

1.1 Las reivindicaciones 16 a 19 han sido objetadas por referirse a un método que, en opinión del examinador, no describe los pasos o etapas que lo constituyen.

Se disiente respetuosamente con el examinador teniendo en cuenta que el método de esta invención es un método que tiene un objetivo: el de mejorar la estabilidad de una bebida que comprende un componente basado en avena, y que comprende la etapa de mezclar este componente basado en avena, con agua y con ciertas bayas de sabores fuertes. Para ello se provee un jugo de bayas seleccionadas y se lo mezcla con agua y el mencionado componente en proporciones que se definen en la reivindicación 1.

La “estabilidad mejorada” es un concepto claramente definido a través de pasos en la memoria descriptiva (ver, por ejemplo, la página 4, líneas 11 a 17 de la publicación internacional WO 2009/071737). Por lo tanto no se puede afirmar que le método “carezca de etapas” y por

ello, en la reivindicación 16 que ahora se adjunta, se han puesto más de manifiesto las etapas mencionadas.

- 1.2 Las reivindicaciones también han sido objetadas por incluir las expresiones "más preferentemente". Al respecto, se han eliminado estas expresiones de todas las reivindicaciones en las que aparecían.

2. Examen de Patentabilidad

- 2.1 Las reivindicaciones 1 a 15 han sido rechazadas por falta de altura inventiva frente a los documentos US 6.168.821 ("D1"); WO 03075683 ("D2") y EP 1551234 ("D3").

En principio hay que destacar que ninguno ni D2 ni D3 contienen jugos de baya. Incluso D3 ni siquiera describe una. Por lo tanto los argumentos siguientes se focalizarán en D1.

- 2.2 La tabla de comparación que utiliza el examinador muestra que D1 contiene entre 5% y 50% de almidón de avena (ver fila 3, columna 2 de la tabla). Está claro que este rango está fuera de aquel que se reivindica en esta solicitud. En efecto, la presente reivindicación 1 define que "la cantidad de almidón es de 0 a 2.5% por peso de la bebida" cuyo rango es mucho menor que aquel que describe D1.

Este menor contenido de almidón en la bebida se debe al hecho de que el material basado en avena de la presente invención contiene también una cantidad de almidón reducida. Tal como se define en la reivindicación 1 que ahora se presenta, el contenido de almidón en el material basado en avena que emplea la presente invención es de entre 0 y 40%. Téngase en cuenta que la avena naturalmente contiene más del 50% de almidón. Tal como también se indica en la memoria descriptiva de la presente invención (ver página 6, línea 12 de la publicación internacional), por lo menos el 20% del almidón original es degradado en el material basado en avena que se utiliza en la bebida de la invención.

Adicionalmente, la presente invención utiliza ciertas bayas de fuerte sabor para mejorar la estabilidad de una bebida que emplea un

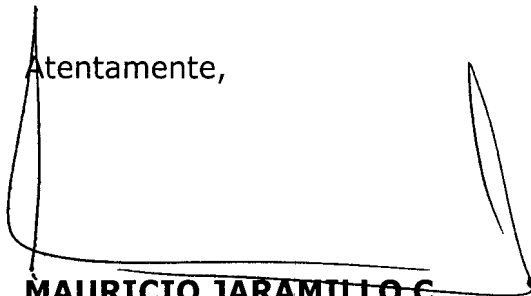
material basado en avena. A diferencia de esto, D1 utiliza cualquier tipo de jugos de fruta y/o vegetales. En el párrafo 3, líneas 37-38, D1 describe que el jugo de vegetales puede ser "jugo de bayas de cualquier tipo", brindando una lista de solamente unos pocos jugos que podrían ser usados en la presente invención. Sin embargo, D1 también menciona numerosos jugos que no podrían ser utilizados en la presente invención (ver párrafo 5, líneas 1 a 22 de D1). Esto demuestra que D1 no persigue una solución para el mismo problema planteado por la presente invención - la estabilidad - y, además, un experto en la materia que fuese tras el mismo problema no se vería guiado a la solución por lo divulgado en D1.

- 2.3 Parecería que el examinador entiende que los "glucanos" mencionados en D1 son almidones, sin embargo, esto no es así porque, en D1, los glucanos son β -glucanos, tal como se define, entre otros, en la reivindicación 1 de D1.
- 2.4 El objetivo de D1 es preservar, tanto como sea posible, los β -glucanos en el material en grano. De manera muy distinta, en la presente invención, los β -glucanos del material basado en avena son, por lo menos parcialmente, degradados (ver página 6, líneas 21 a 24 de la publicación internacional). Esto se debe a que los β -glucanos podrían hacer que la bebida sea "lodosa", es decir se afectaría la viscosidad de manera desfavorable y también se obtendría una palatabilidad de "grano" en la bebida. Esta diferencia entre D1 y la presente invención se pone en evidencia en el hecho de que D1 utiliza estabilizadores y agentes saborizantes.
- 2.5 En virtud de todo lo anterior se considera que la presente invención tiene nivel inventivo frente a D1 y no se encuentra divulgada en D2 ni en D3.

Notificaciones

Recibiré notificaciones en la secretaría de su Despacho; en mis oficinas de abogado ubicadas en la Calle 67 No. 7 – 35, oficina 1204, teléfono 3192900, fax 3210295, Bogotá D.C.; o al correo electrónico jbenoit@gpzlegal.com.

Atentamente,



MAURICIO JARAMILLO C.
C.C. 80.421.942 de Bogotá
T.P. 74.555 del C.S.Jra.
jbs

Adjunto: Nuevo pliego reivindicatorio.

REIVINDICACIONES

1. Una bebida que comprende jugo de baya, agua y material a base de avena, cuyo material a base de avena contiene opcionalmente almidón, caracterizada porque:

- 5 - la cantidad de material a base de avena es de 3 a 30% por peso,
- el material a base de avena comprende almidón de 0 a 40% por peso seco,
- la cantidad de jugo de baya es de 5 a 40% por peso,
- 10 - el jugo de baya se selecciona del grupo que consiste del jugo de baya de espino amarillo, jugo de arándano rojo, jugo de arándano, jugo de grosella roja, jugo de grosella negra, jugo de grosella espinosa, jugo de mirtilo, jugo de baya negra, jugo de aronia y mezclas de
15 estos y
- la cantidad de almidón es de 0 a 2.5% por peso de la bebida.

2. La bebida de acuerdo con la reivindicación 1, caracterizada porque comprende una suspensión de avena la
20 cual comprende el material a base de avena y al menos parte de agua.

3. La bebida de acuerdo con la reivindicación 1, caracterizada porque el material a base de avena y al menos parte del agua están agregados en la forma de una suspensión
25 de avena.

4. La bebida de acuerdo con la reivindicación 2 o 3, caracterizada porque comprende la suspensión de avena en una cantidad de 60 a 95% por peso.

5. La bebida de acuerdo con cualquiera de las
30 reivindicaciones 1 a la 4, caracterizada porque el jugo de baya se selecciona del grupo que consiste de jugo de baya de

espino amarillo, jugo de arándano rojo, jugo de arándano, jugo de grosella roja, jugo de grosella negra, jugo de grosella espinosa y mezclas de estos.

5 6. La bebida de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1 a 5, caracterizada porque la cantidad de jugo de baya es de 5.5 a 35% por peso de la bebida.

7. La bebida de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1 a 6, caracterizada porque la cantidad de material a base de avena es 4-25% por peso.

10 8. La bebida de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1 a 7, caracterizada porque la proporción de peso de material a base de avena a jugo de baya es de 1:0.3 a 1:5.

15 9. La bebida de acuerdo con la reivindicación 8, caracterizada porque el jugo de baya se selecciona del grupo que consiste de jugo de baya de espino amarillo, jugo de arándano rojo, jugo de arándano, jugo de grosella roja y jugo de grosella negra y la proporción de peso de material a base de avena a jugo de baya es de 1:0.3 a 1:2.

20 10. La bebida de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1 a 9, caracterizada porque la bebida tiene una viscosidad de a lo más 700 mPas.

25 11. La bebida de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1 a 10, caracterizada porque el material a base de avena comprende almidón de 0 a 30% por peso seco del material a base de avena.

12. La bebida de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1 a 11, caracterizada porque la cantidad de almidón en la bebida es de 0 a 2.0% por peso.

30 13. La bebida de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1 a la 12, caracterizada porque además

comprende esteroides de origen vegetal, estanoles de origen vegetal, ácidos grasos n-3, fibras dietéticas, probióticos, vitaminas, minerales o mezclas de éstos.

14. La bebida de acuerdo con la reivindicación 13,
5 caracterizada porque comprende además éster de esteroide de origen vegetal y/o éster de estanol de origen vegetal en una cantidad de 0.1 a 10% por peso de la bebida.

15. La bebida de acuerdo con la reivindicación 13 o 14, caracterizada porque comprende además aceite que tiene
10 un contenido de ácido graso de al menos 5% de ácidos grasos n-3 en una cantidad de 0.1 a 10% por peso de la bebida.

16. Un método para mejorar la estabilidad de una bebida que comprende material a base de avena, el cual contiene de 0 a 40% por peso seco de almidón, estando el
15 método caracterizado porque comprende las etapas de:

proporcionar un jugo de baya seleccionado del grupo que consiste de jugo de baya de espinillo amarillo, jugo de arándano rojo, jugo de arándano, jugo de grosella roja, jugo de grosella negra, jugo de grosella espinosa, jugo de mirtilo,
20 jugo de baya negra, jugo de aronia y mezclas de éstos, y

mezclar el material a base de avena con agua y con el jugo de baya hasta obtener una bebida que comprende el jugo de baya en una cantidad de 5 a 40% por peso, el material a base de avena en una cantidad de 3 a 30% por peso y el
25 almidón en una cantidad de 0 a 2.5% por peso.

17. El método de acuerdo con la reivindicación 16, caracterizado porque el material a base de avena y al menos parte del agua se agrega en la forma de una suspensión de avena.

18. El método de acuerdo con la reivindicación 17, caracterizado porque la suspensión de avena se agrega en una cantidad de 60 a 95% por peso de la bebida.