

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 0 4 6 9 8,

Por la cual se niega una patente de invención

Rad. N° PCT/03 - 96838

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

en ejercicio de sus facultades legales, en especial de las que se confirieron en el artículo 3, numeral 30 del decreto 3523 de 2009, y

CONSIDERANDO

PRIMERO: Que mediante escrito radicado en esta Superintendencia el 30 de octubre de 2003, bajo el número 03096838, entró a fase nacional la solicitud de patente de invención titulada: "MÉTODO PARA ENTREGAR SABOR FRESCO EN UNA BEBIDA QUE SE SIRVE EN EL SITIO", que corresponde a la solicitud internacional PCT/US02/13433 del 30 de abril de 2002.

SEGUNDO: Que efectuado el examen de forma en cuanto a los requisitos que debe llenar la solicitud y cumplidas las exigencias legales, se ordenó publicar el extracto sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

TERCERO: Que realizado el examen de patentabilidad se encontró que la invención no cumple con los requisitos establecidos. En consecuencia, con fundamento en lo dispuesto en el artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, se requirió al peticionario en dos oportunidades para que se pronunciara sobre las objeciones efectuadas a la solicitud.

CUARTO: Que el solicitante mediante escritos radicados el 12 de mayo de 2008 y el 3 de agosto de 2009 atendió oportunamente a los requerimientos formulados presentando aclaraciones. Adicionalmente, allegó nueva descripción y nuevo capítulo reivindicatorio, los cuales se ajustan a las prescripciones establecidas en el artículo 34 de la mencionada Decisión 486.

QUINTO: Que según lo dispuesto en el artículo 14 de la Decisión 486 expedida por la Comisión de la Comunidad Andina se 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 nuevas reivindicaciones 1 a 8, contenidas en los folios 117 y 118 del expediente en estudio, no cumplen con el requisito de nivel inventivo. Lo anterior, de acuerdo con las siguientes consideraciones:

4698

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 004698
Por la cual se niega una patente de invención

Rad. N° PCT/03 - 96838

1. Objeto de la invención

De acuerdo con la reivindicación 1, el objeto de la presente invención consiste en un método para entregar un sabor a té de infusión fresca a una bebida de té helado en el sitio, en el lugar donde se dispensa, que comprende los pasos de: a) proporcionar compuestos de sabor a té en una cantidad suficiente para entregar sabor a té de infusión fresca separado de los sólidos del té antes del momento de la dispensación y, b) mezclar los compuestos del sabor a té con los sólidos del té en el momento en el que se dispensa, en donde los compuestos de sabor a té son proporcionados en una cantidad de 0.01 a 12% por peso de la bebida de té helado terminado.

Las reivindicaciones 2 a 6, se refieren al método de la reivindicación 1 en donde los compuestos de sabor a té comprenden sabor a té, aroma a té o una combinación de los mismos. Los compuestos de sabor a té se proporcionan en una cantidad de 0.02 a 5% por peso de la bebida de té helado terminado. Los compuestos de sabor a té se proporcionan junto con un edulcorante. El edulcorante se selecciona entre el grupo que consiste de sucrosa, jarabe de maíz de alta fructosa, jarabe de maíz, miel, melaza y combinaciones de los mismos.

A su vez, las reivindicaciones 7 y 8 divulgan el método reivindicado donde el edulcorante se acidifica y preserva; el acidificante utilizado consiste de ácido fosfórico, ácido cítrico, ácido láctico, ácido fumárico y combinaciones de los mismos. Los preservantes se seleccionan del grupo que consiste de benzoato, sorbato y combinaciones de los mismos.

El objeto de la invención, se relaciona con un método para entregar un sabor fresco a una bebida que se sirve en el punto donde se dispensa. Más particularmente, con un método en el que se incorporan compuestos de sabor en un componente separado y luego el componente separado de sabor se mezcla con otros componentes de la bebida en el momento en que se dispensa. A dicho método se incorporan compuestos de sabor a té en un componente edulcorante separado y luego el componente de sabor a té/edulcorante se mezcla con otros componentes de bebida de té helado en el momento en que se sirve.

2. Determinación del Estado de la Técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 30 de abril de 2001, que corresponde a la fecha de prioridad invocada respecto de la solicitud US 60/287,436. La fecha de prioridad fue tomada en cuenta para el estudio de patentabilidad, según obra a folios 120 y 121 del expediente en estudio.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 04698
Por la cual se niega una patente de invención

Rad. N° PCT/03 - 96838

Consultadas las fuentes de información con que se cuenta, se encontraron los siguientes documentos anteriores a la fecha de prioridad y relacionados con la materia de solicitud en estudio:

No.	Documento	Título	Fecha de Publicación
D1	US 3.966.896	Method for enhancing tea flavor and product there of	1976-06-29
D2	US 2.476.072	Method of making a tea extract	1949-07-1
D3	US 3.689.278	Tea process	1972-09-0

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.”

El estado de la técnica, al tenor de lo dispuesto en el artículo 16 de la misma Decisión, comprende “todo lo que haya sido accesible al público, por una descripción escrita u oral, utilización, comercialización o cualquier otro medio antes de la fecha de presentación de la solicitud de patente o, en su caso, de la prioridad reconocida.”

A su vez, sobre este requisito el Tribunal de Justicia de la Comunidad Andina recientemente ha dicho:

“Con el requisito del nivel inventivo, lo que se pretende es dotar al examinador técnico de un elemento que le permita afirmar o no si a la invención objeto de estudio no se habría podido llegar a partir de los conocimientos técnicos que existían en ese momento dentro del estado de la técnica (...). En este punto conviene advertir que uno es el examen que realiza el técnico medio respecto de la novedad y otro el que se efectúa con respecto al nivel inventivo; si bien en uno y otro se utiliza como parámetro de referencia el ‘estado de la técnica’, en el primero, se coteja la invención con las ‘anterioridades’ existentes dentro de aquella, cada uno (sic) por separado, mientras que en el segundo (nivel inventivo) se exige que el técnico medio que realiza el examen debe partir del conocimiento general que él tiene sobre el estado de la técnica y realizar el cotejo comparativo con su apreciación de conjunto, determinado si con tales conocimientos técnicos existentes ha podido o no producirse tal invención”¹.

Teniendo en cuenta lo anteriormente transcrito, y considerando los documentos encontrados en el estado de la técnica, las reivindicaciones presentadas por el

¹ Proceso 192 IP 2005.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 04698
Por la cual se niega una patente de invención

Rad. N° PCT/03 - 96838

solicitante carecen de nivel inventivo, por las razones que se exponen a continuación:

La presente solicitud de patente divulga un método para entregar un sabor a té de infusión fresca a una bebida de té helado en el sitio o lugar donde se dispensa.

Por su parte, D1 presenta un método para aumentar el sabor y aroma de una bebida de té, la cual se prepara a partir de té soluble como por ejemplo un extracto concentrado de té o té soluble seco, por medio de la adición de un agente saborizante al té soluble produciendo una bebida de té con un contenido final de 0.01-25 ppm del agente saborizante. El agente saborizante presenta diferentes composiciones para productos solubles en agua fría o caliente incluyendo más de 39 constituyentes de saborizantes en cantidades específicas. Algunos de estos componentes son: lanolol, trans-2hexenal, 1-penten-3-ol, trans-2-hexen-1-ol, propanal, hexanal, pentanal, fenilacetaldehído, entre otros.

En las bebidas de té el sabor y aroma depende de los compuestos volátiles, los cuales se pierden durante las operaciones de proceso en las que se convierten las hojas de té en productos comerciales. Las pérdidas de compuestos volátiles ocurren en varios estados del proceso, particularmente en: a) el paso de concentración del extracto diluido y, b) el paso subsecuente de secado del extracto concentrado. De esta manera se producen extractos no satisfactorios.

En D2 se presenta la preparación de un extracto concentrado de té el cual es almacenado. Para utilizarlo, sencillamente se diluye para obtener una bebida con el aroma y sabor de una bebida fresca. El documento divulga un proceso para obtener un concentrado que al ser mezclado con agua caliente o fría, instantáneamente produce una bebida de té caliente o frío. Durante el proceso se encontraron dos grupos de compuestos constituyentes del té, los volátiles y no volátiles, los cuales pueden ser colectados por separado, siendo posible recuperar los compuestos volátiles en forma de líquido acuoso, y los no volátiles en forma de soluciones acuosas. Es posible reunir ambos extractos para conformar un extracto concentrado compuesto, el cual es posible diluir para producir la bebida de té.

De otro lado, D3 presenta un método para preparar concentrados de té los cuales al ser reconstituidos en agua caliente proveen todos los aromas y sabores característicos del té. Durante el procedimiento se obtienen por destilación los sabores y aromas constituyentes del té, colectando el destilado a una temperatura en el rango de 35 a 212° F; mezclando el destilado con sólidos de té solubles al menos una porción de ellos corresponde a té secado por spray. De esta manera se obtiene una mezcla acuosa, que tiene una concentración de sólidos de té que se encuentra por encima del 20% por peso; la mezcla acuosa se liofiliza y se mezcla

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 04698,
Por la cual se niega una patente de invención

Rad. N° PCT/03 - 96838

con té instantáneo secado por spray para obtener una concentración de mezcla liofilizada de alrededor 2.5 a 8% en peso.

En consecuencia, las anterioridades descritas enseñan métodos para suministrar los compuestos aromáticos que le brindan el sabor característico a las bebidas a base de té.

Es así como en D1 se han identificado los compuestos químicos que conforman los aromas del té y en D3 se preparan concentrados de té dentro de los cuales se utilizan sólidos de té secados por spray, siendo posible observar las mismas características técnicas de la solicitud en las anterioridades, de allí que una persona medianamente versada en la materia, puede proponer el método contenido en la presente solicitud a partir de la información divulgada en las anterioridades.

Dado lo anterior, la propuesta de la solicitud no puede acceder al privilegio solicitado, toda vez que al tenor del artículo 18 de la Decisión 486 carece de nivel inventivo.

4. Respuesta a los argumentos del solicitante

El solicitante argumenta que "el documento del arte previo no afecta el nivel inventivo de la presente solicitud por cuanto no es posible derivar la presente invención a partir de las enseñanzas presentadas en los documentos D1, D2 y D3." (Folio 113, párrafo 5)

Sin embargo, lo que se observa en las anterioridades citadas es que D1 presenta un método para producir una bebida de té en el cual se adiciona un saborizante a un extracto de té. El propósito de este procedimiento es el mismo que el establecido para el método presentado en la reivindicación 1 de la presente solicitud. De hecho, en D1 la cantidad de saborizante que se adiciona a la infusión es mucho menor que la propuesta contenida en la solicitud.

Por su parte, D2 divulga la preparación de un extracto de té el cual no presenta diferencias con respecto a una bebida de té fresca. Incluso, en la bebida de la anterioridad se han diferenciado los componentes que le proporcionan el sabor a la bebida de té.

Y en D3 se muestra un método en el cual se obtienen sabores y aromas del té, los cuales se proporcionan a bebidas de este tipo.

De esta manera las anterioridades presentadas afectan el nivel inventivo de la presente solicitud, toda vez que lo reivindicado se deriva de manera evidente del estado del arte.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° ^{Nº} 0 4 6 9 8
Por la cual se niega una patente de invención

Rad. N° PCT/03 - 96838

Por los motivos expuestos, con fundamento en lo dispuesto en el artículo 18 de la Decisión 486, se denegará la patente, toda vez que a pesar de la respuesta del interesado a la notificación de fondo, no cumple con el requisito de nivel inventivo.

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Negar el privilegio de patente de invención a la creación denominada: "MÉTODO PARA ENTREGAR SABOR FRESCO EN UNA BEBIDA QUE SE SIRVE EN EL SITIO"

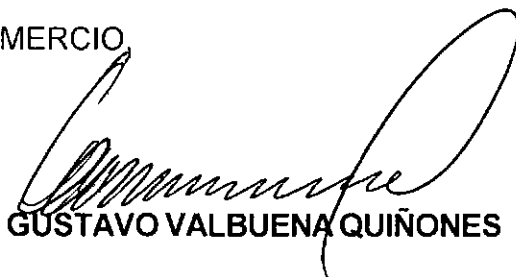
ARTICULO SEGUNDO: Notificar personalmente al doctor Álvaro Correa Ordoñez, en su calidad de apoderado de la sociedad Pepsi/Lipton Tea Parthnership, o a quien haga sus veces, el contenido de la presente resolución, entregándole copia de la misma, advirtiéndole que contra ella procede el recurso de reposición ante el Superintendente de Industria y Comercio al momento de notificarse o dentro de los 5 días hábiles siguientes.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dada en Bogotá D.C., a los

29 ENE. 2010

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO


GUSTAVO VALBUENA QUIÑONES

Doctor
ÁLVARO CORREA ORDOÑEZ
Avenida 82 N° 10 – 62, Piso 6
Bogotá D.C.

202068