SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RAD: 12-49483- -6 **FECHA**: 2014-05-08 10:48:14
DEP: 2020 DIRECCION DE NUEVAS CREACIONES **EVE:** 1 REGISTRO/DEPOSITO/CONCESION/DEPOSITO
TRA: 2 PATENTES DE INVENCION **FOLIOS**: 12
ACT: 519 PRESENTACION

DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES

2020
Bogotá, D.C.,

Abogado(a)/Señor(a)
CAMILO GOMEZ RIVEROS

Asunto: Radicación: 12-49483- -6
Trámite: 2
Evento: 1
Actuación: 519
Oficio: 5457
Folios: 12

Patente de Invención	**X**			Patente de Modelo de Utilidad	
Vía Nacional	**X**				
Vía PCT (Fase Nacional)		Capítulo I		Capítulo II	
No. Solicitud Internacional					
Fecha de Presentación Internacional					

Como resultado del examen de fondo realizado, con fundamento en el Artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, se comunica:

1. Documentos estudiados

Descripción:	Rad. N° 12-049483-00000	23/marzo/2012
Reivindicaciones:	Rad. N° 12-049483-00000	23/marzo/2012

2. 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. Por lo tanto se estudiaran las reivindicaciones 1 a 17.

Título de la solicitud: “Bebidas funcionales estabilizadas con contenido de panela y proceso para enriquecimiento y fabricación” (Pág. 1, radicado N° 12-049483-00000).

El problema planteado en esta solicitud consiste en la necesidad de aprovechar la panela como un alimento nutritivo, que conserva las propiedades y beneficios de la caña de azúcar (minerales y vitaminas) y suministrar un producto nutricional enriquecido, en distintas formas y presentaciones.

Para resolver este problema técnico, la solicitud en estudio proporciona composiciones nutricionales enriquecidas, elaboradas a base de soluciones acuosas de panela y métodos para su obtención, que resultan aptos para la generación de efectos favorables en el organismo.

El objeto de la presente solicitud se relaciona con la Clasificación Internacional de Patentes (CIP): A23L 1/09 // 1/29 // 1/48 // 2/02 // 2/52 // 2/385 // 3/00.

3. De la solicitud de patente

Reivindicaciones (Art 30 D 486, Art 22 PCT)

Durante el examen se encontraron las siguientes faltas de claridad:

- La reivindicación 1, la expresión *"comprende una base acuosa una solución en una concentración de entre 1 y 30%…";* no permite definir con claridad el objeto a proteger; dado que no es claro si la concentración que se reclama corresponde al ingrediente panela o a otro constituyente de dicha base: y si es de panela esta concentración no está sustentada en la descripción, la cual señala que una cantidad determinada de panela en forma de almíbar, panela en bloque o panela en polvo a efectos de generar una solución en una concentración entre un 30% a un 70% por cada 1000 cc de base acuosa. Se sugiere realizar las aclaraciones y/o correcciones respectivas.

- La reivindicaciones 2 a 4 hacen referencia a "*La bebida fortificada…*", pero se está caracterizando por las materias primas utilizadas en el método, *"se realiza a partir de panela en almíbar", "… a partir de panela en polvo" y "…a partir de panela sólida";* y por las condiciones de preparación *"a condiciones ambiente controladas"*; de esta manera no es claro el objeto de la invención. Al respecto no debe olvidarse que las reivindicaciones de producto y de procedimiento/método son diferentes y, por ello, deben redactarse de manera independiente en el pliego reivindicatorio. Sobre las mismas, el Tribunal Andino de Justica ha dicho lo siguiente:

  > "El objeto de la invención de producto está constituido por un cuerpo cierto destinado a llenar una necesidad industrial que el estado de la técnica aún no ha satisfecho. En cambio, el objeto de la invención de procedimiento se encuentra conformado por "una serie o sucesión de operaciones que inciden sobre una materia (solida, liquida o gaseosa) que se encamina a la obtención de una cosa o un resultado". (Otero Lastres, José Manuel. Ob. Cit)[1].

- En las reivindicaciones 3 y 4, se presentan la característica de humedad de las materias primas empleadas así *"panela en polvo con humedades de entre 5% y 35%" y "panela sólida con humedades entre el 5% y el 30%",* características que no se encuentran sustentadas en la descripción.

- Las reivindicaciones 11 a 14, presentan como características esenciales la forma de presentación de la bebida fortificada, *"… en polvo o deshidratada", "...es congelada", "…es un coloide", "… es un concentrado reconstituible";* sin embargo, dichas características no encuentran sustento en la descripción, ya que en esta solo se hace referencia a la presentación líquida.

---

1 Proceso 129-IP-2007

- Las reivindicaciones 1, 4 a 6, 8, 9, 13 a 15 y 17 presentan como características técnicas esenciales términos generales, tales como: *"una base acuosa", "condiciones ambiente controladas", "un extracto de frutas, verduras", "infusiones de hierbas", un agente saborizante", "proteína", "sales hidratantes y electrolitos", "un coloide", "un concentrado reconstituible", "crear una solución", "colorantes naturales o idénticos al natural".* Los cuales aunque corresponden a términos ampliamente conocidos, abarcan una amplia gama de posibilidades; de tal manera sugieren de forma imprecisa que la protección se extiende a otras posibles variaciones, se propone realizar las modificaciones respectivas.

- La reivindicación 15 tiene por objeto un proceso, sin embargo la secuencia de etapas técnicas de presenta de manera general, sin reivindicar condiciones técnicas tales como: temperatura, tiempo, flujos, concentraciones, entre otras, las cuales definen completamente la invención. Por lo anterior esta reivindicación no es clara. Se sugiere realizar las aclaraciones respectivas o definir la invención por sus características esenciales, teniendo en cuenta no modificar o ampliar la material ya divulgada.

- En la reivindicación 15, la concentración de la solución de panela *"concentración de entre 1% y 30% por cada 1000 cc de solución acuosa",* no se encuentra sustentada en la descripción.

- El preámbulo de la reivindicación 15, se refiere a *"Un proceso para fabricar productos alimenticios a base de…"*-Subrayado fuera de texto-, el cual no coincide con el título de la invención, con la descripción, ni con el producto reclamado en la reivindicación 1, los cuales se refieren a *"una bebida fortificada"*, se sugiere hacer las aclaraciones o correcciones pertinentes, teniendo en cuenta no modificar o ampliar la material ya divulgada.

- En las reivindicaciones 16 y 17, la expresión *"de acuerdo con las reivindicaciones antes mencionadas",* no es clara dado que al referirse a *"El proceso para fabricar…",* solo estarían sustentadas en la reivindicación 15. Se sugiere hacer la corrección pertinente.

Descripción (Art 28 D 486)

La descripción no es suficientemente clara porque la información que contiene no soporta las características del proceso y del producto que se pretenden proteger. No presenta, ejemplos o estudios que soporten el efecto técnico que se está divulgando. La descripción tiene problemas de claridad y suficiencia pero se le indica al solicitante que respecto a la información requerida, no se admitirá modificaciones que amplíen el objeto inicial de la invención, sin perjuicio de lo anterior se aceptaran: (i) documentos relevantes del estado de la técnica no citados siempre y cuando no incluya aclaraciones, o cometarios del solicitante, respecto a la invención; (ii) adaptación de la descripción a las reivindicaciones; (iii) otras de naturaleza similar.

4. Determinación del Estado de la Técnica

El estado de la técnica se determinó con base en la fecha de presentación de la solicitud de patente nacional: marzo 23 de 2012 y se encontraron los siguientes documentos que anticipan el objeto de esta solicitud:

Ítem	Documento	Título	Fecha de Publicación*
D1	WO 2004/056212	"Health protective herbal soft drink"	08/Julio/2004
D2	Trabajo de grado	"Mejoramiento de la formulación de una bebida de papelón con limón"	Diciembre/2010

El documento D1[2] divulga una bebida herbal no alcohólica que comprende un extracto concentrado herbal y panela, para la protección del hígado, en particular con más propiedades antioxidantes, mejoradores inmunológicos, protector hepático, compatibilidad gastrointestinal (Página 5, líneas 10 a 29).

El documento D2[3] divulga un método para eliminar la sedimentación que presenta una bebida de papelón (panela) con limón, enriquecida con hierro, calcio e inulina para mejorar su valor nutricional (Resumen).

5. Examen de Patentabilidad (Art 14 D486)

El siguiente examen de patentabilidad se realizó teniendo en cuenta las objeciones señaladas en el numeral 3 de la presente comunicación.

Novedad (Art 16 D486)

La reivindicación 1 consiste en "*Una bebida fortificada a partir de una solución de panela caracterizada porque"* (Ver página 10 del radicado Nº 12-049483-00000-0000).

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

Características esenciales	D1
Una bebida fortificada a partir de una solución de panela caracterizada porque	Una bebida herbal no alcohólica que comprende un extracto herbal concentrado obtenido de una mezcla de hierbas seleccionado de (…) junto con panela (jaggery) (…), un agente de fermentación y agua carbonatada (Pág. 15, reivindicación 1).
comprende una base acuosa con una concentración entre 1 y 30%	En los ejemplos 1, 2, 4, 8, se presentan distintas formulaciones de la bebida, donde el contenido de panela es el 30% (Pág. 8, 9 y 11, Ej. 1, 2, 4 y 8)

EXAMPLE-1

Phyllanthus sps.	-	10%
Glycyrrhiza glabra	-	10%
Boerhaavia diffusa	-	5%
Vitis vinifera	-	15%
Tinospora cordifolia	-	5%
Withania somnifera	-	5%
Elettaria cardamomum	-	1%
Cinnamomum spp.	-	1%
Woodfordia fruticosa	-	5%
Jaggery	-	30%
Water	-	q. s. to make 100 ml decoction

2 http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/originalDocument?CC=WO&NR=2004056212A1&KC=A1&FT=D&ND=3&date=20040708&DB=worldwide.espacenet.com&locale=en_EP

3 Mejoramiento de la formulación de una bebida de papelón con limón. Eduardo Antonio Malpica. Universidad Simón Bolívar, Maestría en ciencia de los alimentos. Diciembre 2010.

De acuerdo con la tabla anterior, las características esenciales de la composición de la reivindicación 1 habían sido divulgadas previamente en el documento D1, por lo tanto, la materia reivindicada no es nueva.

Asimismo, el documento D1 divulga las características de las reivindicaciones dependientes así:

- Reivindicación 5: Una bebida herbal no alcohólica que comprende un extracto herbal concentrado obtenido de hierbas seleccionadas (Pág. 15, reivindicación 1). Donde la razón w/w de agua carbonatada**:**mezcla de extracto concentrado, panela, (…) está en el rango de 1:3 a 1:5.

- Reivindicación 6: La relación w/w de *Elettaria cardamomum; Cinnamomoun sps.,* usada está en el rango de 1:1 a 2:1.

- Reivindicación 10: Una bebida herbal no alcohólica donde el contenido total de sólidos en la bebida está en el rango de 30-40% (Pág. 15, reivindicación 9).

Nivel inventivo (Art18 D486)

Las reivindicaciones 2 a 4 consisten en *"La bebida fortificada mencionada en la reivindicación 1 caracterizada porque…"* (Ver página 10 del radicado Nº 12-049483-00000-0000).

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

R*	Características esenciales	D2
1	Una bebida fortificada a partir de una solución de panela caracterizada porque	La bebida de papelón con limón (…) es una bebida refrescante que aporta menos calorías que los refrescos y la mayoría de los néctares, además proporciona calcio, zinc y magnesio (Pág. 1, Introducción).
2	la solución de panela se realiza a partir de panela en almíbar	No mencionado
3	La solución de panela se realiza a partir de panela en polvo con humedades de entre 5% y 35%	No mencionado
4	La solución de panela se realiza a partir de panela sólida	Se proporciona el papelón necesario para preparar un lote de 1000 L a un molino electromecánico (1) que tritura los bloques.
	con humedades de entre 5% y 30%	No mencionado

El documento D2 se considera el estado de la técnica cercano a la invención definida en las reivindicaciones 2 a 4 porque divulga un procedimiento para fabricar una bebida fortificada acuosa a base de panela (Resumen).

La diferencia entre la invención, definida en las reivindicaciones 2 a 4 y el procedimiento de D2 consiste en que en este último no se hace referencia al uso de panela en almíbar o en polvo y la humedad de las presentaciones sólidas.

El efecto que se logra al emplear panela en distintas formas es hacer el proceso versátil, y el uso de las presentaciones liquidas y en polvo permiten procesos más eficientes energéticamente, ya que la disolución es más eficiente, al igual que el uso de presentaciones sólidas con mayor contenido de humedad, de tal manera se obtienen productos con distintos consumos energéticos.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: "¿Cómo modificar el procedimiento de preparación de bebidas fortificada a

base de panela conocido en D2 para conseguir productos con distintos consumos energéticos?".

Sin embargo, una persona medianamente versada en la materia conoce que la panela es un alimento en estado sólido, obtenido de la concentración del jugo de caña de azúcar, presentado principalmente en forma de bloques, que este producto se comercializa bajo distintas presentaciones: bloques, panelines y granulada o pulverizada ("Evaluación de la funcionalidad de panelas artesanales como antioxidantes y fuente de minerales" ([4]),Pág. 2, 1.1 La panela), además que el jugo clarificado es evaporado a fin de eliminar cerca del 90% del agua presente, con lo cual se eleva el contenido de solidos solubles en el jugo hasta 65°Brix aproximadamente, cuando se alcanza este punto se inicia la fase de concentración, en el cual se continua con la eliminación de agua hasta alcanzar un líquido concentrado llamado miel (([4]),Pág. 3 y 4), que la humedad de las panelas en bloque y granuladas presentan diferencias debido al proceso de elaboración, y que generalmente el contenido de humedad para las panelas granuladas es inferior a 4%, pero se observan altas variabilidades entre marcas y lotes y para las panelas en bloque los rangos pueden oscilar entre 5 y 8% (([4]),Pág. 31 a 34). Por otra parte, el documento D2, divulga que se proporciona el papelón necesario para preparar un lote de 1000 L a un molino electromecánico (1) que tritura los bloques y que a medida que se trituran, se añade una cantidad pequeña de agua para ayudar al proceso y fluidizar la salida del molino, donde se obtiene un producto intermedio altamente viscoso (melaza) (Pág. 33 y 34).

En consecuencia, la persona del oficio normalmente versada en la materia, estaría motivada a emplear distintas presentaciones de la panela: almíbar o miel que es la primera forma de la panela antes de la solidificación (y a la que se llega a partir de la panela en bloque después de un consumo energético importante), en polvo, que es una forma sólida de dilución más rápida y por último en bloque, para obtener productos con distintos consumos energéticos, tal como se encuentra reclamado en las reivindicaciones 2 a 4 de la solicitud, motivo por el cual se consideran obvias. Cabe decir, que la solución al anterior problema técnico objetivo se encuentra dentro de un proceso de optimización, lo cual hace parte de la práctica habitual de la persona versada en la materia que trabaje en el campo preparación de soluciones.

Las reivindicaciones 7 a 9 consisten en *"La bebida fortificada de acuerdo con las reivindicaciones…"* (Ver páginas 10 y 11 del radicado Nº 12-049483-00000-0000).

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

R*	Características esenciales	D2
7	La bebida comprende un agente estimulantes tal como la taurina, cafeína o guaraná o combinaciones de las anteriores	No mencionado
8	La bebida ha sido adicionada con proteína	No mencionado
9	La bebida ha sido adicionada con sales hidratantes y electrolitos	No mencionado

El documento D2 se considera el estado de la técnica cercano a la invención definida en las reivindicaciones 7 a 9 porque divulga un procedimiento para fabricar una bebida fortificada acuosa a base de panela (Resumen).

La diferencia entre la invención, definida en las reivindicaciones 7 a 9 y el producto de D2 consiste en que en este último no se hace referencia a la presencia de agentes estimulantes, proteínas y/o sales hidratantes y electrolitos, dentro de la bebida.

4 Evaluación de la funcionalidad de panelas artesanales como antioxidantes y fuente de minerales. María Saray de Andrade. Universidad Simón Bolívar, Coordinación de licenciatura en química. Noviembre 2008.

El efecto que se logra al incluir en la formulación de la bebida agentes estimulante/aminoácidos o sales hidratantes es otorgarle al producto un efecto energizante o isotónico.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: "¿Cómo modificar la bebida fortificada a base de panela conocido en D2 para conseguir un producto energizante o isotónico?".

Una persona medianamente versada en la materia conoce que las bebidas energéticas son bebidas analcohólicas, generalmente gasificadas, compuestas básicamente por cafeína e hidratos de carbono, azúcares diversos de distinta velocidad de absorción, más otros ingredientes como aminoácidos, vitaminas, minerales y extractos vegetales, acompañados de acidulantes, conservantes, saborizantes y colorantes, y que éstas se pueden ubicar como alimentos funcionales ("El verdadero poder de las bebidas energéticas" ([5]), Definición), y que dentro de los aminoácidos más empleados se encuentra la taurina (([5]), Composición); la cual se clasifica como un aminoácido (proteína) condicionante en adultos, basado en la evidencia que indica que, frente a un estrés severo, tal como ejercicio físico riguroso, disminuye su reserva física. Se encuentra en los tejidos de muchas especies de animales en estado libre, pero no está formando la estructura de las proteínas. La taurina está involucrada en varios procesos fisiológicos, como ser síntesis de ácidos biliares, osmoregulación, desintoxicación de xenobióticos, estabilización de membranas celulares, modulación del flujo celular del calcio y modulación de la excitabilidad neuronal y es considerada esencial para el desarrollo de infantes, (([5]), Taurina). Además, es ampliamente conocido que las bebidas isotónicas tienen una composición especialmente proyectada para reponer fácilmente el agua, las sales minerales y otras sustancias pérdidas durante la realización de ejercicio y contienen cantidades variables de sal (cloruro sódico), potasio, pequeñas cantidades de magnesio, calcio y glúcidos simples (dextrosa, sacarosa, glucosa o fructosa) y complejos (almidón y maltodextrinas) y que la ventaja de este tipo de preparados es la reposición rápida de los electrolitos perdidos (([5]), Glosario). En consecuencia la persona medianamente versada en la materia basada en dicha información y con una serie de conocimientos específicos de la invención, estaría motivada a incluir en la formulación de la bebida de D2 agentes estimulantes/aminoácidos o sales hidratantes para proveer productos que satisfagan distintas necesidades, tal como se encuentra reclamado en las reivindicaciones 7 a 9 de la solicitud motivo por el cual se consideran obvias.

La reivindicación 15 consiste en "*Un proceso para fabricar productos alimenticios a base de una solución de panela en base acuosa caracterizada porque"* (Ver página 11 del radicado Nº 12-049483-00000-0000).

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

Características esenciales	**D2**	**D1**
Un proceso para fabricar productos alimenticios a base de una solución de panela en base acuosa caracterizada porque comprende las etapas de:	Proceso para la obtención de la bebida de papelón con limón.	Un proceso para la preparación de la bebida herbal no alcohólica (…), dicho proceso comprende los pasos de (Pág.6, líneas 9 a 11).
a) determinación de la base acuosa;	No mencionado	(a) obtener las partes de las plantas (…) (b) triturar las partes de la plantas y mezclarlas para obtener una

5. El verdadero poder de las bebidas energéticas. Martha Melgarejo. Revista Énfasis Alimentación No. 6 diciembre 2004.

		mezcla en polvo (c) adicionar agua a la mezcla del paso (b) para obtener un extracto acuoso (d) concentrar el extracto acuoso del paso (c) (e) filtrar el extracto concentrado del paso (d) (Pág. 6, líneas 12 a 17).
b) crear una solución de panela en forma de almíbar, sólida o en polvo, en la base acuosa	La producción comienza, añadiendo los ingredientes de la bebida en un tanque de preparación y pasteurización. Se alimenta la cantidad de papelón necesario para preparar un lote de 1000 L a un molino (…). A medida que se trituran, se añade una cantidad pequeña de agua para ayudar al proceso de y fluidizar la salida del molino, donde se obtiene un producto altamente viscoso (melaza). A medida que se carga la melaza en melaza en estos tanques, se añade gradualmente el agua (…) se enciende el agitador mecánico, la elevación gradual de la temperatura y la agitación fomentan la dilución del papelón y la homogenización de la mezcla (Pág. 33 a 35 y Fig. 2).	(f) mezclar la panela con el extracto filtrado del paso (e) (Pág.6, línea 18).
c) agregar proteínas;	No mencionado	No mencionado
d) agregar colorantes y saborizantes;	En la figura 2, se muestra el ingreso de saborizantes y color a la mezcla. (Pág. 35, Fig. 2)	(h) adicionar *Elettaria cardamonum y Cinnamomum sps.* (Pág. 6, línea 20).
e) homogenización; y,	A medida que se carga la melaza en melaza en estos tanques, se añade gradualmente el agua (…) se enciende el agitador mecánico, la elevación gradual de la temperatura y la agitación fomentan la dilución del papelón y la homogenización de la mezcla (Pág. 34).	No mencionado
f) pasteurización	Se continúa agitando y calentando hasta alcanzar la temperatura de pasteurización, donde el sistema de control la mantiene por el tiempo estipulado. La relación tiempo/temperatura debe observarse cuidadosamente para pasteurizar efectivamente la bebida y evitar la inversión de azúcares que puedan afectar el sabor del producto final. (Pág. 34)	No mencionado
g) envasado.	Una bomba centrífuga (4) impulsa el líquido que sale del tanque a través de una tubería hasta un filtro cilíndrico simple de flujo axial (5) que emplea una malla metálica con poros cuadrados de 1-2 mm de lado. El líquido fluye desde la parte externa a través de la malla, y sale del filtro por la parte central del cilindro. El líquido filtrado es alimentado por la parte superior a una llenadora	No mencionado

	rotatoria (6) que toma las botellas vacías de una alimentadora y las llena en el transcurso de una rotación completa sobre su eje. Luego las deposita en una correa que las transporta hasta la máquina tapadora (7). En esta última se les enrosca la tapa y luego se rotula la misma con la información del lote. Las botellas llenadas en caliente (con el líquido a temperatura de pasteurización) proceden a un túnel de enfriamiento (8), donde un rocío de agua a temperatura ambiente las enfría, creándose con esta variación el vacío que preserva la vida útil del producto en anaquel. La última parte del túnel de enfriamiento proyecta una corriente de aire sobre las botellas para secarlas antes de llegar a la etiquetadora (9), una máquina automática rotativa que engoma las etiquetas y las pega sobre las botellas que se le van alimentando. El paso final es el empaquetado, que se realiza de manera manual (Pág. 34 y 35 y Fig. 2).	

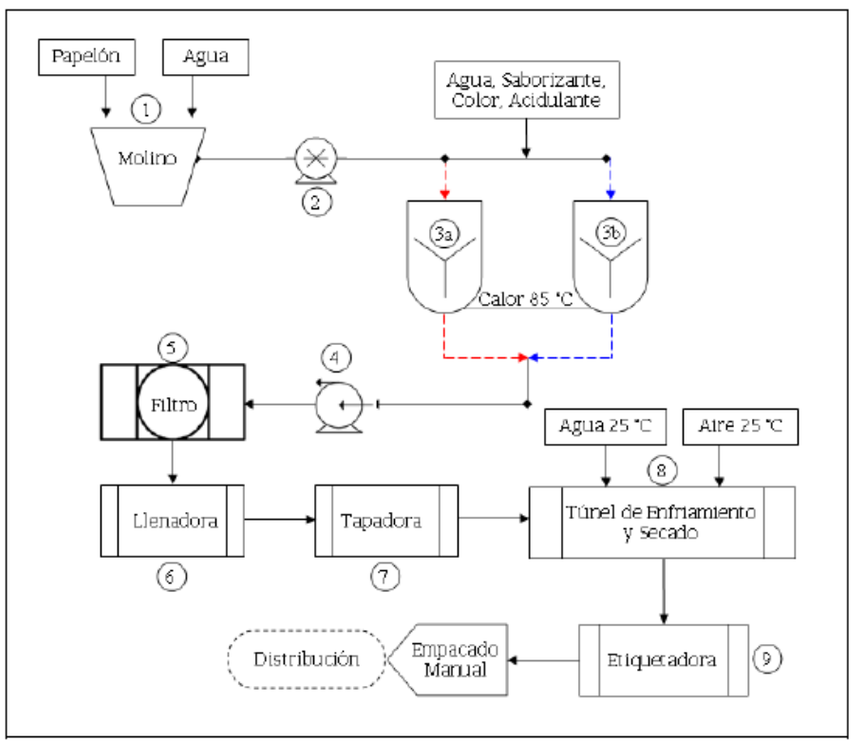

Figura 2. Diagrama de flujo del proceso de elaboración de una bebida de papelón con limón.

Los documentos D2 y D1 se consideran el estado de la técnica cercano a la invención definida en la reivindicación 15 porque divulgan un procedimiento para fabricar una bebida fortificada acuosa a base de panela. (D2 – Resumen, D1, Pág. 6, líneas 9 a 26).

La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 1 y el procedimiento de D2

consiste en que en este último no se hace referencia a la determinación de la base acuosa ni a la etapa de agregar proteína.

La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 1 y el procedimiento de D1consiste en que este no hace referencia a la etapa de agregar proteína.

El efecto que se logra al definir la base acuosa que se va a emplear en la bebida y la etapa de agregar proteína es definir el producto final y fortificar aún más dicho producto.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: "¿Cómo modificar el procedimiento de preparación de bebidas fortificada a base de panela conocido en D2 para conseguir una bebida final especifica con una mayor grado de fortificación?".

Sin embargo, la determinación y preparación de la base acuosa que se va a emplear en la bebida fortificada para especializar el producto final y adicionar otros componentes a la mezcla para otorgarle mayor valor nutritivo a la bebida, ya está divulgada en el documento D1 que se refiere a un procedimiento para la preparación de una bebida herbal no alcohólica que tiene antioxidantes, hepatoprotectores, cardio-tónicos, diuréticos, digestivos, etc… y en el cual se adiciona cepas de sacaromiceas y agentes de fermentación (Pág. 6, líneas 9 a 11 y 19).

En consecuencia, la persona del oficio normalmente versada en la materia, estaría motivada a incluir en la formulación otros componentes tales como, carbohidratos, levaduras, u otros que le otorguen mayor valor nutricional al producto final, del documento D1 en el procedimiento divulgado en el documento D2 para llegar así al objeto de la reivindicación 1 de la solicitud. Por lo cual se considera obvia. Cabe decir, que la solución al anterior problema técnico objetivo se encuentra dentro de un proceso de optimización, lo cual hace parte de la práctica habitual de la persona versada en la materia que formule alimentos fortificados o enriquecidos.

Asimismo, el documento D2 divulga las características de las reivindicaciones dependientes así:

- Reivindicación 17: Al culminar la adición de agua, se evalúa cualitativamente el color de la mezcla y, de ser necesario, se compensa con la adición de caramelina. (Pág. 34).

Por otra parte, la reivindicación 16 es afectada con el conocimiento del técnico, "el experto medio deberá poseer experiencia y contar con un saber general en la materia y con una serie de conocimientos en el campo específico de la invención" ([6]), el cual conoce que; *CLICK* es la marca de una línea de bebidas de papelón o panela embotelladas, desarrolladas por Innoval en el año 2002, siendo las primeras en el mundo de su tipo. Totalmente naturales, elaboradas con panela de la más alta calidad y sabores naturales, sin conservantes artificiales ni cafeína, enfocaban el mercado de los consumidores que exigen calidad natural en la búsqueda de la energía y los muchos nutrientes de la caña de azúcar. Los sabores ofrecidos fueron limón, durazno, mandarina y canela ("Línea de bebidas CLICK" ([7])"), por lo cual la reivindicación 16 se considera obvia.

---

6 Proceso 43-IP-2002, publicado en la G.O.A.C. Nº 870, de 9 de diciembre de 2002, caso: formulaciones de péptidos hidrosolubles de liberación retardada.

7 Línea de bebidas CLICK, http://innovalca.com/www/index.php?option=com_content&view=article&id=52%3Acaso-de-exito-las-bebidas-click&catid=36%3Acasos-de-exitos&lang=es

6. Conclusión

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

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	WO 2004/056212	1, 5, 6 y 10	Novedad/Nivel Inventivo
		15	Nivel inventivo
D2	Trabajo de grado	2 a 4, 7 a 9 y15 a 17	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 del día siguiente 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 2014-05-13

Elaboró: Alba Rocio Lemus Quiroga
Revisó: Rosa Patricia Tellez Chavarro