

RAD: 13-158419- -5	FECHA: 2014-09-08 10:54:27
DEP: 2020 DIRECCION DE NUEVAS CREACIONES	EVE: 378 FASE NACIONAL INCLUIDO CAPITULO I
TRA: 11 PCT-PATENTE DE INVENCION CAPITULOS I Y II	FOLIOS: 8
ACT: 519 PRESENTACION	

Abogado(a)/Señor(a)
JAIME EDUARDO DELGADO VILLEGAS

Asunto:	Radicación:	13-158419- 5
	Trámite:	11
	Evento:	378
	Actuación:	519
	Oficio:	11537
	Folios:	8

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/DE2011/002144				
Fecha de Presentación Internacional	20/12/2011				

Descripción:	Rad. N°13-158419-00000-0000	04/Julio/2013
Reivindicaciones:	Rad. N°13-158419-00000-0000	04/Julio/2013
Prioridad:	DE 102011008017.1	06/Enero/2011

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

De acuerdo con lo establecido en el numeral 1.2.2.2 del capítulo primero del Título 10 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.

Para el caso de la presente solicitud, al verificar la tasa pagada, todo el ultimo capitulo reivindicatorio presentado se tendrá en cuenta para realizar el examen de patentabilidad.

Título de la solicitud: “Bebida refrescante”.

El problema planteado en esta solicitud es la necesidad de desarrollar una bebida que contenga ácido fosfórico, con bajo contenido de minerales y azúcares. Con sabor dulce y un índice glicémico bajo, que sea adecuada para compensar la carencia de fluidos en el organismo y que no proporcione ácidos y azúcares nocivos.

Para resolver este problema técnico la solicitud en estudio proporciona una bebida refrescante de sabor dulce que no contiene ácido fosfórico, debidamente definida (Rad N°13-158419-00000-0000, Pág. 8).

El objeto de la presente Solicitud se relaciona con la Clasificación Internacional de Patentes (CIP): A23L2/52 // 2/60 // 2/68

4 . Reivindicaciones relativas a un uso o a un segundo uso (Art 14 y 21 D 486)

El uso de la reivindicación 17 no es patentable de acuerdo con el Art 14, puesto que menciona el uso de la bebida.

5. De la Solicitud de Patente

Título

El título no corresponde con el objeto de la solicitud porque la expresión “bebida refrescante” es muy general puesto que muchos tipos de compuestos pueden hacer parte de esta, por lo tanto se debe especificar dichos compuestos mencionando el componente principal o los azúcares que lo forman, por lo cual se sugiere al Solicitante hacer la corrección necesaria.

Reivindicaciones (Art 30 D 486, Art 22 PCT)

El capítulo reivindicatorio no se encuentra debidamente sustentado, lo cual se corrobora con las realizaciones preferidas donde claramente se mencionan los componentes y proporciones de la bebida refrescante, tal como se evidencia en la tabla 1, que muestra los componentes y proporciones de interés de la bebida refrescante.

Tabla 1. Ejemplos de las bebidas refrescantes

ejemplos	Soporte de los ejemplos presentados (componentes)					
	Ácido gluconico (%)	Galactosa (g)	Isomatulosa (g)	Tagatosa (g)	Extracto con CO ₂	Otros
1	0,4	1	0,4	0,9	-	Zumo de aronia
2	0,3	0,9	0,3	1	-	Zumo de aronia, zumo de grosellas negras
3	0,6	0,8	0,2	1	Extracto de jengibre	zumo de grosellas negras, zumo de cereza, zumo de pera, dióxido de carbono
4	0,3	0,5	0,2	1,5	Extracto	Zumo de naranja, TCM,

ejemplos	Soporte de los ejemplos presentados (componentes)					
	Ácido gluconico (%)	Galactosa (g)	Isomaltulosa (g)	Tagatosa (g)	Extracto con CO ₂	Otros
					de jengibre	dioxido de carbono
5	1,3	0,7	0,3	-	Extracto de frambuesa	Zumo de aronia, zumo de grosellas negras, TCM, dioxido de carbono
6	1,3	0,7	0,3	1,2	Extracto de frambuesa	Zumo de aronia, zumo de grosellas negras, TCM, dioxido de carbono, aromatizantes naturales (galanga, jengibre, cardamomo, nuez de kola, lima, nuez moscada, clavo, naranja, pino, semilla, entre otros)
7	2,5	0,6	0,3	1,3	-	Aromatizante caramelo, aromatizantes naturales (galanga, jengibre, cardamomo, nuez de kola, lima, nuez moscada, clavo, naranja, pino, semilla, entre otros), dioxido de carbono
8	2,5	0,8	0,3	1,3	-	Aromatizante caramelo, aromatizantes naturales (galanga, jengibre, cardamomo, nuez de kola, lima, nuez moscada, clavo, naranja, pino, semilla, entre otros), dioxido de carbono, stevia
9	2,5	0,7	0,4	1,3	-	Aromatizante caramelo, aromatizantes naturales (galanga, jengibre, cardamomo, nuez de kola, lima, nuez moscada, clavo, naranja, pino, semilla, entre otros), dioxido de carbono, stevia
10	2,5	0,7	0,4	1,3	-	Aromatizante caramelo, aromatizantes naturales (galanga, jengibre, cardamomo, nuez de kola, lima, nuez moscada, clavo, naranja, pino, semilla, entre otros), dioxido de carbono, stevia, benfotiamina, TCM
11	2,5	0,8	0,4	1,1	-	Aromatizante caramelo, aromatizantes naturales (galanga, jengibre, cardamomo, nuez de kola, lima, nuez moscada, clavo, naranja, pino, semilla, entre otros), dioxido de carbono, stevia, benfotiamina, carnitina, creatina, TCM
12	0,5	0,3	0,4	0,6	-	Ribosa, eritritol, trehalosa, Aromatizante caramelo,

ejemplos	Soporte de los ejemplos presentados (componentes)					
	Ácido gluconico (%)	Galactosa (g)	Isomatulosa (g)	Tagatosa (g)	Extracto con CO ₂	Otros
						aromatizantes naturales (galanga, jengibre, cardamomo, nuez de kola, lima, nuez moscada, clavo, naranja, pino, semilla, entre otros), dióxido de carbono, stevia, benfotiamina, carnitina, creatina,TCM
13	0,5	0,5	-	0,6	-	Ribosa, eritritol, trehalosa, Aromatizante caramelo, aromatizantes naturales (galanga, jengibre, cardamomo, nuez de kola, lima, nuez moscada, clavo, naranja, pino, semilla, entre otros), dióxido de carbono, stevia, benfotiamina, carnitina, creatina,TCM
14	0,5	0,5	0,4	0,6	-	Ribosa, eritritol, trehalosa, stevia, zumo de goji, grosella negra, aroma a naranja natural
15	0,4	0,5	0,4	0,4	-	Zumo aronia, stevia

El solicitante debe definir específicamente la materia y el alcance de la invención a través de las características técnicas esenciales que se encuentren enteramente soportadas en la descripción.

La reivindicación 1 no es clara porque:

-no es claro la presencia de los azúcares y de cuáles son las que están presentes, puesto que en primera instancia se menciona un porcentaje de azúcares y luego se mencionan unos monosacáridos específicos y otra proporción. Por lo tanto el solicitante debe mencionar cuales son los azúcares presentes y en que proporción están presentes.

- porque menciona el índice glucémico que debe tener la bebida lo que es un resultado a alcanzar, que no definen la bebida porque la invención no queda definida por el resultado a alcanzar, puesto que la reivindicación incluiría no sólo la solución propuesta por el solicitante, sino todas las alternativas presentes o futuras que lleguen a ese resultado. Además el índice glucémico es conocido que presenta diferencia en el valor para un mismo alimento dependiendo diferentes factores tales como ubicación geográfica, marca, tipos de elaboración, cocción, adición de otros componentes como ácidos, fibra por lo tanto no es una variable que sea fácilmente controlada y depende de muchos factores^{1,2}

Las reivindicaciones 1 y 2 no son claras porque las expresiones “al menos”, “menor de”, “a lo sumo” precediendo una característica son imprecisas, por lo cual no permite distinguir la invención del estado de la técnica. Se sugiere sustituirlas por un término preciso o un rango concreto.

1 Foster-Powell K., International table of glycemic index and glycemic load values:2002. The American Journal of Clinical Nutrition. USA. 76:5 – 56.

2 Wylie-Rosett, J., Carbohydrates and Increases in Obesity: Does the Type of Carbohydrate Make a Difference?. Obesity Research. Vol. 12, November, 2004.

La reivindicación 4 no es clara porque se menciona que la bebida además contiene stevia, pero no se sabe si se hace referencia a Stevia, el edulcorante, o a Stevia el género de las plantas fanerógamas. Por lo tanto el solicitante debe ser claro con este ingrediente.

Las reivindicaciones 3 a 16 no son claras porque mencionan que adicionalmente la bebida puede tener determinados ingredientes y de ser parte fundamental de la bebida deben mencionarse en la reivindicación 1 que es la independiente y contiene todos los componentes principales. Además según lo evidenciado en las realizaciones preferidas no todos estos ingredientes hacen parte de la bebida, lo que sería una generalización especulativa mencionarlos todos. Por lo tanto el solicitante debe definir claramente los componentes de interés y sus respectivas proporciones de acuerdo a lo que se encuentra debidamente sustentado en la descripción y específicamente en las realizaciones preferidas

La reivindicación 8 no es clara porque la expresión “procedente de fuentes naturales” no es una característica esencial que no define nada puesto que es ambigua y no se sabe a qué fuentes específicas se hace referencia. Además según las realizaciones preferidas dicha expresión sería especulativa puesto que allí solo se evidencia la presencia de la mezcla tocotrienol/tocoferol, pero sin mencionar la fuente de donde proviene. Por lo tanto esa expresión debe ser retirada y definir la bebida por los componentes y proporciones.

Las reivindicaciones 12 y 15 mencionan que la bebida contiene vitamina D y cafeína, pero esto no se encuentra debidamente sustentado en la descripción puesto que en las realizaciones preferidas no están presentes estos componentes, por lo tanto se estaría haciendo una generalización de carácter especulativo al mencionar que la bebida tenga estos componentes y los beneficios y propiedades sean las mismas.

La reivindicación 16 menciona que la bebida se caracteriza por no tener ciertos componentes lo cual no es una característica técnica esencial que defina la bebida ya que esta se define claramente por la presencia de determinados componentes y sus proporciones.

Por ultimo no existe evidencia alguna de las propiedades mejoradas que presente la bebida, tales como que se compense la carencia de fluidos y que la bebida proporcione valores bajos de índice glicémico. Puesto que no se mencionan pruebas en humanos o ratas que evidencien el efecto de la bebida y que se resuelva el problema técnico.

6. 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, Enero 06 de 2011 y se encontraron los siguientes documentos que anticipan el objeto de esta solicitud:

Ítem	Documento	Título	Fecha de publicación*
D1	WO2008112857	“Diet beverage products comprising rebaudioside a, erythritol or tagatose and an acidulant”	18/septiembre/2008
D2	US2008292765	“Sweetness Enhancers, Sweetness Enhanced Sweetener Compositions, Methods for Their Formulation, and Uses”	27/noviembre/2008

El documento D1 ^[3] divulga una bebida que comprende azúcares no nutritivos, es decir que no tienen un

³URL:<http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?>

contenido calórico significativo. La bebida comprende tagatosa, eritritol, un acidulante como ácido glucónico, entre otros; el acidulante comprende del 0.01 a 1%. También contiene otros ingredientes (Pág. 3, Párr. [11]; Págs. 6 y 7, Párr. [15]; Reivindicaciones 1 – 19)

El documento D2 ^[4] divulga una composición dulce que mejora la percepción del dulce y que puede tener bajo contenido calórico. Donde la composición dulce comprende ácido glucónico, galactosa, trehalosa, isomaltulosa, ribosa, eritritol, entre otros (Pág. 30, Párr. [0820]; Pág. 41, Reivindicación 8).

7. Examen de Patentabilidad (Art 14 D486)

Nivel Inventivo (Art18 D486)

La **reivindicación 1** consiste en una bebida dulce de sabor refrescante debidamente definida (Rad. N°13-158419-00000-00000, Pág. 32)

Comparación de las características técnicas **esenciales**, con las del Estado de la Técnica:

Características esenciales	D1	D2
Una bebida que comprende:	Una bebida que comprende	Composición dulce que comprende:
Ácido glucónico 0,3%p/v	Ácido glucónico 0.01 a 1%	Ácido glucónico
Minerales menor a 250mg/L	Minerales	No se menciona
Azúcares al 2,5%p/v y una fracción de galactosa al menos del 10%p/p y adicionalmente isomaltulosa y/o tagatosa y/o trehalosa y/o ribosa	Azúcares, que incluyen tagatosa	Carbohidratos que pueden ser galactosa, trehalosa, isomaltulosa,

El documento D1 es considerado el estado de la técnica cercano a la invención definida en la reivindicación 1 porque divulga una bebida que comprende azúcares no nutritivos, es decir que no tienen un contenido calórico significativo. La bebida comprende tagatosa, eritritol, un acidulante como ácido glucónico, entre otros; el acidulante comprende del 0.01 a 1%. También contiene agua carbonatada, un endulzante como rebaudiana stevia, sabores de frutas como cítricas, manzana, uvas entre otras; sabores botánicos naturales como café; jugo concentrado de uva, cereza, fres, frambuesa, entre otras, minerales y vitaminas (Pág. 3, Párr. [11]; Págs. 6 y 7, Párr. [15]; Reivindicaciones 1 – 19)

La diferencia entre el proceso de obtención de la solicitud y el de D1 radica en que la anterioridad D1 no menciona específicamente los azúcares y la proporción de minerales.

No obstante, el efecto que logra el hecho que la bebida compense la carencia de fluidos en el organismo y el bajo índice glicémico no puede ser determinado porque no existe alguna evidencia que indique que la presencia de dichos azúcares otorgue alguna ventaja técnica a la bebida sobre la bebida del documento D1 con los mismos componentes mencionados en la solicitud. Además el porcentaje de minerales es fácilmente modificable y más si se desea que este valor sea bajo

Por lo tanto, el problema técnico objetivo a resolver es plantear una alternativa a la bebida definida por determinados componentes según D1 para que tenga mayor efectividad a la hora de compensar la carencia de fluidos en el organismo.

Sin embargo la presencia de determinados azúcares en composiciones alimentarias, ya es conocida en el documento D2, el documento D2 divulga una composición dulce que

DB=EPODOC&II=0&ND=3&adjacent=true&locale=en_EP&FT=D&date=20080918&CC=WO&NR=2008112857A1&KC=A1

⁴URL: <http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?>

DB=EPODOC&II=1&ND=3&adjacent=true&locale=en_EP&FT=D&date=20081127&CC=US&NR=2008292765A1&KC=A1

mejora la percepción del dulce y que puede tener bajo contenido calórico. Donde la composición dulce comprende ácido glucónico, galactosa, trehalosa, isomaltulosa, ribosa, eritritol, entre otros (Pág. 30, Párr. [0820]; Pág. 41, Reivindicación 8).

Además es conocido en el estado de la técnica el uso de ácido glucónico en diferentes tipos de bebidas y los beneficios de este, así como la combinación con diferentes tipos de azúcar, el efecto que tiene en el amargor, dulzor y en la disminución de minerales en las bebidas⁵.

Como consecuencia de los hechos mencionados en los párrafos anteriores la persona medianamente versada en la materia habría derivado de manera obvia y sin mucho esfuerzo de su parte la bebida descrita en la reivindicación 1 a partir de incluir las enseñanzas de D2 y el estado de la técnica en cuanto al tipo de azúcares y los beneficios y efectos de ácido glucónico junto con la bebida de D1. Por lo cual al combinar D1 con D2 la reivindicación se considera obvia

Puesto que las reivindicaciones dependientes 2 – 16 no mencionan características inventivas adicionales, tampoco puede ser considerada inventiva.

Conclusión:

Las reivindicaciones 1 – 16 cumplen el requisito de novedad (Art. 16), pero no cumplen con el requisito de nivel inventivo (Art. 18).

8. Conclusión

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

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	WO2008112857	1 – 16	Nivel inventivo
D2	US2008292765	1 – 16	Nivel inventivo

⁵ Jungbunzlauer. New ways for beverage formulators to reduce bitterness and balance sourness. Febrero de 2011. URL: <http://buyersguide.supplysideshow.com/media/87/library/18333-417.pdf>

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 2014-09-16

Elaboró: Mayra Alejandra Quintero
Revisó: Gloria Jacqueline Alfonso Roza