

Marcas – Patentes
Modelos – Diseños
Nombres Comerciales – Enseñas
Propiedad Intelectual
Registros en el Exterior
Registros Sanitarios INVIMA – ICA
Acciones Judiciales – Administrativas
Derecho Comercial – Industrial
Asesoría – Contratos – Otros
Corresponsalia a Nivel Mundial



Mario Delgado Echeverry e Hijos S.A.S.

Abogados Consultores – Marcas y Patentes

Bogotá D.C. - Colombia
Avda. Kra. 24 Park Way No. 37 - 31
Of. 202
Tels. (571) 2444096 - 3690624
(571) 2444938 - 3687752
Fax (571) 2442496 A.A. No. 6207
E-mail: mde@mdelaw.com
mdelawof@cable.net.co
mdeabogados@cable.net.co

Miembros ACPI – ASIPI – AIPPI

Señor

SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Ciudad

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 13-158419-00010-0000

Fecha: 2015-08-20 16:50:05 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 11 PATENTEIYII Eve: 378 FASENACIONALI
Act. 412 REPOSPRESRECU Folios: 30

REFERENCIA: Expediente No. 13-158419

TÍTULO: "BEBIDA REFRESCANTE"

SOLICITANTE: MD&D Alliance GmbH

TRÁMITE: RECURSO DE REPOSICIÓN CONTRA LA RESOLUCIÓN No. 33244 DEL 30 DE JUNIO DE 2015.

JAIME EDUARDO DELGADO VILLEGAS, en mi condición de apoderado de la sociedad **MD&D Alliance GmbH**, dentro del término legal presento **RECURSO DE REPOSICIÓN** ante el Superintendente de Industria y Comercio contra el acto administrativo No. 33244 del 30 de junio de 2015.

MOTIVOS DE DISENSO:

Los principales motivos de disenso frente a la Resolución impugnada están basados en el raciocinio efectuado por el Despacho en el estudio de patentabilidad de la invención titulada **"BEBIDA REFRESCANTE"** que conllevo a denegar la solicitud para las Reivindicaciones 1 a 16 basándose en la afirmación que dichas reivindicaciones no cumplen

Marcas – Patentes
Modelos – Diseños
Nombres Comerciales – Enseñas
Propiedad Intelectual
Registros en el Exterior
Registros Sanitarios INVIMA – ICA
Acciones Judiciales – Administrativas
Derecho Comercial – Industrial
Asesoría – Contratos – Otros
Corresponsalia a Nivel Mundial

MDE



Mario Delgado Echeverry e Hijos S.A.S.

Abogados Consultores – Marcas y Patentes

Bogotá D.C. - Colombia
Avda. Kra. 24 Park Way No. 37 – 31
Of. 202
Tels. (571) 2444096 – 3690624
(571) 2444938 – 3687752
Fax (571) 2442496 A.A. No. 6207
E-mail: mde@mdelaw.com
mdelawof@cable.net.co
mdeabogados@cable.net.co

Miembros ACPI – ASIPI – AIPPI

con el requisito de nivel inventivo respecto de los documentos técnicos o antecedentes denominados D1 (**WO2008112857**), y D2 (**US2008292765**) y por ende no cumple las disposiciones de los artículos 14 y 18 de la Decisión 486.

Nuestro poderdante **no está de acuerdo con los argumentos expuestos en la presente resolución** puesto que considera que la **solicitud de patente de invención objeto del recurso** respecto de los documentos del estado de la técnica **SI** cumple con el requisito de **nivel inventivo** exigido por la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, por las siguientes razones:

1. Incongruencias en las afirmaciones de la Resolución No. 33244 del 30 de junio de 2015.

En primer lugar en relación con el Objeto de la Solicitud, la página 2, numeral 6,1, afirma:
*"El problema técnico consiste en 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 resaltado es nuestro)

Lo anterior permite evidenciar que el problema técnico no fue correctamente entendido, pues el objeto no era desarrollar una bebida **que contenga ácido fosfórico**, como afirma el examinador. El objeto era precisamente el contrario, como se establece en las dos primeras líneas de la descripción, donde se indica que clara y expresamente que la

Marcas – Patentes
Modelos – Diseños
Nombres Comerciales – Enseñas
Propiedad Intelectual
Registros en el Exterior
Registros Sanitarios INVIMA – ICA
Acciones Judiciales – Administrativas
Derecho Comercial – Industrial
Asesoría – Contratos – Otros
Corresponsalia a Nivel Mundial



Mario Delgado Echeverry e Hijos S.A.S.

Abogados Consultores – Marcas y Patentes

Bogotá D.C. - Colombia
Avda. Kra. 24 Park Way No. 37 - 31
Of. 202
Tels. (571) 2444096 - 3690624
(571) 2444938 - 3687752
Fax (571) 2442496 A.A. No. 6207
E-mail: mde@mdelaw.com
mdelawof@cable.net.co
mdeabogados@cable.net.co

Miembros ACPI – ASIPI - AIPPI

invención pretendía desarrollar una bebida que **no contiene** ácido fosfórico y tiene bajo contenido de minerales y azúcares.

Sumado a la falta de claridad sobre el problema de la solicitud, el examinador afirma en la página 3, numeral 6.3, que la solicitud tiene nivel inventivo, tal como se demuestra en el texto que se transcribe a continuación *"En el presente caso, la bebida reclamada en la solicitud **tiene nivel inventivo**, teniendo en cuenta que la reivindicación 1 está referida a: "bebida de sabor dulce que **no contiene ácido fosfórico**..."* (Ver radicado N° 13-158419-00007-0000) (El resaltado es nuestro)

A pesar de la afirmación anterior, el examinador expone una serie de argumentos en contra del nivel inventivo y concluye en el segundo párrafo de la página 5, que *"En referencia a que D1 no menciona el porcentaje de azúcares, si bien es cierto, se recuerda que se realizó un análisis de nivel inventivo y que el documento D2 menciona más tipos de azúcares, con bajo índice calórico, además de ser conocido el efecto del ácido glucónico y de azúcares como la trehalosa en un producto final con bajo índice glucémico. Por lo tanto no solo es partir del documento D1 que se determina que **la solicitud carecer de nivel inventivo** ya que se necesitan de las enseñanzas de D2 y el conocimiento común de la persona medianamente versada en la materia."* (El resaltado es nuestro)

Con todo respeto, estas incongruencias no permiten al solicitante tener una seguridad sobre la opinión del examinador y las razones por las cuales su derecho fue negado. Siendo así, un primer punto sobre el cual el solicitante desea hacer énfasis en que la invención de la presente solicitud se basa en una bebida refrescante que no contiene ácido fosfórico y cuyo contenido de minerales y azúcares es reducido.

Marcas – Patentes
Modelos – Diseños
Nombres Comerciales – Enseñas
Propiedad Intelectual
Registros en el Exterior
Registros Sanitarios INVIMA – ICA
Acciones Judiciales – Administrativas
Derecho Comercial – Industrial
Asesoría – Contratos – Otros
Corresponsalia a Nivel Mundial



Mario Delgado Echeverry e Hijos S.A.S.

Abogados Consultores – Marcas y Patentes

Bogotá D.C. - Colombia
Avda. Kra. 24 Park Way No. 37 - 31
Of. 202
Tels. (571) 2444096 - 3690624
(571) 2444938 - 3687752
Fax (571) 2442496 A.A. No. 6207
E-mail: mde@mdelaw.com
mdelawof@cable.net.co
mdeabogados@cable.net.co

Miembros ACPI – ASIPI - AIPPI

2. Argumentos sobre el nivel inventivo.

En la Resolución, el Examinador vuelve a objetar el nivel inventivo con base en la combinación de los documentos **D1 y D2**.

El **índice glucémico** de la bebida es un parámetro (ver **2.6.5.9 Definición por parámetros**) que ajusta el fabricante de dicha bebida. Este parámetro con sus valores constituyen una característica esencial de la bebida. Tal ajuste es una medida clara y convencional para un experto en la materia cuando se sigue una receta alimentaria (similar a un ajuste del contenido calórico/en julios del producto alimentario) y no supone un resultado a alcanzar como considera el Examinador en el sentido de que el experto no sabría cómo hacerlo.

Sea esta la oportunidad para enfatizar que según el numeral 2.6.5.9 de la Guía emitida por la Superintendencia de Industria y Comercio, *"Una reivindicación de producto, por ejemplo un compuesto químico, se puede caracterizar por su estructura y elementos, por su fórmula química, como un producto de un proceso, o **excepcionalmente por sus parámetros**.*

*Los parámetros son valores característicos de **propiedades mensurables** (por ejemplo el punto de fusión), o definidos como combinaciones matemáticas de varias variables.*

*El examinador no permitirá la caracterización de un compuesto químico solamente por sus parámetros, a menos que la invención no se pueda definir de otra manera. En cualquier caso, el parámetro **tiene que poder ser determinado y medido sin ambigüedad por métodos estándar conocidos en el campo en cuestión, o descritos claramente en la solicitud...**"*

...Los parámetros se deben poder determinar de una forma clara, precisa e inequívoca, por medio de procedimientos objetivos usuales en el arte. El método para

Marcas – Patentes
Modelos – Diseños
Nombres Comerciales – Enseñas
Propiedad Intelectual
Registros en el Exterior
Registros Sanitarios INVIMA – ICA
Acciones Judiciales – Administrativas
Derecho Comercial – Industrial
Asesoría – Contratos – Otros
Corresponsalia a Nivel Mundial

MDE



Mario Delgado Echeverry e Hijos S.A.S.

Abogados Consultores – Marcas y Patentes

Bogotá D.C. - Colombia
Avda. Kra. 24 Park Way No. 37 – 31
Of. 202
Tels. (571) 2444096 – 3690624
(571) 2444938 - 3687752
Fax (571) 2442496 A.A. No. 6207
E-mail: mde@mde-law.com
mdelawof@cable.net.co
mdeabogados@cable.net.co

Miembros ACPI – ASIPI – AIPPI

*medir los valores del parámetro debe incluirse en la reivindicación, **salvo cuando la persona del oficio normalmente versada en la materia técnica correspondiente, conoce qué método debe ser usado, o cuándo todos los métodos llegan al mismo resultado.***

Dado que el **índice glucémico** de una bebida es un **parámetro medible**, cuyo valor puede **ser determinado y medido sin ambigüedad por métodos estándar conocidos en el campo en cuestión**, no hay razón para desestimar su presencia como una característica esencial que tiene que cumplir la bebida para que se encuentre dentro del alcance de la materia reivindicada y menos aún, para considerarlo un resultado a alcanzar, puesto que texto de la reivindicación 1 es claro en señalar que se pretende proteger una bebida que contiene al menos 0,3% p/vol de ácido glucónico, menos de 250mg/litro de minerales, máximo 2,5% p/vol de azúcares, que comprende una fracción de galactosa que es al menos 10% p/p basado en el contenido de azúcar, y porque adicionalmente, comprende un contenido de isomaltulosa y/o tagatosa y/o trehalosa y/o ribosa, y además, debe cumplir la condición de tener un **índice glucémico menor de 35**. Siendo así, es evidente que el parámetro "IG" no es un resultado que pretenda alcanzar con la bebida que aquí se reivindica, el índice en cuestión es una condición que debe cumplir la mezcla de azúcares para que sean parte de la bebida reclamada.

El Examinador que está familiarizado, como casi todo el mundo, con lo que es el punto de fusión de un sólido entiende que éste es un parámetro igual y que existen muchos parámetros que nos son a las personas de ciencias familiares como por ejemplo la viscosidad, la temperatura, la velocidad de agitación, etc.. Entendemos por tanto que el Examinador, que no es un investigador en el campo técnico particular de la presente

Marcas – Patentes
Modelos – Diseños
Nombres Comerciales – Enseñas
Propiedad Intelectual
Registros en el Exterior
Registros Sanitarios INVIMA – ICA
Acciones Judiciales – Administrativas
Derecho Comercial – Industrial
Asesoría – Contratos – Otros
Corresponsalia a Nivel Mundial

MDE



Mario Delgado Echeverry e Hijos S.A.S.

Abogados Consultores – Marcas y Patentes

Bogotá D.C. - Colombia
Avda. Kra. 24 Park Way No. 37 - 31
Of. 202
Tels. (571) 2444096 - 3690624
(571) 2444938 - 3687752
Fax (571) 2442496 A.A. No. 6207
E-mail: mde@mdelaw.com
mdelawof@cable.net.co
mdeabogados@cable.net.co

Miembros ACPI – ASIPI - AIPPI

invención, no esté familiarizado o acostumbrado a leer sobre el parámetro del índice glucémico. Pero por este hecho precisamente no debería a nuestro juicio despreciar los argumentos ya esgrimidos por el solicitante y además justificados con documentación aportada adicionalmente (**véase el Documento que se aporta y cita más abajo**). El Examinador debería ponerse en la posición de una persona medianamente versada en la materia para ser objetivo a la hora de analizar ya no solo la terminología utilizada en la patente sino la actividad inventiva como lo señala la Guía emitida por esa Superintendencia.

Tampoco debería poner en duda, **sin una buena razón motivada**, que lo que muestra el solicitante no es cierto, pues el Examinador no tiene herramientas de prueba experimentales que demuestren lo contrario y debe presuponersele al solicitante buena fe y que lo que divulga y explica es cierto.

En este sentido, respetuosamente hacemos un llamado para que la Superintendencia ciña sus actuaciones a los principios establecidos en el Código Contencioso Administrativo, tal como lo señala el artículo 3 del citado Código, que indica: "*...Las actuaciones administrativas se desarrollarán, especialmente, con arreglo a los principios del debido proceso, igualdad, imparcialidad, **buena fe**, moralidad, participación, responsabilidad, transparencia, publicidad, coordinación, eficacia, economía y celeridad.*" y para que, en aplicación del numeral 4 que establece "*En virtud del principio de buena fe, las autoridades y los particulares **presumirán el comportamiento leal y fiel de unos y otros en el ejercicio de sus competencias, derechos y deberes.***" (El resaltado es nuestro), presuma la buena fe del solicitante cuando en ejercicio de su derecho de defensa y contradicción, al cual tiene derecho según el principio del debido proceso mencionado en el artículo 3.1 del mismo código, y acepte como ciertas las pruebas experimentales aportadas por el solicitante para demostrar el nivel inventivo de la bebida que aquí se reivindica.

Marcas – Patentes
Modelos – Diseños
Nombres Comerciales – Enseñas
Propiedad Intelectual
Registros en el Exterior
Registros Sanitarios INVIMA – ICA
Acciones Judiciales – Administrativas
Derecho Comercial – Industrial
Asesoría – Contratos – Otros
Corresponsalia a Nivel Mundial



Mario Delgado Echeverry e Hijos S.A.S.

Abogados Consultores – Marcas y Patentes

Bogotá D.C. - Colombia
Avda. Kra. 24 Park Way No. 37 – 31
Of. 202
Tels. (571) 2444096 – 3690624
(571) 2444938 – 3687752
Fax (571) 2442496 A.A. No. 6207
E-mail: mde@mdelaw.com
mdelawof@cable.net.co
mdeabogados@cable.net.co

Miembros ACPI – ASPI – AIPI

Queremos poner también en conocimiento del Examinador, que la patente EP2512270B1 correspondiente a la presente solicitud, ha sido concedida por la Oficina Europea donde la división de Examen ha concedido la siguiente reivindicación 1 que menciona expresamente el IG:

1. A sweet-tasting refreshing beverage that is free from phosphoric acid, is low in minerals and is low in sugar, characterized in that,
 - it has a content of gluconic acid that is at least 0.3 wt/vol %,
 - in that any content of minerals is less than 250 mg/liter,
 - in that it has a content of sugars of at most 2.5 wt/vol %,
 - in that the content of sugars comprises a fraction of galactose that is at least 10 weight-weight % based on the content of sugars, in that it additionally comprises a content of Isomaltulose and/or tagatose and/or trehalose and/or ribose,
 - and in that the beverage has a **glycemic index of at most 35 (GI < 35)**.

Es decir, el Examinador debería ponerse en la piel de un experto en este campo técnico, que sabe por su conocimiento general cómo alcanzar y ajustar dicho índice a los valores definidos. El experto de este campo es capaz de considerar los factores que pueden tener una influencia en el índice glucémico y tiene el conocimiento general común para ajustar sin necesidad de realizar ningún esfuerzo inventivo cada ingrediente pertinente a fin de lograr el valor deseado "menos de 35" para la suma de ingredientes, especialmente para una o más especies de azúcar. Para más información al respecto vean por favor el documento aportado: Brouns F. et al. (Junio 2005) "[Glycaemic index methodology](#)"; Nutr Res Rev 18 (1) 145–71; [doi:10.1079/NRR2005100](#); [PMID 19079901](#); - en particular p.146, col. derecha, último párrafo, p. 162, p. 163, col.izquierda, "*Conclusion*", p.165, col. derecha "*Recommendations*".

Marcas – Patentes
Modelos – Diseños
Nombres Comerciales – Enseñas
Propiedad Intelectual
Registros en el Exterior
Registros Sanitarios INVIMA – ICA
Acciones Judiciales – Administrativas
Derecho Comercial – Industrial
Asesoría – Contratos – Otros
Corresponsalia a Nivel Mundial

MDE

■ ■ ■ ■ ■

Mario Delgado Echeverry e Hijos S.A.S.

Bogotá D.C. - Colombia
Avda. Kra. 24 Park Way No. 37 – 31
Of. 202
Tels. (571) 2444096 – 3690624
(571) 2444938 – 3687752
Fax (571) 2442496 A.A. No. 6207
E-mail: mde@mdelaw.com
mdelawof@cable.net.co
mdeabogados@cable.net.co

Miembros ACPI – ASIPI – AIPPI

Abogados Consultores – Marcas y Patentes

Además de en Europa el parámetro “IG” no ha causado ninguna objeción, y ha sido aceptado en las correspondientes solicitudes de patente en EEUU, Alemania, Australia, Nueva Zelanda, Chile, y EA (patente Euro-Asiática).

Con respecto a la objeción de que la Reivindicación 1 carece de actividad inventiva

Consideramos que el Examinador no ha realizado el examen de actividad inventiva conforme a lo establecido en las Guías de Examen de Colombia de Mayo 2012, en adelante las “GL”.

Las GL señalan en el punto **2.13.5** al final del primer párrafo que: “El método para examinar el Nivel Inventivo será el método problema solución”, el cual se detalla en el punto **2.13.5.1** con todo detalle.

Pues bien tal y como vamos a demostrar a continuación aplicando de forma rigurosa este método objetivo la invención tiene actividad inventiva. Las GL han determinado que sea este el método a utilizar ya que de este modo la actividad inventiva se analiza de un modo totalmente objetivo, de forma que el Examinador evite cualquier ápice de subjetividad, cualquier mínimo juicio de valor, y cualquier análisis en retrospectiva es decir, a posteriori o con “hindsight”.

La primera etapa es pues identificar el estado de la técnica cercano a la invención reivindicada que debe ser un documento que se encuentra en el mismo campo técnico o trata de solucionar el mismo problema o uno semejante. Si hubiera dos, de los dos suele ser, el que además tiene más características en común.

Marcas – Patentes
Modelos – Diseños
Nombres Comerciales – Enseñas
Propiedad Intelectual
Registros en el Exterior
Registros Sanitarios INVIMA – ICA
Acciones Judiciales – Administrativas
Derecho Comercial – Industrial
Asesoría – Contratos – Otros
Corresponsalia a Nivel Mundial



Mario Delgado Echeverry e Hijos S.A.S.

Abogados Consultores – Marcas y Patentes

Bogotá D.C. - Colombia
Avda. Kra. 24 Park Way No. 37 - 31
Of. 202
Tels. (571) 2444096 - 3690624
(571) 2444938 - 3687752
Fax (571) 2442496 A.A. No. 6207
E-mail: mde@mdelaw.com
mdelawof@cable.net.co
mdeabogados@cable.net.co

Miembros ACPI – ASIPI - AIPPI

Consideramos, compartiendo así la opinión del Examinador, que D1 es el documento más próximo del estado de la técnica porque está enfocado a un problema similar al de la presente invención, de proponer bebidas dietéticas no nutritivas, mientras que D2 se relaciona con edulcorantes y más concretamente con análogos de sulfamato para mejorar el sabor dulce de composiciones edulcorantes.

El siguiente paso es la comparación de la invención con D1 y la determinación de las diferencias técnicas entre ambos. Esta comparación supone y consiste en un análisis de novedad que las GL proponen llevar a cabo realizando una Tabla, entendemos que por comodidad y para facilitar la tarea al Examinador.

En este caso puesto que D1 es el documento del estado de la técnica más cercano, determinamos la o las diferencias técnicas entre la reivindicación 1 de la presente invención y D1 que son, al menos las siguientes:

- (a) un contenido de azúcares de a lo sumo 2,5% peso/volumen que **comprende una fracción de galactosa que es al menos 10% en peso/peso de dicho contenido de azúcar**
- (b) tiene **un índice glucémico de a lo sumo 35 ($GI \leq 35$)**
- (c) un **contenido en minerales inferior a 250 mg/litro**
- (d) el **contenido en ácido glucónico igual o superior a 0,3% p/vol,**
- (e) que la **galactosa se combine específicamente con isomaltulosa y/o tagatosa y/o trehalosa y/o ribosa.**

Respecto a estas diferencias queremos señalar que D1 no menciona nada respecto a ningún contenido en minerales. Sólo en el párrafo 35 se habla de que la bebida de D1 puede contener minerales, **pero ninguna cuantificación**. El Examinador señala en la Tabla 1 comparativa que D1 divulga alrededor de 250 ppm de minerales. Sin embargo este

Marcas – Patentes
Modelos – Diseños
Nombres Comerciales – Enseñas
Propiedad Intelectual
Registros en el Exterior
Registros Sanitarios INVIMA – ICA
Acciones Judiciales – Administrativas
Derecho Comercial – Industrial
Asesoría – Contratos – Otros
Corresponsalia a Nivel Mundial



Mario Delgado Echeverry e Hijos S.A.S.

Abogados Consultores – Marcas y Patentes

Bogotá D.C. - Colombia
Avda. Kra. 24 Park Way No. 37 - 31
Of. 202
Tels. (571) 2444096 - 3690624
(571) 2444938 - 3687752
Fax (571) 2442496 A.A. No. 6207
E-mail: mde@mdelaw.com
mdelawof@cable.net.co
mdeabogados@cable.net.co

Miembros ACPI – ASIPI – AIPPI

dato se presenta en el párrafo 12 **que está definiendo el agua que se utiliza para la bebida**, que típicamente contiene no más de 500 ppm, por ejemplo 250 ppm, pero **este valor se refiere al agua y no a la bebida completa**. Esto resulta evidente, cuando en el párrafo 35 se señala que la bebida puede contener componentes minerales adicionales. Por el contrario según la reivindicación 1 la bebida de la invención contiene menos de 250 mg/l de minerales, que significa que no contiene 250 ppm o más minerales.

Según la Tabla 1 que hace el Examinador, éste parece afirmar que D1 divulga un contenido en ácido glucónico de 0.01 a 1%; **pero esto no es cierto**. Lo que divulga D1 es que la bebida de D1 tiene un acidulante que comprende ácidos láctico, tartárico y cítrico (ver reivindicación 1) y que además el acidulante puede comprender además un ácido seleccionado de málico, ascórbico, cinámico, [..], glucónico, etc. (ver reivindicación 2), y en la página 2, líneas 1-2 divulga que típicamente la bebida presenta uno o más ácidos usados colectivamente en cantidad de 0.01 a 1%, PERO **NO está divulgando que esta cantidad sea de ácido glucónico, sino de acidulante**. Por tanto existe una diferencia técnica adicional entre la reivindicación 1 y D1 y es **"el contenido en ácido glucónico igual o superior a 0,3% p/vol"**.

Tampoco D1 menciona de forma clara y sin ambigüedad ninguna combinación de azúcares de galactosa con los siguientes edulcorantes naturales: isomaltulosa y/o tagatosa y/o trehalosa y/o ribosa. Un análisis detallado del documento D1, permite establecer que el párrafo [18] de este documento no solo hace alusión a los edulcorantes que el examinador señala, como resultado de conocer la composición que aquí se reivindica. En dicho párrafo se mencionan varios edulcorantes que no hacen parte de la presente invención y la reivindicación 1 es clara en señalar que la bebida de D1 comprende rebaudiósido A, rebaudiósido D y al menos uno de tagatosa y eritritol, **D1 no menciona la presencia de galactosa, que es uno de los azúcares esenciales de la bebida reivindicada**.

Marcas – Patentes
Modelos – Diseños
Nombres Comerciales – Enseñas
Propiedad Intelectual
Registros en el Exterior
Registros Sanitarios INVIMA – ICA
Acciones Judiciales – Administrativas
Derecho Comercial – Industrial
Asesoría – Contratos – Otros
Corresponsalia a Nivel Mundial

MDE



Mario Delgado Echeverry e Hijos S.A.S.

Abogados Consultores – Marcas y Patentes

Bogotá D.C. – Colombia
Avda. Kra. 24 Park Way No. 37 – 31
Of. 202
Tels. (571) 2444096 – 3690624
(571) 2444938 – 3687752
Fax (571) 2442496 A.A. No. 6207
E-mail: mde@mdelaw.com
mdelawof@cable.net.co
mdeabogados@cable.net.co

Miembros ACPI – ASIPI – AIPPI

Debe extraerse a continuación el efecto técnico causado por estas diferencias, es decir, atribuibles a las mismas. Dicho efecto particularmente atribuible a las diferencias de **presencia de 10% de Gal**, y estando la Gal en combinación con los edulcorantes mencionados, y del IG inferior a 35, puede verse en que la bebida refrescante NO causa un fuerte aumento en el nivel de insulina en la sangre, y al mismo tiempo proporciona energía directamente a las células nerviosas, especialmente las del cerebro.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que debe resolver la presente invención puede ser considerado como proporcionar una bebida refrescante, de sabor dulce, adecuada para compensar una falta de líquido en el cuerpo, sin causar un fuerte aumento en el nivel de insulina en la sangre, lo cual puede conducir a un estado de falta de energía (y en el caso más negativo, puede incluso conducir a una hipoglucemia inducida por insulina), pero que al mismo tiempo sirva como un proveedor de energía para las células nerviosas, especialmente las del cerebro y resulte particularmente adecuada para determinados pacientes (con resistencia a insulina, Alzheimer, etc).

La definición del problema técnico objetivo debe basarse en hechos objetivos concretos del estado de la técnica y en los resultados logrados por la invención. En este sentido, se desea señalar que es parte del conocimiento general de los expertos en la materia que las células nerviosas, especialmente las células nerviosas del cerebro, son capaces de satisfacer sus requisitos de glucosa mediante la ingesta de galactosa mediante transportadores GluT-3 (y por lo tanto de manera independiente de la insulina) y convertir dicha Galactosa en Glucosa. También es parte del conocimiento general de los expertos en la materia que las personas con resistencia a la insulina o la enfermedad de Alzheimer y consecuentemente con un déficit de glucosa en las células nerviosas dependientes de glucosa, a pesar de tener un alto nivel de azúcar en sangre, deben evitar un elevado

Marcas – Patentes
Modelos – Diseños
Nombres Comerciales – Enseñas
Propiedad Intelectual
Registros en el Exterior
Registros Sanitarios INVIMA – ICA
Acciones Judiciales – Administrativas
Derecho Comercial – Industrial
Asesoría – Contratos – Otros
Corresponsalia a Nivel Mundial



Mario Delgado Echeverry e Hijos S.A.S.

Abogados Consultores – Marcas y Patentes

Bogotá D.C. - Colombia
Avda. Kra. 24 Park Way No. 37 - 31
Of. 202
Tels. (571) 2444096 - 3690624
(571) 2444938 - 3687752
Fax (571) 2442496 A.A. No. 6207
E-mail: mde@mdelaw.com
mdelawof@cable.net.co
mdeabogados@cable.net.co

Miembros ACPI – ASIP – AIPPI

contenido de glucosa en sangre y al mismo tiempo, deben tener cuidado de que sus células nerviosas tengan un aporte suficiente de energía.

También forma parte del conocimiento general común de los expertos que la gente que sufre de obesidad debe evitar alimentos con un alto índice IG y particularmente con un alto contenido de glucosa libre para evitar elevados niveles de glucosa en sangre pero al mismo tiempo deben tener cuidado de que sus células nerviosas tengan un aporte suficiente de energía, y que lo mismo aplica a personas sanas que tienen interés en reducir la cantidad de Glucosa en una dieta diaria sin tener que prescindir de las bebidas refrescantes y dulces.

Finalmente es parte del conocimiento general común de los expertos en este campo que el monosacárido Galactosa, al contrario de la lactosa, es digerible por humanos que tienen una deficiencia de lactasa.

Frente a estos hechos objetivos concretos del estado de la técnica, antecedentes bien conocidos y reconocidos por los expertos, es evidente para un experto en la materia que la bebida de acuerdo con la reivindicación 1 es un alimento que resuelve el problema enfrentado por la invención, que no sólo está permitido, sino también recomendado, para los grupos de pacientes con resistencia a la insulina, con la enfermedad de Alzheimer, o con obesidad con el fin de promover su salud como se divulga detalladamente en la descripción de la invención.

Lo mismo se aplica a las personas sanas que tengan interés en reducir la cantidad de glucosa en su dieta diaria, pero sin renunciar a las bebidas refrescantes y dulces.

Consecuentemente la nueva bebida de acuerdo con la reivindicación 1 revela sin duda las propiedades siguientes:

Marcas – Patentes
Modelos – Diseños
Nombres Comerciales – Enseñas
Propiedad Intelectual
Registros en el Exterior
Registros Sanitarios INVIMA – ICA
Acciones Judiciales – Administrativas
Derecho Comercial – Industrial
Asesoría – Contratos – Otros
Corresponsalia a Nivel Mundial

MDE

■ ■ ■ ■ ■

Mario Delgado Echeverry e Hijos S.A.S.

Abogados Consultores – Marcas y Patentes

Bogotá D.C. – Colombia
Avda. Kra. 24 Park Way No. 37 – 31
Of. 202
Tels. (571) 2444096 – 3690624
(571) 2444938 – 3687752
Fax (571) 2442496 A.A. No. 6207
E-mail: mde@mdelaw.com
mdelawof@cable.net.co
mdeabogados@cable.net.co

Miembros ACPI – ASIP – AIPPI

- (i) que es adecuada para contrarrestar la falta de líquido en el cuerpo sin que al mismo tiempo se suministren elevadas cantidades de minerales al cuerpo,
- (ii) que satisface la necesidad indulgente de una bebida dulce y refrescante, sin que al mismo tiempo se aporten azúcares al cuerpo en una forma que altera el nivel de azúcar en la sangre existente de una manera que provoca un fuerte aumento de la concentración de insulina en la sangre,
- (iii) que no perturba el equilibrio mineral existente (debido a su bajo contenido de minerales), y
- (iv) que suministra a las células nerviosas energía, incluso si el nivel de glucosa en la sangre es bajo.

Antes de continuar con el método problema solución queremos señalar que en la formulación del problema objetivo discrepamos del problema que el Examinador considera que resuelve la invención. EL Examinador considera que el problema enfrentado es proporcionar una alternativa, mientras que el solicitante por todo lo expuesto anteriormente, considera que esta bebida de la invención proporciona **una bebida mejorada con respecto a la divulgada en D1**. Por tanto diferimos del examinador en la formulación del problema técnico objetivo.

Pero, incluso suponiendo que la presente invención proporcionase una bebida simplemente alternativa, y no mejorada, consideramos que igualmente la solución es inventiva por los motivos que exponemos a continuación.

Siguiendo para ello con el método problema-solución, la siguiente etapa es – evaluar si la invención reivindicada, partiendo del estado de la técnica cercano D1 y del problema técnico objetivo, habría sido obvia para la persona medianamente versada en la materia.

Marcas – Patentes
Modelos – Diseños
Nombres Comerciales – Enseñas
Propiedad Intelectual
Registros en el Exterior
Registros Sanitarios INVIMA – ICA
Acciones Judiciales – Administrativas
Derecho Comercial – Industrial
Asesoría – Contratos – Otros
Corresponsalia a Nivel Mundial



Mario Delgado Echeverry e Hijos S.A.S.

Abogados Consultores – Marcas y Patentes

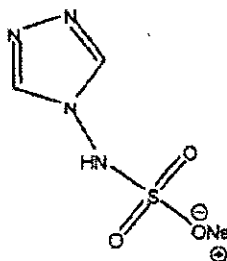
Bogotá D.C. - Colombia
Avda. Kra. 24 Park Way No. 37 - 31
Of. 202
Tels. (571) 2444096 - 3690624
(571) 2444938 - 3687752
Fax (571) 2442496 A.A. No. 6207
E-mail: mde@mdelaw.com
mdelawof@cable.net.co
mdeabogados@cable.net.co

Miembros ACPI – ASIPI – AIPPI

Esta etapa consiste en responder a la pregunta de si en el estado de la técnica existe un segundo documento que contiene una enseñanza que indicaría a la persona medianamente versada en la materia, enfrentada al problema técnico, cómo modificar o adaptar, en este caso D2, para resolver el problema de la forma reivindicada.

Es decir, la pregunta que hay que responder ahora es si analizando el contenido de D2 encontramos que D2 enseña o sugiere la solución propuesta por la presente invención.

El hecho indiscutible es, en nuestra opinión, que D2 ni menciona, ni sugiere, ni enseña NADA absolutamente acerca de ningún valor de índice glucémico, ni nada respecto a que el los azúcares de la bebida en D2, presenten un determinado contenido en galactosa, como se reivindica en la presente invención y menos aún, que dicho contenido sea de al menos el 10%. Es más, al analizar el contenido de D2, específicamente los párrafos [0028] y [0029] es evidente que dicha anterioridad reporta una extensa lista de edulcorantes, más de 50 edulcorantes y entre ellos se mencionan los azúcares que hacen parte de la bebida reivindicada, sin darle ninguna mención especial o destacarlo sobre otros. Así mismo, el análisis de D2 deja en claro que su objetivo es potenciar el dulzor de los edulcorantes, especialmente de edulcorantes no calóricos o bajos en calorías, los cuales tienen un elevado costo y la solución propuesta es el uso como potenciador de un sulfamato de fórmula



Marcas – Patentes
Modelos – Diseños
Nombres Comerciales – Enseñas
Propiedad Intelectual
Registros en el Exterior
Registros Sanitarios INVIMA – ICA
Acciones Judiciales – Administrativas
Derecho Comercial – Industrial
Asesoría – Contratos – Otros
Corresponsalia a Nivel Mundial

MDE

■ ■ ■ ■ ■

Mario Delgado Echeverry e Hijos S.A.S.

Bogotá D.C. - Colombia
Avda. Kra. 24 Park Way No. 37 - 31
Of. 202
Tels. (571) 2444096 - 3690624
(571) 2444938 - 3687752
Fax (571) 2442496 A.A. No. 6207
E-mail: mde@mdelaw.com
mdelawof@cable.net.co
mdeabogados@cable.net.co

Miembros ACPI – ASIPI - AIPPI

Abogados Consultores – Marcas y Patentes

Como el examinador puede corroborar, la presente solicitud no hace alusión alguna a la presencia de un sulfamato como parte de la bebida reclamada y menos a un sulfato de la fórmula definida anteriormente. Además, D2 también guarda silencio respecto a cualquier contenido de minerales (la diferencia c)) y es completamente silencioso sobre cualquier cantidad de ácido glucónico (sólo se menciona su posible incorporación, párrafo 82 de D2).

Por lo tanto, una persona experta en la técnica que buscara la solución en D2, no habría estado en absoluto motivado a proporcionar la bebida con un valor de índice glucémico igual o inferior a 35, y un componente de azúcares con un contenido en galactosa de al menos 10% p/p, como se reivindica en la presente invención, a la vista del contenido de D2, simplemente porque D2 es completamente silencioso al respecto. Ni siquiera hubiera encontrado en D2 la motivación, la sugerencia a incorporar un contenido en minerales inferior a 250 g/l, ni un contenido de ácido glucónico igual o superior a 0,3% p/vol. La única enseñanza ofrecida por D2 es que para potencializar el sabor de un edulcorante debe adicionarse un sulfamato y como el examinador puede corroborar, la presente invención no hace uso de tal enseñanza, pues no se basa en la potenciación del sabor del edulcorante, y por tanto, no hace uso del componente principal de la composición reporta en D2 que es el sulfamato.

El motivo de aplicar el problema solución para la evaluación del nivel inventivo es como señalan las GL evaluar la actividad inventiva de manera "objetiva" (Ver **2.13.5.1**), de forma que el Examinador evite hacer un juicio de valor, **que no se vea influenciado por el conocimiento que ya tiene de la invención que está evaluando**, que minimice la subjetividad para evitar un análisis retrospectivo.

Marcas – Patentes
Modelos – Diseños
Nombres Comerciales – Enseñas
Propiedad Intelectual
Registros en el Exterior
Registros Sanitarios INVIMA – ICA
Acciones Judiciales – Administrativas
Derecho Comercial – Industrial
Asesoría – Contratos – Otros
Corresponsalia a Nivel Mundial



Mario Delgado Echeverry e Hijos S.A.S.

Abogados Consultores – Marcas y Patentes

Bogotá D.C. - Colombia
Avda. Kra. 24 Park Way No. 37 - 31
Of. 202
Tels. (571) 2444096 - 3690624
(571) 2444938 - 3687752
Fax (571) 2442496 A.A. No. 6207
E-mail: mde@mdelaw.com
mdelawof@cable.net.co
mdeabogados@cable.net.co

Miembros ACPI – ASIPi – AIPPI

Puesto que las reivindicaciones 2-16 dependen de la reivindicación 1, que consideramos inventiva, éstas habría que considerarlas también inventivas.

Además de todo lo anterior el solicitante desea aportar comentarios e información adicionales en apoyo de la actividad inventiva.

Actividad inventiva

La bebida de la presente solicitud de patente resuelve el problema objetivo antes mencionado. Si, D1 se considera el documento del estado de la técnica más cercano para la bebida refrescante de la presente solicitud de patente, existía para el experto, por lo tanto, el objetivo de modificar la bebida del documento D1 de tal manera que, manteniendo el sabor dulce, presente un bajo índice glucémico ($IG < 35$) y aporte al organismo sólo tanta y sólo aquella energía que el nivel de insulina no varíe o apenas varíe, y que, en el caso de una hipoglucemia inducida por insulina, no se induzca ningún estado de carencia energética después del consumo de la bebida.

Este objetivo se resuelve con la bebida de acuerdo con la invención porque el contenido total en azúcares está limitado como máximo al 2,5 % en peso/volumen y se compone en **al menos el 10 % peso/peso** (con respecto a este contenido total) **de galactosa** y además presenta un contenido en isomaltulosa y/o tagatosa y/o trehalosa y/o ribosa, y posee un **índice glucémico de la bebida asciende como máximo a 35 ($IG < 35$)**, es decir los azúcares restantes y habituales, en particular sacarosa, glucosa, fructosa (también procedentes de aditivos de frutas o de plantas eventualmente presentes en la bebida) están presentes en una cantidad correspondientemente baja.

Marcas – Patentes
Modelos – Diseños
Nombres Comerciales – Enseñas
Propiedad Intelectual
Registros en el Exterior
Registros Sanitarios INVIMA – ICA
Acciones Judiciales – Administrativas
Derecho Comercial – Industrial
Asesoría – Contratos – Otros
Corresponsalia a Nivel Mundial

MDE



Mario Delgado Echeverry e Hijos S.A.S.

Abogados Consultores – Marcas y Patentes

Bogotá D.C. - Colombia
Avda. Kra. 24 Park Way No. 37 – 31
Of. 202
Tels. (571) 2444096 – 3690624
(571) 2444938 – 3687752
Fax (571) 2442496 A.A. No. 6207
E-mail: mde@mdelaw.com
mdelawof@cable.net.co
mdeabogados@cable.net.co

Miembros ACPI – ASIPI – AIPPI

Con el uso de acuerdo con la invención de galactosa en combinación con isomaltulosa y/o tagatosa y/o trehalosa y/o ribosa como edulcorante, sin embargo, no sólo se consigue el bajo IG, sino que, además, se alcanza el efecto de que, a pesar del bajo nivel de glucosa y/o de insulina, **se soporta y se promueve el metabolismo de las células cerebrales, porque la energía necesaria para ello se suministra ahora en forma de galactosa.**

El cerebro es, además de los glóbulos rojos, el único órgano que, para cubrir su demanda energética, depende del suministro de glucosa desde la sangre. El cerebro necesita a diario aproximadamente 150 g de glucosa, la cantidad total de glucosa libre en la sangre asciende, sin embargo, sólo a aproximadamente 5 g. Por lo tanto, una disminución del nivel de glucosa ("hipoglucemia") tiene impactos muy rápidamente agravantes sobre el suministro de energía de las células cerebrales. Dado que el cerebro tiene capacidades de almacenamiento de energía extraordinariamente pequeñas, dependientes de las zonas, una breve caída del suministro de energía (menos de 10 segundos) produce ya desde un descenso del rendimiento hasta daños cerebrales específicos.

Las células cerebrales y las células del sistema nervioso central pueden absorber, además de glucosa, también galactosa, y convertirla rápida y completamente en glucosa con enzimas altamente activas.

Mientras que para la absorción de glucosa en las células son necesarios el sistema de receptor de insulina y el transportador de glucosa GLUT4, la galactosa se transporta hasta las células cerebrales principalmente con ayuda del transportador de glucosa GLUT 3 y sin participación de la insulina.

Marcas – Patentes
Modelos – Diseños
Nombres Comerciales – Enseñas
Propiedad Intelectual
Registros en el Exterior
Registros Sanitarios INVIMA – ICA
Acciones Judiciales – Administrativas
Derecho Comercial – Industrial
Asesoría – Contratos – Otros
Corresponsalia a Nivel Mundial



Mario Delgado Echeverry e Hijos S.A.S.

Abogados Consultores – Marcas y Patentes

Bogotá D.C. - Colombia
Avda. Kra. 24 Park Way No. 37 - 31
Of. 202
Tels. (571) 2444096 - 3690624
(571) 2444938 - 3687752
Fax (571) 2442496 A.A. No. 6207
E-mail: mde@mdejaw.com
mdelawof@cable.net.co
mdeabogados@cable.net.co

Miembros ACPI – ASIPI – AIPPI

De este modo, con ayuda de galactosa puede eliminarse o evitarse un estado de carencia de glucosa y de inanición en las células cerebrales y, con ello, se mantienen inalteradas las funciones cerebrales.

La bebida refrescante de acuerdo con la solicitud es, por los motivos mencionados anteriormente, muy especialmente adecuada y está muy especialmente prevista para seres humanos con una alteración del sistema de receptor de insulina y una carencia de glucosa inducida por ello. Las alteraciones del sistema receptor de insulina, con la consecuencia de que las células cerebrales **"pasan hambre"**, están presentes en enfermedades tal como diabetes tipo 2 o diabetes tipo 3 (sinónimo de: enfermedad de Alzheimer no hereditaria), pero, después de los últimos hallazgos, también en distintas formas de estrés, por ejemplo en el caso de *burn-out* (estrés laboral) o en el caso del trastorno por déficit de atención (síndrome de ADHS). En cualquier caso, el estrés tiene un efecto perjudicial sobre el sistema de receptor de insulina, puesto que en situaciones de estrés, el organismo libera las hormonas cortisona y noradrenalina. La cortisona perjudica la funcionalidad del receptor de insulina y debilita la eficacia de la insulina, y la noradrenalina inhibe la liberación de insulina.

También para deportistas de competición es muy ventajosa la bebida refrescante de la presente solicitud de patente por los motivos mencionados anteriormente: Cuando la musculatura, durante un alto rendimiento deportivo no tiene a su disposición oxígeno suficiente, se cambia del metabolismo energético aeróbico, normal (glucosa + oxígeno se convierten en dióxido de carbono + agua + energía) al anaeróbico, en concreto la fermentación, en la que se genera lactato (ácido láctico). Si a la carencia de oxígeno se une también una carencia de azúcar en sangre, entonces la glucosa necesaria para la fermentación puede obtenerse a partir de la degradación de aminoácidos glucogénicos, formándose (a partir del grupo amino de los aminoácidos) amoniaco. Mientras que el nivel

Marcas – Patentes
Modelos – Diseños
Nombres Comerciales – Enseñas
Propiedad Intelectual
Registros en el Exterior
Registros Sanitarios INVIMA – ICA
Acciones Judiciales – Administrativas
Derecho Comercial – Industrial
Asesoría – Contratos – Otros
Corresponsalia a Nivel Mundial

MDE



Mario Delgado Echeverry e Hijos S.A.S.

Abogados Consultores – Marcas y Patentes

Bogotá D.C. - Colombia
Avda. Kra. 24 Park Way No. 37 - 31
Of. 202
Tels. (571) 2444096 - 3690624
(571) 2444938 - 3687752
Fax (571) 2442496 A.A. No. 6207
E-mail: mde@mdelaw.com
mdelawof@cable.net.co
mdeabogados@cable.net.co

Miembros ACPI – ASIP – AIPPI

de lactato, bajo una carga continua, se estanca en un punto determinado, el amoniaco sigue produciéndose de manera continua. Dado que el amoniaco es altamente tóxico, éste puede producir daños celulares agudos y, como consecuencia de ello, producir problemas de concentración y fatiga muscular. Mediante la toma de galactosa puede contrarrestarse eficazmente este proceso, puesto que la galactosa es un sustrato para la biosíntesis de aminoácidos glucoplasmáticos, para lo cual se necesitan y se usan además equivalentes de amonio, tal como por ejemplo amoniaco.

El hecho de que la nueva bebida, debido al tipo y a la cantidad de su contenido en azúcar sea, aparte de eso, también cuidadosa con los dientes, representa un efecto secundario ventajoso, sin embargo, no pertenece al núcleo de la invención.

El núcleo de la invención no consiste tampoco sólo en ajustar el IG de la bebida al bajo valor mencionado y, con este fin, sustituir sacarosa/azúcar de caña u otros azúcares fácilmente reabsorbibles y directamente disponibles para la glicólisis, por otros edulcorantes, en particular sustancias de sustitución de azúcar, tal como los denominados sustitutos del azúcar y endulzantes, con bajo IG y metabolización independiente de insulina, sino que consiste en la elección del azúcar galactosa en una cantidad de al menos el 10% (con respecto al contenido en azúcar total) y en la combinación de galactosa con el azúcar isomaltulosa y/o el azúcar tagatosa y/o trehalosa y/o ribosa.

Para llegar desde la bebida del documento D1 hasta la bebida de la presente solicitud de patente, el experto debería efectuar varios pasos mentales. A este respecto, al menos las etapas (i) utilizar galactosa en una cantidad de al menos el 10% (con respecto al contenido en azúcar total), (ii) combinar galactosa con isomaltulosa y/o tagatosa y/o trehalosa y/o ribosa, que no eran ninguna medida a efectuar de manera rutinaria, y (iii) establecer por debajo de 35 el IG de la bebida.

Marcas – Patentes
Modelos – Diseños
Nombres Comerciales – Enseñas
Propiedad Intelectual
Registros en el Exterior
Registros Sanitarios INVIMA – ICA
Acciones Judiciales – Administrativas
Derecho Comercial – Industrial
Asesoría – Contratos – Otros
Corresponsalia a Nivel Mundial



Mario Delgado Echeverry e Hijos S.A.S.

Abogados Consultores – Marcas y Patentes

Bogotá D.C. - Colombia
Avda. Kra. 24 Park Way No. 37 - 31
Of. 202
Tels. (571) 2444096 - 3690624
(571) 2444938 - 3687752
Fax (571) 2442496 A.A. No. 6207
E-mail: mde@mdelaw.com
mdelawof@cable.net.co
mdeabogados@cable.net.co

Miembros ACPI – ASIPI - AIPPI

Como ya se ha explicado anteriormente D2 no contiene ninguna enseñanza que hubiera motivado al experto a modificar la bebida de D1 en el sentido en que lo ha hecho el presente inventor y menos a eliminar del contexto la presencia de sulfamato, que constituye el principal aporte de D2 al estado de la técnica.

El experto, en la búsqueda de un sustituto edulcorante para sacarosa/azúcar de caña o glucosa (las sustancias de sustitución de azúcar y endulzantes conocidos en el estado de la técnica) habría probado que presentan ventajas y desventajas. A este respecto habría tenido éste en cuenta, tal como era habitual hasta entonces y se había confirmado por las exposiciones mostradas, sustancias tales como xilitol (u otros alcoholes de azúcar) o fructosa o también endulzantes, porque éstos están permitidos en la UE expresamente como edulcorante.

Con respecto a galactosa, era sabido por el experto, por el contrario, (o hubiera sabido éste en el transcurso de sus exámenes previos e investigaciones posteriores en el estado de la técnica), que ésta es un azúcar que entraña riesgos:

Si bien el ser humano dispone de enzimas con las que puede metabolizar la galactosa alimentaria sin daños, en cambio se conoce que al menos una enzima, que desempeña un papel decisivo en la metabolización de la galactosa, en concreto la galactocinasa, si bien en la infancia se encuentra normalmente presente en medida suficiente, en la edad adulta falta con frecuencia, o está considerablemente limitada en su actividad. (Considerado desde el punto de vista biológico, es conveniente, puesto que sólo desde la lactancia hasta como máximo la infancia, la leche/leche materna es la única fuente alimenticia o la fuente alimenticia principal y debe escindirse en consecuencia el azúcar de la leche contenido en la misma en glucosa y galactosa y, a continuación, convertirse la galactosa en glucosa, para ponerla a disposición para la glicólisis. Los mamíferos adultos, por el contrario, ya no se

Marcas – Patentes
Modelos – Diseños
Nombres Comerciales – Enseñas
Propiedad Intelectual
Registros en el Exterior
Registros Sanitarios INVIMA – ICA
Acciones Judiciales – Administrativas
Derecho Comercial – Industrial
Asesoría – Contratos – Otros
Corresponsalia a Nivel Mundial



Mario Delgado Echeverry e Hijos S.A.S.

Abogados Consultores – Marcas y Patentes

Bogotá D.C. – Colombia
Avda. Kra. 24 Park Way No. 37 – 31
Of. 202
Tels. (571) 2444096 – 3690624
(571) 2444938 – 3687752
Fax (571) 2442496 A.A. No. 6207
E-mail: mde@mdelaw.com
mdelawof@cable.net.co
mdeabogados@cable.net.co

Miembros ACPI – ASIP – AIPPI

alimentan, por regla general, de leche, (a excepción del ser humano, que también como adulto tiene la leche en su menú diario).

Además, numerosos estudios han mostrado que la galactosa, en mamíferos adultos, puede desencadenar la formación de especies reactivas de oxígeno (ROS). [Por ejemplo Osawa y Kato (en Ann N Y Acad Sci, junio de 2005;1043:440-51: "Protective role of antioxidative food factors in oxidative stress caused by hyperglycemia"), mostraron que la galactosa puede inducir especies reactivas de oxígeno y una catarata diabética. Yao et al. mostraron (en Zhong Yao Caj, mayo de 2006;29(5):464-7: "[Research on resveratrol's mechanism of immunity in anti-aging]" - [Artículo en Chino]), que la galactosa desencadena la formación de ROS en zonas subcutáneas y que la sustancias vegetal secundaria resveratrol suprimía los efectos negativos de la galactosa. Zhang et al. mostraron (en Neurosci Lett. abril de 2010 12;473(3):224-8. Epub 26 de febrero de 2010: "Systemic administration of catalpol prevents D-galactose induced mitochondrial dysfunction in mice"), que la galactosa desencadena la formación de ROS en el cerebro y desencadena una alteración funcional de la mitocondrias. Mai et al. mostraron (en Wie Sheng Yan Jiu, julio de 2010;39(4):430-2: "[Effect of lutein on relieving oxidative stress in mice induced by D-galatose]" - [Artículo en Chino]), que la galactosa desencadena en el hígado estrés oxidativo (ROS). Pudieron mostrar además que la sustancia vegetal secundaria luteína inhibe la formación de ROS inducida por galactosa. Hsieh et al. mostraron (en Life Sci. 5 de noviembre de 2010. [Epub ya disponible] "Genistein attenuates D-galactose-induced oxidative damage through decreased reactive oxygen species and NF-κB binding activity in neuronal PC12 cells"), que la galactosa desencadena daños oxidativos en células nerviosas, y que la sustancia vegetal secundaria genisteína suprimía estos daños en las células nerviosas.

Si bien, ya en distintos estudios se mostró que la formación de ROS inducida por galactosa se impide cuando se utiliza galactosa en combinación con otras sustancias determinadas,

Marcas – Patentes
Modelos – Diseños
Nombres Comerciales – Enseñas
Propiedad Intelectual
Registros en el Exterior
Registros Sanitarios INVIMA – ICA
Acciones Judiciales – Administrativas
Derecho Comercial – Industrial
Asesoría – Contratos – Otros
Corresponsalia a Nivel Mundial



Mario Delgado Echeverry e Hijos S.A.S.

Abogados Consultores – Marcas y Patentes

Bogotá D.C. - Colombia
Avda. Kra. 24 Park Way No. 37 - 31
Of. 202
Tels. (571) 2444096 - 3690624
(571) 2444938 - 3687752
Fax (571) 2442496 A.A. No. 6207
E-mail: mde@mdelaw.com
mdelawof@cable.net.co
mdeabogados@cable.net.co

Miembros ACPI – ASPI – AIPPI

tal como por ejemplo las sustancias vegetales luteína (Mai et al. 2010, citado anteriormente), genisteína (Hsieh et al. mostraron en 2010, citado anteriormente), resveratrol (Yao et al. 2006 citado anteriormente), no obstante, los riesgos para la salud descritos de esta manera, impiden al experto en el campo del desarrollo de bebidas, según la experiencia vital general, habitualmente tomar en consideración galactosa como sustituto del azúcar de caña entre otros azúcares con alto IG, especialmente porque se encuentran disponibles alternativas suficientes.

Dado que la problemática de la protección dental no desempeña ningún papel en el objetivo que ha de resolverse en este caso, el experto no tenía motivo alguno para elegir precisamente galactosa entre la pluralidad de los edulcorantes en principio disponibles con bajo IG y por lo tanto, tener en cuenta los riesgos para la salud conocidos de la galactosa.

A pesar de que el estado de la técnica y el estado científico relevante del uso de galactosa como edulcorante es bien conocido, los inventores de la presente solicitud de patente han reconocido sorprendentemente que el uso de galactosa como edulcorante en bebidas es útil y tiene ventajas con respecto al uso de otros edulcorantes cuando la galactosa está combinada con los edulcorantes isomaltulosa y/o tagatosa y/o trehalosa y/o ribosa. En esta combinación se neutralizan mediante isomaltulosa y/o tagatosa y/o trehalosa y/o ribosa en concreto los ROS formados eventualmente por galactosa (véase la descripción, página 9, línea 25 y página 10, línea 11) y por lo tanto se descarta un posible riesgo para la salud. Por lo tanto, puede surtir efecto y aprovecharse de manera absolutamente positiva la propiedad positiva especial de la galactosa como “combustible alternativo” de las células cerebrales.

El hecho de que se suprima la formación de ROS mediante tagatosa, se ha mostrado ya por Valeri et al. (en Free Radic Biol Med. 1997;22 (1-2):257-68: “Fructose and tagatose protect

Marcas – Patentes
Modelos – Diseños
Nombres Comerciales – Enseñas
Propiedad Intelectual
Registros en el Exterior
Registros Sanitarios INVIMA – ICA
Acciones Judiciales – Administrativas
Derecho Comercial – Industrial
Asesoría – Contratos – Otros
Corresponsalia a Nivel Mundial



Mario Delgado Echeverry e Hijos S.A.S.

Abogados Consultores – Marcas y Patentes

Bogotá D.C. - Colombia
Avda. Kra. 24 Park Way No. 37 - 31
Of. 202
Tels. (571) 2444096 - 3690624
(571) 2444938 - 3687752
Fax (571) 2442496 A.A. No. 6207
E-mail: mde@mdelaw.com
mdelawof@cable.net.co
mdeabogados@cable.net.co

Miembros ACPI – ASIPI – AIPPI

against oxidative cell injury by iron chelation”). En el mismo artículo se ha mostrado también que la fructosa impide la formación de ROS.

Con respecto a la fructosa es sin embargo conocido por el experto que este azúcar como monosacárido absorbido a partir de una cierta concentración, puede tener impactos negativos sobre el metabolismo humano. Por lo tanto, de acuerdo con la invención, no se utiliza el monosacárido fructosa como posible neutralizador de ROS, sino, en su lugar, el disacárido isomaltulosa (6-O- α -D-glucopiranosil-D-fructosa), que se digiere lentamente en el cuerpo humano y con ello se degrada dando fructosa y glucosa. Con ello la isomaltulosa garantiza en el organismo una liberación uniforme de fructosa, mediante lo cual se neutralizan a su vez de manera uniforme posibles ROS formados por galactosa.

Con la combinación de características distintivas de un 10% de galactosa junto con isomaltulosa y/o tagatosa y/o trehalosa y/o ribosa como edulcorante, ácido glucónico como “agente acidulante, refrescante” en cantidad de 0.3%p/v, IG inferior a 35, y bajo contenido en mineral, se consigue en la bebida refrescante de acuerdo con la solicitud, el efecto sinérgico de que la bebida sirva para mantener intacto el equilibrio de fluidos en el organismo, sin cargar el equilibrio de minerales del organismo con un aporte de minerales demasiado alto (tampoco con fosfatos, tal como es el caso del ácido fosfórico como “acidulante”), y que tenga un sabor refrescante y dulce, sin estimular el metabolismo de glucosa dependiente de insulina (y por lo tanto una síntesis de grasa de reserva), pero sirve al mismo tiempo a este respecto para el suministro de energía inmediato de las células cerebrales, sin que la galactosa responsable de ello vaya acompañada del posible riesgo para la salud de la formación de ROS descrito para la galactosa.

Adicional a los argumentos ya expuestos, el solicitante hace un llamado espacial para que los documentos del estado de la técnica sean analizados dentro de su contexto y no desvirtúen su alcance y enseñanzas, en procura de demostrar que existía en dichos

Marcas – Patentes
Modelos – Diseños
Nombres Comerciales – Enseñas
Propiedad Intelectual
Registros en el Exterior
Registros Sanitarios INVIMA – ICA
Acciones Judiciales – Administrativas
Derecho Comercial – Industrial
Asesoría – Contratos – Otros
Corresponsalia a Nivel Mundial



Mario Delgado Echeverry e Hijos S.A.S.

Abogados Consultores – Marcas y Patentes

Bogotá D.C. – Colombia
Avda. Kra. 24 Park Way No. 37 – 31
Of. 202
Tels. (571) 2444096 – 3690624
(571) 2444938 – 3687752
Fax (571) 2442496 A.A. No. 6207
E-mail: mde@mdeaw.com
mdeawof@cable.net.co
mdeabogados@cable.net.co

Miembros ACPI – ASIPI – AIPPI

documentos mención de algunos compuestos que hacen parte de la presente invención. Según la totalidad de la información suministrada por D2, la esencia de la invención está en la presencia de un sulfamato de la fórmula definida en la reivindicación 1 de D2, para potencializar el sabor de la invención y mejor la percepción del dulce con bajo contenido calórico.

A la fecha, aunque D2 enseña que dicha composición comprende ácido glucónico, galactosa, trehalosa, isomaltulosa, ribosa, eritritol, entre otros (Pág. 30, Párr. [0820]; Pág. 41, Reivindicación 8), el examinador no ha explicado ¿por qué una persona versada en la materia seleccionaría justo la combinación de ácido glucónico, galactosa, trehalosa, isomaltulosa, ribosa, eritritol, entre los más de 50 edulcorantes que se mencionan en dicho párrafo [0820]? y ¿por qué dicha persona eliminaría de la bebida la presencia del compuesto esencial para invención divulgada en D2, que es el sulfamato?

La respuesta es sólo una, **está partiendo de la información contenida en la solicitud bajo estudio y está tratando de demostrar que teóricamente que la producción de dicha bebida era factible.**

Adicionalmente, el examinador no ha evidenciado que en D1 o D2 exista una motivación para incorporar en una bebida refrescante un contenido total en azúcares de máximo al 2,5 % en peso/volumen y que dicho componente se componga **al menos de 10 % peso/peso** (con respecto a este contenido total) **de galactosa.**

Dado que la indicación o sugerencia de **eliminar el sulfamato**, tan importante e incluso esencial para la composición reportada en D2, y de **agregar al menos 10% p/p de galactosa no proviene directamente de la información proporcionada en D1 y/o D2**, es claro que en el estado de la técnica no existía ninguna motivación para combinar los

Marcas – Patentes
Modelos – Diseños
Nombres Comerciales – Enseñas
Propiedad Intelectual
Registros en el Exterior
Registros Sanitarios INVIMA – ICA
Acciones Judiciales – Administrativas
Derecho Comercial – Industrial
Asesoría – Contratos – Otros
Corresponsalia a Nivel Mundial

MDE



Mario Delgado Echeverry e Hijos S.A.S.

Abogados Consultores – Marcas y Patentes

Bogotá D.C. – Colombia
Avda. Kra. 24 Park Way No. 37 – 31
Of. 202
Tels. (571) 2444096 – 3690624
(571) 2444938 – 3687752
Fax (571) 2442496 A.A. No. 6207
E-mail: mde@mdelaw.com
mdelawof@cable.net.co
mdeabogados@cable.net.co

Miembros ACPÍ – ASIPI – AIPIPI

documentos del estado de la técnica, eliminar el sulfamato de la composición y agregar una cantidad exacta de galactosa para alcanzar los beneficios que ahora presenta la invención reivindicada. Siendo así, las conclusiones del examinador que llevaron a **la negación de la presente solicitud son el resultado de un examen retrospectivo**, donde se está partiendo de la solución aportada en la patente para demostrar teóricamente que hubiera sido posible desarrollar la bebida objeto de la presente solicitud a partir de las enseñanzas de D1 y D2.

Adicionalmente, en su evaluación, el examinador no está dando el valor justo a los argumentos o pruebas pertinentes presentados por el solicitante, lo cual es un lineamiento explícito establecido en la Guía de la Superintendencia de Industria y Comercio. •

Objeciones de Claridad

Con respecto a otras objeciones aparentemente no superadas de claridad pero que el Examinador no especifica, nos remitimos a todo lo dicho en nuestra respuesta a la anterior acción oficial, porque estamos convencidos de la claridad de las reivindicaciones como no puede ser de otra manera teniendo en cuenta que se ha concedido la patente Europea y que los requisitos de claridad son comunes a la Oficina en Colombia y la EPO.

Por ello insistimos en lo mismo que se expuso en respuesta a la anterior acción oficial:

- Las expresiones de las **reivindicaciones 1 y 2** objetadas en la anterior acción oficial tales como “al menos”, “menor de” “a lo sumo”, son en nuestra opinión expresiones que le dan al experto en la materia una enseñanza técnica clara de su significado y por tanto del alcance de las mismas. Limitarlas a un rango preciso sería limitar innecesaria e injustamente el ámbito de protección al que tiene derecho el solicitante por divulgar su invención.

Marcas – Patentes
Modelos – Diseños
Nombres Comerciales – Enseñas
Propiedad Intelectual
Registros en el Exterior
Registros Sanitarios INVIMA – ICA
Acciones Judiciales – Administrativas
Derecho Comercial – Industrial
Asesoría – Contratos – Otros
Corresponsalia a Nivel Mundial



Mario Delgado Echeverry e Hijos S.A.S.

Abogados Consultores – Marcas y Patentes

Bogotá D.C. – Colombia
Avda. Kra. 24 Park Way No. 37 – 31
Of. 202
Tels. (571) 2444096 – 3690624
(571) 2444938 – 3687752
Fax (571) 2442496 A.A. No. 6207
E-mail: mde@mdelaw.com
mdelawof@cable.net.co
mdeabogados@cable.net.co

Miembros ACPI – ASPI – AIPPI

La Guía de Examen en **2.6.5.3 Términos imprecisos o relativos** establece lo siguiente: El *examinador presentará una objeción cuando las reivindicaciones incluyan términos imprecisos del tipo "aproximadamente", "alrededor de", "opcionalmente" ya que en ese caso el alcance y ámbito de protección de la reivindicación deja de ser preciso, y no permite una comparación con el estado de la técnica.*

Por las mismas razones *no se admiten términos relativos del tipo "mayor", "delgado", "fuerte", ya que no tienen un significado preciso.*

Con respecto a las expresiones "al menos" o "a lo sumo" discrepamos del Examinador ya que no son términos como los señalados en la Guía y tienen un significado perfectamente preciso cuando se leen debidamente en el contexto:

Así "*al menos el 0,3% en p/vol*" significa claramente que *habrá o 0,3% en p/vol o una cantidad superior*". Admitimos que puede ser una expresión amplia, pero no por eso está falta de claridad, ya que es perfectamente comparable con el estado de la técnica. Dicho de otro modo, un documento que divulgue una bebida que tenga 0,1% en p/vol no anticiparía esta característica, pero un documento de una bebida que tuviese 0,7% p/vol, sí la anticiparía privándola de novedad.

Lo mismo se puede decir con respecto al término "a lo sumo" que debe leerse en su contexto: "a lo sumo 35 IG" lo cual significa claramente y sin ambigüedad alguna, que la bebida tiene un IG que es 35 o inferior.

Los términos "aproximadamente" o "alrededor de" sí estamos de acuerdo con que son imprecisos, ya que si se dijese en la reivindicación un IG de aproximadamente 35, ¿qué significaría exactamente? Que estaría también comprendido 35,5 o 34,5?

Marcas – Patentes
Modelos – Diseños
Nombres Comerciales – Enseñas
Propiedad Intelectual
Registros en el Exterior
Registros Sanitarios INVIMA – ICA
Acciones Judiciales – Administrativas
Derecho Comercial – Industrial
Asesoría – Contratos – Otros
Corresponsalia a Nivel Mundial



Mario Delgado Echeverry e Hijos S.A.S.

Abogados Consultores – Marcas y Patentes

Bogotá D.C. - Colombia
Avda. Kra. 24 Park Way No. 37 - 31
Of. 202
Tels. (571) 2444096 - 3690624
(571) 2444938 - 3687752
Fax (571) 2442496 A.A. No. 6207
E-mail: mde@mdelaw.com
mdelawof@cable.net.co
mdeabogados@cable.net.co

Miembros ACPI – ASIPI – AIPPI

De ahí que en efecto se pueda considerar que estos términos dan holgura a las cifras y sea preferible no ponerlos.

Las expresiones “mayor”, “menor” son en efecto relativas, pero en el presente caso son RELATIVAS a una característica concreta definida, por ejemplo “menor de 250 mg/litro” lo cual significa que en este caso, la cantidad de minerales debe ser menor de esta cantidad concreta. Es con todos los respetos una expresión clara que no da lugar a ninguna ambigüedad. Poniendo un ejemplo paralelo sencillo sería como: si digo Juan es mayor, no se conoce su edad; pero si digo Juan es mayor que Ana, y se conoce la edad de Ana, se entiende la edad que debe tener Juan.

- Con respecto a la objeción de que la reivindicación 4 carece de claridad porque se menciona que la bebida puede tener **stevia**, señalamos que a partir de la explicación de la página 18, l. 6-15, del texto en castellano del documento WO2012/092917 queda claro, que el término “stevia” se refiere a las hojas secas o a los extractos dulces obtenidos industrialmente de la planta Stevia rebaudiana Bertoni que se usan con fines edulcorantes (por favor vea **2.6.5.1 Términos utilizados** de la Guía de Examen).

La presencia de **stevia** en la bebida de la invención no es un elemento esencial para resolver el problema al que se enfrenta la invención y conseguir el efecto técnico deseado; se trata de un ingrediente adicional que puede añadirse a la bebida definida en la reivindicación 1, y como tal no se incluye en la reivindicación 1, se incluye en la reivindicación 4 dependiente de la 1, que define una realización particular más limitada de la invención. La Stevia, es un ingrediente opcional que puede incorporarse como una posibilidad como es el caso de las bebidas de los Ejemplos 8 a 15 que la contienen.

Marcas – Patentes
Modelos – Diseños
Nombres Comerciales – Enseñas
Propiedad Intelectual
Registros en el Exterior
Registros Sanitarios INVIMA – ICA
Acciones Judiciales – Administrativas
Derecho Comercial – Industrial
Asesoría – Contratos – Otros
Corresponsalia a Nivel Mundial



Mario Delgado Echeverry e Hijos S.A.S.

Abogados Consultores – Marcas y Patentes

Bogotá D.C. – Colombia
Avda. Kra. 24 Park Way No. 37 – 31
Of. 202
Tels. (571) 2444096 – 3690624
(571) 2444938 – 3687752
Fax (571) 2442496 A.A. No. 6207
E-mail: mde@mdelaw.com
mdelawof@cable.net.co
mdeabogados@cable.net.co

Miembros ACPI – ASIPI – AIPIPI

- Con respecto a la objeción de que las reivindicaciones 3 a 16 no son claras porque mencionan que adicionalmente la bebida puede tener determinados ingredientes queremos señalar que estas reivindicaciones 3 a 16 definen la bebida de la reivindicación 1, de la que dependen, que además contiene componentes adicionales (no esenciales para resolver el problema al que se enfrenta la invención) que corresponden a realizaciones particulares más concretas de la invención.

No es una generalización especulativa mencionarlos todos, son componentes opcionales habituales en la técnica, perfectamente divulgados y soportados en la Descripción, y aptos para incluirlos en la bebida de la invención. Tenga en cuenta el Examinador por favor que la Guía de Examen dice en **2.6.4.2 Reivindicaciones dependientes** lo siguiente:

"El examinador deberá tener en cuenta que la dependencia está dada porque todas las características esenciales de la reivindicación independiente están presentes en la reivindicación dependiente.

Las características esenciales son el conjunto de elementos que soluciona el problema técnico.

En consecuencia, una reivindicación dependiente es la que contiene todas las características de la reivindicación de la cual depende y además: i) hace referencia a ésta; y ii) adiciona una o más características que limitan el objeto a proteger.

La expresión "**procedente de fuentes naturales**" es seleccionada por el solicitante, en el sentido de que de que la mezcla de tocotrienol-tocoferol (vitamina E: siendo vitamina E el término para un grupo de tocoferoles y tocotrienoles, ver Brigelius-Flohé R, Traber MG (1999). "Vitamin E: function and metabolism". *FASEB J.* **13** (10): 1145–1155. PMID 10385606)) debe proceder de fuentes naturales y no

Marcas – Patentes
Modelos – Diseños
Nombres Comerciales – Enseñas
Propiedad Intelectual
Registros en el Exterior
Registros Sanitarios INVIMA – ICA
Acciones Judiciales – Administrativas
Derecho Comercial – Industrial
Asesoría – Contratos – Otros
Corresponsalia a Nivel Mundial



Mario Delgado Echeverry e Hijos S.A.S.

Abogados Consultores – Marcas y Patentes

Bogotá D.C. - Colombia
Avda. Kra. 24 Park Way No. 37 - 31
Of. 202
Tels. (571) 2444096 - 3690624
(571) 2444938 - 3687752
Fax (571) 2442496 A.A. No. 6207
E-mail: mde@mdelaw.com
mdelawof@cable.net.co
mdeabogados@cable.net.co

Miembros ACPI – ASIP – AIPPI

tener origen sintético, especialmente porque hasta la fecha los tocotrienoles no pueden ser en absoluto obtenidos/sintetizados de forma química. En la descripción se indica que es válida cualquier fuente natural de vitamina E de las bien conocidas para un experto en la materia, y se ejemplifican algunas como posibles fuentes de vitamina E en forma de mezcla de tocotrienol-tocoferol (p. 20, l.4-6).

Conclusión

Dado que la reivindicación 1 es novedosa e inventiva, es posible afirmar que las **reivindicaciones dependientes cumplen con el requisito de NIVEL INVENTIVO** con respecto a los documentos del estado de la técnica mencionados por el Despacho, pues ellas dependen de la reivindicación 1 y la “GUÍA PARA EXAMEN DE SOLICITUDES DE PATENTE DE INVENCION Y MODELO DE UTILIDAD”¹ de la Superintendencia de Industria y Comercio señala: *“El examinador debe tener presente que una reivindicación dependiente contiene todas las características de la reivindicación de la cual depende. Por ello, si la reivindicación independiente es inventiva sus reivindicaciones dependientes también lo son”*.

Finalmente, **la bebida reivindicada** cumplen con los requisitos de **NOVEDAD, NIVEL INVENTIVO Y APLICACION INDUSTRIAL** exigidos en la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina por lo cual solicito respetuosamente que se proceda a **REVOCAR** el artículo primero de la Resolución No. 33244 del 30 de junio de 2015 y se proceda a **CONCEDER** el privilegio solicitado a la invención titulada **“BEBIDA REFRESCANTE CON UN CONTENIDO DE ÁCIDO GLUCÓNICO Y UN CONTENIDO DE AZÚCARES AÑADIDOS DE**

¹ Guía para Examen de Solicitudes de Patentes de Invención y Modelo de utilidad. Superintendencia de Industria y Comercio. 2012. Sección 2.13.5.2. Página 134. Relativo al *Nivel inventivo de reivindicaciones dependientes* (disponible electrónicamente en http://api.sic.gov.co/Documentos/Guia_Examen_Patentes.pdf)

Marcas – Patentes
Modelos – Diseños
Nombres Comerciales – Enseñas
Propiedad Intelectual
Registros en el Exterior
Registros Sanitarios INVIMA – ICA
Acciones Judiciales – Administrativas
Derecho Comercial – Industrial
Asesoría – Contratos – Otros
Corresponsalia a Nivel Mundial



Mario Delgado Echeverry e Hijos S.A.S.

Abogados Consultores – Marcas y Patentes

Bogotá D.C. - Colombia
Avda. Kra. 24 Park Way No. 37 – 31
Of. 202
Tels. (571) 2444096 – 3690624
(571) 2444938 - 3687752
Fax (571) 2442496 A.A. No. 6207
E-mail: mde@mdelaw.com
mdelawof@cable.net.co
mdeabogados@cable.net.co

Miembros ACPI – ASIPi - AIPPI

ISOMALTULOSA Y/O TAGATOSA Y/O TREHALOSA Y/O RIBOSA". a nombre de la sociedad
MD&D ALLIANCE GMBH, para las reivindicaciones 1 a 16.

Atentamente,

JAIME EDUARDO DELGADO VILLEGAS

C.C. No. 19.270.955 Bogotá

T.P. No. 43.308 C.S.J.