

|                                          |                                             |
|------------------------------------------|---------------------------------------------|
| SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO |                                             |
| RAD: 9-81362- -6                         | FECHA: 2013-04-25 17:53:25                  |
| DEP: 2020 DIRECCION DE NUEVAS CREACIONES | EVE: 1 REGISTRO/DEPOSITO/CONCESION/DEPOSITO |
| TRA: 2 PATENTES DE INVENCION             | FOLIOS: 5                                   |
| ACT: 519 PRESENTACION                    |                                             |

DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES

2020  
Bogotá, D.C.,  
  
Abogado(a)/Señor(a)  
CARLOS ORLANDO MAYA RODRIGUEZ

Asunto: Radicación: 9-81362- -6  
Trámite: 2  
Evento: 1  
Actuación: 519  
Oficio: 7633  
Folios: 5

|                                     |   |            |  |                               |  |
|-------------------------------------|---|------------|--|-------------------------------|--|
| 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:      | Folios 6 a 8   | 04/Agosto/2009                                |
|                   | Folios 10 a 12 | 15/febrero/2013 Rad. No. 09-081362-00005-0000 |
| Reivindicaciones: | Folio 9        | 04/Agosto/2009                                |
|                   | Folio 13       | 15/febrero/2013 Rad. No. 09-081362-00005-0000 |
| Prioridad:        | No menciona.   |                                               |

2. Objeto de la invención

Título de la solicitud: “Bebida Aromática Mejorada”.

El problema planteado en esta solicitud consiste en la necesidad de proporcionar una bebida aromática útil para el tratamiento del histerismo y enfermedades resultantes del estrés contemporáneo, el mareo, dolor de muela, calmante de la ansiedad y el nerviosismo; que actúe de manera más rápida y efectiva contra los síntomas mencionados

Para resolver este problema técnico la solicitud en estudio proporciona una bebida aromática caracterizada por los siguientes componentes alucema, cardo mariano,

tomillo, jengibre, yerbabuena, menta, manzanilla, cidrón, toronjil, clavos, canela, limón, raíz de angélica triturada y cilantro.

El objeto de la presente Solicitud se relaciona con la Clasificación Internacional de Patentes (CIP): A 23 L 2/0.

### 3. De la Solicitud de Patente

#### Reivindicaciones (Art 30 D 486, Art 22 PCT)

Durante la evaluación de claridad y concisión de las reivindicaciones, esta Oficina encontró que:

- La reivindicación 1, no es clara por que la composición está caracterizada de forma muy general refiriendo solamente los componentes y no está caracterizada por sus características técnicas esenciales como la composición y sus rangos, lo cual no es posible, dado que un producto se debe definir por la forma o constitución del mismo, las partes que lo componen.
- La reivindicación 3, no es clara porque presentan términos generales “*todos los componentes*”, que sugieren de forma imprecisa que la protección se extiende a otras posibles variaciones o modificaciones.
- El capítulo reivindicatorio no es claro ya que hace referencia a una “*bebida aromática*”, sin embargo, la invención está relacionada con una “*tintura a base de plantas medicinales*”, debido a que la invención propone un proceso en el que las plantas se dejan en maceración durante varios días en una solución hidroalcohólica para obtener sus principios activos, y no en una solución en agua durante unos minutos como en el caso de una bebida aromática como se conoce comúnmente.

#### Descripción (Art 28 D 486)

Durante la evaluación de claridad y suficiencia de la descripción, esta Oficina encontró que:

Se solicita definir con los nombres científicos las plantas y extractos de plantas que hacen parte de la composición de la bebida aromática, de tal manera que facilite comparar el producto con el estado de la técnica.

La descripción no es clara porque la información que contiene no permite que el la persona del oficio normalmente versada en la materia pueda comprender el problema técnico y la solución aportada por la invención, además no muestra un efecto técnico sorprendente o inesperado que solucionen un problema dado.

Por lo anterior, la descripción no cumple con el requisito de claridad y/o divulgación completa lo que haría difícil su comprensión y ejecución de acuerdo al art. 28 de la Decisión 486. La descripción tiene serios 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 comentarios 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, es decir, 4 agosto de 2009.

Consultadas las fuentes de información con que se cuenta, se encontró el siguiente documento que anticipa el objeto de esta solicitud:

| Item | Documento                 | Título                                                            | Fecha de Publicación |
|------|---------------------------|-------------------------------------------------------------------|----------------------|
| D1   | Referencia 1 <sup>1</sup> | “Ficha Técnica, Composición agua del carmen solución oral 100 ml” | Octubre/2005         |
| D2   | Artículo 1 <sup>2</sup>   | “Plantas Medicinales Aprobadas en Colombia”                       | Enero/2007           |

El documento D1<sup>1</sup> divulga una composición del agua del carmen caracterizada por que contiene las siguientes plantas medicinales: melisa, manzanilla, hierba luisa roja, tila inflorescencia, cilantro, canela, raíz de angélica, nuez moscada y esencias como melisa, limón, hierba luisa, azahar, mejorana, canela, bergamota, anís, vainilla, romero, eucalipto, tomillo, almendras, y menta.

El documento D2<sup>2</sup> divulga el proceso para la obtención de tinturas a base de plantas que consiste en que la planta machacada, triturada, desmenuzada o en polvo se pone en un envase de vidrio en la cantidad indicada, se le añade alcohol etílico absoluto (96º) o minino (70º) en la proporción necesaria. Se tapa bien y se deja por un periodo de 10 a 15 días durante el cual se agita diariamente. Se filtra a través de papel de filtro y se guarda herméticamente tapada en lugares frescos, secos y protegidos del sol. La tabla 1 muestra según el grado alcohólico deseado como se prepara la solución de alcohol etílico en agua destilada a utilizar en el (Plantas Medicinales Aprobadas en Colombia. Ramiro Fonnegra y Silvia Luz Jiménez. Editorial Universidad de Antioquia. 2º edición. Enero de 2007. Págs. 9 a 11).

### 5. Examen de Patentabilidad (Art 14 D486)

#### Novedad (Art 16 D486)

La reivindicación 3 consiste en un “Proceso de obtención de una bebida aromática...” (Ver Pág. 13 del radicado N° 09-081362-00005-0000).

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

| Características <b>esenciales</b>                                     | <b>D2</b>                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Proceso de obtención de una bebida aromática caracterizada porque:    | Proceso para la obtención de tinturas a base de plantas que consiste en (Pág. 9):                                                                                                                                                                    |
| Todos los componente se disuelven en alcohol                          | La planta machacada, triturada, desmenuzada o en polvo se pone en un envase de vidrio en la cantidad indicada (Pág. 9).                                                                                                                              |
| Utilizando tres litros de alcohol rebajados al 35% con agua destilada | Se le añade alcohol etílico absoluto (96º) o minino (70º) en la proporción necesaria. La tabla 1 muestra según el grado alcohólico deseado como se prepara la solución de alcohol etílico en agua destilada a utilizar en el proceso (Págs. 9 y 11). |
| Se dejan en maceración durante 10-20 días                             | Se tapa bien y se deja por un periodo de 10 a 15 días durante el cual se agita diariamente (Pág. 9).                                                                                                                                                 |
| Se extraen las tinturas                                               | Se filtra a través de papel de filtro y se guarda herméticamente tapada en lugares frescos, secos y protegidos del sol (Pág. 9).                                                                                                                     |

1<http://www.aemps.gob.es/cima/especialidad.do?metodo=verFichaWordPdf&codigo=27454&formato=pdf&formulario=FICHAS&file=ficha.pdf>

2 <http://books.google.com.co/books?id=K8eI-7ZeFpsC&pg=PA7&lpg=PA7&dq=maceracion+de+plantas&source=bl&ots=6Cx2EaqN7t&sig=0bnrt2BvXYjA28YG49tRRDZpNP0&hl=es&sa=X&ei=pllbUefUJlie9QTj7oCgCg&ved=0CGsQ6AEwDQ#v=onepage&q=maceracion%20de%20plantas&f=false>

De acuerdo con la tabla anterior, las características esenciales del proceso de la reivindicación 3 habían sido divulgadas previamente en el documento D2, por lo tanto, la materia reivindicada no es nueva.

Respecto a las reivindicaciones dependientes del documento D2 divulga, reivindicación 4, la extracción se hace como tintura en alcohol (Págs. 7, 9 y 11). Por tanto, la reivindicación dependiente 4 no menciona alguna característica que haga nuevo el proceso de la reivindicación 3, por lo cual se considera que no es nueva.

### Nivel Inventivo (Art18 D486)

La reivindicación 1 consiste en “Una bebida aromática...” (Ver Pág. 13 del radicado N° 09-081362-00005-0000).

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

| Características esenciales          | D1                                                           |
|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Bebida aromática caracterizada por: | Composición agua del Carmen en base 5 ml:                    |
| Alucema                             | No menciona.                                                 |
| Cardo mariano                       | No menciona.                                                 |
| Tomillo                             | Thymus vulgaris L. (escencia de Tomillo 0,00017 ml)          |
| Jengibre                            | No menciona.                                                 |
| Yerbabuena                          | Mentha piperita L. (Menta) 0,00017 mL.                       |
| Menta entre                         | Mentha piperita L. (Menta) 0,00017 mL.                       |
| Manzanilla                          | Matricaria chamomilla L. (Manzanilla flor) 2,43 mg           |
| Cidrón                              | Lippia triphilla O. (Hierba Luisa hoja) 1,43 mg.             |
| Toronjil                            | Melissa officinalis L. (Melisa hoja-toronjil) 9,285 mg.      |
| Clavos                              | No menciona.                                                 |
| Canela                              | Cinnamomum zeylanicum N. (Canela de Ceilán corteza) 1,43 mg. |
| Limón                               | Citrus limón L. (Limón) 0,0017 mL.                           |
| Raíz de angélica                    | Angélica archangélica L. (Angélica raíz) 0,855 mg.           |
| Cilantro entre                      | Coriandrum sativum L. (Coriandro fruto) 1,14 mg.             |

La referencia D1 se considera el estado de la técnica cercano a la invención definida en la reivindicación 1 porque divulga la composición del agua del Carmen.

La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 1 y la composición del agua de carmen de D1 consiste en que contiene extractos de plantas como alucema, cardo marino, jengibre y clavos.

El efecto que logra el incluir extractos de plantas como alucema, cardo mariano, jengibre y clavos, es que dichos extractos actúan contra los síntomas como mareo, dolor de muela, calmante de la ansiedad y nerviosismo, por lo cual mejora la formulación propuesta.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿cómo mejorar la composición del agua del Carmen conocida en D1 para que actúe de manera más rápida y efectiva en el tratamiento del histerismo y enfermedades resultantes del estrés contemporáneo, mareo, dolor de muela, calmante de la ansiedad y el nerviosismo, para hacerla más eficiente?.

Sin embargo, una persona normalmente versada en la materia con el saber general de la técnica (“*propiedades de la plantas medicinales*”<sup>3</sup>) y con una serie de conocimientos específicos de la invención, estaría motivada a emplear los extractos de plantas como alhucema, jengibre y cardo mariano que actúan contra problemas de digestivos, dolor, circulación y presión sanguínea, en la composición que se da a conocer en D1, para que la bebida aromática actúe de manera más rápida y efectiva contra los síntomas

3 <http://www.infojardin.net/fichas/plantas-medicinales/plantas-medicinales-a-b.htm>

mencionados, tal como se encuentra reclamado en la reivindicación 1 de la solicitud, motivo por el cual se considera obvia.

Cabe decir que la invención no muestra un efecto técnico sorpréndete al incluir en el agua del carmen las plantas medicinales propuestas en la invención, por tanto, aunque en las referencias citadas en el estado de la técnica, no enseña exactamente la formulación propuesta, es razonable para una persona normalmente versada en la materia que trabaje en la formulación de productos fitomedicinales, incluir estas u otras plantas medicinales con las propiedades terapéuticas y en las concentraciones adecuadas para lograr el efecto deseado, de manera que el producto actué de manera más rápida y efectiva en el tratamiento del histerismo, ansiedad, nerviosismo, mareo, dolores y enfermedades del estrés contemporáneo.

Respecto a las reivindicaciones dependientes, el documento D1 determina: reivindicación 2, el agua del Carmen contiene las siguientes plantas medicinales calculados en base a 10 L: melisa (toronjil) 18.57 g; manzanilla 4.86 g; cilandro 2.28 g; canela 2.86 g; angélica 1.71 g; cidrón 2.86 g; y las siguientes esencias en base a 5ml: melisa 0,0025 ml; limón 0,0017 ml; canela 0,0008 ml; tomillo 0,00017 ml y menta 0,00017 ml. Por tanto, puesto que las reivindicación dependiente 2 no menciona características inventivas adicionales tampoco se pueden considerar inventiva.

La reivindicación 5 consiste en “Proceso de obtención de una Bebida aromática...” (Ver Pág. 13 del radicado N° 09-081362-00005-0000).

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

| Características <b>esenciales</b>                                                                                                                  | <b>D1</b>                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Proceso de obtención de una bebida aromática de acuerdo con la reivindicación 3 caracterizada porque las plantas se agregan en el orden siguiente: | Composición agua del Carmen en base 5 ml:           |
| Alucema                                                                                                                                            | No menciona.                                        |
| Cardo mariano                                                                                                                                      | No menciona.                                        |
| Tomillo                                                                                                                                            | Thymus vulgaris L. (escencia de Tomillo)            |
| Jengibre                                                                                                                                           | No menciona.                                        |
| Yerbabuena                                                                                                                                         | Mentha piperita L. (Menta)                          |
| Menta                                                                                                                                              | Mentha piperita L. (Menta)                          |
| Manzanilla                                                                                                                                         | Matricaria chamomilla L. (Manzanilla flor)          |
| Cidrón                                                                                                                                             | Lippia triphilla O. (Hierba Luisa hoja)             |
| Toronjil                                                                                                                                           | Melissa officinalis L. (Melisa hoja-toronjil)       |
| Clavos                                                                                                                                             | No menciona.                                        |
| Canela                                                                                                                                             | Cinnamomum zeylanicum N. (Canela de Ceilán corteza) |
| Limón                                                                                                                                              | Citrus limón L. (Limón)                             |
| Raíz de angélita                                                                                                                                   | Angélica archangélica L. (Angélica raíz)            |
| Cilantro entre                                                                                                                                     | Coriandrum sativum L. (Coriandro fruto)             |

La referencia D1 se considera el estado de la técnica cercano a la invención definida en la reivindicación 1 porque divulga la composición del agua del Carmen.

La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 5 y la composición del agua de carmen de D1 consiste en que las plantas se agregan en el orden siguiente: Alucema, Cardo Mariano, Tomillo, Jengibre, Yerbabuena, Manta, Manzanilla, Cidron, Toronjil, Clavos, Canela, Limón, Raíz de Angelita y Cilantro.

Cabe decir que no se evidencia el efecto técnico al agregar las plantas en el orden propuesto.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede

formular así: ¿cómo proponer un proceso de obtención de una bebida aromática alternativo al conocido en D1?

Sin embargo, una persona normalmente versada en la materia con el saber general de la técnica (*“propiedades y usos de las plantas medicinales”*<sup>4</sup>) y con una serie de conocimientos específicos de la invención, estaría motivada a proponer el orden en que son agregadas las plantas a la solución hidroalcohólica en el proceso de obtención de la composición que se da a conocer en D1, tal como se encuentra reclamado en la reivindicación 5 de la solicitud, motivo por el cual se considera obvia.

Cabe decir, que el orden propuesto en la adición de las plantas, es solo una alternativa que tiene una persona versada en la materia que trabaje en la formulación de productos fitomedicinales propondría para la obtención de la bebida aromática como la reivindicada.

## 6. Conclusión

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

| Item | Documento                 | Reivindicaciones afectadas | Requisito que afecta    |
|------|---------------------------|----------------------------|-------------------------|
| D1   | Referencia 1 <sup>1</sup> | 1 y 2, 5                   | Nivel Inventivo         |
| D2   | Artículo 1 <sup>2</sup>   | 3 a 5                      | Novedad/Nivel Inventivo |

## 7. Respuesta a los argumentos del señor solicitante

### Argumentos con respecto a D1

El señor solicitante argumenta que *“la solicitud se diferencia de D1 en 8 ingredientes como son: alhucema, cardo mariano, jengibre, yerbabuena, cidron, toronjil, clavos y raíz de angelita triturada, esta diferencia tiene nivel inventivo, porque los 6 ingredientes idénticos se presentan en diferentes proporciones a las indicadas en D1”*.

Se aclara que reivindicación 1 solamente refiere las plantas que componen la bebida aromática y no sus rangos, además, no se especifica el nombre científico de la planta para tener certeza de la misma, por tanto, según se muestra durante el trámite, el documento D1 se diferencia de la invención en cuatro componentes como son alhucema, cardo mariano, jengibre y clavos, cabe mencionar que la adición de clavos en la composición tampoco es nueva como se muestra en la descripción, así las cosas, los componentes nuevos son alhucema, cardo mariano y jengibre.

Adicionalmente, el documento D1 es sólo uno de los tantos conocimientos que la persona normalmente versada en la materia posee y dispone para formular un producto fitomedicinal siendo lo anterior una opción, para obtener la bebida aromática, tal como lo propone la presente invención. Cabe mencionar al respecto, que el examinador en su análisis de nivel inventivo, se basó en su conocimiento general sobre el estado de la técnica y realizó las comparaciones con su apreciación en conjunto, determinando que con tales conocimientos existentes se llega a la invención reivindicada. Sobre el saber general el experto medio, el Tribunal Andino de Justicia ha dicho lo siguiente:

*“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. (Proceso 43-IP-2002, publicado en la G.O.A.C. N° 870, de 9 de diciembre de 2002, caso: FORMULACIONES DE PEPTIDOS HIDROSOLUBLES DE LIBERACIÓN RETARDADA).*

Por otro lado, dado que la invención no proporciona un efecto técnico sorprendente e inesperado que haya sido mostrado al incluir estas u otras plantas medicinales en las

<sup>4</sup> <http://www.infojardin.net/fichas/plantas-medicinales/plantas-medicinales-a-b.htm>

cantidades propuestas, la composición propuesta hace parte del trabajo habitual de una persona versada en la materia que formule productos fitomedicinales.

### **Argumentos con respecto al estudio de nivel inventivo o novedad**

El señor solicitante reitera que *“no estamos de acuerdo con el examinador cuando firma que una persona versada en la materia agregaría 9 ingredientes diferentes a D1 y en unas proporciones específicas y aún más en los ingredientes idénticos manzanilla, limos, canela, tomillo, menta y cilantro en proporciones totalmente diferentes” ...* y *“la bebida aromática y su proceso de obtención tienen suficiente nivel inventivo para ser otorgada la patente, ya que está solicitando una patente para la obtención de un producto novedoso de características únicas”*,

Se aclara, como se mostró anteriormente la invención se diferencia de D1 en cuatro componentes alhucema, cardo mariano, jengibre y clavos, y una persona versada en la materia que trabaje en la formulación de productos fitomedicinales podría estar motivada a incluirlos dadas sus propiedades terapéuticas. En relación a las diferencias en las proporciones de los componentes el solicitante tiene razón, sin embargo, la reivindicación independiente 1 no especifica rangos.

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 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 2013-04-30

Elaboró: Yenny Marcela Campos Borda  
Revisó: Rosa Patricia Tellez Chavarro  
Revisó: Jose Luis Salazar Lopez