

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:42285

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad N° 14-096763

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

en ejercicio de sus facultades legales, en especial de las conferidas en el numeral 26 del artículo 3° del Decreto 4886 de 2011, y

CONSIDERANDO:

PRIMERO: Que mediante escrito radicado en esta Superintendencia el día 06 de mayo de 2014 con el N° 14-096763-00000-0000, el señor Fernando Hinestrosa presentó la solicitud de patente de invención titulada “MEZCLA EN POLVO PARA LIMONADA DE COCO Y/O BEBIDA DE PIÑA CONOCIDA COMO PIÑA COLADA”.

SEGUNDO: Que el extracto de esta solicitud fue publicado en la Gaceta de la Propiedad Industrial N° 695 del 20 de mayo de 2014, sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

TERCERO: Que realizado el examen de fondo mediante Oficio N° 12221, notificado por fijación en lista el 20 de octubre de 2015, se requirió a la solicitante en los términos del artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina para que presentara respuesta a las observaciones de carácter técnico, relacionadas con la patentabilidad o cumplimiento de los requisitos establecidos por esta Decisión para la concesión de la patente.

CUARTO: Que la solicitante mediante escrito radicado bajo el N° 14-096763-00005-0000 del 24 de febrero de 2016, respondió oportunamente el requerimiento formulado y presentó aclaraciones, atendiendo de esta manera las observaciones efectuadas en el examen de fondo.

QUINTO: Que en virtud de lo dispuesto en el artículo 14 de la Decisión 486 expedida por la Comisión de la Comunidad Andina “Los países miembros otorgarán patentes para las invenciones, sean de producto o de procedimiento, en todos los campos de la tecnología, siempre que sean nuevas, tengan nivel inventivo y sean susceptibles de aplicación industrial.”

SEXTO: Que las reivindicaciones 1 a 22, no cumplen con los requisitos de nivel inventivo. Lo anterior, de acuerdo con las siguientes consideraciones:

6.1. Objeto de la invención.

El problema planteado en esta solicitud consiste en la necesidad de obtener una composición en polvo para preparar una bebida de limonada de coco y/o bebida de piña “piña colada” que proporcione un sabor igual o mejorado al de las bebidas preparadas de la manera tradicional.

Para resolver este problema técnico, la solicitud en estudio proporciona una mezcla en polvo para bebidas como limonada de coco (bebida que contiene una combinación de jugo de limón, leche de coco, agua y azúcar) y bebida de piña

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:42285

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad N° 14-096763

con coco “piña colada” (que contiene crema de coco, zumo de piña y, opcionalmente, ron), en donde dichas mezclas proporcionan un sabor muy natural de las frutas que contienen y es de fácil preparación.

6.2 Determinación del estado de la técnica.

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 6 de mayo de 2014, que corresponde a la fecha de presentación de la solicitud.

Consultadas las fuentes de información con que se cuenta, se encontraron los siguientes documentos que anticipan el objeto de esta solicitud:

Ítem	Documento	Título	Fecha de publicación
D1	mxPA/a/2004/001726	“Mezclas para beber congeladas”	31/mayo/2004
D2	US 2012/0321745	“Acidified milk beverage powder and method for producing the same”	20/diciembre/2012

El documento D1¹ divulga una mezcla para beber, congelada (para preparar cocteles tales como margarita, daiquiri de fresa, piña colada) que no se separó sustancialmente después de ser congelada (Resumen).

El documento D2² divulga una composición en polvo la cual puede adicionarse al agua con mínimo mezclado para producir una bebida de fruta acidificada que contiene leche y tiene una textura suave. (Pág. 1, Párr. 1).

6.3. Nivel Inventivo.

Según lo dispuesto en el artículo 18 de la Decisión 486: *“Se considerará que una invención tiene nivel inventivo, si para una persona del oficio normalmente versada en la materia técnica correspondiente, esa invención no hubiese resultado obvia ni se hubiese derivado de manera evidente del estado de la técnica”.*

En el presente caso, la composición en polvo reclamada en la solicitud no tiene nivel inventivo, teniendo en cuenta que la reivindicación 1 se refiere a: *“Una composición en forma de polvo para preparar una bebida de limonada de coco y/o una bebida de piña con coco conocida como piña colada, caracterizada porque comprende,...”* (Ver página 19 radicado N° 14-096763-00000-0000).

La siguiente tabla presenta la comparación entre las características técnicas

1 [http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/originalDocument?](http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/originalDocument?CC=MX&NR=PA04001726A&KC=A&FT=D&ND=4&date=20040531&DB=EPODOC&locale=en_EP)

[CC=MX&NR=PA04001726A&KC=A&FT=D&ND=4&date=20040531&DB=EPODOC&locale=en_EP](http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/originalDocument?CC=MX&NR=PA04001726A&KC=A&FT=D&ND=4&date=20040531&DB=EPODOC&locale=en_EP)

2 <https://docs.google.com/viewer?>

[url=patentimages.storage.googleapis.com/pdfs/US20120321745.pdf](https://docs.google.com/viewer?url=patentimages.storage.googleapis.com/pdfs/US20120321745.pdf)

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:42285
Por la cual se deniega una patente de invención

Rad N° 14-096763

esenciales de la solicitud estudiada, mencionadas en la reivindicación 1, y las reveladas en los documentos D1 y D2 que representan el estado de la técnica:

Tabla 1

Características esenciales	D1	D2
Una composición en forma de polvo para preparar una bebida de limonada de coco y/o una bebida de piña con coco conocida como piña colada, caracterizada porque comprende,	La presente invención describe una mezcla para beber, congelada (para preparar cocteles tales como margarita, daiquiri de fresa, piña colada) que no se separó sustancialmente después de ser congelada (Pág. 1, Resumen).	Más específicamente, la presente invención provee una composición en polvo, la cual puede adicionarse al agua con mínimo mezclado para producir una bebida de fruta acidificada que contiene leche y tiene una textura suave. (Pág. 1, Párr. 1).
derivados lácteos,	La fruta en las mezclas para beber, congeladas, puede ser cualquier clase de fruta que podría crear un sabor deseable sola o en combinación con otras frutas y/o varios tipos de alcohol. Las mezclas para beber pueden ser un producto a base de agua y/o leche. (Pág. 7, líneas 10 a 14). Las mezclas para beber congeladas de la presente invención pueden contener opcionalmente una o más fuentes de grasa. [...]. Los ejemplos de grasas que pueden ser utilizados incluyen [...], aceite de coco, grasas de la leche, cremas de leche y semejantes. (Pág. 18, líneas 21 a 23 y Pág. 19, líneas 1 a 6). Las mezclas para beber congeladas de la presente invención pueden contener opcionalmente un aislado de proteína del suero de la leche. (Pág. 19, líneas 17 a 19).	Las composiciones en polvo de la presente invención contienen azúcar, jugos de frutas concentrados, leche en polvo entera o descremada, [...]. (Pág. 2, Párr. 11).
azúcar común (sacarosa),	Los endulzantes pueden ser agregados opcionalmente a la mezcla para beber congelada (además de los endulzantes contenidos en otros ingredientes, tales como azúcares en la fruta) para obtener la dulzura y/o viscosidad deseada. Los ejemplos de endulzantes incluyen azúcar granulada [...], sucrosa, líquido azucarado, jarabe de maíz incluyendo dextrosa y jarabe de maíz con contenido elevado de fructuosa, endulzantes artificiales, endulzantes sin calorías o con bajo contenido de calorías, y semejantes. Los alcoholes de azúcar también pueden ser utilizados en las mezclas para beber congeladas de la presente invención. Estos alcoholes de azúcar incluyen por ejemplo, sorbitol, manitol, y	Las composiciones en polvo de la presente invención contienen azúcar, jugos de frutas concentrados, leche en polvo entera o descremada, [...]. (Pág. 2, Párr. 11).

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:42285
Por la cual se deniega una patente de invención

Rad N° 14-096763

	xilitol. (Pág. 16, líneas 15 a 25 y Pág. 17, líneas 1 a 2).	
leche de coco,	Una mezcla de piña colada fue preparada a partir de los siguientes ingredientes: [...] leche de coco aséptica: 9.00% peso jugo de piña: 21.00% peso piña triturada: 6.00% (Ejemplo 3, Pág. 28, líneas 1 a 20).	No se menciona.
coco deshidratado en forma de partículas finas,	La fruta de la presente invención puede estar en la forma de puré, jugo, fruta entera y semejantes, y combinaciones de los mismos. (Pág. 10, líneas 2 a 4). Otra modalidad de la invención proporciona un tamaño de partícula reducido de los sólidos insolubles de la fruta (fibra). (Pág. 5, línea 25 y Pág. 6, líneas 1 a 2). La fruta preferida de las presentes invenciones incluye cocos, [...], limones, [...], piñas, [...]. La fruta particularmente preferida de la presente invención depende de qué tipo de mezcla para beber congelada está siendo preparada. Por ejemplo, en las mezclas de margarita, las frutas preferidas incluyen limón, lima y semejantes, mientras que en las mezclas de piña colada, las frutas incluyen coco, piña y otras frutas tropicales. (Pág. 10, líneas 16 a 25).	No se menciona.
sabor de coco,	Las mezclas para beber congeladas de acuerdo con la presente invención pueden contener adicionalmente una o más sustancias aromáticas y/o saborizantes, tales como sabores de frutas [...](Pág. 14, línea 25 y Pág. 15, líneas 1 a 2). La sustancia aromática o saborizante puede ser natural y/o artificial. Los ejemplos de sustancias saborizantes que pueden ser utilizadas incluyen sustancias saborizantes convencionales para bebidas alcohólicas y mezclas para beber, tales como [...], sabores o extractos de fruta, los cuales pueden ser utilizados para mejorar los sabores de la fruta en la mezcla para beber. (Pág. 15, líneas 11 a 20). Los sabores de fruta preferidos incluyen por ejemplo, sabores de cítricos, [...], limón, lima, [...], piña, [...], coco y cerezas. La combinación	No se menciona.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:42285

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad N° 14-096763

	de sabores depende del tipo de mezcla para beber que se está haciendo y del sabor final deseado. (Pág. 15, línea 25, Pág. 16, líneas 1 a 9). Los sabores de fruta adecuados pueden ser derivados de fuentes naturales tales como jugos de fruta, concentrados de jugo y aceites saborizantes, o pueden ser preparados sintéticamente. Sin embargo, se prefieren los sabores de fruta natural. (Pág. 16, líneas 10 a 14).	
aceite de coco en polvo,	Las mezclas para beber congeladas de la presente invención pueden contener opcionalmente una o más fuentes de grasa. [...]. Los ejemplos de grasas que pueden ser utilizados incluyen aceites vegetales tales como [...], aceite de coco. (Pág. 18, líneas 21 a 23 y Pág. 19, líneas 1 a 5).	No se menciona.
pulpa de piña,	Una mezcla de piña colada fue preparada a partir de los siguientes ingredientes: [...] leche de coco aséptica: 9.00% peso jugo de piña: 21.00% peso piña triturada: 6.00%	No se menciona.
sabor de piña,	La sustancia aromática o saborizante puede ser natural y/o artificial. Los ejemplos de sustancias saborizantes que pueden ser utilizadas incluyen sustancias saborizantes convencionales para bebidas alcohólicas y mezclas para beber, tales como [...], sabores o extractos de fruta, los cuales pueden ser utilizados para mejorar los sabores de la fruta en la mezcla para beber. (Pág. 15, líneas 11 a 20). Los sabores de fruta preferidos incluyen por ejemplo, sabores de cítricos, [...], limón, lima, [...], piña, [...], coco y cerezas. La combinación de sabores depende del tipo de mezcla para beber que se está haciendo y del sabor final deseado. (Pág. 15, línea 25, Pág. 16, líneas 1 a 9). Los sabores de fruta adecuados pueden ser derivados de fuentes naturales tales como jugos	No se menciona.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:42285
Por la cual se deniega una patente de invención

Rad N° 14-096763

	de fruta, concentrados de jugo y aceites saborizantes, o pueden ser preparados sintéticamente. Sin embargo, se prefieren los sabores de fruta natural. (Pág. 16, líneas 10 a 14).	
sabor natural de piña,	La sustancia aromática o saborizante puede ser natural y/o artificial. Los ejemplos de sustancias saborizantes que pueden ser utilizadas incluyen sustancias saborizantes convencionales para bebidas alcohólicas y mezclas para beber, tales como [...], sabores o extractos de fruta, los cuales pueden ser utilizados para mejorar los sabores de la fruta en la mezcla para beber. (Pág. 15, líneas 11 a 20). Los sabores de fruta preferidos incluyen por ejemplo, sabores de cítricos, [...], limón, lima, [...], piña, [...], coco y cerezas. La combinación de sabores depende del tipo de mezcla para beber que se está haciendo y del sabor final deseado. (Pág. 15, línea 25, Pág. 16, líneas 1 a 9). Los sabores de fruta adecuados pueden ser derivados de fuentes naturales tales como jugos de fruta, concentrados de jugo y aceites saborizantes, o pueden ser preparados sintéticamente. Sin embargo, se prefieren los sabores de fruta natural. (Pág. 16, líneas 10 a 14).	No se menciona.
jugo de limón en polvo,	La fruta de la presente invención puede estar en la forma de puré, jugo, fruta entera y semejantes, y combinaciones de los mismos. (Pág. 10, líneas 2 a 4). La fruta preferida de las presentes invenciones incluye cocos, [...], limones, [...], piñas, [...]. La fruta particularmente preferida en la presente invención depende de qué tipo de mezcla para beber congelada está siendo preparada. Por ejemplo, en las mezclas de margarita, las frutas preferidas incluyen limón, lima y semejantes, mientras que en las mezclas de piña colada, las frutas incluyen coco, piña y otras frutas tropicales. (Pág. 10, líneas 16 a 25).	No se menciona.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:42285

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad N° 14-096763

sabor natural de limón,	Una mezcla de margarita fue preparada a partir de los siguientes ingredientes: [...] Emulsión nat. de sabor de limón 0.09% en peso. (Ejemplo 1, Pág. 23, línea 3).	No se menciona.
estabilizantes,	Los ejemplos no imitativos de uno o más estabilizadores que pueden ser agregados opcionalmente a las mezclas para beber de la presente invención incluyen, por ejemplo, pectina, goma de xantato, alginatos, carboximetilcelulosa, goma de guar, goma de algarroba, carragenina, gomas de celulosa, celulosa modificada, y semejantes, y combinaciones de las mismas. (Pág. 11, líneas 24 a 25 y Pág. 12, líneas 1 a 5).	Las composiciones en polvo de la presente invención contienen azúcar, jugos de frutas concentrados, [...], maltodextrina, carboximetilcelulosa Na, [...]. (Pág. 2, Párr. 11).
acidulantes,	Las mezclas para beber, congeladas, de la presente invención también pueden contener uno o más ácidos alimenticios, seleccionados del grupo que consiste de ácido cítrico, ácido tartárico, ácido málico y ácido láctico, y semejantes, y combinaciones de los mismos. (Pág. 19, líneas 9 a 13).	Las composiciones en polvo de la presente invención contiene azúcar, jugos de frutas concentrados, [...], y opcionalmente: agentes reductores ácidos o agentes amortiguantes, [...] (Pág. 2, Párr. 11). El ácido orgánico puede ser ácido cítrico, ácido láctico, ácido málico, ácido tartárico, y/o cualquier combinación entre ellos. (Pág. 2, Párr. 13).
antiaglomerantes,	No se mencionan.	Basado en el método anterior, un polvo de una bebida láctea con sabor a frutas se preparó, como se muestra en las Tablas 1 a 3 (Ejemplos 1 a 3) (Pág. 2, Párr. 19).

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:42285
Por la cual se deniega una patente de invención

Rad N° 14-096763

		<table><tr><th colspan="2">TABLE 1</th></tr><tr><td colspan="2">Example 1: Orange beverage powder, 5% Juice and 5% Milk upon reconstitution</td></tr><tr><td>Sugar</td><td>61.3</td></tr><tr><td>Fruit Powder</td><td>20</td></tr><tr><td>Na-CMC</td><td>4</td></tr><tr><td>SiO₂</td><td>0.3</td></tr></table> <table><tr><th colspan="2">TABLE 2</th></tr><tr><td colspan="2">Example 2: Orange beverage powder, 5% Juice and 10% Milk upon reconstitution</td></tr><tr><td>Sugar</td><td>59</td></tr><tr><td>Fruit Powder</td><td>20</td></tr><tr><td>Na-CMC</td><td>4</td></tr><tr><td>TCP</td><td>0.6</td></tr></table>	TABLE 1		Example 1: Orange beverage powder, 5% Juice and 5% Milk upon reconstitution		Sugar	61.3	Fruit Powder	20	Na-CMC	4	SiO ₂	0.3	TABLE 2		Example 2: Orange beverage powder, 5% Juice and 10% Milk upon reconstitution		Sugar	59	Fruit Powder	20	Na-CMC	4	TCP	0.6
TABLE 1																										
Example 1: Orange beverage powder, 5% Juice and 5% Milk upon reconstitution																										
Sugar	61.3																									
Fruit Powder	20																									
Na-CMC	4																									
SiO ₂	0.3																									
TABLE 2																										
Example 2: Orange beverage powder, 5% Juice and 10% Milk upon reconstitution																										
Sugar	59																									
Fruit Powder	20																									
Na-CMC	4																									
TCP	0.6																									
enturbiantes,	No se mencionan.	La composición está hecha de 50-60% en peso de sucrosa, [...], 0-1,5% en peso de agente enturbiante. (Pág. 2, Párr. 18).																								
edulcorantes,	Los endulzantes pueden ser agregados opcionalmente a la mezcla para beber congelada (además de los endulzantes contenidos en otros ingredientes, tales como azúcares en la fruta) para obtener la dulzura y/o viscosidad deseada. Los ejemplos de endulzantes incluyen azúcar granulada[...], sucrosa, líquido azucarado, jarabe de maíz incluyendo dextrosa y jarabe de maíz con contenido elevado de fructuosa, endulzantes artificiales, endulzantes sin calorías o con bajo contenido de calorías, y semejantes. Los alcoholes de azúcar también pueden ser utilizados en las mezclas para beber congeladas de la presente invención. Estos alcoholes de azúcar incluyen por ejemplo, sorbitol, manitol, y xilitol. (Pág. 16, líneas 15 a 25 y Pág. 17, líneas 1 a 2).	La composición está hecha de 50-60% en peso de sucrosa, [...], 0-1,5% en peso de agente enturbiante. (Pág. 2, Párr. 18).																								

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:42285

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad N° 14-096763

y colorantes,	Uno o más agentes colorantes, tales como tintes, pueden ser utilizados para producir y/o mejorar el color deseado de la mezcla para beber. El agente colorante puede ser natural y/o artificial. (Pág. 17, líneas 15 a 18).	La composición está hecha de 50-60% en peso de sucrosa, [...], 0-1,5% en peso de agente enturbiante, [...]. Colores, sabores, vitaminas y minerales, [...] pueden adicionarse a los niveles deseados y regulados (Pág. 2, Párr. 18).
---------------	---	--

Los documentos D1 y D2 se consideran el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 1 porque divulgan una mezcla para beber, congelada (para preparar cocteles tales como margarita, daiquiri de fresa, piña colada) que no se separó sustancialmente después de ser congelada (D1, Pág. 1, Resumen) y una composición en polvo, la cual puede adicionarse al agua con mínimo mezclado para producir una bebida de fruta acidificada que contiene leche y tiene una textura suave. (D2, Pág. 1, Párr. 1).

La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 1, y el producto divulgado en el documento D1 es que en éste no se describe explícitamente que la mezcla puede suministrarse en forma de polvo que incluye aditivos tales como antiaglomerantes y enturbiantes.

El efecto que logra el suministro de las preparaciones en polvo aditivadas con antiaglomerantes y enturbiantes es el de hacer más conveniente y fácil la preparación de las bebidas (Pág. 8, líneas 1 a16), mientras que se mantienen las características de fluidez en el sólido (Pág. 9, líneas 15 a 17) y de apariencia en el líquido reconstituido (Pág. 9, líneas 19 a 21).

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así “¿cómo modificar las mezclas para beber descritas en el documento D1 para hacer más conveniente y fácil la preparación de las bebidas mientras que se mantienen las características de fluidez en el sólido y de apariencia en el líquido reconstituido?”.

Sin embargo, ya era conocido en el estado de la técnica la preparación de composiciones en polvo aditivadas con antiaglomerantes y enturbiantes, ya que el documento D2, divulga una composición en polvo, la cual puede adicionarse al agua con mínimo mezclado para producir una bebida de fruta acidificada que contiene leche y tiene una textura suave (D2, Pág. 1, Párr. 1). Aunado a lo anterior, la persona normalmente versada en la materia conoce que: i) Los agentes antiaglomerantes se definen como sustancias que agregadas a alimentos en forma de cristales o de polvos finamente divididos, previenen la aglomeración o formación de terrones al mejorar su fluidez. Los agentes antiaglomerantes son

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:42285

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad N° 14-096763

polvos finamente divididos (tamaño de partícula en el orden de las micras) de dióxido de silicio, silicatos, fosfatos insolubles y sales bi- o trivalentes de ácido esteárico. Se ha establecido que antiaglomerantes como el silicato de aluminio y el estearato de calcio muestran un desempeño óptimo a concentraciones de 1 a 3%³; y ii) Los agentes enturbiantes son sustancias que se usan para impartir una apariencia turbia a alimentos y bebidas⁴. El dióxido de titanio sirve como un agente enturbiante al incorporarse en mezclas en polvo para bebidas⁵.

En consecuencia, la persona del oficio normalmente versada en la materia, enfrentada al problema técnico de modificar las bebidas de la reivindicación 1 para hacer más conveniente y fácil la preparación de tales bebidas mientras que se mantienen las características de fluidez en el sólido y de apariencia en el líquido reconstituido, estaría motivada a incluir la obtención de las composiciones en polvo aditivadas con antiaglomerantes y enturbiantes del documento D2 para llegar así al objeto de la reivindicación 1 de la solicitud, motivo por el cual se considera obvia y, por ende, sin altura inventiva.

Puesto que la reivindicación 1, carece de nivel inventivo, por lo cual no es patentable, entonces, las reivindicaciones dependientes 2 a 22, tampoco son patentables.

Con respecto al argumento del solicitante, según el cual el uso de términos generales en la reivindicación independiente es válida, esta Oficina considera oportuno señalar que dado que el estudio de patentabilidad se enfoca principalmente en las reivindicaciones independientes, puesto que éstas definen todas las características esenciales de la invención, incluidas aquellas que hacen o deberían hacer “diferente” la invención, entonces el uso de términos generales en ellas, aunque puedan corresponder a términos ampliamente conocidos, no limitan adecuadamente el objeto a proteger. Así las cosas, como la limitación no es clara, la posibilidad de que la invención se encuentre incluida en el estado de la técnica es mayor.

Por otra parte, el solicitante afirma que las expresiones “una composición en forma de polvo para preparar una bebida de limonada de coco y/o una bebida de piña con coco conocida como piña colada”, “aceite de coco en polvo” y “jugo de limón en polvo”, están definidas de forma clara y precisa en la descripción. Por ello es necesario mencionar que la primera de estas expresiones da a entender que con la misma composición se pueden preparar dos diferentes tipos de

3 Food Powders. Physical properties, processing and functionality G. Barbosa-Cánovas, E. Ortega-Rivas, P. Juliano, H. Yan. Kluwer Academic/Plenum Publishers. Sección 12.3.5, Pág. 342. 2005.

https://books.google.com.co/books?id=G1_KktVE4YUC&printsec=frontcover&hl=es#v=onepage&q&f=false

4 Dictionary of Food Science and Technology. 2° Ed. Compilado y Editado por IFIS. Wiley-Blackwell. Pág. 99. 2009.

5 Environmental health effects research series. U. S. Environmental Protection Agency, Office of Research and Development, National Environmental Research Center. Pág. 429. 1970.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:42285

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad N° 14-096763

bebidas, una de limón y coco y otra de piña y coco, lo cual no es consistente con lo estipulado en la descripción, en donde para cada tipo de bebida se especifican diferentes composiciones (Pág. 7, líneas 13 a 27). En el mismo sentido, es pertinente aclarar que aunque los términos “*aceite de coco en polvo*” y “*jugo de limón en polvo*” están mencionados en la descripción, no se encuentran definidos adecuadamente, ya que un aceite de coco en polvo puede tratarse de un aceite a una temperatura inferior a 24.1 °C⁶, que estaría en forma sólida y susceptible de ser pulverizado, o un aceite de coco encapsulado en algún tipo de material absorbente. Por último, el jugo de limón en polvo no está definido en la descripción. Más aún, en la sección titulada “*PROCESO PARA LA OBTENCIÓN DE LA MEZCLA EN POLVO*” lo que se menciona es el uso de una “*pulpa de limón de 7 grados Brix*” que es, según los criterios de la FAO⁷, un jugo de limón, por lo que el ingrediente de la composición es un jugo de limón que luego se seca dentro del proceso de obtención de la composición.

Adicionalmente, el solicitante argumenta que el documento D2 no muestra información suficiente para que la persona versada en la materia emplease fosfato tricálcico como agente antiaglomerante para modificar las características de las mezclas para beber descritas en el documento D1. Se le aclara al solicitante que el documento D2 no solo enseña la adición de fosfato tricálcico a las composiciones en polvo allí descritas, también enseña que es posible adicionar dióxido de silicio (ver Tabla 1, Ejemplo 1; (Pág. 2, Párr. 19). Tanto los fosfatos insolubles (dentro de los cuales se cuenta el fosfato tricálcico) como el dióxido de silicio son agentes antiaglomerantes ampliamente conocidos en el estado de la técnica, tal y como se mencionó en el análisis de nivel inventivo mostrado previamente en este documento. Por lo tanto, la persona versada en la materia, quién posee experiencia y cuenta con un saber general en la materia y con una serie de conocimientos en el campo específico de la invención y con las enseñanzas divulgadas en el documento D2, enfrentada al problema técnico de modificar las bebidas descritas en el documento D1 para hacer más conveniente y fácil la preparación de tales bebidas mientras que se mantienen las características de fluidez en el sólido, estaría motivada a emplear como agente antiaglomerante o un fosfato insoluble, como el fosfato tricálcico, o el dióxido de silicio.

El solicitante también argumenta que la composición en polvo descrita en el documento D2 no muestra en forma clara que contenga derivados lácteos. Se aclara al solicitante que la invención menciona como característica técnica esencial de la misma el que contiene “*derivados lácteos*” (ver reivindicación 1 de la solicitud) y que dicha característica esencial ya había sido previamente reportada en el estado de la técnica representado por el documento D2, el cuál enseña que la composición en polvo allí descrita contiene “*leche en polvo entera*”

6 VegetableOilsinFood Technology.Composition,Propertiesand Uses. 2 Ed. F. D. Gustone (Ed.).WileyBlackwellPág. 167. 2002.

7 Norma generaldelcodexpara zumos (jugos)y néctaresde frutas(CODEX STAN 247-2005). Codex +alimentarius.Pág. 17. FAO.

http://www.codexalimentarius.org/input/download/standards/10154/CXS_247s.pdf

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:42285

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad N° 14-096763

o *descremada*” (Pág. 2, Párr. 11), en donde la leche entera o descremada en polvo es claramente un derivado lácteo. En cuanto a la mención a la reivindicación 7 se aclara que esta no puede ser patentable, ya que es una reivindicación dependiente, en últimas, de la reivindicación 1, la cual no posee nivel inventivo tal y como se mencionó en el análisis de nivel inventivo mostrado previamente en este documento. Adicionalmente, la reivindicación 7 menciona que los derivados lácteos se seleccionan de un grupo que contiene leche en polvo, derivado de la leche que esta divulgado en el documento D2, lo que motivaría a la persona versada en la materia a incluirla en la modificación de las bebidas descritas en el documento D1 para hacer más conveniente y fácil la preparación de tales bebidas. En el mismo sentido se aclara al solicitante que la invención menciona como característica técnica esencial de la misma el contener “*enturbiantes*” (ver reivindicación 1 de la solicitud) y que dicha característica esencial ya había sido previamente reportada en el estado de la técnica representado por el documento D2, el cuál enseña que la composición en polvo allí descrita contiene “*0-1.5% en peso de agente enturbiante*” (Pág. 2, Párr. 18). En cuanto a la mención implícita a la reivindicación 5, se aclara que esta no puede ser patentable, ya que es una reivindicación dependiente, en últimas, de la reivindicación 1, la cual no posee nivel inventivo tal y como se mencionó en el análisis de nivel inventivo mostrado previamente en este documento. Por otra parte, y como ya se señaló anteriormente, el dióxido de titanio sirve como un agente enturbiante al incorporarse en mezclas en polvo para bebidas, lo cual hace parte de la experiencia y el saber general del técnico en la materia, quién, enfrentado al problema técnico de modificar las bebidas de la reivindicación 1 para hacer más conveniente y fácil la preparación de tales bebidas mientras que se mantienen las características de apariencia en el líquido reconstituido, estaría motivado a incluir al dióxido de titanio como agente enturbiante de las composiciones en polvo del documento D2.

El solicitante argumenta que ninguno de los documentos citados en el examen de patentabilidad capacita a la persona versada en la materia a escoger los colorantes mencionados en las reivindicaciones 8 y 9. En primer término se aclara al solicitante que las reivindicaciones mencionadas no pueden ser patentables, ya que son reivindicaciones dependientes, en últimas, de la reivindicación 1, la cual no posee nivel inventivo tal y como se mencionó en el análisis de nivel inventivo mostrado previamente en este documento. Por otra parte, los colorantes mencionados en las reivindicaciones 8 y 9 son ampliamente conocidos en el estado de la técnica, lo que hace obvia y fácil su selección para ser incluidos como parte de cualquiera de las anterioridades D1 o D2, con el objetivo de modificar las mezclas para beber descritas en el documento D1 para hacer más conveniente y fácil la preparación de las bebidas mientras que se mantienen las características de fluidez en el sólido y de apariencia en el líquido reconstituido.

En conclusión, teniendo en cuenta que los argumentos del solicitante no desvirtúan de manera alguna las objeciones a la patentabilidad ya sustentadas, el Superintendente de Industria y Comercio,

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:42285

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad N° 14-096763

RESUELVE:

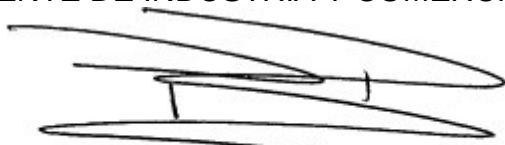
ARTÍCULO PRIMERO: Denegar la patente de invención a la creación titulada “Mezcla en polvo para limonada de coco y/o bebida de piña conocida como piña colada”.

ARTÍCULO SEGUNDO: Notificar el contenido de la presente resolución al señor Fernando Hinestrosa, advirtiéndole que contra ella procede el recurso de reposición, ante el Superintendente de Industria y Comercio, el cual podrá ser interpuesto en el momento de la notificación o dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a ella.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Bogotá D.C., el 27 Jun 2016

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO,



PABLO FELIPE ROBLEDO DEL CASTILLO

Doctor(a)

LUZ CLEMENCIA DE PÁEZ, cavelier@cavelier.com

Elaboró: Diego Fernando Combita Merchan
Revisó: Alba Rocio Lemus Quiroga
Revisó: Jesus Fernel Garcia Garcia
Aprobó: José Luis Londoño FernÁndez