

**REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

Oficio N° 3741

Ref. Expediente N° NC2016/0004181

Señor(a)

FIRMENICH S.A., INTERQUIM S.A.
notificaciones@wolfmendez.com

Asunto: PATENTE DE INVENCION - PCT

Patente de Invención	PT	Patente de Modelo de Utilidad			
Vía Nacional					
Vía PCT (Fase Nacional)	PCT	Capítulo I	X	Capítulo II	
No. Solicitud Internacional	PCT/EP2015/059756				
Fecha de Presentación Internacional	4 de mayo de 2015				

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	NC2016/0004181	16 de noviembre de 2016
Reivindicaciones:	NC2016/0004181	05 de abril de 2017
Dibujos:	NC2016/0004181	16 de noviembre de 2016

**REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

Oficio N° 3741

Ref. Expediente N° NC2016/0004181

Prioridad(es):	País: US, ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA Número: 61/988,270 Fecha: 4 de mayo de 2014
----------------	--

2. Análisis de la Prioridad

Se acepta la reivindicación de prioridad porque esta solicitud fue presentada dentro del plazo establecido y el contenido técnico de esta solicitud corresponde con el de la prioridad reivindicada.

3. Objeto de la invención

De acuerdo con lo establecido en el numeral 1.2.2.2 del Capítulo Primero del Título X de la Circular Única para efectos del examen de patentabilidad, se tendrá en cuenta la tasa pagada por el solicitante al momento de comenzar el examen para las reivindicaciones adicionales; esto es que cuando la solicitud contenga más de diez (10) reivindicaciones y no se haya pagado la tasa complementaria, sólo se estudiarán las cubiertas por la tasa pagada. Por lo tanto, se estudiarán las reivindicaciones 1 a 8 del capítulo reivindicatorio modificado (Págs. 23 a 25, Radicado NC2016/0004181 del 05 de abril de 2017).

Título de la solicitud: “ALIMENTOS Y BEBIDAS SABORIZADOS” (Rad. NC2016/0004181 del 16 de noviembre de 2016).

El problema planteado en esta solicitud consiste en la necesidad de desarrollar un alimento o bebida y su método de fabricación en el cual se realce la dulzura del colorante sin alterar el gusto amargo.

Para resolver este problema técnico, la solicitud en estudio proporciona un alimento o bebida que contiene naringenina en una concentración entre 30 a 200 ppm y un edulcorante. Asimismo, se presenta el método de fabricación que comprende agregar dicha naringenina a la concentración establecida.

El objeto de la presente solicitud se relaciona con la Clasificación Internacional de Patentes (CIP): A23L 1/22, A23L 1/226, A23L 1/236, C07D 311/28.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 3741

Ref. Expediente N° NC2016/0004181

4. De la solicitud de patente

Título

El título es general y no se adecúa al objeto de la solicitud, por cuanto no incluye al método para mejorar la dulzura de un edulcorante y el alimento o bebida saborizado con naringenina que se encuentra dentro del alcance de las reivindicaciones y descripción presentadas.

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

Durante el examen de las 8 reivindicaciones se encontraron las siguientes faltas de claridad:

La reivindicación 1 tiene por objeto un método, sin embargo, no presenta una secuencia de etapas técnicas por las cuales se transforme una materia prima en un nuevo producto. Se sugiere adicionar al menos una etapa en la cual se mencione el suministro del edulcorante. De otra parte, se sugiere complementar la secuencia de etapas técnicas con sus condiciones técnicas particulares tales como temperaturas, tiempo, flujos, proporción entre componentes, entre otras, las cuales definirían completamente la invención. Cabe agregar que las modificaciones presentadas deben tener en cuenta no ampliar la materia ya divulgada.

El preámbulo de las reivindicaciones 5 y 6 “*Un alimento o bebida*” son generales y no permiten comparar adecuadamente con el estado del arte. Se sugiere complementar con una expresión clara y concisa que permita definir claramente el objeto a proteger, de acuerdo al problema técnico planteado, por ejemplo añadiendo la expresión “saborizada o con sabor dulce”. Se le recuerda al solicitante que el preámbulo de las reivindicaciones indica cual es el objeto de la invención y las características técnicas conocidas en el estado de la técnica.

Las reivindicaciones 5 y 6 tienen como objeto un “*alimento o bebida*”, sin embargo, no presentan las proporciones de cada uno de sus componentes químicos constitutivos, por lo cual no estarían correctamente definidos.

Las reivindicaciones presentan como características técnicas esenciales, términos generales, así: “*concentrados de edulcorantes derivados de frutas naturales y fuentes vegetales*”, “*otros edulcorantes a base de guanidina*”, “*otros glucósidos a*

**REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

Oficio N° 3741

Ref. Expediente N° NC2016/0004181

base de estevia dulce” (reiv. 2, 7), “*edulcorante*” (reiv. 5, 6), que aunque corresponden a términos conocidos, abarcan una extensa gama de posibilidades sugiriendo de forma imprecisa que la protección se extiende a otras posibles variaciones, se propone realizar las modificaciones respectivas utilizando términos que describan de forma menos general, definir claramente los rangos o restringir los componentes a aquellos que tienen un efecto técnico demostrado.

Las reivindicaciones 2 y 7 no son concisas ya que presentan un excesivo número de componentes elegibles, los cuales obligan a la persona normalmente versada en la materia a realizar numerosos experimentos, lo cual no permitiría reproducir de forma clara e inequívoca la invención. Se sugiere restringir la solicitud a una razonable generalización del tipo de compuestos que han sido probados y/o tengan alguna ventaja técnica especial.

De la descripción se desprende que la característica: “adición de naringenina a una solución de edulcorante (sacarosa o SG95) desde 300 ppm a 5% en agua” es esencial para la invención ya que forma parte de la solución al problema técnico, por lo cual se sugiere incluirla en el pliego reivindicatorio teniendo en cuenta el sustento dado por la descripción, con el fin que las reivindicaciones definan adecuadamente el objeto a proteger (Art. 30).

Descripción (Art. 28 y 29 D 486)

La descripción no presenta algún fundamento por el cual restringir a productos diferentes al café, té, cosméticos o farmacéuticos, puesto que los ejemplos no abarcan dichos productos, ni hay mención de alguna desventaja en cuanto aplicar el desarrollo de la invención a dichos productos.

5. Determinación del Estado de la Técnica

El estado de la técnica se determinó con base en la fecha de solicitud de prioridad: 04 de mayo de 2014 y consultadas las fuentes con que se cuenta, se encontraron los siguientes documentos que anticipan el objeto de esta solicitud:

Ítem	Documento	Título	Fecha de Publicación
D1	US 2009/0155420	“Food product with stabilized non-protein amino	18/junio/2009

**REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

Oficio N° 3741

Ref. Expediente N° NC2016/0004181

		acids"	
D2	JP 2013-128451	"Non-alcoholic beverage given with alcohol feeling, and method for producing the same"	04/julio/2013
D3	US 2007/0116838	"High potency sweetener composition with antioxidant and compositions sweetened therewith"	24/mayo/2007

El documento D1¹ divulga un alimento tal como una bebida que tiene un aminoácido no proteínico que se estabiliza con antioxidantes, con al menos 25 ppm de dicho antioxidante (Resumen).

El documento D2² revela una bebida no alcohólica que tiene sabor a alcohol, la cual incluye un ingrediente picante y un ingrediente que da sabor amargo (Resumen).

El documento D3³ divulga composiciones funcionales edulcorante que comprenden edulcorantes de alta potencia, no calóricos o naturales con bajo contenido de calorías y/o sintéticas y comprende al menos un mejorador de sabor y al menos un ingrediente funcional, como los antioxidantes (Resumen).

6. Examen de Patentabilidad (Art. 14 D486)

Novedad (Art 16 D486)

La reivindicación 1 consiste en: *"Un método para mejorar la dulzura de un edulcorante en un alimento o bebida que comprende"* (Pág. 23, Radicado NC2016/0004181 del 05 de abril de 2017).

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

Características esenciales	D1	D2
Un método para mejorar la dulzura de un edulcorante en un alimento o bebida que comprende agregar naringenina al producto	Un método para realizar el producto alimenticio de la reivindicación 1, que comprende los pasos de: a) Proporcionar un amino	Un método de fabricación de una bebida no alcohólica en el cual se da sabor a alcohol mediante un componente de condimento picante y un componente de

¹ <https://patents.google.com/patent/US20090155420>

² https://www4.j-platpat.inpit.go.jp/eng/tokujitsu/tkbs_en/TKBS_EN_GM101_Top.action Colocar en Publication of patent application : « 2013-128451 »

³ <https://patents.google.com/patent/US20070116838>

**REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

Oficio N° 3741

Ref. Expediente N° NC2016/0004181

	ácido no proteínico; y b) Proporcionar un antioxidante para estabilizar dicho aminoácido (Reivindicación 19).	sabor amargo a la bebida (Reivindicación 9). Los componentes de sabor amargo se seleccionan entre naringeninas, isohumulones, lúpulos, terpenos, alcaloides, adenosin (Reivindicación 4).
en una cantidad de 30 ppm a 200 ppm en peso del peso total del producto.	El antioxidante se encuentra en al menos 25 ppm del producto alimenticio (Reivindicación 19). El antioxidante comprende vitamina C, vitamina E, hesperitina, herperidina, naringenina, epicatequina, entre otros (Reivindicación 11). Más preferiblemente el producto alimenticio comprende desde 200 hasta 11000 ppm del antioxidante (Párr. 0024). Las bebidas de té contienen como aminoácido teanina de 20 a 30 ppm (Párr. 0036). La relación en masa del antioxidante al aminoácido puede ser 1: 0,8 (Párr. 0038). Nota: Lo cual equivale a (20/0,8)=25 a (30/0,8)=37,5 ppm.	La concentración del componente de sabor amargo en la bebida se encuentra entre 0,02 y 50 ppm (Reivindicación 7).

De acuerdo con la tabla anterior, las características del método de la reivindicación 1 habían sido divulgadas previamente por los documentos D1 y D2 de forma independiente. Por lo tanto, la materia reivindicada no es nueva.

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

- Reivindicación 4: El producto alimenticio es una bebida, una salsa, un aderezo, helado, una bebida de suplemento (Reivindicación 9). Las modalidades preferentes de la invención son bebidas de té (Párr. 0028).

**REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

Oficio N° 3741

Ref. Expediente N° NC2016/0004181

De igual manera, el documento D2 divulga las características de las reivindicaciones dependientes así:

- Reivindicación 4: El objeto de la invención es una bebida no alcohólica (Reivindicación 1). Dicha bebida sirve como sustitución con la bebida de soda y limón, una bebida tipo coctel, o vino (Párr. 0014).

La reivindicación dependiente 4 no menciona alguna característica que haga nueva(o) al método de la reivindicación 1, por lo cual se considera que no es nueva.

Nivel Inventivo (Art. 18 D486)

La reivindicación 2 consiste en: *“El método tal como se mencionó en la reivindicación 1.”* (Pág. 23, Radicado NC2016/0004181 del 05 de abril de 2017).

La reivindicación 3 consiste en: *“El método tal como se mencionó en la reivindicación 2 en donde”* (Pág. 23, Radicado NC2016/0004181 del 05 de abril de 2017).

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

Reiv.	Características esenciales	D1	D3
1	Un método para mejorar la dulzura de un edulcorante en un alimento o bebida que comprende agregar naringenina al producto	Un método para realizar el producto alimenticio de la reivindicación 1, que comprende los pasos de: a) Proporcionar un amino ácido no proteínico; y b) Proporcionar un antioxidante para estabilizar dicho aminoácido (Reivindicación 19).	Una bebida funcional que comprende la composición endulzada de la reivindicación 38 (Reivindicación 76). Una composición funcional endulzada que comprenden una composición endulzante, al menos un antioxidante, un edulcorante de alto potencial y un componente mejorador de sabor (Reivindicación 38). Al menos el antioxidante comprende vitamina A, vitamina C, vitamina E, selenio, manganeso, naringenina y otros (Reivindicación 39).
2	El método tal como se mencionó en la reivindicación 1, donde el edulcorante se selecciona del grupo que consiste en:	No menciona	El al menos endulzante de alta potencia comprende rebaudiósido A, rebaudiósido B, estevia (Reivindicación 42).

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 3741

Ref. Expediente N° NC2016/0004181

	sacarosa, fructosa, glucosa, jarabe de maíz, jarabe o concentrados de edulcorantes derivados de frutas naturales y fuentes vegetales, eritritol, isomaltitol, lactitol, manitol, sorbitol, xilitol, maltodextrina, glicerol, treitol, arabitol, ribitol, dulcitol, aspartamo, superaspartamo, sacarina, sal de sacarina-sodio, acesulfamo K, ciclamato, ciclamato de sodio, alitame, trehalosa, melecitosa, meliboisa, rafinosa, palatinosa, lactulosa, ácido ciclámico, mogrósido, tagatosa, maltosa, galactosa, ramnosa L, sorbosa D, manosa, lactosa, arabinosa L, ribosa D, gliceraldeído D, curculina, brazeína, mogrósido, neohesperidina, dihidrochalcona (NHDC), neotame, triptófano D, leucina D, treonina D, glicina, asparagina D, fenilalanina D, prolina L, maltitol, jarabe de glucosa hidrogenada (HGS), magap, sucralosa, lugduname, sucrononanto, sucrooctato, monatina, filodulcina, hidrolizado de almidón hidrogenado (HSH), estevióside, rebaudiósido A y otros glucósidos a base de estevia dulce, lo han guo, taumatina, monellin, carrelame y otros edulcorante a base de guanidina.		El al menos endulzante de alta potencia comprende un edulcorante de alto potencial seleccionado del grupo de sucralosa, acesulfame de potasio, aspartame, alitame, sacarina, neohesperidina dihidrochalcona, neotame (Reivindicación 43).
3	El método tal como se		Se añadió al agua



**REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

Oficio N° 3741

Ref. Expediente N° NC2016/0004181

mencionó en la reivindicación 2 en donde la fructosa es fructosa D, la glucosa es glucosa D, la tagatosa es tagatosa D, la galactosa es galactosa D y la manosa es manosa D.	carbonatada, 5000 ppm de fructosa D (Párr. 0975). Se adiciona un aditivo mejorador de sabor y D-tagatosa (Reivindicación 105) o D-galactosa (Reivindicación 107).
---	--

El documento D1 se considera el estado de la técnica más cercano a la invención definida en las reivindicaciones 2 y 3 porque divulga un método para realizar el producto alimenticio de la reivindicación 1, que comprende los pasos de: a) Proporcionar un amino ácido no proteínico; y b) Proporcionar un antioxidante para estabilizar dicho aminoácido (Reivindicación 19).

La diferencia entre la invención, definida en las reivindicaciones 2 y 3 y el método para realizar un producto alimenticio de D1 es que este último no menciona el edulcorante.

El efecto que se logra al incluir un edulcorante es obtener una bebida con notas de sabor dulces.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿Cómo modificar la bebida o alimento conocido en D1 para incorporarle notas de sabor dulces?

Sin embargo, ya eran conocidos en el estado de la técnica bebidas con edulcorante y naringenina ya que el documento D3 divulga una bebida funcional que comprende la composición endulzada de la reivindicación 38 (Reivindicación 76), que a su vez comprende una composición endulzante, al menos un antioxidante, un edulcorante de alto potencial y un componente mejorador de sabor (Reivindicación 38). Al menos el antioxidante comprende vitamina A, vitamina C, vitamina E, selenio, manganeso, naringenina y otros (Reivindicación 39). El al menos endulzante de alta potencia comprende rebaudiósido A, rebaudiósido B, estevia (Reivindicación 42). El al menos endulzante de alta potencia comprende un edulcorante de alto potencial seleccionado del grupo de sucralosa, acesulfame de potasio, aspartame, alitame, sacarina, neohesperidina dihidrochalcona, neotame (Reivindicación 43). Aunque, las composiciones endulzantes naturales calóricas tales como la sacarosa, fructosa y glucosa proporcionan los mejores sabores deseables (Párr. 0007). Adicionalmente, hace referencia a los edulcorantes naturales ya que divulga que se añadió al agua

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 3741

Ref. Expediente N° NC2016/0004181

carbonatada, 5000 ppm de fructosa D (Párr. 0975). Se adiciona un aditivo mejorador de sabor y D-tagatosa (Reivindicación 105) o D-galactosa (Reivindicación 107).

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia, estaría motivada a incluir al menos un edulcorante como D-galactosa, D-tagatosa, aspartame, sucralosa, alitame, sacarina, entre otros del documento D3 en el método para realizar un producto alimenticio del documento D1, para así llegar al objeto de las reivindicaciones 2 y 3. Por lo tanto, se consideran obvias.

La reivindicación 5 consiste en: “*Un alimento o bebida que comprende*” (Pág. 23, Radicado NC2016/0004181 del 05 de abril de 2017).).

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

Características esenciales	D1	D3
Un alimento o bebida que comprende naringenina	Un alimento que comprende: un aminoácido no proteínico y un antioxidante (Reivindicación 1). El antioxidante se encuentra en al menos 25 ppm del producto alimenticio (Reivindicación 19). El antioxidante comprende vitamina C, vitamina E, hesperitina, herperidina, naringenina, epicatequina, entre otros (Reivindicación 11). Más preferiblemente el producto alimenticio comprende desde 200 hasta 11000 ppm del antioxidante (Párr. 0024). Las bebidas de té contienen como aminoácido teanina de 20 a 30 ppm (Párr. 0036). La relación en masa del antioxidante al aminoácido puede ser 1: 0,8 (Párr. 0038). Nota: Lo cual equivale a $(20/0,8)=25$ a $(30/0,8)=37,5$ ppm.	Una bebida funcional que comprende la composición endulzada de la reivindicación 38 (Reivindicación 76). Una composición funcional endulzada que comprenden una composición endulzante, al menos un antioxidante, un edulcorante de alto potencial y un componente mejorador de sabor (Reivindicación 38). Al menos el antioxidante comprende vitamina A, vitamina C, vitamina E, selenio, manganeso, naringenina y otros (Reivindicación 39).
en una cantidad de 30 a 200 ppm, en peso, del peso total del producto		No menciona
y un edulcorante.	No menciona	El al menos endulzante de alta potencia comprende rebaudiósido

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 3741

Ref. Expediente N° NC2016/0004181

		A, rebaudiósido B, estevia (Reivindicación 42). El al menos endulzante de alta potencia comprende un edulcorante de alto potencial seleccionado del grupo de sucralosa, acesulfame de potasio, aspartame, alitame, sacarina, neohesperidina dihidrochalcona, neotame (Reivindicación 43).
--	--	--

El documento D1 se considera el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 5 porque divulga un alimento, como una bebida que tiene un amino ácido no proteínico, el cual se estabiliza con antioxidante, tiene al menos 25 ppm de este último (Resumen).

La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 5 y la bebida o alimento de D1 es que este último no menciona el edulcorante.

El efecto que se logra al incluir un edulcorante es obtener una bebida con notas de sabor dulces.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿Cómo modificar la bebida o alimento conocido en D1 para incorporarle notas de sabor dulces?

Sin embargo, ya eran conocidos en el estado de la técnica bebidas con edulcorante y naringenina ya que el documento D3 divulga una bebida funcional que comprende la composición endulzada de la reivindicación 38 (Reivindicación 76), que a su vez comprende una composición endulzante, al menos un antioxidante, un edulcorante de alto potencial y un componente mejorador de sabor (Reivindicación 38). Al menos el antioxidante comprende vitamina A, vitamina C, vitamina E, selenio, manganeso, naringenina y otros (Reivindicación 39). El al menos endulzante de alta potencia comprende rebaudiósido A, rebaudiósido B, estevia (Reivindicación 42). El al menos endulzante de alta potencia comprende un edulcorante de alto potencial seleccionado del grupo de sucralosa, acesulfame de potasio, aspartame, alitame, sacarina, neohesperidina dihidrochalcona, neotame (Reivindicación 43). Aunque, las composiciones endulzantes naturales calóricos tales como la sacarosa, fructosa y glucosa proporcionan los mejores sabores deseables (Párr. 0007).

**REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

Oficio N° 3741

Ref. Expediente N° NC2016/0004181

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia, estaría motivada a incluir al menos un edulcorante del documento D3 en la bebida o alimento del documento D1, para así llegar al objeto de la reivindicación 5. Por lo tanto, se considera obvia.

La reivindicación 6 consiste en: “*Un alimento o bebida que comprende*” (Pág. 24, Radicado NC2016/0004181 del 05 de abril de 2017).

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

Características esenciales	D1	D3
Un alimento o bebida que comprende naringenina	Un alimento que comprende: un aminoácido no proteínico y un antioxidante (Reivindicación 1). El antioxidante se encuentra en al menos 25 ppm del producto alimenticio (Reivindicación 19). El antioxidante comprende vitamina C, vitamina E, hesperitina, herperidina, naringenina, epicatequina, entre otros (Reivindicación 11). Más preferiblemente el producto alimenticio comprende desde 200 hasta 11000 ppm del antioxidante (Párr. 0024). Las bebidas de té contienen como aminoácido teanina de 20 a 30 ppm (Párr. 0036). La relación en masa del antioxidante al aminoácido puede ser 1: 0,8 (Párr. 0038). Nota: Lo cual equivale a $(20/0,8)=25$ a $(30/0,8)=37,5$ ppm.	Una bebida funcional que comprende la composición endulzada de la reivindicación 38 (Reivindicación 76). Una composición funcional endulzada que comprenden una composición endulzante, al menos un antioxidante, un edulcorante de alto potencial y un componente mejorador de sabor (Reivindicación 38). Al menos el antioxidante comprende vitamina A, vitamina C, vitamina E, selenio, manganeso, naringenina y otros (Reivindicación 39).
en una cantidad de 30 a 200 ppm, en peso, del peso total del producto		No menciona
y un edulcorante.	No menciona	Las composiciones endulzantes naturales calóricas tales como la sacarosa, fructosa y glucosa proporcionan los mejores sabores deseables (Párr. 0007). El al menos endulzante de alta potencia comprende rebaudiosido

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 3741

Ref. Expediente N° NC2016/0004181

		A, rebaudiósido B, estevia (Reivindicación 42). El al menos endulzante de alta potencia comprende un edulcorante de alto potencial seleccionado del grupo de sucralosa, acesulfame de potasio, aspartame, alitame, sacarina, neohesperidina dihidrochalcona, neotame (Reivindicación 43).
donde el producto no es un producto que se selecciona del café, té, un cosmético y un producto farmacéutico.		La bebida funcional es una bebida carbonatada o no carbonatada (Reivindicación 77). Dicha bebida carbonatada es una cola (Reivindicación 79). Dicha bebida carbonatada es una bebida saborizada de fruta (Reivindicación 79) o de sabor ácida como de lima-limón o de naranja (Reivindicación 81). Dicha bebida es un jugo de fruta o una bebida que contiene fruta (Reivindicación 93).

El documento D1 se considera el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 6 porque divulga un alimento, como una bebida que tiene un amino ácido no proteínico, el cual se estabiliza con antioxidante, tiene al menos 25 ppm de este último (Resumen).

La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 6 y la bebida o alimento de D1 es que este último no menciona el edulcorante ni excluye los productos de café, té, cosméticos o farmacéuticos.

El efecto que se logra al incluir un edulcorante es obtener una bebida con notas de sabor dulces. Mientras que no se evidencia un efecto técnico inesperado como resultado de excluir el alimento o bebida a productos diferentes al café, té, cosméticos o farmacéuticos.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿Cómo modificar la bebida o alimento conocido en D1 para incorporarle notas de sabor dulces?

**REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

Oficio N° 3741

Ref. Expediente N° NC2016/0004181

Sin embargo, ya eran conocidos en el estado de la técnica bebidas diferentes al café, té, cosméticos o farmacéuticos con edulcorante y naringenina ya que el documento D3 divulga una bebida funcional que comprende la composición endulzada de la reivindicación 38 (Reivindicación 76), que a su vez comprende una composición endulzante, al menos un antioxidante, un edulcorante de alto potencial y un componente mejorador de sabor (Reivindicación 38). Al menos el antioxidante comprende vitamina A, vitamina C, vitamina E, selenio, manganeso, naringenina y otros (Reivindicación 39). El al menos endulzante de alta potencia comprende rebaudiósido A, rebaudiósido B, estevia (Reivindicación 42). El al menos endulzante de alta potencia comprende un edulcorante de alto potencial seleccionado del grupo de sucralosa, acesulfame de potasio, aspartame, alitame, sacarina, neohesperidina dihidrochalcona, neotame (Reivindicación 43). Donde, La bebida funcional es una bebida carbonatada o no carbonatada (Reivindicación 77). icha bebida carbonatada es una cola (Reivindicación 79). Dicha bebida carbonatada es una bebida saborizada de fruta (Reivindicación 79) o de sabor ácida como de lima-limón o de naranja (Reivindicación 81). Dicha bebida es un jugo de fruta o una bebida que contiene fruta (Reivindicación 93). Aunque, las composiciones endulzantes naturales calóricos tales como la sacarosa, fructosa y glucosa proporcionan los mejores sabores deseables (Párr. 0007).

Adicionalmente, el documento D1 menciona productos que no son seleccionados del café, té, un cosmético o un producto farmacéutico como lo son los helados, las composiciones a base de pasta o de trigo o los aderezos (Reivindicación 9).

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia, estaría motivada a incluir al menos un edulcorante en una bebida carbonatada diferente al café, té, un producto cosmético o farmacéutico del documento D3 en la bebida o alimento del documento D1, para así llegar al objeto de la reivindicación 6. Por lo tanto, se considera obvia.

Asimismo, el documento D3 divulga las características de las reivindicaciones dependientes así:

- Reivindicación 7: El al menos endulzante de alta potencia comprende rebaudiósido A, rebaudiósido B, estevia (Reivindicación 42). El al menos endulzante de alta potencia comprende un edulcorante de alto potencial seleccionado del grupo de sucralosa, acesulfame de potasio, aspartame, alitame, sacarina, neohesperidina dihidrochalcona, neotame (Reivindicación

**REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

Oficio N° 3741

Ref. Expediente N° NC2016/0004181

43). Donde, La bebida funcional es una bebida carbonatada o no carbonatada (Reivindicación 77). icha bebida carbonatada es una cola (Reivindicación 79). Dicha bebida carbonatada es una bebida saborizada de fruta (Reivindicación 79) o de sabor ácida como de lima-limón o de naranja (Reivindicación 81). Dicha bebida es un jugo de fruta o una bebida que contiene fruta (Reivindicación 93). Aunque, las composiciones endulzantes naturales calóricos tales como la sacarosa, fructosa y glucosa proporcionan los mejores sabores deseables (Párr. 0007).

- Reivindicación 8: Se añadió al agua carbonatada, 5000 ppm de fructosa D (Párr. 0975). Se adiciona un aditivo mejorador de sabor y D-tagatosa (Reivindicación 105) o D-galactosa (Reivindicación 107).

Las reivindicaciones dependientes 7 y 8 no mencionan alguna característica que, junto con las características de la reivindicación independiente, aporte nivel inventivo al producto de la reivindicación 6, por lo cual se considera que no tienen nivel inventivo.

7. Conclusión

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

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	US 2009/0155420	1, 4	Novedad
		2, 3, 5, 6	Nivel Inventivo
D2	JP 2013-128451	1, 4	Novedad
D3	US 2007/0116838	2, 3, 5 a 8	Nivel Inventivo

8. Respuesta a los argumentos del señor solicitante

El solicitante debate que *“agregar es un paso válido dentro de un método de transformación de materia”*, sin embargo, esta Oficina considera que si bien se entiende dicha etapa técnica, de manera global no se está reclamando la totalidad del concepto inventivo, puesto que no se hace mención de la adición o suministro del edulcorante y sus condiciones técnicas particulares, por lo cual, no es claro cómo se cumple el objeto de mejorar la dulzura del edulcorante. Por lo tanto se invita nuevamente al solicitante a realizar las modificaciones necesarias.

**REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

Oficio N° 3741

Ref. Expediente N° NC2016/0004181

El solicitante manifiesta su desacuerdo por la objeción de la expresión “alimento o bebida que comprende”, al respecto esta Oficina señala que las reivindicaciones enmarcan el objeto de la invención detallada en la descripción, por lo cual, dichos alimentos o bebidas no abarcan todos los alimentos y bebidas posibles, sino por ejemplo, los alimentos o bebidas con sabor dulce, dicho lo anterior, se invita al solicitante nuevamente a realizar esta pequeña modificación.

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.

Si como respuesta a este requerimiento el solicitante llegara a modificar: i) el capítulo reivindicatorio, ii) la descripción de la invención a proteger, iii) o presente un nuevo capítulo reivindicatorio, y desee que se realice un nuevo examen de patentabilidad a esta modificación, no deberá pagar la tasa de modificación voluntaria pero sí la correspondiente a la tasa de examen de patentabilidad. En todo caso, el número de requerimientos por no patentabilidad estará supeditado a que el término del estudio de patentabilidad no sea superior a 18 meses, contados desde la publicación de la solicitud de patente de invención. Adicionalmente, 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 deberá pagar la tasa por reivindicación adicional.

Se invita al solicitante se sirva indicar, si así lo considera, su renuncia al término faltante para los sesenta (60) días.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 3741

Ref. Expediente N° NC2016/0004181

Notifíquese el presente oficio conforme a lo dispuesto en el Título I, Actuaciones ante la Superintendencia de Industria y Comercio; Capítulo sexto, publicación, comunicación, notificación y ejecutoria de las decisiones de la Superintendencia de Industria y Comercio, informándoles que contra el mismo no procede el recurso de la vía gubernativa.

Atentamente,



[DirectorName]
DIRECTOR DE NUEVAS CREACIONES

Elaborado: NATALIA ESTEFANÍA PÁEZ COY
Aprobado: JOSÉ LUIS SALAZAR LÓPEZ