

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 5658

Ref. Expediente N° NC2019/0003427

Por la cual se deniega una Patente de Invención

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 5 de abril de 2019, con el N° NC2019/0003427, por CJ CHEILJEDANG CORPORATION, entró a fase nacional la solicitud de patente de invención titulada "MÉTODOS PARA MEJORAR EL RESABIO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS USANDO ALULOSA", que corresponde a la solicitud internacional PCT/KR2017/010847 del 28 de septiembre de 2017.

SEGUNDO: Que la solicitud fue publicada en la Gaceta de la Propiedad Industrial N° 857 el 12 de abril de 2019, sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

TERCERO: Que realizado el examen de fondo mediante Oficio N° 9121, notificado el 30 de julio de 2020, se requirió al 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 el solicitante mediante escrito radicado bajo el N° NC2019/0003427 el 27 de noviembre de 2020, respondió oportunamente el requerimiento formulado y presentó las reivindicaciones 1 a 6 que reemplazan las originalmente presentadas.

Se acepta este último capítulo reivindicatorio presentado, comoquiera que se ajusta a las prescripciones contenidas en el artículo 34 de la Decisión 486.

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 en el presente caso las reivindicaciones 1 a 6 incluidas en el radicado bajo el N° NC2019/0003427 el 27 de noviembre de 2020, no cumplen los requisitos indicados. Lo anterior, de acuerdo con las siguientes consideraciones:

6.1 Objeto de la invención

El problema técnico planteado consiste en la necesidad de reducir el olor y la amargura del alcohol de los alimentos alcohólicos.

Para resolver este problema técnico, la solicitud proporciona una bebida alcohólica con regusto mejorado y un método para prepararla.

Resolución N° 5658

Ref. Expediente N° NC2019/0003427

6.2 Determinación del estado de la técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 07 de octubre de 2016 que corresponde a la fecha de presentación de la solicitud de prioridad.

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	US2012070534	"ALCOHOLIC BEVERAGE AND BEER-FLAVORED BEVERAGE EACH HAVING IMPROVED QUALITY OF TASTE AND METHOD OF PRODUCING THE SAME"	22 de marzo de 2012
D2	JP8224075	"TASTE IMPROVER FOR ALCOHOLIC BEVERAGE AND METHOD THEREOF"	03 de septiembre de 1996

D1¹ divulga una bebida alcohólica o una bebida con sabor a cerveza, cada una de las cuales está bien equilibrada en términos de sabor tal como suavidad y sabor, cuerpo (robustez y riqueza) y nitidez, y el olor a deterioro del que se genera durante el almacenamiento se mejora. También divulga un método para producir una bebida alcohólica o una bebida con sabor a cerveza, que comprende agregar un material auxiliar que contiene azúcar raro o jarabe de azúcar raro en la producción de una bebida alcohólica o una bebida con sabor a cerveza. El material auxiliar que contiene un azúcar raro es que contiene al menos D-psicosa (Resumen)

D2² divulga un mejorador de sabor y un método de mejora de sabor para bebidas alcohólicas que suprimen el amargor y la sensación de ardor causados por el alcohol en las bebidas alcohólicas. Sucralosa se agrega a una bebida alcohólica, preferiblemente en una cantidad de 0.0001-2.0 partes, particularmente 0.002-1.0 partes por 100 partes por peso de alcohol etílico Esta adición modera la amargura y la sensación de ardor del alcohol, a medida que se mantiene el sabor ligero del alcohol para mejorar el sabor. (Resumen, Párr. [0004])

6.3. Nivel Inventivo (Art. 18 Decisión 486)

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 bebida reclamada en la solicitud no tiene nivel inventivo, teniendo en cuenta que la reivindicación 1 está referida a: *“Una bebida alcohólica con regusto mejorado caracterizado porque (...)”* (Radicado N° NC2019/0003427 el 27 de noviembre de 2020).

¹<https://worldwide.espacenet.com/patent/search/family/045817975/publication/US2012070534A1?q=pn%3DUS2012070534A1>

²<https://worldwide.espacenet.com/patent/search/family/012310764/publication/JPH08224075A?q=pn%3DJPH08224075A>

Resolución N° 5658

Ref. Expediente N° NC2019/0003427

La siguiente tabla presenta la comparación entre las características técnicas 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:

Características esenciales	D1	D2
Una bebida alcohólica con regusto mejorado caracterizado porque	Una bebida alcohólica o una bebida con sabor a cerveza que contiene (Reiv. 9)	Una bebida a alcohólica que contiene: (Párr. [0007])
Sacáridos que contienen alulosa (D-psicosa)	Azúcar: D-psicosa (Reiv. 9)	Azúcar: Sucralosa (Párr. [0007])
Etanol	Etanol (Reiv. 9)	Etanol (Párr. [0007])
16 g a 170 g de alulosa por litro de etanol (1.6 a 17%)	---	0.0001 a 2.0 partes/100 partes de etanol 0.0001 a 2% (Párr. [0007])
Libre de glucosa	Libre de glucosa (Ejem. 4-(3), tabla 15, Pág. 10)	Libre de glucosa (Tabla 1, Pág. 3)

D1 se considera el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 1 porque divulga una bebida alcohólica o una bebida con sabor a cerveza, cada una de las cuales está bien equilibrada en términos de sabor tal como suavidad y sabor, cuerpo (robustez y riqueza) y nitidez, compuesta de alulosa y etanol (Resumen, Reiv. 9).

La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 1 y la composición divulgada de D1 consiste en que la alulosa está presente en un rango de 16g a 170g por litro de etanol.

No se evidencia un efecto asociado al seleccionar un rango de 16g a 170g de alulosa por litro de etanol.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿Cómo modificar la bebida conocida en D1 con el fin de obtener una bebida alternativa?

Sin embargo, incluir un rango de 16 g a 170 g de edulcorante por litro de etanol para obtener la composición, se encuentra sugerido en D2 que se refiere a una bebida en donde se agrega un edulcorante artificial (sucralosa) a una bebida alcohólica, preferiblemente en una cantidad de 0.0001-2.0 partes en peso, particularmente 0.002-1.0 partes en peso por 100 partes en peso de alcohol etílico. (Resumen, Párr. [0007] de D2)

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia, estaría motivada incluir un rango de 16 g a 170 g de edulcorante artificial³ por litro de etanol de D2 e incluirlo en la bebida divulgada en D1, para así llegar al objeto de la reivindicación 1. Por lo cual se considera obvia.

Adicionalmente, D1 menciona (...) proporcionar una bebida alcohólica (Párr. [0007]), (...) que contiene azúcar raro que contiene al menos D-psicosa, D-alosa o D-psicosa y D-alosa, en una cantidad de 0.1 a 20% en masa (Reiv. 9), (...) bebida alcohólica espumosa (...) bebidas alcohólicas destiladas (Párr. [0024]), menos de 60% en masa de azúcares

³Chattopadhyay, S., Raychaudhuri, U., & Chakraborty, R. (2011). Artificial sweeteners – a review. Journal of Food Science and Technology, 51(4), 611–621. doi:10.1007/s13197-011-0571-1

Resolución N° 5658

Ref. Expediente N° NC2019/0003427

(Reiv. 6). Así mismo, D2 menciona (...) La bebida alcohólica en la presente invención es una bebida que contiene aproximadamente 1% o más de etanol, licor preparado como cerveza, vino y sake, shochu, whisky, brandy, vodka y otro licor destilado, licor destilado, licor preparado (...) 0.0001-2.0 partes en peso, particularmente 0.002-1.0 partes en peso por 100 partes en peso de alcohol etílico (Párr. [0007] de D2).

Las reivindicaciones dependientes 2 a 5 no mencionan alguna característica que, junto con las características de la reivindicación independiente, aporte nivel inventivo al producto de la reivindicación 1, por lo cual se considera que no tienen nivel inventivo.

La reivindicación 6 tampoco cumple con el requisito de nivel inventivo al considerar las enseñanzas de D1 y D2 porque mencionan *“Un método para producir una bebida alcohólica o una bebida con sabor a cerveza, que comprende agregar un material auxiliar que contiene azúcar raro (...) en la producción de una bebida alcohólica (...) D-psicosa (...) la bebida alcohólica producida o la bebida con sabor a cerveza mantiene o mejora el sabor”* (Reiv. 1, 2, 7 de D1) *“Un método para mejorar el sabor de una bebida alcohólica, que comprende agregar sucralosa a la bebida alcohólica”* (Reiv. 2 de D2) junto con las características ya mencionadas en la tabla 1 y porque no hay evidencia del efecto técnico logrado por el método reivindicado.

6.4. Respuesta a los argumentos del solicitante

El solicitante afirma lo siguiente:

- *“Debemos aclarar que la bebida alcohólica descrita en la presente invención no contiene en lo absoluto glucosa como un componente de la composición alcohólica”*
- *“(...) la característica expuesta en la anterioridad D1 consiste en que “el contenido de azúcares distintos de la D-glucosa y la D-fructosa es inferior al 60% en masa cuando se añade a la materia prima de una bebida alcohólica un azúcar isomerizado raro que contiene azúcar” (párrafo [0036] del antecedente D1), y la bebida alcohólica producida de este modo comprende tanto la alulosa como la D-glucosa (glucosa) (Tabla 2, etc. Anterioridad D1) (...)De acuerdo con los resultados de las Tablas 10 y 11 del antecedente D1, se confirma que el Ejemplo 3-(2) que tiene una alta relación de alulosa está contenida en los sacáridos de la bebida alcohólica, la cual exhibe pobres resultados sensoriales en comparación con el Ejemplo 3-(1) la cual contiene una relación menor de alulosa. De esta manera la revelación del antecedente D1 es lejana de las características de la presente invención, ya que, se obtiene un resultado sensorial mejorado empleando alulosa”*
- *“Por otra parte, el segundo antecedente D2 revela la sucralosa como un componente que mejora el sabor del alcohol, también revela “Cuando la sucralosa que se va a añadir a una bebida alcohólica se disuelve individualmente en alcohol etílico y adicionada, lo anterior suprime la sensación de quemazón y amargura del alcohol, pero el dulzor de la sucralosa es demasiado fuerte y el sabor es pobre como bebida. Por lo tanto, en tal caso, otros edulcorantes como la sacarosa, la glucosa, la fructosa y otros azúcares pueden ser usados en combinación con la sucralosa” (párr. [0008] documento D2). Al mismo tiempo, en los Ejemplos 1 a 3 en los cuales la bebida alcohólica de D2 fue preparada “una solución de fructosa y glucosa” la cual fue adicionada de manera conjunta con sucralosa, y la bebida alcohólica de esta manera se obtiene con los contenidos de sucralosa, fructosa y glucosa conforme los párrafos. [0020]-[0023] Documento D2)*

Con respecto a los anteriores señalamientos, este Despacho sostiene que el nivel



Resolución N° 5658

Ref. Expediente N° NC2019/0003427

inventivo de la solicitud se encuentra afectado por las enseñanzas divulgadas en D1 junto con las de D2. Frente a D1, se aclara que aunque en el párrafo [0036] se menciona que el contenido de azúcares distintos de D-glucosa y D-fructosa es preferiblemente inferior al 60% en masa; en los ejemplos mencionan específicamente la preparación de dicha materia prima *“El azúcar raro isomerizado utilizado fue el que se obtuvo sometiendo un azúcar isomerizado comercialmente disponible (contenido de fructosa: 42%) a isomerización alcalina”*, (Párr. [00049], énfasis añadido). Además, se resalta que si bien en la tabla 2 de D1 se evidencia la presencia de glucosa, esta se encuentra en muy bajas cantidades (0,01-0,05 g/100 g de bebida) al llevarse a cabo el proceso de fermentación luego de haber agregado azúcar (Párr. [00050]). A este respecto, D1 indica que *“Sin embargo, si el contenido del etanol resultante (contenido de alcohol) es bajo, es probable que la fermentación acética se produzca de manera secundaria y, por lo tanto, es necesario complementar un azúcar en una etapa antes de la fermentación (...) para ajustar el contenido de alcohol”* (Párr. [0027]), es decir es intencional que el producto final contenga baja cantidad o ninguna en absoluto de glucosa puesto que su función es permitir que el proceso de fermentación alcohólica se lleve a cabo de forma adecuada (Párr. [0050]). Por último se resalta que en la preparación del licor de ciruela, no se agrega azúcar (glucosa) de forma adicional y se evalúa el efecto de remplazarlo totalmente por D-psicosa (Tabla 15, Ejemplo 4-(3) en donde concluyen que *“Se encontró que al reemplazar la cantidad total de caramelo de azúcar por D-psicosa, la calidad de cada sabor se vuelve favorable”* (Párr. [0086]). Por lo tanto, en D1 sí se obtiene un resultado mejorado al emplear D-psicosa sin la presencia de glucosa en la composición alcohólica.

Ahora bien, con respecto a D2 se sostiene que complementa la información divulgada en D1 porque enseña que a una bebida alcohólica se le agrega un edulcorante artificial (sucralosa) en una cantidad preferiblemente de 0.0001-2.0 partes en peso (Párr. [0007]) con el fin de mejorar el sabor de una bebida alcohólica que suprima el amargor. Si bien en los párrafos [0020]-[0023] se mencionan soluciones que incluyen fructosa-glucosa y sucralosa, en las composiciones probadas en las tablas 2 a 5 se reconoce que *“Se descubrió que el efecto supresor del amargor del alcohol se reconoce incluso si la cantidad añadida de sucralosa no da el sabor dulce”* (Párr. [0019]) sin la presencia de glucosa añadida en dichas composiciones probadas en la tabla 1. Así mismo, en el documento se resalta que, en los ejemplos experimentales y los ejemplos de la presente invención, se usó sucralosa pura como potenciador del sabor (Párr. [0011]).

En este punto es importante indicar que la solicitud en estudio no se encuentra afectada por novedad, por lo cual se reconoce que la bebida reclamada es nueva. Sin embargo, si se encuentra afectada por nivel inventivo puesto que, al enfrentarse al problema técnico objetivo, una persona versada en la materia encontraría enseñanzas suficientes en D1 que le indicarían que el adicionar alulosa a este tipo de bebidas alcohólicas permite obtener un efecto mejorado en cuanto a percepción del sabor de la bebida (Párr. [0045]). La anterior información es complementada por D2 que se refiere a un método para mejorar el sabor de una bebida alcohólica que suprima el amargor del alcohol, que comprende agregar un edulcorante artificial a la bebida alcohólica.

SÉPTIMO: Que el solicitante en el escrito radicado bajo el N° NC2019/0003427 el 5 de abril de 2019, tituló la invención como: “MÉTODOS PARA MEJORAR EL RESABIO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS USANDO ALULOSA”. Sin embargo, no se acepta porque no abarca todo la materia contenida en las reivindicaciones, y de acuerdo con el objeto de la solicitud, el título de la invención quedará de la siguiente manera: “BEBIDA ALCOHÓLICA Y MÉTODO PARA MEJORAR SU RESABIO EMPLEANDO ALULOSA”.

Resolución N° 5658

Ref. Expediente N° NC2019/0003427

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

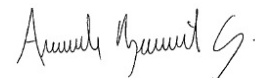
RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: Denegar la patente de invención a la creación titulada “BEBIDA ALCOHÓLICA Y MÉTODO PARA MEJORAR SU RESABIO EMPLEANDO ALULOSA”.

ARTÍCULO SEGUNDO: Notificar el contenido de la presente resolución a CJ CHEILJEDANG CORPORATION, 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 15 de febrero de 2021



ANDRÉS BARRETO GONZÁLEZ
SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Firmado digitalmente
por: ANDRÉS
BERNARDO BARRETO
GONZÁLEZ
Fecha: 2021.02.15
12:01:56 COT
Razón: Validez jurídica.
Ubicación: Bogotá,
Colombia.

