

Señor Superintendente
Andrés Bernardo Barreto Gonzalez
Superintendencia de industria y Comercio
E. S. D.

Referencia: Solicitud de privilegio para patente de invención
Título: Bebida alcohólica y método para mejorar su resabio empleando alulosa
Solicitante: CJ CHEILJEDANG CORPORATION
Exp. No.: NC2019/0003427
Asunto: Recurso de reposición contra la Resolución No. 5.658 de 2021

JESÚS M. MÉNDEZ BERMÚDEZ, identificado con cédula de ciudadanía No. 13.491.525 y con Tarjeta Profesional de Abogado No. 99.678 del Consejo Superior de la Judicatura, en mi calidad de apoderado de la sociedad CJ CHEILJEDANG CORPORATION., y estando dentro del término legal, respetuosamente manifiesto a este Despacho que interpongo recurso de reposición contra la Resolución No. 5.658 de 2021 por medio de la cual se denegó el privilegio de patente de invención a la presente solicitud.

HECHOS

- PRIMERO:** Mediante escrito radicado en la 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:** 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:** Realizado el examen de fondo mediante Oficio N° 9121, notificado el 30 de julio de 2020, la Dirección de Nuevas Creaciones 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:** 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 y se aceptó este último capítulo reivindicatorio presentado, comoquiera que se ajusta a las prescripciones contenidas en el artículo 34 de la Decisión 486.
- QUINTO:** La Dirección de Nuevas Creaciones emitió la Resolución No. 5.658 mediante la cual denegó el privilegio de patente de invención solicitado.

PETICIÓN

1. Se revoque la Resolución No. 5.658 de 2021, por medio de la cual se negó el privilegio de patente de invención y se otorgue dicho derecho de patente.

CONSIDERACIONES

Ruego a su Despacho tener en consideración que el etanol que se encuentra presente en una cantidad de 8% en volumen a 18% en volumen en función del volumen total de la bebida alcohólica y la alulosa que se encuentra presente en una cantidad de 95 partes en peso a 100 partes en peso en relación con 100 partes. en peso de los sacáridos en términos de contenido de sólidos secos en las reivindicaciones 1 y 6.

Agradecemos modificar el título de la presente invención a; "BEBIDA ALCOHÓLICA Y MÉTODO PARA MEJORAR EL SABOR USANDO ALULOSA".

Dicho esto, creemos que la presente solicitud cuenta con el nivel inventivo en términos del contenido de alulosa en los sacáridos que contienen alulosa. De tal manera que la reivindicación 1 se refiere a una bebida alcohólica que comprende sacáridos que contienen alulosa y etanol. Los sacáridos de la presente invención comprenden alulosa en una cantidad de 95 partes en peso a 100 partes en peso con respecto a 100 partes en peso de los sacáridos en términos de contenido de sólidos secos, y están libres de glucosa.

Por el contrario, "cuando se adiciona un azúcar raro que contiene un azúcar isomerizado que contiene azúcar raro a los materiales del licor del documento D1, el contenido de azúcares distintos de la D-glucosa y la D-fructosa es preferiblemente inferior al 60% en peso" (véase el párr. [0036] y siguientes de D1), y el licor producido a partir del mismo comprende alulosa en una cantidad de 50 partes por peso o menos en relación con 100 partes por peso de los azúcares remanentes, y también comprende D-glucosa (ver Tabla 2 del documento D1) .

Además, los resultados de la Tabla 10 y la Tabla 11 de D1 sugieren que se encontró que el Ejemplo 3- (2) con un alto contenido de alulosa en los azúcares incluyendo en el licor tenía calidades sensoriales deterioradas que aquellas comparadas con el Ejemplo 3- (1) con un menor contenido de alulosa. Por lo tanto, es muy probable que esto no pueda considerarse como una enseñanza para llegar al contenido de alulosa de la presente invención.

Como tal, la bebida alcohólica de la presente invención difiere del documento D1 en el contenido de alulosa en los sacáridos incluidos en la bebida y en el componente que no está incluido como sacáridos.

Además, dado que el documento D2 no revela el uso de alulosa, es invariablemente diferente de la presente invención que comprende sacáridos que contienen alulosa.

El contenido de alcohol (etanol) en la bebida alcohólica.

Sea lo primero decir que la presente invención se refiere a una bebida alcohólica con un sabor mejorado. En la presente invención, un sabor no deseado se refiere a un sabor u olor amargo del alcohol. Cuando el contenido de alcohol es inferior al 6% en peso, el sabor desagradable del alcohol no es considerable. Por lo tanto, se preparó un soju diluido que tenía un contenido de alcohol del 8,0% o más y los resultados de los experimentos llevados a cabo mediante la adición de alulosa tal como se describe en la solicitud. Más específicamente, la descripción confirmó el efecto de añadir alulosa al soju diluido en el que el etanol está presente en una cantidad del 8% en volumen al 18% en volumen.

El documento D1 revela el uso de alulosa para mejorar el sabor, el cuerpo y el regusto manteniendo o mejorando el sabor único del licor o bebidas con sabor a cerveza, y tal efecto puede presentarse solamente en una bebida de malta con sabor a cerveza que tenga un contenido de alcohol menor del 1%. En otras palabras, el efecto que el documento D1 pretende lograr mediante el uso de alulosa no es mejorar el sabor u olor amargo del alcohol, sino mejorar el sabor de un ingrediente principal del licor. Esta es la

razón por la que el documento D1 puede producir el efecto deseado incluso cuando el contenido de alcohol es muy bajo, por ejemplo, 1% o menos (párrafo [0025] y siguientes del documento D1).

La presente invención se diferencia del documento D1 en que el contenido de etanol en la bebida alcohólica de la reivindicación 1 es más del 8% en volumen, que es el contenido necesario para permitir un efecto superior del uso de alulosa.

Sin embargo, el documento D2 mejora el sabor de las bebidas alcohólicas a través de la adición de sucralosa, no de alulosa, a las bebidas alcohólicas, y revela que "la disolución de sucralosa en el alcohol mejora las propiedades del alcohol, cuyo efecto sobre las células y los nervios gustativos de la lengua se mejora. (Documento D2, párr. [0010]) ". La posición del examinador de que es obvio predecir desde el documento D2 que la alulosa exhibirá las mismas propiedades que la sucralosa se debe a una interpretación del efecto de la invención revelada en el documento D2. Por lo tanto, creemos que de ninguna manera es obvio derivar el contenido de alcohol en bebidas alcohólicas que exhibe el efecto de la presente invención a partir de D1 y D2.

En relación con términos de proporción de contenido de alcohol (etanol) y sacáridos que contienen alulosa, se puede observar en el Ejemplo Experimental 2 de la presente invención presenta que los resultados experimentales de "Preparación y Análisis de Calidad de Soju Diluido con Diferentes Concentraciones de Sacáridos" para mostrar que si una bebida alcohólica comprende alulosa en una cantidad de 3 a 30 g en la bebida alcohólica de 1,000 ml con una concentración de alcohol del 18%, su sabor amargo se reduce significativamente en comparación cuando la alulosa es diferente de esas concentraciones. En otras palabras, se confirmó que cuando se incluyó alulosa en una cantidad de 3 a 30g en una bebida alcohólica que contenía etanol 180 mL, es decir, se incluyó alulosa en una cantidad de $16 (3/180 * 1000)$ a $170 (30 / 180 * 1000)$ g basado en etanol 1000 mL (1L), el regusto alcohólico de la bebida alcohólica mejoró enormemente.

Sin embargo, el documento D1 está dirigido a mejorar el sabor único de una bebida de malta con sabor a cerveza que utiliza un azúcar raro que contiene un azúcar isomerizado, y no revela ni reconoce el efecto de mejorar el sabor amargo derivado del alcohol del licor adicionando un azúcar raro que contiene un azúcar isomerizado. En consecuencia, el documento D1 guarda silencio sobre la relación entre el contenido de azúcar isomerizado que contiene azúcar raro y el contenido de alcohol. Además, falla en revelar alguna cuestión relacionada con una relación entre el contenido total de azúcar que incluya alulosa y el contenido de alcohol. Por lo tanto, no es posible derivar la presente invención donde la relación de contenido de etanol y sacáridos que contienen alulosa se especifique a partir del documento D1.

Como se explicó anteriormente, D2 no divulga directamente bebidas que contienen etanol como alulosa y, consecuentemente, no hay divulgaciones o sugerencias de la relación de contenido específico de sacáridos que contienen alulosa con etanol ni la proporción entre estos dos. Por lo tanto, la presente invención tiene una constitución diferente en relación con el documento D2 al especificar la proporción de etanol y sacáridos que contienen alulosa.

Como hemos detallado y especificado anteriormente, la constitución de la presente invención es completamente diferente de los documentos D1 y D2, y las características técnicas de D1 y D2 se alejan del objeto de la presente invención.

Solo a manera de información y como un punto de comparación para el examen que se está realizando en la oficina colombiana debemos indicar que estos mismos documentos D1 y D2 que se están citando en el presente examen, fueron citados de igual manera por las oficinas de patentes de Taiwán y Corea, pero se reconoció la actividad inventiva de la presente solicitud sobre dichas referencias. Además, el caso de la Oficina de Patentes de

Japón estamos a la espera de una concesión después de haber presentado una enmienda o modificación en la apelación respectiva.

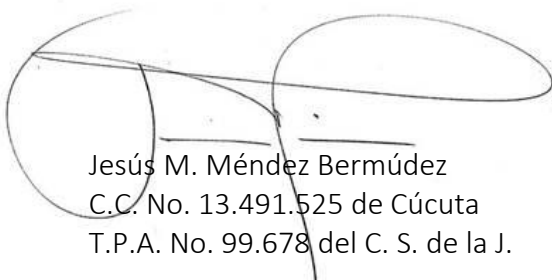
Dicho esto, las características esenciales de la presente invención son novedosas, poseen altura inventiva y son susceptibles de aplicación industrial, cumpliendo cabalmente con los requisitos de patentabilidad establecidos en la Decisión Andina 486.

Agradezco a su Despacho tener en consideración que dicha patente ha sido otorgada en otros países y hemos solicitado copia simple de las concesiones para que puedan ser evaluadas por la Dirección. Entendemos la autonomía de su Despacho, pero estamos seguros de que dichas concesiones podrán ser útiles para su análisis.

NOTIFICACIONES

Recibiré notificaciones en la secretaría de ese Despacho y en mi oficina, ubicada en la Calle 83A No. 23-90 de esta ciudad.

Del señor Superintendente,



Jesús M. Méndez Bermúdez
C.C. No. 13.491.525 de Cúcuta
T.P.A. No. 99.678 del C. S. de la J.

REIVINDICACIONES

1. Una bebida alcohólica con regusto mejorado caracterizado porque
comprende sacáridos que contienen alulosa y etanol; en donde la
5 cantidad de alulosa se encuentra en el rango de 16 g a 170 g por
cada litro de etanol, el etanol está presente en una cantidad de
entre el 8% y el 18% en volumen basado en el volumen total de la
bebida alcohólica, la alulosa está presente en una cantidad de entre
95 a 100 partes por peso relativo a 100 partes por peso de los
10 sacáridos en términos de contenido del sólido seco y la bebida
alcohólica está libre de glucosa.
2. La bebida alcohólica de acuerdo con la reivindicación 1,
caracterizado porque la bebida alcohólica es una bebida alcohólica
15 destilada.
3. La bebida alcohólica de acuerdo con la reivindicación 1,
caracterizado porque los sacáridos que contienen alulosa están
presentes en una cantidad de 0.1 g a 10 g por 1 L de la bebida
20 alcohólica.
4. Un método para mejorar el regusto de una bebida alcohólica,
caracterizado porque comprende:

añadir sacáridos que contienen alulosa a la bebida alcohólica; o
agregar sacáridos que contienen alulosa a una bebida, seguido de
agregar etanol a la bebida, en donde la cantidad de alulosa se
encuentra en el rango de 16 g a 170 g por litro de etanol en la
5 bebida alcohólica, el etanol está presente en una cantidad de entre
el 8% y el 18% en volumen basado en el volumen total de la
bebida alcohólica, la alulosa está presente en una cantidad de entre
95 a 100 partes por peso relativo a 100 partes por peso de los
sacáridos en términos de contenido del sólido seco y la bebida
10 alcohólica está libre de glucosa.

15

20