

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 7458 de 14 de mayo de 2021

Ref. Expediente N° NC2019/0003405

Señor(a)
BOTANICAL WATER TECHNOLOGIES IP LTDA.

TÍTULO DE LA SOLICITUD: **“COMPOSICIONES ISOTÓPICAS”**
NÚMERO DE SOLICITUD INTERNACIONAL: PCT/AU2017/051005
FECHA DE PRESENTACIÓN INTERNACIONAL: 15 de septiembre de 2017.
PRIORIDAD: 21/09/2016, AU (AUSTRALIA), 2016903800

Como resultado del examen de patentabilidad realizado a la solicitud indicada en la referencia, atendiendo a lo consagrado en el artículo 45 de la Decisión 486 de 2000, se le comunica que esta Dirección ha encontrado que la materia objeto de solicitud no cumple con algunos requisitos establecidos en la Decisión, con fundamento en los siguientes aspectos:

1. 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, 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 al momento de realizar el examen de patentabilidad consagrado en el artículo 45 de la Decisión 486.

Por lo tanto, se estudiarán las reivindicaciones 1 a 36 del radicado N° NC2019/0003405 del 05 de abril de 2019.

El problema planteado en esta solicitud consiste en la necesidad de proporcionar productos acuosos enriquecidos isotópicamente.

Para resolver este problema técnico, la solicitud en estudio proporciona una bebida que consiste de moléculas de agua que tienen átomos de oxígeno de diferentes isótopos, una composición dermatológica y un método para preparrarlas.

2. Excepción de Patentabilidad (Art. 20 Decisión 486 literal (d))

El objeto de la reivindicación 34 no es patentable de acuerdo con el artículo 20 de la Decisión 486, toda vez que se refieren a un método de tratamiento.

3. Reivindicaciones relativas a un uso (Art. 14 Decisión 486)

El objeto de las reivindicaciones 35 y 36 no es patentable de acuerdo con el artículo 14 de la Decisión 486, toda vez que aunque el preámbulo menciona *“Un método para tratar o prevenir la deshidratación o un desorden estético de la piel del sujeto”*, esta se refiere a un uso porque la única etapa del método consiste en aplicar el ingrediente la composición en la piel. Se solicita eliminarla

4. Reivindicaciones relativas a un segundo uso (Art. 21 Decisión 486)



Oficio N° 7458 de 14 de mayo de 2021

Ref. Expediente N° NC2019/0003405

Las reivindicaciones 10 a 18, que se refieren a una composición dermatológica tópica no pueden ser objeto de nueva patente, por el simple hecho de atribuírsele un uso distinto al originalmente comprendido por la patente inicial. Debido a que este producto que contiene moléculas de agua enriquecida ya se había divulgado previamente en el documento D2 que enseña jugos obtenidos de varias frutas enriquecidos en los isótopos de H₂O (Resumen, Tabla 2, Fig. 1).

5. De la solicitud de patente

5.1. Reivindicaciones (Art. 30 Decisión 486)

La reivindicación 1 no es clara porque al ser una reivindicación tipo composición, debe definirse por el número de componentes y proporciones en que se encuentra cada uno de ellos, pero en este caso se menciona únicamente que el enriquecimiento de los isótopos se realiza con referencia a tres opciones que no caracterizan la bebida reivindicada. En este punto se resalta que las referencias a *“(i) a la cantidad de ese isótopo de oxígeno en el agua usada para producir la bebida o (ii) a la cantidad de ese isótopo de oxígeno en el agua subterránea, o (iii) en al Estándar de Viena del Agua Oceánica Media”* no permite caracterizar la bebida puesto que dichas definiciones son relativas y pueden cambiar con el tiempo, por lo cual no se podría delimitar el alcance de la materia incluida en la reivindicación. Se solicita modificar la redacción de la misma incluyendo todas las características técnicas esenciales de la invención.

A lo largo de las reivindicaciones se solicita modificar O por O para identificar todos los isótopos de forma adecuada: por ejemplo, modificar “isótopo 160” por “isótopo 16O”.

EL capítulo reivindicatorio no es claro porque emplean los términos *“es mayor”*, *“aproximadamente”* y *“es menor”*. Estos términos son imprecisos y no permiten distinguir la invención del estado de la técnica. Se sugiere sustituirlos por términos precisos o un rango concreto.

El capítulo reivindicatorio no es conciso porque contiene un excesivo número de reivindicaciones independientes que repiten materia, en consecuencia, presentan el mismo alcance. Se le sugiere al solicitante incluir únicamente una reivindicación de producto y una de proceso que abarque aquella materia que realmente se desea proteger de acuerdo con la materia enteramente sustentada en la descripción.

La reivindicación 13 presenta una falsa dependencia ya que se menciona una bebida que depende de la reivindicación independiente de composición dermatológica.

Las expresiones *“y/o”*, *“o”* precediendo una característica no son limitativos, porque hacen opcional la característica y no limitan el alcance de la reivindicación. Se sugiere incluir las características opcionales o preferentes en reivindicaciones dependientes.

6. Determinación del Estado de la Técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 21 de septiembre 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:



Oficio N° 7458 de 14 de mayo de 2021

Ref. Expediente N° NC2019/0003405

Ítem	Documento	Título	Fecha de Publicación
D1	WO2006085784	“ALCOHOLIC BEVERAGE ENRICHED WITH ¹ H ₂ ¹⁶ O”	17 de agosto de 2006
D2	Dunbar, J., & Wilson, A. T. PLANT PHYSIOLOGY	“OXYGEN AND HYDROGEN ISOTOPES IN FRUIT AND VEGETABLE JUICES”	1983

D1¹ divulga la producción de bebidas alcohólicas enriquecidas con ¹H₂¹⁶O en comparación con una bebida alcohólica típica. Esto se obtiene mediante la adición a una bebida alcohólica de agua ligera de alta pureza que comprende ¹H₂¹⁶O de aproximadamente 99,76% a aproximadamente 99,99% en peso de agua. La adición de agua ligera de alta pureza a la composición de la bebida alcohólica conduce a la reducción de la toxicidad del etanol (Resumen).

D2² divulga un estudio en donde se midieron proporciones ¹⁸O /¹⁶O de jugos de varias frutas y verduras y se encontró que estaban isotópicamente más enriquecidas que el agua en la que crecían. Las verduras de crecimiento rápido con alto contenido de agua mostraron menos enriquecimiento que las frutas de crecimiento más lento, como manzanas, peras y ciruelas. También se realizaron mediciones de 180/160 en el agua de varias secciones de varias plantas, y se encontró que el enriquecimiento se produjo en el siguiente orden. hojas> fruto> tallo: agua subterránea (Resumen).

7. Examen de Patentabilidad (Art. 14 Decisión 486)

7.1. Novedad (Art 16 Decisión 486)

La reivindicación 1 consiste en: “Una bebida que consiste de moléculas de agua (...)” (Radicado N° NC2019/0003405 del 05 de abril de 2019).

Tabla 1. Comparación de las características técnicas esenciales, con las del estado de la técnica

Características esenciales	D1	D2
Una bebida que consiste de	Una bebida alcohólica enriquecida que contiene: (Reiv. 1)	Jugos de fruta que contienen: (Resumen; Tabla 1, 2; Pág. 725, 726)
Moléculas de agua: átomos de oxígeno de diferentes isótopos	Moléculas de agua: átomos de oxígeno de diferentes isótopos (Reiv. 1)	Moléculas de agua: átomos de oxígeno de diferentes isótopos (Resumen; Tabla 1, 2; Pág. 725, 726)
La bebida está enriquecida en al menos uno de los isótopos de oxígeno	La bebida está enriquecida en al menos uno de los isótopos de oxígeno (Reiv. 1)	La bebida está enriquecida en al menos uno de los isótopos de oxígeno (Resumen; Tabla 1, 2; Pág. 725, 726)

¹<https://worldwide.espacenet.com/patent/search/family/035134240/publication/WO2006085784A1?q=pn%3DWO2006085784A1>

²Dunbar, J., & Wilson, A. T. (1983). Oxygen and Hydrogen Isotopes in Fruit and Vegetable Juices. PLANT PHYSIOLOGY, 72(3), 725–727. doi:10.1104/pp.72.3.725

Oficio N° 7458 de 14 de mayo de 2021

Ref. Expediente N° NC2019/0003405

De acuerdo con la tabla anterior, las características esenciales de la bebida de la reivindicación 1 habían sido divulgadas previamente en los documentos D1 o D2, de forma independiente, por lo tanto, la materia reivindicada no es nueva.

Adicionalmente, D1 menciona (...) una bebida alcohólica enriquecida con $^1\text{H}_2\ ^{16}\text{O}_3$ en la que el contenido de $^1\text{H}_2^{16}\text{O}$ no es inferior al 99,76% en peso de agua de dicha bebida alcohólica, que comprende: agua ligera de alta pureza en una cantidad de aproximadamente 20% a aproximadamente 95% en peso de dicha bebida alcohólica, en la que el agua ligera de alta pureza es una composición que comprende de aproximadamente 99,76% a aproximadamente 99,99% de $^1\text{H}_2^{16}\text{O}$ y cantidades residuales de $^1\text{H}_2^{17}\text{O}$, $^1\text{H}_2^{18}\text{O}$, $^1\text{H}_2\text{H}^{16}\text{O}_5$, $^1\text{H}_2\text{H}^{17}\text{O}$, $^1\text{H}_2\text{H}^{18}\text{O}$, $^2\text{H}_2\ ^{16}\text{O}_5$, $^2\text{H}_2\ ^{17}\text{O}$, $^2\text{H}_2\ ^{18}\text{O}$ hasta el 100% correspondientemente (Reiv. 1).

Así mismo, D2 indica $\beta^{18}\text{O}_{\text{smow}} = +1,2$ en las hojas del melón, $\beta^{18}\text{O}_{\text{smow}} = -4,9$ en fruto del melón, $\beta^{18}\text{O}_{\text{smow}} = +1,5$ en las hojas de uvas (Tabla II) ; (...) Como puede verse en los resultados de la Tabla I, el agua de todas las frutas y verduras estaba más enriquecida en ^{18}O que el agua en la que crecían las plantas (Col. 1 Pág. 726) ; (...) De los resultados, se puede ver que, tanto de la sandía como de la planta de uva, el agua de la hoja tuvo los valores más altos de $\beta^{18}\text{O}_{\text{smow}}$. Debido a que se produce una gran cantidad de evapotranspiración en las hojas de una planta, se espera que sean el sitio de mayor enriquecimiento isotópico. (Col. 2 Pág. 726) (...) detección de agua añadida a preparaciones comerciales de zumos de frutas y verduras. (Col. 1, 727).

Las reivindicaciones dependientes 2 a 9 tampoco cumplen con el requisito de novedad.

La reivindicación 10 consiste en: “Una composición dermatológica tópica que consiste de moléculas de agua (...)” (Radicado N° NC2019/0003405 del 05 de abril de 2019).

Tabla 2. Comparación de las características técnicas esenciales, con las del estado de la técnica

Características esenciales	D1	D2
Una composición dermatológica tópica que consiste de	Una bebida alcohólica enriquecida que contiene: (Reiv. 1)	Jugos de fruta que contienen: (Resumen; Tabla 1, 2; Pág. 725, 726)
Moléculas de agua: átomos de oxígeno de diferentes isótopos	Moléculas de agua: átomos de oxígeno de diferentes isótopos (Reiv. 1)	Moléculas de agua: átomos de oxígeno de diferentes isótopos (Resumen; Tabla 1, 2; Pág. 725, 726)
La bebida está enriquecida en al menos uno de los isótopos de oxígeno	La bebida está enriquecida en al menos uno de los isótopos de oxígeno (Reiv. 1)	La bebida está enriquecida en al menos uno de los isótopos de oxígeno (Resumen; Tabla 1, 2; Pág. 725, 726)

De acuerdo con la tabla anterior, las características esenciales de la composición de la reivindicación 10 habían sido divulgadas previamente en los documentos D1 o D2, de forma independiente, por lo tanto, la materia reivindicada no es nueva.

Adicionalmente, D1 menciona (...) una bebida alcohólica enriquecida con $^1\text{H}_2\ ^{16}\text{O}_3$ en la que el contenido de $^1\text{H}_2^{16}\text{O}$ no es inferior al 99,76% en peso de agua de dicha bebida alcohólica, que comprende: agua ligera de alta pureza en una cantidad de aproximadamente 20% a aproximadamente 95% en peso de dicha bebida alcohólica, en la que el agua ligera de alta pureza es una composición que comprende de aproximadamente 99,76% a aproximadamente 99,99% de $^1\text{H}_2^{16}\text{O}$ y cantidades

Oficio N° 7458 de 14 de mayo de 2021

Ref. Expediente N° NC2019/0003405

residuales de $^1\text{H}_2^{17}\text{O}$, $^1\text{H}_2^{18}\text{O}$, $^1\text{H}_2\text{H}^{16}\text{O}_5$ $^1\text{H}_2\text{H}^{17}\text{O}$, $^1\text{H}_2\text{H}^{18}\text{O}$, $^2\text{H}_2^{16}\text{O}_5$ $^2\text{H}_2^{17}\text{O}$, $^2\text{H}_2^{18}\text{O}$ hasta el 100% correspondientemente (Reiv. 1).

Así mismo, D2 indica $\beta^{18}\text{O}_{\text{smow}} = +1,2$ en las hojas del melón, $\beta^{18}\text{O}_{\text{smow}} = -4,9$ en fruto del melón, $\beta^{18}\text{O}_{\text{smow}} = +1,5$ en las hojas de uvas (Tabla II) ; (...) Como puede verse en los resultados de la Tabla I, el agua de todas las frutas y verduras estaba más enriquecida en ^{18}O que el agua en la que crecían las plantas (Col. 1 Pág. 726) ; (...) De los resultados, se puede ver que, tanto de la sandía como de la planta de uva, el agua de la hoja tuvo los valores más altos de $\beta^{18}\text{O}_{\text{smow}}$. Debido a que se produce una gran cantidad de evapotranspiración en las hojas de una planta, se espera que sean el sitio de mayor enriquecimiento isotópico. (Col. 2 Pág. 726) (...) detección de agua añadida a preparaciones comerciales de zumos de frutas y verduras. (Col. 1, 727).

Las reivindicaciones dependientes 11 a 18 tampoco cumplen con el requisito de novedad.

La reivindicación 19 consiste en: “Un método para producir una bebida o una composición dermatológica tópica, cuyo método consiste de los pasos de (...)” (Radicado N° NC2019/0003405 del 05 de abril de 2019).

Tabla 3. Comparación de las características técnicas esenciales, con las del estado de la técnica

Características esenciales	D1
Un método para producir una bebida o una composición dermatológica tópica, cuyo método consiste de los pasos de	Método para preparar agua ligera: (Pág. 8)
Suministrar una fuente de agua, las moléculas de agua tienen átomos de oxígeno de diferentes isótopos	Suministrar una fuente de agua (Pág. 8)
Fraccionar la fuente de agua para producir una fracción enriquecida en moléculas de agua que tiene una abundancia de al menos uno de los isótopos de oxígeno siendo mayor o menor a la abundancia encontrada en la fuente de agua	Destilar el agua típica para producir agua ligera de alta pureza que comprende más del 99,76% de isotopólogo ligero $^1\text{H}_2^{16}\text{O}$. (Pág. 8)

De acuerdo con la tabla anterior, las características esenciales del método de la reivindicación 19 habían sido divulgadas previamente en el documento D1, por lo tanto, la materia reivindicada no es nueva.

Adicionalmente, D1 menciona (...) El proceso de destilación incluye:- evaporar agua natural que comprende [Cj] de isotopólogo ligero $^1\text{H}_2^{16}\text{O}$ en ebullición para producir vapor de agua; - suministrar el vapor de agua al fondo (2) de la columna de destilación (3); - llevar a cabo el contacto vapor-líquido entre un líquido descendente y un vapor ascendente principalmente en la superficie del dispositivo de contacto (4) (dentro de la columna de destilación, simultáneamente el líquido y el vapor fluyen en direcciones mutuamente opuestas sobre la superficie del dispositivo de contacto a lo largo de la dirección del flujo principal que es la dirección del eje de la columna; (...) - recoger una parte del condensado como agua ligera condensada de alta pureza que comprende el contenido aumentado (más del 99,76%) de isotopólogo ligero $^1\text{H}_2^{16}\text{O}$ (Pág. 9).

Las reivindicaciones dependientes 20 a 21 tampoco cumplen con el requisito de novedad.

Oficio N° 7458 de 14 de mayo de 2021

Ref. Expediente N° NC2019/0003405

7.2. Nivel Inventivo (Art. 18 Decisión 486)

La reivindicación 22 consiste en: “Un método para producir una bebida o una composición dermatológica tópica, cuyo método consiste de los pasos de (...)” (Radicado N° NC2019/0003405 del 05 de abril de 2019).

Tabla 4. Comparación de las características técnicas esenciales, con las del estado de la técnica:

Características esenciales	D1	D2
Un método para producir una bebida o una composición dermatológica tópica, cuyo método consiste de los pasos de	Método para preparar agua ligera: (Pág. 8)	Procedimiento para medir isótopos de oxígeno e hidrógeno en jugos de frutas y vegetales: (Pág. 725, Col 2. Tabla 2)
Suministrar una fuente de agua, las moléculas de agua tienen átomos de oxígeno de diferentes isótopos	Suministrar una fuente de agua (Pág. 8)	Suministrar un jugo vegetal filtrado (Pág. 725, Col 2. Tabla 2)
Fraccionar la fuente de agua para producir una fracción enriquecida en moléculas de agua que tiene una abundancia de al menos uno de los isótopos de oxígeno siendo mayor o menor a la abundancia encontrada en la fuente de agua	Destilar el agua típica para producir agua ligera de alta pureza que comprende más del 99,76% de isotopólogo ligero ¹ H ₂ ¹⁶ O. (Pág. 8)	---
Donde la fuente de agua es un tejido de una planta	---	La fuente de agua es el tejido de una planta (Pág. 725, Col 2. Tabla 2)

D1 se considera el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 22 porque divulga un método para preparar agua ligera en donde el agua ligera de alta pureza que comprende más del 99,76% de isotopólogo ligero ¹H₂ ¹⁶O se prepara mediante destilación de agua típica (Pág. 8).

La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 22 y el método divulgado de D1 consiste en que la fuente de agua es un tejido de una planta.

No se evidencia un efecto asociado al incluir un tejido de planta como fuente de agua.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿Cómo modificar el método conocido en D1 con el fin de obtener un método, alternativo?

Sin embargo, el incluir un tejido de planta para obtener el método, ya está divulgado en D2, que se refiere a un procedimiento para medir isótopos de oxígeno e hidrógeno en jugos de frutas y vegetales en donde se suministra un jugo vegetal filtrado de distintos frutos como melón, tomate y uvas, los cuales cuentan con distintas fracciones de isótopos del H₂O (Pág. 725, Col 2. Tabla 2).

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia, estaría motivada a incluir un tejido de planta como fuente de agua de D2 en el método de D1, para así llegar al objeto de la reivindicación 22. Por lo cual se considera obvia.

Adicionalmente, D1 menciona (...) El proceso de destilación incluye:- evaporar agua natural que comprende [C] de isotopólogo ligero ¹H₂¹⁶O en ebullición para producir vapor de agua; - suministrar el vapor de agua al fondo (2) de la columna de destilación (3); - llevar a cabo el contacto vapor-líquido entre un líquido descendente y un vapor

Oficio N° 7458 de 14 de mayo de 2021

Ref. Expediente N° NC2019/0003405

ascendente principalmente en la superficie del dispositivo de contacto (4) (dentro de la columna de destilación, simultáneamente el líquido y el vapor fluyen en direcciones mutuamente opuestas sobre la superficie del dispositivo de contacto a lo largo de la dirección del flujo principal que es la dirección del eje de la columna; (...) condensar el vapor de agua con concentración de isotópologo ligero $^1\text{H}_2^{16}\text{O}$ en el condensador (5) instalado en la parte superior de la columna de destilación; - recoger una parte del condensado como agua ligera condensada de alta pureza que comprende el contenido aumentado (más del 99,76%) de isotópologo ligero $^1\text{H}_2^{16}\text{O}$ (Pág. 9).

Así mismo, D2 indica $\beta^{18}\text{O}_{\text{smow}} = +1,2$ en las hojas del melón, $\beta^{18}\text{O}_{\text{smow}} = -4,9$ en fruto del melón , $\beta^{18}\text{O}_{\text{smow}} = +1,5$ en las hojas de uvas (Tabla II) ; (...) Como puede verse en los resultados de la Tabla I, el agua de todas las frutas y verduras estaba más enriquecida en ^{18}O que el agua en la que crecían las plantas (Col. 1 Pág. 726) ; (...) De los resultados, se puede ver que, tanto de la sandía como de la planta de uva, el agua de la hoja tuvo los valores más altos de $\beta^{18}\text{O}_{\text{smow}}$. Debido a que se produce una gran cantidad de evapotranspiración en las hojas de una planta, se espera que sean el sitio de mayor enriquecimiento isotópico. (Col. 2 Pág. 726) (...) detección de agua añadida a preparaciones comerciales de zumos de frutas y verduras. (Col. 1, Pág 727).

Las reivindicaciones dependientes 23 a 33 no mencionan alguna característica que, junto con las características de la reivindicación independiente, aporte nivel inventivo al proceso de la reivindicación 22, por lo cual se considera que no tienen nivel inventivo.

8. Conclusión con respecto a novedad y nivel inventivo

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

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	WO2006085784	1-6, 19-21	Novedad
		22-33	Nivel Inventivo
D2	Dunbar, J., & Wilson, A. T. PLANT PHYSIOLOGY	1-18	Novedad
		22-33	Nivel inventivo

En cumplimiento del artículo 45 de la Decisión 486 de 2000, 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 modifica el capítulo reivindicatorio, deberá observar las instrucciones contenidas en el numeral 1.2.2.1.1., del Capítulo Primero del Título X de la Circular Única de esta Superintendencia. De igual forma, deberá tener presente que de conformidad con el literal a) del numeral 1.2.2.5.1. de la norma ibidem, será necesario acreditar el pago de la tasa por concepto de modificación a solicitudes en trámites, de conformidad con el valor establecido en la resolución de tasas vigentes.

Notifíquese el presente oficio conforme a lo dispuesto en el numeral 6.2 del Capítulo Sexto del Título I de la Circular Única, informándoles que contra el mismo no procede recurso alguno en actuación administrativa.

Oficio N° 7458 de 14 de mayo de 2021

Ref. Expediente N° NC2019/0003405



Edna Marcela Ramirez Orozco
DIRECTORA DE NUEVAS CREACIONES



Oficio N° 7458 de 14 de mayo de 2021

Ref. Expediente N° NC2019/0003405

INFORME DE BÚSQUEDA
EXAMEN DE PATENTABILIDAD

Solicitud No.		Examen de patentabilidad							
NC2019/0003405		1°	X	2°		3°		Revoca	
Solicitud Internacional No.		Fecha solicitud internacional: (DD/MM/AÑO)							
PCT/AU2017/051005		15 de septiembre de 2017							
Fecha de determinación estado de la técnica (DD/MM/AÑO)				Prioridad			Presentación		
21/09/2016				X					
Solicitante									
BOTANICAL WATER TECHNOLOGIES IP LTDA.									
Reivindicaciones que no son objeto de búsqueda por:									
Art. 14	35,36	Art. 15	-	Art. 20	34	Art. 25 (Falta de unidad de invención)		-	

CRITERIOS DE BÚSQUEDA	
Reivindicaciones objeto de búsqueda	1-33
Palabras clave utilizadas	Beverage, oxygen isotopes, water isotopes, enriched, ¹ H ₂ ¹⁶ O, composition, ¹ H ₂ ¹⁸ O, isotopologue.
Clasificaciones utilizadas para la búsqueda	CIP: B01D 1/26, B01D 3/14, C01B 5/00, A23L 2/38, C12G 1/00, C12G 3/08, C12C 5/00, A61K 8/00, A61K 33/00
	CPC:

DOCUMENTOS CONSIDERADOS RELEVANTES (Documentos patente, Literatura no patente (LNP): Artículos, catálogos, etc.)					
Informes de búsqueda / Bases de datos consultadas	N° de solicitud de patente / N° de patente / Autor LNP ⁽¹⁾	Fecha de Publicación /Presentación (DD/MM/AAAA)	Reivindicaciones /Secuencias afectadas	Citas relevantes del estado de la técnica	Categoría del documento citado ⁽²⁾
Patbase	US4426370	17/01/1984	-	-	A
	US4451437	29/05/1984	-	-	A
STN	Bong, Y <i>et al</i>	2008	-	-	A
	WO2006098651	21/09/2006	-	-	A
	RU 2270590	27/02/2006	-	-	A
	WO2006085784	17/08/2006	1-6,19-21,22-33	Resumen, Reiv. 1, Pág. 8, 9	X,Y
	WO2006098650	21/09/2006	-	-	A
ISR	Dunbar, J., et al	1983	1-18, 22-33	Resumen, Pág. 726, 727, Tabla 2	X,Y
	RU2287318	20/11/2006	-	-	A
	WO2005070438	04/08/2005	-	-	A
	US 6321565	27/11/2001	-	-	A
	US5855921	05/01/1999	-	-	A
	US2003/0141177	31/07/2003	-	-	A
DERWENT	RU2013102239	27/07/2014	-	-	A
	WO2006085785	17/08/2006	-	-	A
⁽¹⁾ Cita completa literatura no patente (LNP)					
Apellido, A. A. (Fecha). Título del artículo. Nombre de la revista. Volumen(Número), pp-pp.		Bong, Y.-S., Lee, K.-S., Shin, W.-J., & Ryu, J.-S. (2008). <i>Comparison of the oxygen and hydrogen isotopes in the juices of fast-growing vegetables and slow-growing fruits. Rapid Communications in Mass Spectrometry</i> , 22(18), 2809–2812. doi:10.1002/rcm.3663			
O		Dunbar, J., & Wilson, A. T. (1983). <i>Oxygen and Hydrogen Isotopes in Fruit and Vegetable Juices. PLANT PHYSIOLOGY</i> , 72(3), 725–727. doi:10.1104/pp.72.3.725			
Apellido, A. A. (Fecha). Título del artículo. Nombre de la revista. Recuperado de http://xxxxxxx.					
⁽²⁾ Categorías de documentos citados					
“A” Documento que define el estado general de la técnica no considerado como particularmente relevante.			“T” Documento publicado en fecha posterior a la de presentación o la de prioridad de la solicitud internacional y no entra en conflicto con dicha solicitud, pero puede ser útil para la mejor comprensión del principio o		

Oficio N° 7458 de 14 de mayo de 2021

Ref. Expediente N° NC2019/0003405

“E” Solicitud de patente o patente anterior pero publicada en la fecha de presentación internacional o en fecha posterior. “L” Documento citado para llamar la atención sobre por ejemplo, dudas acerca de una reivindicación de prioridad o para determinar la fecha de publicación de otra cita, siempre van acompañados de una explicación, por la cual se citan. “O” Documento del tipo actas de conferencia, este tipo de documentos siempre estará acompañado por otra letra que indique la pertinencia del documento, por ejemplo, O,X, O,Y o bien O,A. “P” Documento publicado antes de la fecha de presentación internacional pero con posterioridad a la fecha de prioridad reivindicada.	teoría en que se basa la invención, o para demostrar que el razonamiento o los hechos en los que se basa dicha invención son incorrectos. “X” Documento particularmente relevante; la invención reivindicada no puede considerarse nueva o que implique una actividad inventiva por referencia al documento aisladamente considerado. “Y” Documento particularmente relevante; la invención reivindicada no puede considerarse que implique una actividad inventiva cuando el documento se asocia a otro u otros documentos de la misma naturaleza, cuya combinación resulta evidente para un experto en la materia.
Fecha del reporte de búsqueda: (03/03/2021)	
Examinador: Jessica Carolina Hernández Galeano	