

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 18713 de 14 de noviembre de 2023

Ref. Expediente N° NC2021/0000093

Señores
Anheuser-Busch InBev S.A.

TÍTULO DE LA SOLICITUD: “PROCESO PARA LA PREPARACIÓN DE UNA BEBIDA A BASE DE CEREAL CON MALTA Y RAICILLAS DE MALTA”
NUMERO DE SOLICITUD INTERNACIONAL: PCT/EP2019/065685
FECHA DE PRESENTACIÓN INTERNACIONAL: 14 de junio de 2019.
PRIORIDAD: 14/06/2018, BE (BÉLGICA), BE2018/5398

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. Modificaciones presentadas

Revisada la modificación a la solicitud objeto de estudio, la cual fue radicada el 09 de febrero de 2023 bajo el número NC2021/0000093, y teniendo en cuenta lo señalado en el artículo 34 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina, esta oficina acepta las modificaciones presentadas por ajustarse a los requisitos legales.

2. Objeto de la invención

El problema planteado en esta solicitud consiste en la necesidad de proporcionar bebidas fermentadas preparadas a partir de raicillas de malta como material de partida.

Para resolver este problema técnico, la solicitud en estudio proporciona un proceso para preparar una bebida a base de cereal, comenzando a partir de malta o potencialmente un grano de cereal sin maltear y raicillas de malta.

3. Reivindicaciones estudiadas

El presente estudio se basa en el capítulo reivindicatorio presentado el 09 de febrero de 2023.

4. De la solicitud de patente

4.1. Reivindicaciones

Teniendo en cuenta lo establecido en el artículo 30 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina:

"Las reivindicaciones definirán la materia que se desea proteger mediante la patente. Deben ser claras y concisas y estar enteramente sustentadas por la descripción. (...)"

Esta oficina informa que, las reivindicaciones 4 a 6 no se encuentran debidamente sustentadas en la descripción puesto que hacen referencia a un proceso para preparar

Oficio N° 18713 de 14 de noviembre de 2023

Ref. Expediente N° NC2021/0000093

una bebida a base de cereal; sin embargo, no hay evidencia del proceso reclamado, teniendo en cuenta que en el ejemplo 1 únicamente se enseña el proceso reclamado en la reivindicación 1.

Las reivindicaciones 11 a 14 no son claras porque mencionan un producto, pero este se define mediante su proceso de obtención. Al respecto no debe olvidarse que las reivindicaciones de producto y de procedimiento son diferentes y, por ello, deben redactarse de manera independiente en el pliego reivindicatorio. Las reivindicaciones de producto deben caracterizar un producto por la forma o constitución de este y las partes que lo componen. En cambio, las reivindicaciones de procedimiento se deben caracterizar por la secuencia de etapas técnicas que llevan a la transformación de una materia prima para la obtención de una cosa o resultado. Se sugiere hacer la corrección necesaria.

La reivindicación 1 no es clara al reclamar: “(...) donde el proceso comprende la adición de raicillas de malta al mosto, caracterizado porque dichas raicillas de malta se agregan a la malta o los granos de cereal sin maltear durante la segunda etapa del proceso de maceración en la que se inhibe la actividad de proteasa”. Sin embargo, el mosto es obtenido luego de la etapa de filtración, pero también se menciona que la adición se realiza durante la segunda etapa de maceración, es decir, anterior a la filtración y por ende a la obtención del mosto. Se sugiere hacer la corrección necesaria.

La reivindicación 7 no es clara al reclamar: “(...) comprende separar las raicillas de malta de la malta después del secado en horno de la malta”, ya que en las reivindicaciones precedentes no se enseña el secado en horno de la malta.

En consecuencia, es necesario que allegue las aclaraciones o modificaciones correspondientes para dar cumplimiento a lo establecido en el citado artículo.

4.2. Descripción

Revisado el capítulo descriptivo de la solicitud, este no divulga la invención de manera suficientemente clara y completa para que una persona capacitada en la materia pueda ejecutarla, incumpliendo de esta forma lo establecido en el artículo 28 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, puesto que no se presenta un ejemplo de la mejor manera de llevar a cabo la invención de la reivindicación independiente 4. La divulgación inicial no presenta algún ensayo puntual de un proceso para preparar una bebida a base de cereal, comprendiendo el método: - proporcionar malta o granos de cereal sin maltear; - macerar dicha malta o granos de cereal sin maltear para obtener una solución de azúcares fermentables; - proporcionar raicillas de malta; - preparar una solución de material proteínico solubilizado remojando las raicillas de malta en un líquido a una temperatura entre 62°C y 90°C, permitiendo la infusión del líquido por las raicillas de malta; - combinar la solución de azúcares fermentables y material proteínico solubilizado para obtener un mosto, - fermentar dicho mosto para obtener la bebida a base de malta; los estudios presentados en el ejemplo 1 se limitan a un proceso para preparar una bebida a base de cereal tal como se reclama en la reivindicación 1, y a estudios de estabilidad de espuma de la bebida obtenida; de tal forma que no es posible reproducir ni definir el posible efecto o solución aportada por la invención de la reivindicación independiente 4.

Se debe tener en cuenta que, de acuerdo con el artículo 34 de la citada Decisión, la modificación no podrá ampliar la divulgación inicial; por lo que, en caso de agregar nuevos elementos en la solicitud, la descripción modificada no será aceptada.

Oficio N° 18713 de 14 de noviembre de 2023

Ref. Expediente N° NC2021/0000093

5. Unidad de invención

Conforme a lo establecido por el artículo 25 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina, la solicitud no cumple con el requisito de unidad de invención debido a que se refiere a 2 grupos inventivos.

Los grupos inventivos están definidos por las siguientes características esenciales:

Grupo inventivo 1: Un proceso para preparar una bebida a base de cereal, comprendiendo el método: (...) la adición de raicillas de malta al mosto, caracterizado porque dichas raicillas de malta se agregan a la malta o los granos de cereal sin maltear durante la segunda etapa del proceso de maceración en la que se inhibe la actividad de proteasa; y bebida (reivindicaciones 1 a 3, parcialmente reivindicaciones 7 a 10).

Grupo inventivo 2: Un proceso para preparar una bebida a base de cereal comprendiendo el método: -proporcionar malta o granos de cereal sin maltear; -macerar dicha malta o granos de cereal sin maltear para obtener una solución de azúcares fermentables; - proporcionar raicillas de malta; - preparar una solución de material proteináceo solubilizado remojando las raicillas de malta en un líquido a una temperatura entre 62°C y 90°C, permitiendo la infusión del líquido por las raicillas de malta; - combinar la solución de azúcares fermentables y material proteináceo solubilizado para obtener un mosto, - fermentar dicho mosto para obtener la bebida a base de malta; y bebida (reivindicaciones 4 a 6, parcialmente reivindicaciones 7 a 10). No obstante, se reitera que el grupo inventivo 2 no presenta el sustento adecuado.

De acuerdo con lo anterior, se sugiere presentar las solicitudes divisionales que considere necesarias, o limitar la solicitud inicial a una sola invención, eliminando de ella las otras invenciones. En este último caso, de seleccionar un grupo inventivo diferente al estudiado en este Oficio, se aclara al solicitante que debe realizar el pago del examen de patentabilidad.

Por consiguiente, la presente búsqueda del estado de la técnica y el examen de patentabilidad fueron realizados para el primer grupo inventivo citado.

6. Determinación del Estado de la Técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 14 de junio de 2018, que corresponde a la fecha de presentación de la solicitud de prioridad. Sin embargo, consultadas las fuentes de información con las que se cuenta hasta la fecha, no se encontraron documentos que anticipen el objeto de la solicitud tal y como se encuentra reivindicado para el primer grupo inventivo.

7. Respuesta a los argumentos del solicitante

El solicitante argumenta que *“El Despacho reconoce que una diferencia entre D1 y la presente invención es la de añadir raicillas de malta a la templa, mientras que éstas no se mencionan en absoluto en D1. Como bien se explica en la introducción de la presente solicitud (ver último párrafo de la página 1 y primer párrafo de la página 2), el motivo por el cual las raicillas de malta son deseables en las bebidas es porque proporcionan variedad de sabor. Sin embargo, tal como se explica en el segundo párrafo de la página 6 de la presente solicitud, la adición de raicillas de malta al proceso de maceración da como resultado una bebida final propensa a la oxidación y con baja estabilidad de la espuma, es decir, produce un producto final indeseable. El efecto técnico obtenido al agregar raicillas de malta de acuerdo con el proceso definido en las reivindicaciones es una estabilidad mejorada de la espuma de la bebida en comparación con la bebida que*

Oficio N° 18713 de 14 de noviembre de 2023

Ref. Expediente N° NC2021/0000093

carece de raicillas de malta y en comparación con la bebida que comprende un agente común de estabilidad de la espuma (ver página 6, último párrafo, a página 7, primer párrafo; segundo párrafo de la página 10, y Figura 2 de la presente solicitud de patente). Por lo tanto, el problema a resolver respecto de D1 es el de proporcionar una bebida a base de cereal con variedad de sabor y estabilidad de la espuma. (...) Sin embargo, D2 no divulga que el agregado de raicillas de malta per se mejore la estabilidad de la espuma y proporcione variedad de sabor (...)"

Esta Oficina aclara que los documentos D1 y D2 se emplearon para realizar el examen de patentabilidad en el Oficio N° 18411 de 11 de noviembre de 2022. Tras la modificación del capítulo reivindicatorio (Radicado N° NC2021/0000093 del 09 de febrero de 2023), y los argumentos presentados por el solicitante, para el actual examen de patentabilidad no se emplean dichos documentos para evaluar el nivel inventivo del primer grupo inventivo de la presente solicitud. Se reitera que la solicitud no cumple con el requisito de unidad de invención, y que el grupo inventivo 2 no se encuentran debidamente sustentado puesto que los ejemplos presentes en la descripción (Pág. 9-10) se refieren únicamente al método reclamado en el grupo inventivo 1.

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.



Edna Marcela Ramirez Orozco
DIRECTORA DE NUEVAS CREACIONES

Oficio N° 18713 de 14 de noviembre de 2023

Ref. Expediente N° NC2021/0000093

INFORME DE BÚSQUEDA
EXAMEN DE PATENTABILIDAD

Solicitud No.		Examen de patentabilidad							
NC2021/0000093		1°		2°	x	3°		Revoca	
Solicitud Internacional No.		Fecha solicitud internacional: (DD/MM/AÑO)							
PCT/EP2019/065685		14 de junio de 2019							
Fecha de determinación estado de la técnica (DD/MM/AÑO)				Prioridad			Presentación		
14/06/2018									
Solicitante									
Anheuser-Busch InBev S.A.									
Reivindicaciones que no son objeto de búsqueda por:									
Art. 14	-	Art. 15	-	Art. 20	-	Art. 25 (Falta de unidad de invención)		4 a 6, parcialmente 7 a 10	

CRITERIOS DE BÚSQUEDA	
Reivindicaciones objeto de búsqueda	1 a 3, parcialmente 7 a 10
Palabras clave utilizadas	malt, unmalted cereal grains, beverage, protease, beta-amylase, alfa-amylase, wort, malt rootlets, malt root, culms, coombes, cummins, sprouts, foam stability
Clasificaciones utilizadas para la búsqueda	CIP: C12C 7/04, C12C 1/18, C12C 12/00, C12C 1/16, C12G 3/02
	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⁾
SIPI	12220118 WO2011138128	10/11/2011	-		A
	08123636	31/12/2009	-		A
	NC2020/0007640 WO2019129724	24/06/2020	-		A
	NC2019/0000823 WO2018001882	04/01/2018	-		A
ISR EPO CNIPA	DE3927315	12/07/1990	-		A
	US3039876	19/06/1962	-		A
USPTO	Briggs (2004)	2004	-		A
	Montanari (2005)	2005	-		A
	US20060263482	23/11/2006	-		A
CNIPA	RU2172336	20/08/2001	-		A
	EP0849357	24/06/1998	-		A
	GB2356869	06/06/2001	-		A
	CN1774180	17/05/2006	-		A
	CN1798829	05/07/2006	-		A
	EP1842902	10/10/2007	-		A
	CN107950830	24/04/2018	-		A
Orbit	US20070148317	28/06/2007	-		A
	JPH0984540	31/03/1997	-		A
	JP2009161448	23/07/2009	-		A



Oficio N° 18713 de 14 de noviembre de 2023

Ref. Expediente N° NC2021/0000093

Patbase	US20090324779	31/12/2009	-		A
	CN103409283	27/11/2013	-		A
	US20060263482	23/11/2006	-		A
STNext	CN102293436	28/12/2011	-		A
	US2006263483	23/11/2006	-		A
	US9326542	03/05/2016	-		A
	CN103773642	07/05/2014	-		A
	CN101671611	04/07/2012	-		A
(1) Cita completa literatura no patente (LNP)		Briggs et al., Brewing Science and Practice - 1.15.2 General. Woodhead Publishing, (2004), pp. 1-10.			
Apellido, A. A. (Fecha). Título del artículo. Nombre de la revista. Volumen(Número), pp-pp.		Montanari, Luigi & Floridi, Simona & Marconi, Ombretta & Tironzelli, Michela & Fantozzi, Paolo. (2005). Effect of mashing procedures on brewing. European Food Research and Technology. 221. 175-179.			
O					
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 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.		
“E” Solicitud de patente o patente anterior pero publicada en la fecha de presentación internacional o en fecha posterior.			“X” Documento particularmente relevante; la invención reivindicada no puede considerarse nueva o que implique una actividad inventiva por referencia al documento aisladamente considerado.		
“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.			“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.		
“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.					
Fecha del reporte de búsqueda: (24/10/2023)					

