

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 24960

Ref. Expediente N° NC2021/0000093

Por la cual se otorga una Patente de Invención

LA SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

en ejercicio de sus facultades legales, en especial de las conferidas en el numeral 24 del artículo 3° del Decreto 4886 de 2011, y

CONSIDERANDO:

Que mediante escrito radicado en esta Superintendencia el 7 de enero de 2021 con el N° NC2021/0000093, por ANHEUSER-BUSCH INBEV S.A., entró a fase nacional la solicitud de patente de invención titulada “PROCESO PARA LA PREPARACIÓN DE UNA BEBIDA A BASE DE CEREAL CON MALTA Y RAICILLAS DE MALTA”, que corresponde a la solicitud internacional PCT/EP2019/065685 del 14 de junio de 2019.

Que la solicitud fue publicada en la Gaceta de la Propiedad Industrial N° 923 el 8 de abril de 2021, sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

Que realizado el examen de fondo mediante Oficio No. 18713 de 14 de noviembre de 2023, 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.

Que el solicitante bajo el radicado N° NC2021/0000093 presentó junto a la respuesta radicada el 13 de febrero de 2024 nuevas reivindicaciones 1 a 11 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.

Que en el presente caso, las reivindicaciones 1 a 11 incluidas en el radicado bajo el N° NC2021/0000093 el 13 de febrero de 2024 superan las objeciones de Art. 30, Art. 28 y Art. 25 D. 486 que fueron trasladadas en el Oficio N° 18713 de 14 de noviembre de 2023, ya que la solicitud se limitó al grupo inventivo citado que se encuentra debidamente sustentado en la descripción.

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.”*

Que en el presente caso las reivindicaciones 1 a 11 incluidas en el radicado bajo el N° NC2021/0000093 el 13 de febrero de 2024 cumplen los requisitos indicados anteriormente, toda vez que se refiere a un proceso para preparar una bebida a base de cereal, y la bebida obtenible, que difiere de la información del estado de la técnica más cercano DE3927315 en que el proceso comprende la adición de raicillas de malta a la malta o a los granos de cereal sin maltear, caracterizado porque dichas raicillas de malta se agregan a la malta o los granos

Resolución N° 24960

Ref. Expediente N° NC2021/0000093

de cereal sin maltear durante la segunda etapa del proceso de maceración en la que se inhibe la actividad de proteasa.

Adicionalmente, estas diferencias no se encuentran sugeridas en el estado de la técnica y, como consecuencia de ello, se evidencia una bebida con variedad de sabor y estabilidad mejorada de la espuma en comparación con la bebida que carece de raicillas de malta y en comparación con la bebida que comprende un agente común de estabilidad de la espuma. Sumado a lo anterior, la materia reivindicada, es susceptible de aplicación industrial.

En consecuencia, las reivindicaciones 1 a 11 cumplen los requisitos de novedad, nivel inventivo y aplicación industrial establecidos en la normatividad citada en precedencia y esta Oficina encuentra procedente conceder para las mismas la patente solicitada.

Con fundamento en las anteriores consideraciones, la Superintendente de Industria y Comercio,

RESUELVE

ARTÍCULO 1: Otorgar patente de invención a la solicitud que entró en fase nacional en virtud del Tratado de Cooperación en Materia de Patentes (PCT), para la creación titulada:

“PROCESO PARA LA PREPARACIÓN DE UNA BEBIDA A BASE DE CEREAL CON MALTA Y RAICILLAS DE MALTA”

Clasificación IPC: C12C 7/04, C12C 1/18, C12C 12/00, C12C 1/16, C12G 3/02.

Reivindicación(es): 1 a 11 incluidas en el radicado bajo el N° NC2021/0000093 el 13 de febrero de 2024, de acuerdo con el Anexo No. 1.

Titular(es): ANHEUSER-BUSCH INBEV S.A.

Dirección(es): GRAND-PLACE 1, 1000 BRUSSELS, BRUSELAS, BÉLGICA.

Inventor(es): Paolo BAZZOLI, y Gabriel GOMES DA SILVA.

Prioridad(es) N° 14/06/2018, BE (BÉLGICA), BE2018/5398

Solicitud internacional N°: PCT/EP2019/065685 ***Fecha:*** 14 de junio de 2019.

Vigente desde: 14 de junio de 2019 ***Hasta:*** 14 de junio de 2039.

ARTÍCULO 2: El titular tendrá los derechos y las obligaciones establecidos en la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina y en las demás disposiciones legales vigentes sobre propiedad industrial, precisando que para mantener vigente la patente se deberá cancelar la tasa anual de mantenimiento, conforme lo dispone el artículo 80 de la referida norma comunitaria.

Resolución N° 24960

Ref. Expediente N° NC2021/0000093

ARTÍCULO 3: Notificar el contenido de la presente resolución a Anheuser-Busch InBev S.A. advirtiéndole que contra ella procede el recurso de reposición, ante la 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 20 de mayo de 2024

LA SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO,



Firmado digitalmente
por: CIELO ELAINNE
RUSINQUE URREGO
Fecha: 2024.05.20
23:03:38 COT
Razón: Validez jurídica.
Ubicación: Bogotá,
Colombia.

Resolución N° 24960

Ref. Expediente N° NC2021/0000093

ANEXO No. 1

REIVINDICACIONES CONCEDIDAS

1. 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 solubilizar los azúcares fermentables, comprendiendo la maceración:
 - una primera etapa en la cual la malta o los granos de cereal sin maltear son expuestos a la actividad de proteasa, llevándose a cabo la primera etapa en un intervalo de temperatura A entre 40°C y 55°C;
 - una segunda etapa posterior en la cual la malta o los granos de cereal sin maltear son expuestos a la actividad de beta-amilasa y alfa-amilasa llevada a cabo en un intervalo de temperatura entre 62°C y 72°C que inhibe la actividad de proteasa de la primera etapa;
 - filtrar la malta triturada o los granos de cereal sin maltear para obtener un mosto;
 - fermentar dicho mosto para obtener la bebida a base de malta;
 - donde el proceso comprende la adición de raicillas de malta a la malta o a los granos de cereal sin maltear, 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.
2. Un proceso de acuerdo con la Reivindicación 1, donde en dicha primera etapa se expone la malta o los granos de cereal sin maltear a la actividad de glucanasa.
3. Un proceso de acuerdo con la Reivindicación 1 o 2, que comprende filtrar la templa.
4. El proceso de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones precedentes, que comprende obtener las raicillas de malta a partir de una malta, en donde el proceso de preparar la malta comprende remojo, germinado, y subsecuentemente secado en horno de la malta, y las raicillas de malta son obtenidas por medio de separar las raicillas de malta de la malta después del secado en horno de la malta.
5. El proceso de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones precedentes, sin la adición de extractos de lúpulo (tetra hops) y/o alginato de polipropilenglicol durante o luego de la preparación de la bebida.
6. El proceso de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones precedentes, que comprende la utilización de raicillas de malta en una cantidad que oscila entre 30g y 500g/hL de bebida a ser elaborada calculada a una densidad inicial [OG] de 12°P.
7. El proceso de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones precedentes, que comprende la utilización de raicillas de malta en una cantidad que oscila entre 50g y 180g/hL de bebida a ser elaborada calculada a una densidad inicial [OG] de 12°P.
8. Una bebida obtenible mediante un proceso de acuerdo con cualquiera de las Reivindicaciones 1 a 7.
9. Una bebida de acuerdo con la Reivindicación 8, que tiene una semivida de espuma de 200 segundos o más (prueba Nibem).

Resolución N° 24960

Ref. Expediente N° NC2021/0000093

10. La bebida de acuerdo con la Reivindicación 8 o 9, que es una cerveza o bebida del tipo cerveza o un whisky o bebida del tipo whisky.

11. La bebida de acuerdo con cualquiera de las Reivindicaciones 8 a 10, donde dicha bebida comprende una fracción proteica de 10 a 40 kDa obtenida de raicillas de malta.