

OMPI



ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL
GINEBRA

WIPO/GRTKF/IC/9/10

ORIGINAL: Español

FECHA: 15 de marzo de 2006

S

COMITÉ INTERGUBERNAMENTAL SOBRE PROPIEDAD INTELECTUAL Y RECURSOS GENÉTICOS, CONOCIMIENTOS TRADICIONALES Y FOLCLORE

Novena sesión
Ginebra, 24 a 28 de abril de 2006

ANÁLISIS DE POTENCIALES CASOS DE BIOPIRATERÍA

Documento preparado por el Perú

1. En una nota de fecha 27 de febrero de 2006, la Misión Permanente del Perú ante la Oficina de las Naciones Unidas y otras organizaciones internacionales en Ginebra, presentó un documento que ha de distribuirse como documento de trabajo en la novena sesión del Comité Intergubernamental sobre Propiedad Intelectual y Recursos Genéticos, Conocimientos Tradicionales y Folclore (“El Comité Intergubernamental”).
2. En la nota se indica que el documento se refiere a la experiencia del Perú en la lucha contra la biopiratería. Dicho documento ha sido presentado en octubre de 2005 al Consejo de los ADPIC de la Organización Mundial del Comercio (OMC), con la signatura IP/C/W/458, y su versión en español debe ser considerada como versión original.
3. En el Anexo del presente documento se reproduce el documento mencionado, tal como ha sido recibido.
4. *Se invita al Comité Intergubernamental a tomar nota del contenido del Anexo del presente documento.*

[Sigue el Anexo]

ANEXO

ANÁLISIS DE POTENCIALES CASOS DE BIOPIRATERÍA

El caso del Camu Camu (*Myrciaria dubia*)

INTRODUCCIÓN

En los últimos años, el Perú ha puesto en evidencia que una de sus principales preocupaciones gira en torno a la protección de sus recursos genéticos (incluidos dentro de sus recursos biológicos) y de los conocimientos tradicionales asociados de los pueblos indígenas del Perú, ante la progresiva tendencia a usarlos -sin la autorización de sus titulares y sin que medie compensación alguna a los mismos- para desarrollar invenciones que buscan finalmente ser protegidas a través del sistema de patentes.

En ese sentido, tal como se ha mencionado en el documento IP/C/W/441¹ (presentado en la reunión del Consejo de los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio (ADPIC) de la Organización Mundial del Comercio (OMC) que tuvo lugar en marzo de 2005), el Perú ha adoptado una serie de medidas, políticas y normas para contrarrestar el fenómeno de la biopiratería.

Entre las medidas adoptadas se encuentra la creación de la Comisión Nacional contra la biopiratería², la cual busca básicamente desarrollar acciones para identificar, prevenir y evitar casos de biopiratería que involucren recursos biológicos de origen peruano y conocimientos tradicionales de los pueblos indígenas del Perú. En un primer momento, esta comisión multisectorial orientó sus esfuerzos a la *búsqueda de potenciales casos de biopiratería* de seis recursos biológicos de origen peruano³, es decir, a la búsqueda de solicitudes de patente en trámite o patentes concedidas en el extranjero que busquen proteger invenciones que aparentemente fueron obtenidas o desarrolladas a partir de estos recursos biológicos y/o conocimientos tradicionales de los pueblos indígenas del Perú.

Con la finalidad de difundir los avances y las dificultades que enfrenta el Perú en la lucha contra la biopiratería y respaldar su posición en los diferentes foros internacionales, los resultados de esta primera etapa de trabajo fueron presentados en la reunión del Consejo de los ADPIC de la Organización Mundial del Comercio (OMC), llevada a cabo en el mes de marzo del presente año⁴; y en la Octava Sesión del Comité Intergubernamental de Propiedad Intelectual y Recursos Genéticos, Conocimientos Tradicionales y Folclore de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI), llevada a cabo en el mes de junio del presente año⁵.

A la fecha, la Comisión ha iniciado el análisis de cada uno de los casos identificados en esta primera etapa de búsqueda de potenciales casos de biopiratería. Para ello, ha requerido del apoyo de un experto en cada recurso -quienes se han encargado de recopilar información de cada uno de los recursos (antecedentes, características, conocimientos tradicionales asociados, entre otros)- y de una examinadora de patentes -quien se ha encargado de realizar el análisis del cumplimiento de los requisitos de novedad y nivel inventivo en cada uno de ellos, a la luz de la información recopilada.

Descripción del problema

En los últimos años se ha evidenciado que el mercado de productos naturales (derivados de la biodiversidad) se encuentra en constante crecimiento, especialmente en Estados Unidos de América, Europa y Asia. Paralelamente, se ha consolidado e incrementado la tendencia a proteger mediante derechos de propiedad intelectual (patentes de invención, en particular) una gran cantidad de invenciones obtenidas o desarrolladas utilizando recursos genéticos de origen peruano y/o conocimientos tradicionales asociados de los pueblos indígenas del Perú.

En este contexto se observa que un considerable número de solicitudes de patentes en trámite y patentes concedidas no cumplen con los requisitos de novedad y nivel inventivo o, cumpliendo dichos requisitos de patentabilidad, incorporan (de manera directa o indirecta) recursos genéticos y conocimientos tradicionales a los que se ha accedido de manera ilegal, irregular o cuestionable, por decir lo menos.

Esta situación ha generado un profundo malestar en los países tradicionalmente considerados "proveedores" de recursos (y conocimientos tradicionales) que se ve reflejado de alguna manera en el establecimiento de regímenes proteccionistas y restrictivos de acceso a recursos genéticos y conocimientos tradicionales, los cuales han hallado sustento en el cambio de paradigma de la idea de patrimonio común de la humanidad y libre acceso a la del reconocimiento del concepto de soberanía, acceso regulado a los recursos y protección de los conocimientos tradicionales, todos ellos conceptos introducidos a partir de 1993 por el Convenio sobre la Diversidad Biológica (CDB).

El Perú ha mantenido una posición coherente a lo largo de los años buscando una solución a nivel internacional que permita equilibrar el régimen de propiedad intelectual con los sistemas legales de acceso a los recursos genéticos y protección de conocimientos tradicionales. En ese sentido, ha propuesto, como una primera medida, la incorporación de los requisitos de divulgación del origen y procedencia legal de estos recursos y conocimientos, como parte del proceso de revisión de los artículos 27 y 29 del Acuerdo sobre los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio (ADPIC).

Objetivo

En el presente documento se muestran los avances en la identificación y análisis de las solicitudes de patentes y patentes que se refieren a invenciones obtenidas o desarrolladas a partir del uso del camu camu (*Myrciaria dubia*).

Asimismo, se incluyen algunos comentarios sobre las limitaciones y dificultades a las que se enfrentan o podrían enfrentarse países como el Perú, en la identificación, seguimiento y análisis de solicitudes de patente o patentes que involucren derechos mal concedidos (al no cumplir con los requisitos de patentabilidad) o vulneran los regímenes de acceso y/o protección de conocimientos tradicionales.

Antecedentes y contenido del informe

Tal como se mencionó anteriormente, en una primera etapa, la Comisión orientó sus esfuerzos a la búsqueda de potenciales casos de biopiratería de seis recursos, entre los que se encontraba el camu camu (*Myrciaria dubia*).

A la fecha, se ha realizado el análisis de los potenciales casos de biopiratería del camu camu (*Myrciaria dubia*). La dinámica de trabajo ha sido la siguiente:

- Se recopiló información del recurso.

Para ello, se solicitó el apoyo del Sr. Carlos Cornejo, experto en camu camu (*Myrciaria dubia*), quien identificó, entre otros, los antecedentes, lugar de origen, características, usos tradicionales y otros usos conocidos de dicho recurso.

Si bien la información proporcionada permitió identificar los aspectos generales del camu camu (*Myrciaria dubia*), a la luz de los casos a analizar, ésta resultaba insuficiente, consecuentemente, con la finalidad de complementarla y teniendo en cuenta que dicha información no se encuentra sistematizada, se tuvo que recurrir a referencias personales, bases de datos, bibliotecas de universidades y centros de investigación de Lima y provincias, libros, tesis, trabajos de investigación, revistas que involucraban temas agrarios, comerciales y científicos, entre otros.

Teniendo en cuenta que existe la costumbre común al interior de los pueblos indígenas de transmitir verbalmente sus conocimientos tradicionales de generación en generación, no ha sido fácil ubicar antecedentes documentados. Por ese motivo, ha sido necesario recurrir a algunos estudios que incorporaban una breve recopilación de conocimientos etnobotánicos del recurso para incluirlos en el presente análisis. Cabe precisar que si bien por referencias personales se conoce el uso del recurso en determinadas aplicaciones, en algunos casos no se ha podido hallar un documento con fecha cierta de publicación que respalde dicha afirmación.

Se analizó la novedad y nivel inventivo de las solicitudes y patentes, a la luz de la información recopilada.

El camu camu (*Myrciaria dubia*)

Nombre científico *Myrciaria dubia* (H.B.K.) Mc Vaugh
Myrciaria paraensis Berg (Mc Vaugh 1958, 1963)

Sinónimos: *Myrciaria divaricata* (Bentham) O. Berg
M. spruceana O. Berg
Psidium dubium H.B.K.

Nombres alternativos Camo camo (castellano) (Villachica, 1996)
Caçari, arazá de agua (portugués) (Villachica, 1996)
Camu plus (inglés) (Calzada, 1980)
Rumberry, guavaberry (inglés) (www.drugdigest.org)

El camu camu es una planta nativa de la Amazonía, la cual si bien no cuenta aún con un estudio definitivo respecto a la determinación de su centro de origen, según algunos autores⁶, éste puede ser atribuido a la Amazonía peruana, donde se encuentran las mayores poblaciones naturales de esta especie en el mundo.

Conforme a lo señalado por Villachica⁷, hay dos especies pertenecientes a la familia *Myrtaceae* género *Myrciaria*, que reciben el nombre de "camu camu": una arbórea y una arbustiva. Estas especies presentan distinta forma vegetativa, épocas de cosecha y diferencias en el fruto, siendo la especie más estudiada el camu camu arbustivo (*Myrciaria dubia*), puesto que si bien su fruto es más pequeño, posee el más alto nivel de ácido ascórbico (vitamina C) al compararlo con otras fuentes naturales, como es el caso del limón y la acerola, ya que el nivel de concentración de este nutriente en el recurso materia de análisis llega a ser 60 veces superior al contenido en el jugo del limón y más del doble al contenido en la acerola.

Tabla N° 1: Contenido de ácido ascórbico, proteínas y carbohidratos (mg/100g) en la pulpa de algunas frutas tropicales maduras

Fruta	Ácido ascórbico	Proteína	Carbohidratos
Piña	20	0,4	9,8
Maracuyá (jugo)	22	0,9	15,8
Fresa	42	0,7	8,9
Limón (jugo)	44	0,5	9,7
Guayaba	60	0,5	14,9
Naranja ácida	92	0,6	10,1
Marañón	108	0,8	10,5
Acerola (total)	1.300	0,7	6,9
Camu Camu total	2.780	0,5	5,9

Fuente: Villachica (1996)

Según un documento publicado por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) en 1993⁸, el principal uso potencial atribuible al camu camu es como fuente de vitamina C, puesto que puede alcanzar 2.99g/100g en la fruta fresca (Tabla N°2)

Tabla N° 2: Análisis químico del fruto de camu camu (g/100g de pulpa) (Roca 1965).

Componentes	(g)	Minerales	(mg)	Vitaminas	(mg)
Calorias	17,0	Calcio	27,0	Caroteno	Porcentaje mínimo
Humedad	94,4	Fósforo	17,0	Tiamina (Vit.B1)	0,01
Proteínas	0,5	Hierro	0,5	Riboflavina (Vit.B2)	0,04
Aceite	-			Niacina (Vit.B5)	0,62
Carbohidratos	4,7			Ácido ascórbico reducido	2.880,00
Fibra	0,6			Ácido ascórbico total	2.994,00
Ceniza	0,2				

Fuente: Chávez Flores (1993)

El Natural Food Hub (2000)⁹ señala que la vitamina C es un importante antioxidante que ayuda, entre otros, a prevenir el cáncer, enfermedades del corazón y estrés; asimismo, es un importante energético y es fundamental para la elaboración de colágeno, proteína que ayuda a formar y mantener saludables el cartílago, la piel y el aparato circulatorio. Por otro lado, contribuye al mantenimiento de un sistema inmunológico saludable y facilita la absorción de nutrientes (incluyendo el hierro) en el sistema digestivo.

En 1969, Alvarado¹⁰ identificó diferentes usos del jugo concentrado y señaló que no sólo era un excelente saborizante para helados, sino que podía ser diluido para hacer jugos o mezclado con otras frutas para hacer ponche. Agregó que en Iquitos (Perú) el uso más común era como jugo fresco y que también había sido usado en la elaboración de mermelada, gelatina, vinos, licores y en rellenos de pie. Finalmente, consideró que el jugo (concentrado o preparado para un consumo directo) y las tabletas, elaboradas a base de pulpa o cáscara, podrían constituirse en productos exportables.

En los últimos años se han venido desarrollando varios proyectos para industrializar el camu camu y comercializarlo tanto a nivel nacional como internacional, ya que, debido a las diferentes propiedades atribuidas gracias al alto contenido de ácido ascórbico (vitamina C) y el auge de la medicina naturista, nutraceuticos y productos naturales en general, el mercado para este producto se encuentra en constante expansión.

Análisis de los potenciales casos de biopiratería del camu camu

El cuadro que se adjunta a continuación recopila básicamente los avances en la verificación del cumplimiento de los requisitos de novedad y nivel inventivo en las solicitudes de patentes y patentes que involucran un uso directo o indirecto del recurso materia de análisis.¹¹

La estructura del cuadro permite identificar: a) el documento analizado, b) los aspectos más saltantes que se buscan proteger, c) los antecedentes más cercanos, d) el análisis comparativo entre lo reivindicado y los antecedentes recopilados y, e) las conclusiones preliminares con relación al cumplimiento de los requisitos de novedad o nivel inventivo en cada caso.

Cabe recalcar que se trata de conclusiones preliminares planteadas como producto de un trabajo inicial de análisis técnico. Asimismo, se debe tener en cuenta que al ser un informe preliminar, no se descarta la posibilidad de encontrar nuevas referencias que permitan un mayor sustento en el análisis.

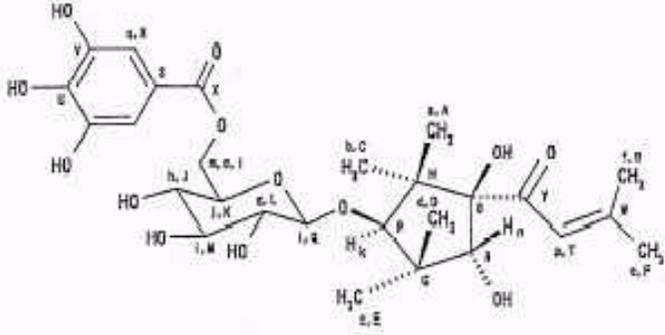
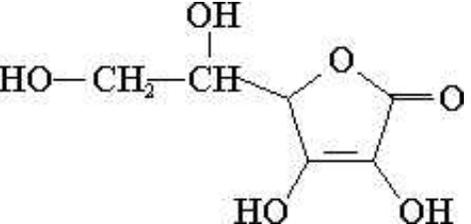
Principales dificultades en el análisis de los potenciales casos de biopiratería:

Durante el trabajo realizado por la Comisión se han podido identificar los siguientes inconvenientes:

- Si bien en la mayoría de los casos la base de datos de la oficina japonesa de patentes proporciona una traducción literal al inglés de las solicitudes y/o patentes, ésta muchas veces no es exacta ni coherente, lo que ocasiona confusión y en algunos casos imposibilita el análisis;
- En determinados casos, la base de datos mencionada anteriormente sólo permite el acceso al documento original publicado en japonés (no otorgando la posibilidad de acceder a la traducción al inglés de las reivindicaciones) lo cual impide su análisis;
- Los problemas para analizar las solicitudes o patentes japonesas hacen necesaria la colaboración de un traductor especializado. Esto ocasiona un gasto económico adicional y extiende considerablemente el tiempo empleado en el análisis;
- Muchas veces la descripción de lo que se intenta proteger no es suficientemente clara;
- Existen dificultades para recopilar antecedentes del recurso, ya que la información no se encuentra sistematizada. En ocasiones, no fue posible encontrar documentos que sustenten fehacientemente ciertas informaciones, dado que existe una costumbre común en las comunidades de transmitir verbalmente de generación en generación sus conocimientos tradicionales;
- La relación recurso biológico -recurso genético genera problemas de control e identificación de los casos en los que existe un acceso ilegal a los recursos genéticos. Ello se ha visto agravado por el hecho de que, en los últimos años, se han venido exportando muchos recursos de origen peruano como materia prima para su consumo directo o procesamiento industrial, buscando un beneficio económico inmediato.

Finalmente, cabe señalar que para el Perú, como centro de origen de recursos (y conocimientos tradicionales), no le es sencillo establecer un sistema permanente de identificación de todas las solicitudes y/o patentes que involucren sus recursos (o conocimientos tradicionales asociados). Por este motivo, la Comisión Nacional contra la biopiratería está haciendo un esfuerzo por demostrar técnicamente que, a la fecha, se están concediendo patentes que no deberían ser concedidas (al no cumplir los requisitos de novedad y nivel inventivo) como una forma de sustentar con un ejemplo concreto la revisión al Acuerdo sobre los ADPIC y la necesidad de mejorar los sistemas de búsquedas de antecedentes actualmente empleados por las oficinas de propiedad intelectual alrededor del mundo, particularmente cuando tienen por objeto invenciones derivadas de la biodiversidad.

**ANÁLISIS DE LOS POTENCIALES CASOS DE BIOPIRATERÍA DEL CAMU CAMU (*Myrciaria dubia*)
BASE DE DATOS DE LA OFICINA EUROPEA DE PATENTES**

DOCUMENTO	REIVINDICACIÓN	ANÁLISIS DE NOVEDAD	ANÁLISIS DE NIVEL INVENTIVO	OBSERVACIONES
<p>COMPOUND, PROCESS FOR PRODUCING THE SAME AND USE THEREOF</p> <p>Publicación de Solicitud de Patente N° WO2004074304</p> <p>Fecha de presentación de la solicitud: 24.12.2003 (presentada como solicitud WO2003JP16544)</p> <p>Ver documento IP/C/W/441: referencia s/n (camu camu)</p>	<p>Según el resumen, se protege un componente (representado en la fórmula N° 1) que proviene de un material natural (camu camu <i>Myrciaria dubia</i>) y se caracteriza por tener una potente actividad antioxidante y un efecto blanqueador estable.</p> <p>Asimismo, se protege un agente antioxidante, una preparación para la piel de uso externo, un cosmético y un alimento, caracterizados por contener el compuesto representado por la fórmula N° 1.</p> <p>FÓRMULA N°1</p> 	<p>NO HAY EVIDENCIAS DE FALTA DE NOVEDAD</p> <p>Hasta el momento no se han encontrado antecedentes que hagan referencia a compuestos (distintos al ácido ascórbico) extraídos del camu camu que hayan sido identificados por su estructura química, ya que, si bien conforme a la publicación de Villachica (1996) además del ácido ascórbico se han identificado otros compuestos que han sido básicamente definidos como PIGMENTOS (que le dan el color rojo morado a la cascara y el color rosado a la pulpa final procesada), no se ha encontrado un documento que represente la estructura química de los mismos.</p> <p>El compuesto claramente identificado en el camu camu es el ácido ascórbico (Vitamina C) cuya estructura, conforme se muestra a continuación, no se asemeja a la del compuesto descrito en la fórmula N°1</p> 	<p>NO HAY EVIDENCIAS DE FALTA DE NIVEL INVENTIVO</p> <p>A falta de antecedentes, no se puede argumentar respecto al nivel inventivo.</p>	<p>La base de datos sólo permite el acceso al resumen traducido al inglés (no permite el acceso a las reivindicaciones traducidas al inglés y el documento completo se encuentra publicado en japonés), lo que impide su análisis e interpretación.</p>

BASE DE DATOS DE LA OFICINA JAPONESA DE PATENTES

Previamente al análisis comparativo entre lo reivindicado en los casos citados a continuación y los antecedentes recopilados a la fecha, se debe tener en cuenta lo siguiente:

- Si bien la mayoría de las reivindicaciones hacen referencia al recurso como "cam cam" o "duck duck", luego de revisar el resumen y/o la memoria descriptiva, se comprobó que todas ellas aludían al camu camu identificándolo por su nombre científico (*Myrciaria dubia*).
- Si bien en algunas solicitudes y/o patentes se hace referencia a un extracto del fruto del camu camu usando solventes, el extracto obtenido ha sido descrito por su actividad biológica sin hacer referencia a los compuestos identificados en el mismo. Por lo expuesto, para efectos del presente análisis, se ha asumido que el compuesto extraído corresponde al ácido ascórbico (Vitamina C), ya que, conforme a la información recopilada, es el compuesto más característico e importante en el fruto.
- Cabe señalar que dentro del grupo de solicitudes y patentes que hacen referencia a extractos de camu camu, sólo una reivindica un extracto de las semillas, ya que en todos los demás se menciona (en las reivindicaciones, resumen o memoria descriptiva) que dicho extracto es obtenido del fruto del camu camu.
- Si bien en los antecedentes recopilados se han identificado documentos que hacen referencia a la elaboración de licores a base del fruto del camu camu, a la fecha, no se ha podido identificar claramente el proceso de elaboración de los mencionados licores, por lo que no podría afirmarse ni descartarse la posibilidad de que se trate de un extracto hidroalcohólico.

I. COMPOSICIONES COSMÉTICAS A PARTIR DE UN EXTRACTO

DOCUMENTO	REIVINDICACIÓN	ANÁLISIS DE NOVEDAD	ANÁLISIS DE NIVEL INVENTIVO	OBSERVACIONES
MELANOGENESIS SUPPRESSING AGENT Patente N° 3431383 Fecha de presentación de la solicitud: 14.2.1996 Ver documento IP/C/W/441: referencia 1 (camu camu)	Número de reivindicaciones: 1 La reivindicación hace referencia a un inhibidor de melanina que tiene como principio activo un <u>extracto</u> de camu camu obtenido por proceso de extracción con agua, solventes hidrofílicos orgánicos, o una mezcla de ambos.	NO HAY EVIDENCIAS DE FALTA DE NOVEDAD Los antecedentes más cercanos identificados a la fecha son: – Las publicaciones de Leibovitz et al. (1980), Darr et al. (1992) y Farriol et al. (1994), que describen el uso de la vitamina C en cosmética. – Las publicaciones de Alvarado (1969) ¹² y Calzada (1980), que mencionan el uso del fruto en la elaboración de pulpa, néctar y licor. – La publicación recopilatoria de usos tradicionales del IIAP (2001), en la que se menciona un licor elaborado a base del fruto del camu camu. No podría argumentarse en contra de la novedad de la reivindicación 1, puesto que: – Si bien en los antecedentes se menciona un licor elaborado a base de la fruta, no se describe si se trata de un extracto o no. – En los antecedentes no se describe directamente la aplicación de la fruta	SÍ HAY EVIDENCIAS DE FALTA DE NIVEL INVENTIVO Teniendo en cuenta que el ácido ascórbico, al ser un antioxidante y un compuesto que evita la aparición de manchas propias del envejecimiento, presenta la actividad biológica descrita en la reivindicación, resulta evidente	

DOCUMENTO	REIVINDICACIÓN	ANÁLISIS DE NOVEDAD	ANÁLISIS DE NIVEL INVENTIVO	OBSERVACIONES
		en cosmética.	que la fruta que contenga ácido ascórbico en alto porcentaje y el extracto que se obtenga de la misma conservarán la misma actividad.	
ACTIVATED OXYGEN SCAVENGER AND SKIN BEAUTIFYING COSMETIC COMPOSITION Publicación N° 11 -246336 Fecha de presentación de la solicitud: 27.2.1998 Ver documento IP/C/W/441: -referencia 2 (camu camu)	Número de reivindicaciones: 2 La reivindicación 1 hace referencia a un agente que elimina el oxígeno activo y está caracterizado por contener una o más clases de <u>extractos</u> de plantas, entre las que se encuentra el camu camu	NO HAY EVIDENCIAS DE FALTA DE NOVEDAD Los antecedentes más cercanos identificados a la fecha son: <ul style="list-style-type: none"> - Las publicaciones de Leibovitz et al. (1980), Darr et al. (1992), Farriol et al. (1994), Colven et al. (1996) y Darr et al. (1996), que describen el uso de la vitamina C en cosmética. - Las publicaciones de Alvarado (1969)¹³ y Calzada (1980), que mencionan el uso del fruto en la elaboración de pulpa, néctar y licor. - La publicación recopilatoria de usos tradicionales del IIAP (2001), en la que se menciona un licor elaborado a base del fruto del camu camu. - La base de datos del Dr. Duke, que hace referencia a la efectividad del camu camu como antioxidante debido a su alto porcentaje de ácido ascórbico (vitamina C). - No podría argumentarse en contra de la novedad de la reivindicación 1, puesto que: - Si bien en los antecedentes se menciona un licor elaborado a base de la fruta, no se describe si se trata de un extracto o no. - En los antecedentes no se describe directamente la aplicación de la fruta en cosmética. 	SÍ HAY EVIDENCIAS DE FALTA DE NIVEL INVENTIVO Teniendo en cuenta que el ácido ascórbico, al ser un antioxidante y un compuesto que evita la aparición de manchas propias del envejecimiento, presenta la actividad biológica descrita en la reivindicación, resulta evidente que la fruta que contenga ácido ascórbico en alto porcentaje y el extracto que se obtenga de la misma conservarán la misma actividad.	En la base de datos del Dr. Duke (Dr. Duke's Phytochemical and Ethnobotanical Databases), se describe la composición química del camu camu y, dependiendo de cada componente hallado, se asigna una posible actividad biológica. Al revisar esta base, se observan dos vínculos, uno a una publicación de 1995 (JCB= J Cell Biochem vol. 22=1995) y otro a una publicación de 1998 (AllHerb1998), por lo que no se ha podido determinar la fecha exacta de la referencia.
COSMETIC COMPRISING EXTRACT OF CAMU CAMU Publicación N° 2000-327549 Fecha de presentación de la solicitud: 17.5.1999 Ver documento IP/C/W/441: referencia 4	Número de reivindicaciones: 5 La reivindicación 1 hace referencia a una base de maquillaje caracterizada por contener un <u>extracto</u> de frutas del camu camu. Cabe señalar que si bien se hace referencia a un "maquillaje" y un "extracto", teniendo en	NO HAY EVIDENCIAS DE FALTA DE NOVEDAD Los antecedentes más cercanos identificados a la fecha son: <ul style="list-style-type: none"> - Las publicaciones de Leibovitz et al. (1980), Darr et al. (1992), Farriol et al. (1994), Colven et al. (1996) y Darr et al. (1996), que describen el uso de la vitamina C en cosmética. - Las publicaciones de Alvarado (1969)¹⁴ y Calzada (1980), que mencionan el uso del fruto en la elaboración de pulpa, néctar y licor. - La publicación recopilatoria de usos tradicionales del IIAP (2001), en la que se menciona un licor elaborado a base del fruto del camu camu. 	SÍ HAY EVIDENCIAS DE FALTA DE NIVEL INVENTIVO Teniendo en cuenta que la reivindicación 1 hace referencia a una composición cosmética que contiene un extracto de camu camu y, de acuerdo a lo señalado en las publicaciones citadas como antecedentes, a la fecha de presentación de la solicitud, las composiciones que contenían vitamina C ya eran usadas para	En la base de datos del Dr. Duke (Dr. Duke's Phytochemical and Ethnobotanical Databases), se describe la composición química del camu camu y, dependiendo de cada componente hallado, se asigna una posible actividad biológica. Al revisar esta base, se

DOCUMENTO	REIVINDICACIÓN	ANÁLISIS DE NOVEDAD	ANÁLISIS DE NIVEL INVENTIVO	OBSERVACIONES
(camu camu)	<p>cuenta lo mencionado en la memoria descriptiva, por maquillaje se entiende una composición cosmética y por "extracto", tanto un líquido exprimido del camu camu como extractos obtenidos usando solventes.</p>	<p>– Cabe señalar que, conforme a la publicación del IIAP del 2001, en el año 1998, se han elaborado, entre otros productos, una máscara capilar y bálsamo para mejoramiento del cabello conteniendo camu camu, sin embargo, teniendo en cuenta que se requiere más detalle al respecto, dicha referencia no ha sido considerada aún en el análisis.</p> <p>– La base de datos del Dr. Duke, que hace referencia a la efectividad del camu camu como antioxidante debido a su alto porcentaje de ácido ascórbico (vitamina C).</p> <p>La reivindicación 1 sería novedosa, puesto que, al revisar los antecedentes recopilados, se ha verificado que en éstos no se describe la aplicación de la fruta en cosmética.</p>	<p>aplicaciones sobre piel. En consecuencia, podría considerarse obvio el sustituir la vitamina C por un compuesto rico en ella, como es el caso de un producto obtenido del fruto del camu camu.</p>	<p>observan dos vínculos, uno a una publicación de 1995 (JCB= J Cell Biochem vol. 22=1995) y otro a una publicación de 1998 (AllHerb1998), por lo que no se ha podido determinar la fecha exacta de la referencia.</p>

II. COMPOSICIONES COSMÉTICAS RESULTANTES DE LA COMBINACIÓN DE DOS COMPONENTES

DOCUMENTO	REIVINDICACIÓN	ANÁLISIS DE NOVEDAD	ANÁLISIS DE NIVEL INVENTIVO	OBSERVACIONES
SKIN PREPARATION FOR EXTERNAL USE Publicación N° 2000-327550 Fecha de presentación de la solicitud: 19.5.1999 Ver documento IP/C/W/441: referencia 5 (camu camu)	Número de reivindicaciones: 6 La reivindicación 1 hace referencia a preparaciones (de uso externo) para la piel, las cuales están caracterizadas por contener: a) un <u>extracto</u> de camu camu y b) un eliminador de oxígeno activo.	NO HAY EVIDENCIAS DE FALTA DE NOVEDAD Los antecedentes más cercanos identificados a la fecha son: – Las publicaciones de Leibovitz et al. (1980), Darr et al. (1992), Farriol et al. (1994), Colven et al. (1996) y Darr et al. (1996), que describen el uso de la vitamina C en cosmética solo o combinado con un segundo agente, tal como el compuesto antioxidante denominado vitamina E – Las publicaciones de Alvarado (1969) ¹⁵ y Calzada (1980), que mencionan el uso del fruto en la elaboración de pulpa, néctar y licor. – La publicación recopilatoria de usos tradicionales del IIAP (2001), en la que se menciona un licor elaborado a base del fruto del camu camu. – La base de datos del Dr. Duke, que hace referencia a la efectividad del camu camu como antioxidante debido a su alto porcentaje de ácido ascórbico (vitamina C). No podría argumentarse en contra de la novedad de la reivindicación 1, puesto que: – Si bien en los antecedentes se menciona un licor elaborado a base de la fruta, no se describe si se trata de un extracto o no. – En los antecedentes, no se describe directamente la aplicación en cosmética de la fruta.	SÍ HAY EVIDENCIAS DE FALTA DE NIVEL INVENTIVO Teniendo en cuenta que el ácido ascórbico, al ser un antioxidante, presenta la actividad biológica contra el envejecimiento, resulta evidente que la fruta que contenga ácido ascórbico en alto porcentaje y el extracto que se obtenga de la misma conservarán la misma actividad. Si bien puede considerarse que la sinergia sería un aspecto inesperado que otorgaría nivel inventivo, sin embargo, las referencias a combinaciones de ácido ascórbico y vitamina E (que también es un antioxidante) permiten afirmar que resultaría obvio que una combinación de dos antioxidantes mantenga este mismo efecto. Por lo expuesto, lo reivindicado no cumpliría con el requisito de nivel inventivo.	En la base de datos del Dr. Duke (Dr. Duke's Phytochemical and Ethnobotanical Databases), se describe la composición química del camu camu y, dependiendo de cada componente hallado, se asigna una posible actividad biológica. Al revisar esta base, se observan dos vínculos, uno a una publicación de 1995 (JCB= J Cell Biochem vol. 22=1995) y otro a una publicación de 1998 (AllHerb1998), por lo que no se ha podido determinar la fecha exacta de la referencia.
SKIN PREPARATION FOR EXTERNAL USE Publicación N° 2000-327552 Fecha de presentación de la solicitud: 19.5.1999 Ver documento IP/C/W/441: referencia 6	Número de reivindicaciones: 6 La reivindicación 1 hace referencia a preparaciones (de uso externo) para la piel, caracterizadas por contener: a) un <u>extracto</u> de camu camu y b) un	NO HAY EVIDENCIAS DE FALTA DE NOVEDAD Los antecedentes más cercanos identificados a la fecha son: – Las publicaciones de Leibovitz et al. (1980), Darr et al. (1992), Farriol et al. (1994), Colven et al. (1996) y Darr et al. (1996), que describen el uso de la vitamina C en cosmética. – Las publicaciones de Alvarado (1969) ¹⁶ y Calzada (1980), que mencionan el uso del fruto en la elaboración de pulpa, néctar y licor. – La publicación recopilatoria de usos tradicionales del IIAP (2001), en	SÍ HAY EVIDENCIAS DE FALTA DE NIVEL INVENTIVO Teniendo en cuenta que el ácido ascórbico, al ser un antioxidante, presenta la actividad biológica contra el envejecimiento, resulta evidente que la fruta que contenga ácido ascórbico en alto porcentaje y el extracto que se obtenga de la misma conservarán la	En la base de datos del Dr. Duke (Dr. Duke's Phytochemical and Ethnobotanical Databases), se describe la composición química del camu camu y, dependiendo de cada componente hallado, se asigna una posible actividad

DOCUMENTO	REIVINDICACIÓN	ANÁLISIS DE NOVEDAD	ANÁLISIS DE NIVEL INVENTIVO	OBSERVACIONES
(camu camu)	humectante.	<p>la que se menciona un licor elaborado a base del fruto del camu camu.</p> <ul style="list-style-type: none"> – La base de datos del Dr. Duke, que hace referencia a la efectividad del camu camu como antioxidante debido a su alto porcentaje de ácido ascórbico (vitamina C). 	misma actividad.	biológica
		<ul style="list-style-type: none"> – La patente US 5,820,884, publicada el 13 de octubre de 1998, para un gel para el cuerpo, que describe una composición para uso en cosmética que comprende, entre sus componentes, un agente que humecta la piel tal como un extracto de miel, y un agente antioxidante, tal como el ácido ascórbico, entre las opciones descritas <p>No podría argumentarse en contra de la novedad de la reivindicación 1, puesto que:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Si bien en los antecedentes se menciona un licor elaborado a base de la fruta, no se describe si se trata de un extracto o no. – En los antecedentes, no se describe directamente la aplicación de la fruta en cosmética. 	<p>Por otro lado, si bien puede considerarse que la sinergia sería un aspecto inesperado que otorgaría nivel inventivo, sin embargo, la patente US 5,820,884, publicada el 13 de octubre de 1998 para un gel para el cuerpo, describe una composición para uso en cosmética que comprende, entre sus componentes, un agente que humecta la piel, tal como un extracto de miel, y un agente antioxidante, tal como el ácido ascórbico, entre las opciones descritas, por lo que podría considerarse obvio el sustituir el ácido ascórbico por un extracto de camu camu, que será rico en este compuesto.</p>	<p>Al revisar esta base, se observan dos vínculos, uno a una publicación de 1995 (JCB= J Cell Biochem vol. 22=1995) y otro a una publicación de 1998 (AllHerb1998), por lo que no se ha podido determinar la fecha exacta de la referencia.</p>
<p>SKIN PREPARATION FOR EXTERNAL USE</p> <p>Publicación N° 2000-327525</p> <p>Fecha de presentación de la solicitud: 19.5.1999</p> <p>Ver documento IP/C/W/441: referencia 3 (camu camu)</p>	<p>Número de reivindicaciones: 6</p> <p>La reivindicación 1 hace referencia a preparaciones (de uso externo) para la piel, caracterizadas por contener: a) un <u>extracto</u> de camu camu y b) un activador celular.</p>	<p>NO HAY EVIDENCIAS DE FALTA DE NOVEDAD</p> <p>Los antecedentes más cercanos identificados a la fecha son:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Las publicaciones de Leibovitz et al. (1980), Darr et al. (1992), Farriol et al. (1994), Colven et al. (1996) y Darr et al. (1996), que describen el uso de la vitamina C en cosmética. – Las publicaciones de Alvarado (1969)¹⁷ y Calzada (1980), que mencionan el uso del fruto en la elaboración de pulpa, néctar y licor. – La publicación recopilatoria de usos tradicionales del IIAP (2001), en la que se menciona un licor elaborado a base del fruto del camu camu. – La base de datos del Dr. Duke, que hace referencia a la efectividad del camu camu como antioxidante debido a su alto porcentaje de ácido ascórbico (vitamina C). <p>No podría argumentarse en contra de la novedad de la reivindicación 1, puesto que:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Si bien en los antecedentes se menciona un licor elaborado a base de la fruta, no se describe si se trata de un extracto o no. 	<p>NO HAY EVIDENCIAS DE FALTA DE NIVEL INVENTIVO</p> <p>A falta de antecedentes, no podría objetarse el nivel inventivo de la reivindicación 1 que busca proteger una composición formada por la combinación de estos agentes.</p>	<p>En la base de datos del Dr. Duke (Dr. Duke's Phytochemical and Ethnobotanical Databases), se describe la composición química del camu camu y, dependiendo de cada componente hallado, se asigna una posible actividad biológica.</p> <p>Al revisar esta base, se observan dos vínculos, uno a una publicación de 1995 (JCB= J Cell Biochem vol. 22=1995) y otro a una publicación de 1998 (AllHerb1998), por lo que no se ha podido determinar la fecha exacta de la referencia.</p>

WIPO/GRTKF/IC/9/10
Anexo, página 13

DOCUMENTO	REIVINDICACIÓN	ANÁLISIS DE NOVEDAD	ANÁLISIS DE NIVEL INVENTIVO	OBSERVACIONES
		<ul style="list-style-type: none"><li data-bbox="719 233 1444 284">– En los antecedentes, no se describe directamente la aplicación de la fruta en cosmética.<li data-bbox="719 293 1444 320">– En los antecedentes, no se hace referencia a combinaciones similares. Por lo tanto, a falta de antecedentes, la reivindicación 1 que busca proteger una composición formada por la combinación de estos agentes sería novedosa.		

DOCUMENTO	REIVINDICACIÓN	ANÁLISIS DE NOVEDAD	ANÁLISIS DE NIVEL INVENTIVO	OBSERVACIONES
<p>SKIN PREPARATION FOR EXTERNAL USE</p> <p>Publicación N° 2000-327553</p> <p>Fecha de presentación de la solicitud: 19.5.1999</p> <p>Ver documento IP/C/W/441: referencia 7 (camu camu)</p>	<p>Número de reivindicaciones: 5</p> <p>La reivindicación 1 hace referencia a preparaciones (de uso externo) para la piel, caracterizadas por contener: a) alcohol polihídrico, b) <u>extracto</u> de camu camu y c) ácido ascórbico y/o su derivado, más extracto de placenta.</p>	<p>NO HAY EVIDENCIAS DE FALTA DE NOVEDAD</p> <p>Los antecedentes más cercanos identificados a la fecha son:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Las publicaciones de Leibovitz et al. (1980), Darr et al. (1992), Farriol et al. (1994), Colven et al. (1996) y Darr et al. (1996), que describen el uso de la vitamina C en cosmética. - Las publicaciones de Alvarado (1969)¹⁸ y Calzada (1980), que mencionan el uso del fruto en la elaboración de pulpa, néctar y licor. - La publicación recopilatoria de usos tradicionales del IIAP (2001), en la que se menciona un licor elaborado a base del fruto del camu camu. - La base de datos del Dr. Duke, que hace referencia a la efectividad del camu camu como antioxidante debido a su alto porcentaje de ácido ascórbico (vitamina C). <p>No podría argumentarse en contra de la novedad de la reivindicación 1, puesto que:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Si bien en los antecedentes se menciona un licor elaborado a base de la fruta, no se describe si se trata de un extracto o no. - En los antecedentes, no se describe directamente la aplicación de la fruta en cosmética. - En los antecedentes, no se hace referencia a combinaciones similares. <p>Por lo tanto, a falta de antecedentes, la reivindicación 1 que busca proteger una composición formada por la combinación de estos agentes sería novedosa.</p>	<p>NO HAY EVIDENCIAS DE FALTA DE NIVEL INVENTIVO</p> <p>A falta de antecedentes, no podría objetarse el nivel inventivo de la reivindicación 1 que busca proteger una composición formada por la combinación de estos agentes.</p>	<p>En la base de datos del Dr. Duke (Dr. Duke's Phytochemical and Ethnobotanical Databases), se describe la composición química del camu camu y, dependiendo de cada componente hallado, se asigna una posible actividad biológica.</p> <p>Al revisar esta base, se observan dos vínculos, uno a una publicación de 1995 (JCB= J Cell Biochem vol. 22=1995) y otro a una publicación de 1998 (AllHerb1998), por lo que no se ha podido determinar la fecha exacta de la referencia.</p>
<p>SKIN LOTION</p> <p>Publicación N° 2001-031558</p> <p>Fecha de presentación de la solicitud: 20.1.2000</p> <p>Reivindica prioridad: - Número: 11138581</p> <p>Fecha: 19.5.1999</p> <p>Ver documento IP/C/W/441: referencia 8 (camu camu)</p>	<p>Número de reivindicaciones: 6</p> <p>La reivindicación 1 hace referencia a preparaciones (de uso externo) para la piel, caracterizadas por contener: a) un <u>extracto</u> de camu camu y b) un agente blanqueador.</p>	<p>NO HAY EVIDENCIAS DE FALTA DE NOVEDAD</p> <p>Los antecedentes más cercanos identificados a la fecha son:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Las publicaciones de Leibovitz et al. (1980), Darr et al. (1992), Farriol et al. (1994), Colven et al. (1996) y Darr et al. (1996), que describen el uso de la vitamina C en cosmética. - Las publicaciones de Alvarado (1969)¹⁹ y Calzada (1980), que mencionan el uso del fruto en la elaboración de pulpa, néctar y licor. - La publicación recopilatoria de usos tradicionales del IIAP (2001), en la que se menciona un licor elaborado a base del fruto del camu camu. - La base de datos del Dr. Duke, que hace referencia a la efectividad del camu camu como antioxidante debido a su alto porcentaje de ácido ascórbico (vitamina C). 	<p>NO HAY EVIDENCIAS DE FALTA DE NIVEL INVENTIVO</p> <p>Teniendo en cuenta que el ácido ascórbico, al ser un compuesto antioxidante, evita la aparición de manchas propias del envejecimiento, resulta evidente que la fruta que contenga ácido ascórbico en alto</p>	<p>En la base de datos del Dr. Duke (Dr. Duke's Phytochemical and Ethnobotanical Databases), se describe la composición química del camu camu y, dependiendo de cada componente hallado, se asigna una posible actividad biológica.</p> <p>Al revisar esta base, se observan dos vínculos, uno a una publicación de 1995 (JCB= J Cell Biochem</p>

DOCUMENTO	REIVINDICACIÓN	ANÁLISIS DE NOVEDAD	ANÁLISIS DE NIVEL INVENTIVO	OBSERVACIONES
		<p>No podría argumentarse en contra de la novedad de la reivindicación 1, puesto que:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Si bien en los antecedentes se menciona un licor elaborado a base de la fruta, no se describe si se trata de un extracto o no. - En los antecedentes, no se describe directamente la aplicación de la fruta en cosmética. 	<p>porcentaje y el extracto que se obtenga de la misma conservarán la misma actividad.</p> <p>Sin perjuicio de lo expuesto, debe considerarse que en casos de composiciones la sinergia sería un aspecto inesperado que otorgaría nivel inventivo. Como no se cuenta con información respecto a alguna combinación de estos agentes, no podría objetarse el nivel inventivo.</p>	<p>vol. 22=1995) y otro a una publicación de 1998 (AllHerb1998), por lo que no se ha podido determinar la fecha exacta de la referencia.</p>
		<ul style="list-style-type: none"> - En los antecedentes, no se hace referencia a combinaciones similares. <p>Por lo tanto, a falta de antecedentes, la reivindicación 1 que busca proteger una composición formada por la combinación de estos agentes sería novedosa.</p>		
<p>PREPARATION FOR EXTERNAL USE FOR SKIN</p> <p>Publicación N° 2001-031580</p> <p>Fecha de presentación de la solicitud: 19.1.2000</p> <p>Reivindica prioridad: - Número: 11138920 - Fecha: 19.5.1999</p> <p>Ver documento IP/C/W/441: referencia 9 (camu camu)</p>	<p>Número de reivindicaciones: 6</p> <p>La reivindicación 1 hace referencia a preparaciones (de uso externo) para la piel, caracterizadas por contener a) un <u>extracto</u> de camu camu y b) un agente antiinflamatorio.</p>	<p>NO HAY EVIDENCIAS DE FALTA DE NOVEDAD</p> <p>Los antecedentes más cercanos identificados a la fecha son:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Los conocimientos tradicionales recopilados por el IIAP (documento publicado en el 2001 que es producto de un estudio iniciado en 1999), respecto a vaporizaciones o la aplicación de la corteza del camu camu. Se señala un uso de la fruta en medicina, pero no se hace una descripción al respecto. - La base de datos del Dr. Duke, que hace referencia a la efectividad del camu camu para tratar casos de reumatismo y dolores musculares, así como en la osteoartritis y para calmar el dolor. No se especifica la parte de la planta con esta actividad, sin embargo, se asocia, por ejemplo, el efecto en la osteoartritis con su contenido de ácido ascórbico. <p>No podría argumentarse en contra de la novedad de la reivindicación 1, puesto que:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Existe diferencia en la forma de empleo del recurso, ya que la solicitud se refiere a un extracto que se aplica a la piel mezclado con otro agente. - El extracto reivindicado proviene de la fruta de camu camu, mientras que el uso tradicional al que se hace referencia en los antecedentes señala que esta proviene del uso de la corteza. <p>Por lo tanto, lo reivindicado sería novedoso al no haberse encontrado un antecedente que describa esta combinación.</p>	<p>SÍ HAY EVIDENCIAS DE FALTA DE NIVEL INVENTIVO</p> <p>Conforme a los antecedentes señalados, el uso del camu camu como antiinflamatorio no tiene novedad, por lo que si bien la reivindicación 1 define una combinación de: a) un extracto de camu camu y b) un agente antiinflamatorio, esto no puede considerarse como inventivo, porque el uso como antiinflamatorio es conocido y sería obvio que, al combinar dos compuestos con actividad antiinflamatoria, se mantenga este efecto.</p> <p>Por otro lado, si el fruto presenta esta actividad, un extracto debería conservarla, lo que es consecuencia de su alto contenido en vitamina C (ácido ascórbico).</p>	<p>En la base de datos del Dr. Duke (Dr. Duke's Phytochemical and Ethnobotanical Databases), se describe la composición química del camu camu y, dependiendo de cada componente hallado, se asigna una posible actividad biológica.</p> <p>Al revisar esta base, se observan dos vínculos, uno a una publicación de 1995 (JCB= J Cell Biochem vol. 22=1995) y otro a una publicación de 1998 (AllHerb1998), por lo que no se ha podido determinar la fecha exacta de la referencia.</p>

DOCUMENTO	REIVINDICACIÓN	ANÁLISIS DE NOVEDAD	ANÁLISIS DE NIVEL INVENTIVO	OBSERVACIONES
BLEACHING AGENT, ANTIOXIDANT, COLLAGENASE INHIBITOR, HYALURONIDASE INHIBITOR, AGE RESISTER, SKIN LOTION, COSMETIC AND FOOD Publicación N° 2004-189698 Fecha de presentación de la solicitud: 13.12.2002 Ver documento IP/C/W/441: referencia 10 (camu camu)	Número de reivindicaciones: 10 La reivindicación 1 hace referencia a un agente blanqueador que contiene <u>extracto de</u> <u>semilla</u> de camu camu como principio activo.	NO HAY EVIDENCIAS DE FALTA DE NOVEDAD Se ha considerado como antecedentes más cercanos los conocimientos tradicionales recopilados por el IIAP (documento publicado en el 2001 que es producto de un estudio iniciado en 1999), de acuerdo al cual son conocidas las propiedades del fruto, corteza, hojas y raíces, pero no se menciona a las semillas. A la fecha de presentación de la solicitud, las propiedades de la semilla de camu camu eran poco conocidas en el Perú, y no se conocían las aplicaciones específicas sobre los temas reivindicados. El uso de la semilla de camu camu para los productos materia de la presente solicitud no era práctica tradicional. A falta de antecedentes, no podría objetarse la novedad de la reivindicación 1, que busca proteger un agente blanqueador que contiene extractos de semilla de camu camu	NO HAY EVIDENCIAS DE FALTA DE NIVEL INVENTIVO A falta de antecedentes, no podría objetarse el nivel inventivo de la reivindicación 1, que busca proteger un agente blanqueador que contiene extractos de semilla de camu camu.	

III. REFERENCIAS A ALIMENTOS

DOCUMENTO	REIVINDICACIÓN	NOVEDAD	NIVEL INVENTIVO	OBSERVACIONES
<p>DESSERT CONTAINING JUICE OF MYRCIARIA DUBIA</p> <p>Publicación N° 09-140341</p> <p>Fecha de presentación de la solicitud: 24.11.1995</p> <p>Ver documento IP/C/W/441: referencia 11 (camu camu)</p>	<p>Número de reivindicaciones: 1</p> <p>La reivindicación 1 hace referencia a postres caracterizados por contener jugo del fruto de camu camu</p>	<p>SÍ HAY EVIDENCIAS DE FALTA DE NOVEDAD</p> <p>Los antecedentes más cercanos identificados a la fecha son:</p> <ul style="list-style-type: none"> – La publicación de Alvarado (1969)²⁰, en la que se menciona que el uso del jugo como saborizante para helados, bebida (diluido o mezclado con otras frutas), en la elaboración de mermelada, gelatina, vinos, licores y en rellenos de pie. – La publicación de Calzada (1980), en la que se menciona el uso del fruto en la elaboración de pulpa, néctar y licor, así como pasteles, tortas, mermeladas y helados. – La tesis de Sanjurjo (1990), en la que se detallan los procesos de producción de pulpa y a partir de ésta la producción de néctar, jalea y mermelada. <p>Un postre de camu camu vendría a ser una composición alimentaria que lo contenga, tal como las que han sido señaladas en los antecedentes.</p> <p>Conforme a la información recopilada, la elaboración de postres ha sido una práctica común en la Amazonía peruana, por lo que la reivindicación 1 no sería novedosa.</p>		<p>LA SOLICITUD HA SIDO DENEGADA</p>
<p>IMPROVEMENT OF TASTE AND FLAVOR OF JUICE OF FRUIT OF MYRCIARIA DUBBIA AND BEVERAGE CONTAINING THE JUICE</p> <p>Publicación N° 09-140357</p> <p>Fecha de presentación de la solicitud: 20.11.1995</p> <p>Ver documento IP/C/W/441: referencia 12 (camu camu)</p>	<p>Número de reivindicaciones: 2</p> <p>La reivindicación 1 hace referencia al método de mejoramiento del sabor del jugo del fruto del camu camu, caracterizado por la mezcla de uno o más clases de compuestos (acidulante, edulcorante, perfume, vitaminas y minerales).</p>	<p>NO HAY EVIDENCIAS DE FALTA DE NOVEDAD</p> <p>Los antecedentes más cercanos identificados a la fecha son:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Las publicaciones de Alvarado (1969)²¹ y Calzada (1980), que mencionan el uso del fruto en la elaboración de pulpa, néctar y licor, así como en helados. En cuanto al método tradicional empleado en la elaboración de la bebida, se señala que se realiza por extracción de la pulpa, a lo que generalmente se agrega azúcar para mejorarle el sabor. – La tesis de Sanjurjo (1990), en la que se detallan los procesos para la producción de pulpa y, a partir de ésta, la producción de néctar, jalea y mermelada. Señala que la pulpa se diluye con un jarabe (edulzante) para producir el néctar y en el caso de la jalea o una mermelada también se añadirá azúcar, se controlará el pH con un acidulante (tal como ácido cítrico) y para mejorar el sabor se recomienda utilizar una segunda fruta como piña que proporcione un segundo sabor, sin olvidar de controlar el pH del producto obtenido. <p>La reivindicación 1 sería novedosa, puesto que aunque existe una referencia para el néctar, no se encuentran detallados todos los componentes señalados en el texto de la reivindicación.</p>	<p>SÍ HAY EVIDENCIAS DE FALTA DE NIVEL INVENTIVO</p> <p>Los compuestos adicionalmente usados: acidulante, edulzante, aroma, vitaminas y minerales son comúnmente empleados en la industria alimentaria.</p> <p>El problema que se pretende solucionar respecto a la mejora del sabor es justamente solucionado en el antecedente utilizando los mismos componentes: un azúcar (que hace las veces de edulcorante) y una fruta que proporcione un segundo sabor, sin olvidar de controlar el pH del producto obtenido.</p> <p>Lo señalado anteriormente haría obvia la presente composición, por lo que podría objetarse el nivel inventivo.</p>	<p>LA SOLICITUD HA SIDO DENEGADA</p>

<p>PREPARATION OF JUICE OF FRUIT OF MYRCIARIA DUBBIA, IMPROVED IN FLAVOR AND TASTE</p> <p>Publicación N° 09-140358</p> <p>Fecha de presentación de la solicitud: 20.11.1995</p> <p>Ver documento IP/C/W/441: referencia 13 (camu camu)</p>	<p>Número de reivindicaciones: 1</p> <p>La reivindicación 1 hace referencia a una preparación de jugo mejorado del fruto del camu camu, caracterizado por haber sido procesado luego de su extracción con polivinilpirrolidona.</p>	<p>NO HAY EVIDENCIAS DE FALTA DE NOVEDAD</p> <p>Los antecedentes más cercanos identificados a la fecha son:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La tesis de Sanjurjo (1990), en la que se detallan los procesos de producción de pulpa y, a partir de ésta, la producción de néctar, jalea y mermelada. Se señala que la pulpa se diluye con un jarabe (endulzante) para producir el néctar. - La patente americana US 3,463,763 (1969), que describe un método para mejorar el sabor de un jugo cítrico al reducir su sabor amargo mediante el tratamiento con resina de polivinilpirrolidona <p>No podría argumentarse en contra de la novedad de la reivindicación 1, puesto que al revisar los antecedentes se puede concluir que no se ha documentado la utilización de polivinilpirrolidona en el proceso de obtención de jugo de camu camu.</p>	<p>SÍ HAY EVIDENCIAS DE FALTA DE NIVEL INVENTIVO</p> <p>La patente americana US 3,463,763 (1969), hace referencia a la mejora del sabor de un jugo cítrico al reducir su sabor amargo mediante el tratamiento con resina de polivinilpirrolidona. Si bien en este documento no se menciona al camu camu, es obvio que pueda aplicarse a un jugo cítrico de esta fruta con el mismo fin (que es mejorar el sabor), por lo que podría objetarse el nivel inventivo de este proceso.</p>	<p>LA SOLICITUD HA SIDO DENEGADA</p>
<p>PRESERVES OF FRUIT OF MYRCIARIA DUBIA</p> <p>Publicación N° 09-215475</p> <p>Fecha de presentación de la solicitud: 14.2.1996</p> <p>Ver documento IP/C/W/441: referencia 14 (camu camu)</p>	<p>Número de reivindicaciones: 1</p> <p>La traducción de la reivindicación 1 no es comprensible, por lo que, luego de revisar el resumen y la memoria descriptiva, podría considerarse que se busca proteger: a) conservas que contienen frutos enteros de camu camu, minerales, sustancias pécticas, etc., o, b) una composición alimenticia que contiene azúcar, pectina, agua y la fruta, la cual podría ser definida como mermelada.</p>	<p>SI HAY EVIDENCIAS DE FALTA DE NOVEDAD</p> <p>Los antecedentes más cercanos identificados a la fecha son:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Las publicaciones de Alvarado (1969)²² y Calzada (1980), que mencionan el uso del fruto en la elaboración de pulpa, néctar y licor, así como en mermeladas y helados. - La tesis de Sanjurjo (1990), en la que se detallan los procesos de producción de pulpa y a partir de ésta la producción de néctar, jalea y mermelada. Se señala que la mermelada contendrá la pulpa de la fruta, azúcar y pectina, adicionándose pedazos de la fruta y sugiriéndose el incluir una segunda fruta, tal como piña, con el objeto de mejorar su sabor. - En la publicación de Villachica (1996), se cita la tesis de González 1987 "Estudio técnico sobre al elaboración de conservas de camu camu (Myrciaria dubia)." <p>Teniendo en cuenta los antecedentes citados anteriormente, se considera que tanto una conserva de la fruta como una mermelada no serían novedosas.</p>		<p>NO QUEDA CLARO SI SE TRATA DE CONSERVAS O MERMELADA, YA QUE LA TRADUCCIÓN LITERAL AL INGLÉS DE LA REIVINDICACIÓN NO ES CLARA, LO QUE DIFICULTA EL ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LA MISMA.</p>

<p>BREAD-IMPROVING AGENT COMPOSITION AND PRODUCTION OF BREADS</p> <p>Publicación N° 2000-342162</p> <p>Fecha de presentación de la solicitud: 31.5.1999</p> <p>Ver documento IP/C/W/441: referencia 15 (camu camu)</p>	<p>Número de reivindicaciones: 15</p> <p>La reivindicación 1 hace referencia a un agente que mejora el pan caracterizado por estar constituido por: jugo del fruto del camu camu, leche fermentada, un sacárido y caseína hidrolizada.</p>	<p>NO HAY EVIDENCIAS DE FALTA DE NOVEDAD</p> <p>Los antecedentes más cercanos identificados a la fecha son:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La publicación de Calzada (1980), en la que se menciona el uso de camu camu en la elaboración de pasteles y tortas. - La publicación de Saravia (1996), en la que se menciona que el ácido ascórbico puede reemplazar al bromato de potasio; <p>En las publicaciones, no se mencionan todos los agentes definidos en la reivindicación 1, por lo que no puede objetarse la novedad ni el nivel inventivo.</p>	<p>NO HAY EVIDENCIAS DE FALTA DE NIVEL INVENTIVO</p> <p>A falta de antecedentes, no podría objetarse el nivel inventivo de la reivindicación 1 que busca proteger un agente que mejora el pan.</p>	
<p>METHOD FOR PRODUCING BREADS</p> <p>Publicación N° 2004-135608</p> <p>Fecha de presentación de la solicitud: 18.10.2002</p> <p>Ver documento IP/C/W/441: referencia 16 (camu camu)</p>	<p>Número de reivindicaciones: 7</p> <p>La reivindicación 1 hace referencia a un método de fabricación de pan usando harina de arroz, alfa amilasa, leche fermentada, un polisacárido y harina de trigo.</p> <p>La reivindicación 3 hace referencia a un saborizante líquido de tipo fermentado que usa leche fermentada como la principal materia prima, en el método de fabricación de la reivindicación 1 y que contiene, entre otros, jugo del fruto del camu camu.</p>	<p>NO HAY EVIDENCIAS DE FALTA DE NOVEDAD</p> <p>Los antecedentes más cercanos identificados a la fecha son:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La publicación de Calzada (1980), en la que se menciona su uso en la elaboración de pasteles y tortas. - La publicación de Saravia (1996), en la que se menciona que el ácido ascórbico puede reemplazar al bromato de potasio. <p>En las publicaciones, no se mencionan todos los agentes definidos en la reivindicación 1, por lo que no puede objetarse la novedad ni el nivel inventivo.</p> <p>El uso del camu camu en panificación no es práctica tradicional en la Amazonía peruana, así como tampoco lo es la composición del líquido saborizante fermentado objeto de la presente solicitud.</p>	<p>NO HAY EVIDENCIAS DE FALTA DE NIVEL INVENTIVO</p> <p>A falta de antecedentes, no podría objetarse el nivel inventivo de la reivindicación 1 que busca proteger un agente que mejora el pan.</p>	

BIBLIOGRAFÍA Y FUENTES DE INFORMACIÓN

- ANGUIZ, Raúl. 2001. Estrategias para el mejoramiento genético del camu camu (*Myrciaria dubia* HBK) en la Amazonía peruana. www.ecoport.net
- BRAKO, L.; ZARUCCHI, J. L. 1993. Catalogue of the flowering plants and gymnosperms of Peru. Monographs in Systematic Botany Vol. 45. Missouri Botanical Garden. St. Louis, MO. 1286 p.
- CALZADA B., José. 1980. Ciento cuarenta y tres frutales nativos. Distribuidor Librería El Estudiante. Lima, Perú. 314 p.
- COLLAZOS, C. *et al.* 1972. Composición de alimentos peruanos. Instituto de Nutrición, Ministerio de Salud. Lima, Perú.
- COLVEN RM, PINNELL SR. 1996. Topical vitamin C in aging. En *Rev. Clin Dermatol.* 1996 Mar-Apr;14(2):227-34.
- DARR D, DUNSTON S, FAUST H, PINNELL S. 1996. Effectiveness of antioxidants (vitamin C and E) with and without sunscreens as topical photoprotectants. En *Acta Derm Venereol.* 1996 Jul;76(4):264-8.
- DARR D, COMBS S, DUNSTON S, MANNING T, PINNELL S. 1992. Topical vitamin C protects porcine skin from ultraviolet radiation-induced damage. En *Br J Dermatol.* 1992;127:247-253.
- DE CARVAJAL, GASPAR. 1542. Relación del nuevo descubrimiento del famoso río Grande que descubrió por muy gran ventura el capitán Francisco de Orellana. Publicado en 1894 como Descubrimiento del río de las Amazonas. Ed. José Toribio Medina. Sevilla, España.
- DUKE. Dr. Duke's Phytochemical and Ethnobotanical Databases. Agricultural Research Service. www.ars-grin.gov/duke/
- FARRIOL M; MOURELLE M; SCHWARTZ S.,1994. Effect of vitamin C and vitamin E analog on aged fibroblasts. En *Rev Esp Fisiol* 1994 Dec; 50(4):253-7
- GALLARATE M, CARLOTTI ME, TROTTA M, BOVO S. 1999. On the stability of ascorbic acid in emulsified systems for topical and cosmetic use. En *Int J Pharm.* 1999 Oct 25;188(2):233-41.
- GONZALES R., Littman. 1987. Estudio técnico de la elaboración de conservas de camu camu (*Myrciaria dubia*). Tesis. UNAP, Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias. Iquitos, Perú.
- INSTITUTO DE INVESTIGACIONES DE LA AMAZONÍA PERUANA (IIAP). 2001. Sistema de producción de camu camu en restinga. Instituto de Investigaciones de la Amazonía Peruana. Programa de Ecosistemas Terrestres. Iquitos, Perú. 141 p. y mapas.

INSTITUTO NACIONAL DE NUTRICIÓN. 1993. La composición de alimentos de mayor consumo en el Perú. 6^{ta} edic. Ministerio de Salud. Fondo Editorial del Banco Central de Reserva. Lima, Perú. 63 p.

CHÁVEZ FLORES, Wanders B. "Camu Camu" en "Selected species and strategies to enhance income generation from Amazonian forests". Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). Rome, May 1993.

http://www.fao.org/documents/show_cdr.asp?url_file=/docrep/v0784e/v0784e00.htm

LALLEMAND BAKING UPDATE 1 (13). A Guide to Dough Conditioner Ingredients.

LEIBOVITZ BE, SIEGEL BV. 1980. Aspects of free radical reactions in biological systems: aging. En *J Gerontol*. 1980 Jan;35(1):45-56.

MENDOZA, O., *et al.* 1989. Informe de la expedición de recolección de germoplasma de camu camu (*Myrciaria dubia*) en la Amazonía peruana. Informe Técnico N° 11. Programa de Investigación en Cultivos Tropicales, INIA. Lima, Perú. 19 p.

PATENTE US 5,820,884 "Scented body gel having particulate matter in the form of glitter", concedida el 13 de octubre de 1998.

PATENTE US 3,463,763 "Process for reactivating polyamide resin used in dibittering citrus juices", concedida el 26 de agosto de 1969.

RAMOS A., Carmen. 2002. Evaluación de factores de procesamiento y conservación de pulpa de camu camu *Myrciaria dubia* (H.B.K.) que reducen el contenido de vitamina C (ac. ascórbico). Tesis. UNAP, Facultad de Ingeniería Química. Iquitos, Perú. 78 p y anexos.

RIVA R., Rita; Gonzales R., Isaías. 1997. Tecnología del cultivo de camu camu (*Myrciaria dubia* H.B.K. Mc Vaugh) en la Amazonía peruana. INIA (Ministerio de Agricultura) y CTAR Ucayali (Ministerio de la Presidencia). Pucallpa, Perú. 45 p.

SANJURJO TANG, Antonio Martín. 1990. Estudio de Pre-Factibilidad para la Obtención de Pulpa refinada, Néctar, Jalea y Mermelada a partir del camu-camu. Tesis para obtener el título de Ingeniero Industrial, Universidad de Lima. Diciembre de 1990.

SARAVIA CARACE. 1996. Bromato de potasio, el lado oscuro de la industria. En "Panadería y Pastelería Peruana", Año 6 N° 45 1996

TAYLOR, L. 2005. The Healing Power of Rainforest Herbs. Square One Publishers. New York. U.S.A. 535 p.

VILLACHICA L., Hugo. 1996. El cultivo del camu camu (*Myrciaria dubia* H.B.K. Mc Vaugh) en la Amazonía peruana. Tratado de Cooperación Amazónica, Secretaría Pro Tempore. Lima, Perú. 95 p.

WIKIPEDIA FOUNDATION INC. 2005. Wikipedia, The Free Encyclopedia.
<http://en.wikipedia.org/wiki>

[Fin del Anexo y del documento]

-
- ¹ Documento IP/C/W/441 "*Párrafo 3 b) del artículo 27, relación entre el Acuerdo sobre los ADPIC y el CDB, y la protección de los conocimientos tradicionales y folklore*".
- ² La Comisión Nacional contra la biopiratería fue creada por Ley N° 28216, la cual fue aprobada por el Congreso el 6 de abril de 2004 y publicada el 1° de mayo del mismo año en el Diario Oficial "El Peruano".
- ³ Los seis recursos a los que se hace referencia son los siguientes: hercampuri (*Gentianella alborosea* (Gilg) Fabris), camu camu (*Myrciaria dubia*), yacón (*Smallanthus sonchifolius*), caigua (*Cyclanthera pedata* L.), sacha inchi (*Plukenetia volubilis* L.) y chancapiedra (*Phyllanthus niruri*).
- ⁴ Ver documento IP/C/W/441.
- ⁵ Documento WIPO/GRTKF/IC/8/12 "*El Sistema de Patentes y la Lucha contra la Biopiratería: La Experiencia del Perú*".
- ⁶ Calzada (1980) afirma que el camu camu es exclusivamente nativo de algunos afluentes peruanos del río Amazonas. Mendoza et al. (1989) (INIA) realizó una prospección de germoplasma en el Perú, encontrando que la mayor concentración de poblaciones naturales se halla en las cochas Supay y Sahuá (actual distrito de Jenaro Herrera, provincia de Requena, departamento de Loreto, Perú). Villachica (1996) afirma que esta especie crece de manera natural en las orillas de los ríos, cochas (lagunas) y cursos menores de agua ("quebradas") en la Amazonía, e indica que la mayor concentración de poblaciones naturales y de diversidad se encuentra en la Amazonía peruana, a lo largo de los ríos Ucayali y Amazonas y sus afluentes. Riva (1997) califica al camu camu como frutal originario de la Amazonía peruana. El IIAP (2001) señala que existen poblaciones naturales de camu camu en el Perú, Brasil, Colombia y Venezuela. Asimismo, señala que en la cuenca del río Putumayo (frontera entre Perú y Colombia) existen posiblemente las poblaciones naturales más grandes de camu camu. Anguiz (2001) afirma que todo parece indicar que el centro de origen del camu camu se encuentra ubicado en los lagos Sahuá y Supay, afluentes del río Ucayali, cerca de Jenaro Herrera (provincia de Requena, departamento de Loreto, Perú).
- ⁷ Villachica L., Hugo. 1996. El cultivo del camu camu (*Myrciaria dubia* H.B.K. Mc Vaugh) en la Amazonía peruana. Tratado de Cooperación Amazónica, Secretaría Pro Tempore. Lima, Perú.
- ⁸ Chávez Flores, Wanders B. en "Selected species and strategies to enhance income generation from Amazonian forests". Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). Rome, May 1993.
http://www.fao.org/documents/show_cdr.asp?url_file=/docrep/v0784e/v0784e00.htm.
- ⁹ "Natural food-fruit Vitamina C Content" The Natural Food Hub (2000) www.naturalhub.com, citado en "Estudio de Mercado para *Myrciaria dubia* H.K.Mc Vaugh (camu camu)". Proyecto: Asesoría en Planeación Agraria (PROAPA-GTZ). Oficina de Planificación Agraria, Ministerio de Agricultura, Perú (Agosto de 2000).
- ¹⁰ Citado por Chávez Flores, Wanders B. en "Selected species and strategies to enhance income generation from Amazonian forests". Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). Rome, May 1993.
http://www.fao.org/documents/show_cdr.asp?url_file=/docrep/v0784e/v0784e00.htm

[Sigue la nota en la página siguiente]

[Continuación de la nota de la página anterior]

¹¹ Cabe señalar que no se han analizado todos los casos identificados en la búsqueda de potenciales casos de biopiratería (ver documento IP/C/W/441) sino sólo aquellos que han sido considerados de mayor relevancia para el análisis.

¹² Citada por Chávez Flores, Wanders B. en "Selected species and strategies to enhance income generation from Amazonian forests". Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). Rome, May 1993.

http://www.fao.org/documents/show_cdr.asp?url_file=/docrep/v0784e/v0784e00.htm.

¹³ *Ibid*

¹⁴ *Ibid*

¹⁵ *Ibid*

¹⁶ *Ibid*

¹⁷ *Ibid*

¹⁸ *Ibid*

¹⁹ *Ibid*

²⁰ *Ibid*

²¹ *Ibid*

²² *Ibid*