

AGENȚIA DE STAT PENTRU PROPRIETATEA INTELECTUALĂ A REPUBLICII
MOLDOVA

RAPORT DE DOCUMENTARE

I. Datele de identificare a cererii		
(21) Nr. depozit: s 2015 0056		
(22) Data depozit: 2015.04.17		
(71) Solicitant: INSTITUȚIA PUBLICĂ INSTITUTUL ȘTIINȚIFICO-PRACTIC DE HORTICULTURĂ ȘI TEHNOLOGII ALIMENTARE, MD		
(54) Titlul: Procedeu de obținere a vinului natural sec		
II. Clasificarea obiectului invenției:		
(51) Int.Cl: C12G 1/00 (2006.01) C12H 3/00 (2006.01)		
III. Colecții și Baze de date de brevete cercetate (denumirea, termeni caracteristici, ecuații de căutare reprezentative)		
MD - Intern « Documentare Invenții » (inclusiv cereri nepublicate; trunchiere automată stânga/dreapta): Int.Cl: C12G 1/00 (2006.01) C12H 3/00 (2006.01) Dealcoolizat, dealcoolizat, vin, distilare, conținut redus de alcool		
"Worldwide" (Espacenet): Int.Cl: C12G 1/00 (2006.01) C12H 3/00 (2006.01) Alcohol reduction, wine, beverage, ethanol content, spirit, alcohol-free, low-alcohol, less alcohol, zero-alcohol, dealcoholised wine, percentage of alcohol, vacuum, distillation, low temperature		
EA, CIS (Eapatis): Int.Cl: C12G 1/00 (2006.01) C12H 3/00 (2006.01) Вино, пониженное содержание спирта, алкоголя, дистилляция, вакуум, безалкогольное вино		
FIPS. ru Int.Cl: C12G 1/00 (2006.01) C12H 3/00 (2006.01) Вино, пониженное содержание спирта, алкоголя, разбавление, смешивание, дистилляция, вакуум, безалкогольное вино, крепость		
IV. Baze de date și colecții de literatură nonbrevet cercetate		
www.google.com		
V. Documente considerate a fi relevante		
Categorია*	Date de identificare ale documentelor citate si, unde este cazul, indicarea pasajelor pertinente	Numărul revendicării vizate
A, D	US 5093141 A 1992.03.03	1
A, D	US 4626437 A 1986.12.02	1

A, D	US 2006246196 A1 2006.11.02	1
A	MD 2611 G2 2004.11.30	1
A	MD 2707 C2 2005.02.28	1
A	MD 3192 G2 2006.11.30	1
A	FR 2628438 A1 1989.09.15	1
A	FR 2653443 A1 1991.04.26	1
A	UA 27781 U 2007.11.12	1
A	WO 2006116724 A2 2006.11.02	1
A	SU 1446146 A1 1988.12.23	1
A	CN 1373181 A 2002.10.09	1
A	US 4405652 A 1983.09.20	1
A	CA 2913095 A1 2013.11.28	1
A	CA 1236035 A 1984.05.03	1
A	WO 2011088809 2011.07.28	1
C, Y	GB 2130497 A 1984.06.06	1
Y	US 1071238 A 1913.08.26	1
Y	US 4978547 A 1990.12.13	1

*** categoriile speciale ale documentelor citate:**

A – document care definește stadiul anterior general	T – document publicat după data depozitului sau a priorității invocate, care nu aparține stadiului pertinent al tehnicii, dar care este citat pentru a pune în evidența principiul sau teoria pe care se bazează invenția
X – document de relevanță deosebită: invenția revendicată nu poate fi considerată nouă sau implicând activitate inventivă când documentul este luat în considerație de unul singur	E – document anterior dar publicat la data depozit național reglementar sau după aceasta dată
Y – document de relevanță deosebită: invenția revendicată nu poate fi considerată ca implicând activitate inventivă când documentul este asociat cu unul sau mai multe documente de aceeași categorie	D – document menționat în descrierea cererii de brevet
O - document referitor la o divulgare orală, un act de folosire, la o expoziție sau la orice alte mijloace de divulgare	C – document considerat ca cea mai apropiată soluție
	& – document, care face parte din aceeași familie de brevete
P - document publicat înainte de data de depozit, dar după data priorității invocate	L – document citat cu alte scopuri

Data finalizării documentării 2020.07.09

Examinator COLESNIC Inesa

I. Colesnic

**AGENȚIA DE STAT PENTRU PROPRIETATEA INTELLECTUALĂ A REPUBLICII
MOLDOVA**

OPINIE SCRISĂ PRIVIND BREVETABILITATEA

(21) Nr. depozit: s 2015 0056

(22) Data de depozit: 2015.04.17

(51) Clasificarea invenției (Int. Cl.): **Int.Cl: C12G 1/00** (2006.01)
C12H 3/00 (2006.01)

(71) Solicitant: **INSTITUȚIA PUBLICĂ INSTITUTUL ȘTIINȚIFICO-PRACTIC DE
HORTICULTURĂ ȘI TEHNOLOGII ALIMENTARE, MD**

1. Această opinie conține indicații cu privire la următoarele aspecte:

Rubrica nr. I Documente pe baza cărora s-a întocmit opinia scrisă

Rubrica nr. II Prioritate

Rubrica nr. III Nu se întocmește opinia cu privire la noutate, activitate inventivă și aplicabilitate industrială

Rubrica nr. IV Unitatea invenției

Rubrica nr. V Opinie motivată cu privire la noutate, activitate inventivă și aplicabilitate industrială

Rubrica nr. VI Documente citate

Rubrica nr. VII Alte observații cu privire la cererea de brevet de invenție

Agencia de Stat pentru Proprietatea Intellectuală a Republicii Moldova
Str. Andrei Doga nr. 24/1, MD-2024, Chișinău, Republica Moldova
Tel.: (+373-22) 400507, (+373-22) 400514; Fax: (+373-22) 440119
www.agepi.gov.md, e-mail: office@agepi.gov.md

Examinator: COLESNIC Inesa

Data întocmirii: 2020.07.09

I. Colesnic

OPINIE SCRISĂ PRIVIND BREVETABILITATEA**Rubrica I Documente pe baza cărora s-a întocmit opinia scrisă**

1. Părțile component ale CBI:

Descriere, 3 pagini depuse inițial/paginile 3 depuse ulterior la data de 2015.10.16.

Revendicări, număr 1 depuse inițial/număr 1 depuse ulterior la data de 2015.10.16.

2. Amendamente au rezultat ca urmare a corectării:

descrierii, pagina: 2, depusă la 2015.10.16, reformularea problemei tehnice

revendicări/revendicărilor, numărul/numerele:

desenelor, paginile:

OPINIE SCRISĂ PRIVIND BREVETABILITATEA**Rubrica V Opinie motivată cu privire la noutate, activitate inventivă și aplicabilitate industrială**

Noutate:	Revendicările nr. 1	Da
Activitate inventivă:	Revendicările nr. 1	Nu
Aplicabilitate industrială:	Revendicările nr. 1	Da

Rubrica VI Documente citate

Documente citate și explicații:

D1: GB 2130497 A 1984.06.06

D2: US 1071238 A 1913.08.26

D3: US 4978547 A 1990.12.13

În calitate de cea mai apropiată soluție servește soluția D1: GB 2130497 A 1984.06.06 din care este cunoscut un procedeu de reducere a conținutului de alcool în vin care include dealcoolizarea unei părți a acestuia prin evaporare în vid înalt până la obținerea unui vin cu conținut redus de alcool (în particular de 5% vol.), cupajarea vinului parțial dealcoolizat cu vin inițial (în particular cu un conținut de alcool de 11% vol.) într-un raport de volum prestabilit (în particular de cca 66% : 34%) pentru a obține un vin cu o tărie redusă (în particular de 7% vol.)

Problema pe care o soluționează procedeul constă în sporirea calității vinului cu un conținut redus de alcool.

Invenția se deosebește de soluția D1 prin aceea că include dealcoolizarea unei părți de vin prin distilare în vid la temperatura de 20...40 °C și presiunea de 0,02...0,04 bar până la atingerea unui conținut de alcool de 6... 8% vol., cupajarea vinului parțial dealcoolizat cu vin inițial în raport de volum de (30...50) : (50...70)%.

Prin urmare, invenția este nouă.

Din D2: US 1071238 A 1913.08.26 este cunoscut un procedeu de dealcoolizare a vinului prin distilare în vid la temperatura de 40...50°C cu separarea substanțelor aromatice și amestecarea ulterioară a acestora cu vinul dealcoolizat.

Problema pe care o soluționează procedeul constă în obținerea unui vin dealcoolizat cu păstrarea proprietăților organoleptice ale vinului inițial.

Din D3: US 4978547 A 1990.12.13 este cunoscut procedeul de producere a vinului cu alcool scăzut, care prevede dealcoolizarea parțială vinului într-un evaporator cu vid înalt la temperatura de 20...60°C cu separarea substanțelor aromatice și amestecarea ulterioară a acestora cu vinul parțial dealcoolizat.

Problema pe care o soluționează procedeul constă în producerea unui vin cu alcool scăzut cu proprietăți organoleptice care nu se deosebesc de vinul inițial. Procedeul fiind potrivit în egală măsură pentru vinurile roșii, albe și rosé.

Luând în considerare stadiul tehnicii, s-a constatat că toate elementele esențiale ale invenției, care soluționează problema și asigură rezultatul declarat, și anume:

- dealcoolizarea vinului prin distilare in vid;
- dealcoolizarea parțială unei părți de vin în vid la temperatura de 20...40°C;
- cupajarea vinului parțial dealcoolizat cu vin inițial cu obținerea unui vin cu un conținut redus de alcool comparativ cu vinul inițial,

sunt cunoscute din soluțiile D1-D3.

În conformitate cu reg. 283 g) din Regulamentul privind procedura de depunere și examinare a cererii de brevet de invenție și de eliberare a brevetului (în continuare Regulament), o invenție **nu implică o activitate inventivă**, dacă rezolvă problema prin **folosirea în comun a două sau mai multor soluții cunoscute**, iar efectul previzibil rezultă din simpla însumare a efectelor fiecărei soluții.

Totodată, valorile concrete ale condițiilor tehnice de executare a procedurii revendicate nu pot fi considerate elemente tehnice esențiale ale invenției care implică o activitate inventivă, deoarece acestea (pe lângă faptul că sunt cunoscute sau sunt corespondente cu cele din D1-D3) constau în selectarea anumitor parametri, intervale dintr-un domeniu limitat, care ar fi putut fi obținuți prin încercări succesive de rutină sau prin utilizarea metodelor cunoscute și a cunoștințelor generale (de exemplu, este cunoscut că distilarea în vid este o metodă de distilare care se realizează în condiții de presiune scăzută, are ca efect scăderea punctului de fierbere și îmbunătățește eficiența distilării) (reg. 283k) din Regulament).

Pornind de la cele expuse mai sus, în conformitate cu reg. 298 din Regulament, luând în considerare prevederile reg. 283 din Regulament și cunoștințele generale din stadiul tehnicii, putem trage concluzia că invenția propusă **rezultă în mod direct din stadiul tehnicii și este foarte evidentă pentru o persoană de specialitate.**

Problema tehnică obiectivă pe care o rezolvă invenția propusă și anume: reducerea conținutului excesiv de alcool etilic în vinurile albe și roșii seci și ameliorarea echilibrului gustativ al vinului, este soluționată de soluțiile D1-D3, iar procedeul revendicat nu are un alt avantaj sau beneficiu pentru utilizator.

Ținând cont de analiza prezentată, procedeul propus nu corespunde condiției de brevetabilitate activitate inventivă, în conformitate cu art. 12(2) din Lege, ceea ce conduce la respingerea cererii de prelungire a brevetului de invenție de scurtă durată.

Procedeul este susceptibil de aplicare industrială.