

CAVE

ABOG

EDIFICIO
CARRERA 4
BOGOTÁ 8,

www.cavelier.com
cavelier@cavelier.com

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 06-022161- -00003-0000

Fecha: 2008-06-10 16:14:08 Dep. 2020 NUECREACIONE
Tra. 11 PATENTEIYII Eve: 378 FASENACIONALI
Act. 538 PETICION Folios: 2

7 3611
1 8650
0 0860
1 9660

Señora Jefe de la
DIVISION DE NUEVAS CREACIONES
Superintendencia de Industria y Comercio
E. S. D.

904
903

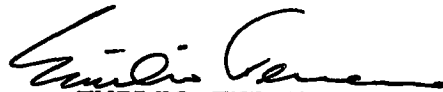
Trámite : 011 Evento : 378 Actuación : 538

Referencia : Expediente No. 06.022.161
Asunto : Solicitud de patente para: SABORES NOVEDOSOS,
MODIFICADORES DE SABOR, DEGUSTANTES,
MEJORADORES DE DEGUSTACIÓN, DEGUSTANTES ACRES
O DULCES, Y/O MEJORADORES Y USO DE LOS MISMOS
Solicitante : SENOMYX INCORPORATED
Publicada en : Gaceta No. 587 del 18 de enero de 2008
Fecha solicitud: 6 de marzo de 2006

1. Yo, Emilio FERRERO, identificado como aparece al pie de mi firma, actuando como apoderado en el asunto de la referencia, atentamente solicito se efectúe el examen de patentabilidad de la solicitud en referencia presentada de acuerdo con el Capítulo I del PCT y según lo establecido en el artículo 44 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina. Para tal efecto presento junto con este escrito el recibo por valor de \$420.000.00, que corresponde a la tasa fijada según lo dispuesto en la Resolución No. 44372 del 26 de diciembre de 2007.

2. Ruego atentamente a la Señora Jefe se sirva ordenar que se anexe este recibo para que se efectúe dicho examen y se continúe con el trámite de la solicitud.

Señora Jefe,


EMILIO FERRERO

T.P.A. No. 31.929

COLO-15159-841-001-8

JGG\JGG\ID-127795\WPC15159

No. M-2008-127795\JGG

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 06-022161- -00003-0000

Fecha: 2008-06-10 16:14:08 Dep. 2020 NUECREACIONE
Tra. 11 PATENTEIYII Eve: 378 FASENACIONALI
Act. 538 PETICION Folios: 2

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 800174089-2

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 00 - 46,030
FECHA : JUNIO 9 DE 2008

***** CONSIGNACION *****

DEPOSITANTE	TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PGO	Vr. PAGO
CAVELIER ABOGADOS	CONSIGNACION	BANCO DE BOGOTA	062754397	2670328	09/06/2008	87,449,000.00

***** CONCEPTO *****

CANT. IDENTIFIC	CONCEPTO	TOTAL CONCEPTO
1	85 EXAMEN DE PATENTABILIDAD DE INVEN	420,000.00
	TOTAL :	\$ 420,000.00

SUM: CIENTO VEINTE MIL PESOS

RESPONSABLE :

RECIBO DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE NO.

210 15159-89102-8

926
905

DIVISIÓN DE NUEVAS CREACIONES

RADICACIÓN EXPEDIENTE No. 06-22161

EL EXTRACTO DE LA PRESENTE SOLICITUD DE **PATENTE DE INVENCION**

FUE PUBLICADO EN LA GACETA DE PROPIEDAD INDUSTRIAL No **587** DE

FECHA **18 DE ENERO DE 2008** EL TÉRMINO HÁBIL SEÑALADO POR LA LEY

EXPIRA EL **16 DE ABRIL DE 2008**

NOTA: Dentro del plazo de los seis (6) meses siguientes a partir de la fecha de publicación en la gaceta de Propiedad Industrial, deberá solicitar y cancelar el examen de patentabilidad so pena de que la solicitud caiga en abandono, de acuerdo con lo establecido en el Artículo 44 de la Decisión 486/2000.

SE PRESENTARON OPOSICIONES POR PARTE DE TERCEROS.

SI _____

NO X

907 906

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
DIVISIÓN DE NUEVAS CREACIONES

2020
Bogotá, D.C., (8 de Marzo del 2010)

Abogado
Emilio Ferrero
Solicitante: SENOMYX INCORPORATED.

ASUNTO	Radicación	06-22161	
	Trámite	002	
	Evento	001	
	Actuación	430	3983
	Oficio		
	Folios	003	

Patente de Invención	☒	Patente de Modelo de Utilidad	☐
Vía Nacional	☐		
Vía PCT (fase nacional)	☒	Cap. I	☒
		Cap. II	☐
No. Sol. Internacional		PCT/US2004/025419	
Fecha de Presentación Internal.		6 de Agosto del 2004	

Como resultado del examen de fondo, realizado con fundamento en el artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, se le comunica:

1. Documentos estudiados

- 1.1. Descripción: Folios: 269 a 597
- 1.2. Reivindicaciones: Folios: 598 a 692
- 1.3. Prioridad: 6 de Agosto del 2003, Estados Unidos, No. Solicitud. 60/494.071
9 de marzo del 004, Estados Unidos, No. Solicitud. 6/552.064

2. Análisis de la Prioridad

Se comparó el contenido de la materia presentada en los documentos reivindicados como prioridad encontrando que esta coincidía con la materia de la solicitud, por lo que las prioridades son aceptadas.

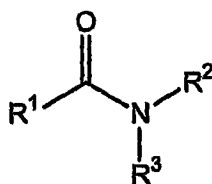
3. Objeto de la invención

902

- Título de la solicitud: "Sabores novedosos, modificadores de sabor, degustantes, mejoradores de degustación, desgustantes acres o dulces y/o mejoradores y uso de los mismos".

El objeto de la presente solicitud de patente de invención consiste en:

Reivindicaciones 1 a 114: Un método para modular el sabor de un producto comestible o medicinal caracterizado porque comprende: a) proporcionar al menos un producto comestible o medicinal o un precursor del mismo y b) combinar el producto comestible o medicinal o precursor del mismo con al menos una cantidad que modula el sabor sabroso de al menos un compuesto amida de origen no natural o una sal comestiblemente aceptable del mismo; de manera que forma un producto comestible o medicinal modificado en donde el compuesto amida tiene la fórmula:

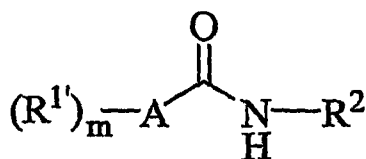


En donde R1 comprende un residuo hidrocarburo que tiene al menos tres átomos de carbono y opcionalmente uno o diez heteroátomos seleccionados independientemente de oxígeno, nitrógeno, azufre, halógenos o fósforo y en donde uno de R2 y R3 es H los otros R2 y R3 comprenden un residuo hidrocarburo que tiene al menos tres átomos de carbono y opcionalmente uno o diez heteroátomos independientemente seleccionados de oxígeno, nitrógeno, azufre, halógenos o fósforo y en donde el compuesto amida tiene un peso molecular de 500 g por mol o menos.

Reivindicaciones 115 a 189:

Reivindicación 190: El producto comestible o medicinal modificado producido por cualquiera de las reivindicaciones 116 a 189.

Reivindicaciones 191 a 200: Un método para incrementar el sabor dulce de un producto comestible o medicinal, caracterizado porque comprende: a) proporcionar al menos un producto comestible o medicinal o un precursor del mismo y b) combinar el producto o precursor comestible o medicinal del mismo con aproximadamente 0,001 ppm aproximadamente 100 ppm de al menos un compuesto amida que ocurre no naturalmente o una sal comestible aceptable del mismo de manera que forman un producto comestible o medicinal modificado en donde el compuesto amida tiene la estructura

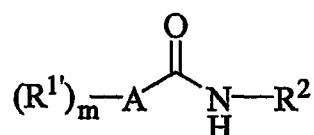


Reivindicación 201: El producto comestible o medicinal modificado producido por el método de conformidad con las reivindicaciones 191 a 200.

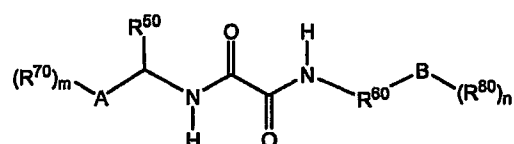
Reivindicaciones 202 a 203: Un método para modular el sabor dulce de un comestible o producto medicinal caracterizado porque comprenden: a) proporcionar al menos un producto comestible o medicinal, o un precursor del mismo y b) combinar el producto o precursor comestible o medicinal del mismo con aproximadamente 100 ppm de al menos un compuesto urea que ocurre no naturalmente o una sal comestiblemente aceptable del mismo de manera que forman un producto comestible o medicinal modificado.

Reivindicación 204: Un producto comestible o medicinal producido por el método de conformidad con la reivindicación 202.

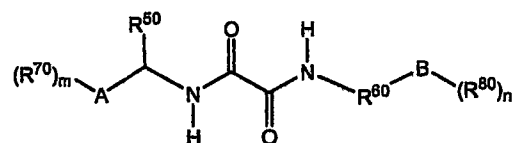
Reivindicaciones 205 a 228: Un producto comestible o medicinal o un precursor del mismo que comprende aproximadamente 0.001ppm a aproximadamente 10 ppm de al menos un compuesto amida que ocurre no naturalmente o una sal comestiblemente aceptable del mismo, en donde el compuesto amida tiene la fórmula



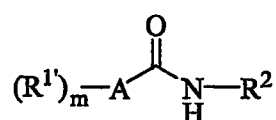
Reivindicaciones 229 a 236: Un producto comestible o medicinal, o un precursor del mismo que comprende al menos una cantidad que modula el sabor sabroso de a menos un compuesto oxalamida o una sal comestiblemente aceptable del mismo, en donde el compuesto oxalamida tiene la fórmula:



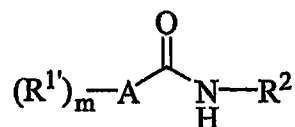
Reivindicaciones 237 a 246: Un compuesto oxalamida que tiene la fórmula



Reivindicaciones 247 a 272: Un producto comestible o medicinal o un precursor del mismo que comprende al menos una cantidad que modula el sabor dulce de al menos un compuesto amida que ocurre no naturalmente, o una sal comestiblemente aceptable del mismo, en donde el compuesto amida tiene la fórmula



Reivindicaciones 273 a 308: Un compuesto amida que tiene la fórmula



El solicitante presenta el siguiente objeto de la solicitud: " La presente invención se relaciona al descubrimiento de modificadores de sabor y degustación, tal como un saborizante o agentes saborizantes y mejoradores de sabor o degustación más particularmente, modificadores de sabor sabroso o dulce, agentes de sabor sabroso o dulce y mejoradores de sabor sabroso o dulce, para alimentos, bebidas y otros comestibles o productos o composiciones medicinales oralmente administrados".

- Clasificación Internacional de Patentes (IPC.): A 23 L; G01N 33/566

4. De la solicitud de Patente

4.1. Reivindicaciones (artículo 30 D 486)

En la reivindicación 1 se esta presentando un método para modular el sabor de un producto comestible; la forma en la que se encuentra presentado este método es muy general ya que no se indica la forma en la cual se proporciona el producto comestible, medicinal o precursor. De otra parte, tampoco se esta presentando la forma en la que se combina el producto comestible, medicinal o precursor con el compuesto amida de origen no natural. La forma en la cual se encuentra presentado el compuesto amida también es muy general ya que los tres radicales que se presentan en la fórmula presentan muy variados significados por lo que es necesario especificar las fórmulas orgánicas de los radicales. Las especificaciones que se presentan en las reivindicaciones 2 a 20 deberían incluirse en la reivindicación 1 para proporcionarle concisión a la solicitud.

En la reivindicaciones 21,54,71,76,81 se presentan otras fórmulas para el compuestos de amida, estas fórmulas adicionales le restan claridad a la solicitud ya que se deberían especificar en la reivindicación 1 todas las posibles fórmulas por medio de las cuales se va a derivar el compuesto de amida. De igual manera, es necesario incluir las especificaciones de los significados de los radicales que se realicen en la reivindicación en la cual se presente la fórmula general.

En la reivindicación 47 se vuelve a presentar la fórmula (presentada en la reivindicación 21), de la cual se derivan los compuestos de amida y también se presentan los mismos significados para los radicales sustituyentes en las reivindicaciones 48 a 53; esta oficina no entiende el propósito de dichas reivindicaciones en la solicitud, ya que vuelven a presentar la materia que anteriormente se había presentado.

En la reivindicaciones 60 a 69 se vuelve a presentar el compuesto amida con otros significados para los radicales sustituyentes. Estos significados deberían presentarse en la reivindicación 1. Por su parte, la reivindicación 70 presenta varios compuestos específicos derivados de urea; estos compuestos deberían presentarse en las primeras reivindicaciones para especificar que son los compuestos de interés.

La característica presentada en la reivindicación 85 no se encuentra describiendo el método ya que en términos de patentes los métodos son caracterizados por la secuencia de pasos que los conforman y en dicha reivindicación se está presentando una propiedad de los compuestos de urea, lo cual no describe tal método.

En las reivindicaciones 86 a 99 se especifica a lo que se refiere el producto del método. Estas reivindicaciones deberían estar en concordancia con la descripción que se hace del método en la reivindicación 1; ya que es tal la variedad de productos que se presentan en estas reivindicaciones que así mismo se deberían establecer claramente las etapas del o los procesos por medio de los cuales se pretende proporcionar el producto comestible.

Las reivindicaciones 104 a 107 y 111 a 114 están presentando los resultados a alcanzar que es posible conseguir con el producto estos elementos no hacen una descripción ni de producto ni del proceso.

En las reivindicaciones 116 a 180 y en las reivindicaciones 191 a 200 y 202 a 203; se presenta un método para incrementar un sabor dulce de un producto comestible o medicinal; este método considera las mismas etapas del método propuesto en la reivindicación 1 por lo que no se entiende el propósito de estas reivindicaciones en la solicitud.

En las reivindicaciones 204 a 322 se está presentando tanto el producto como el compuesto de amida, la forma en la cual se caracterizan estos elementos es la misma como se caracterizaron en el proceso por lo tanto se deben tener en cuenta las observaciones realizadas anteriormente para dichos elementos.

Por último y en términos generales es necesario especificar en la solicitud la forma en la cual se obtiene el producto comestible o medicinal y también la forma en la cual se incorpora el saborizante al producto ya que dependiendo de las características técnicas que se presenten para este procedimiento sería posible diferenciarlo de procesos similares que se encuentren en el estado de la técnica.

Debido a la gran cantidad y variedad de productos comestibles o medicinales que se presentan en la solicitud, esta es muy general y la adición de cualquier saborizante (debido a la gran variedad de fórmulas estructurales que se presentan para el compuesto saborizante) a cualquier producto comestible o medicinal es una práctica convencional en este campo de la técnica.

Por lo anteriormente presentado el capítulo descriptivo de la solicitud no cumple con lo establecido en el *art. 30 de la Decisión 486 y/o art. 22 Tratado PCT*.

5. No es una invención (artículo 20 D 486 literal a-d)

En las reivindicaciones 108 a 110 y 181 a 185; se está presentando un método terapéutico y estos son considerados por la Decisión 486 como materia no patentable por lo que estas reivindicaciones deben ser eliminadas de la solicitud.

En cumplimiento del artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, se le indica que debe dar respuesta dentro del término de sesenta días contados a partir de la fecha de notificación de la presente