

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 921 de 22 de enero de 2020

Ref. Expediente N° NC2018/0006450

Señor(a)
KIKKOMAN CORPORATION

TÍTULO DE LA SOLICITUD: “SAZONADOR LÍQUIDO SIMILAR A SALSA DE SOYA Y MÉTODO PARA SU PRODUCCIÓN”

NÚMERO DE SOLICITUD INTERNACIONAL: PCT/JP2015/086132

FECHA DE PRESENTACIÓN INTERNACIONAL: 24 de diciembre de 2015.

Como resultado del examen de patentabilidad realizado a la solicitud indicada en la referencia, atendiendo a lo consagrado en el artículo 45 de la Decisión 486 de 2000, se le comunica que esta Dirección ha encontrado que la materia objeto de solicitud no cumple con algunos requisitos establecidos en la Decisión, con fundamento en los siguientes aspectos:

1. Objeto de la invención

De acuerdo con lo establecido en el numeral 1.2.2.2 del Capítulo Primero del Título X de la Circular Única para efectos del examen de patentabilidad, cuando la solicitud contenga más de diez (10) reivindicaciones y no se haya pagado la tasa complementaria, sólo se estudiarán las cubiertas por la tasa pagada al momento de realizar el examen de patentabilidad consagrado en el artículo 45 de la Decisión 486.

Por lo tanto, se estudiarán las reivindicaciones 1 a 3 del radicado N° NC2018/0006450 del 22 de junio de 2018.

El problema planteado en esta solicitud consiste en la necesidad de proporcionar un sazonador líquido similar a una salsa de soya sin sal o baja en sal que tenga un sabor deseable que pueda producirse sin contaminación por microorganismos.

Para resolver este problema técnico, la solicitud en estudio proporciona un sazonador líquido similar a salsa de soya sin sal o con bajo contenido de sal que tiene un sabor deseable y una funcionalidad deseable sin contaminación por microorganismos. También se proporciona un método para producir dicho sazonador líquido similar a salsa.

2. De la solicitud de patente

2.1. Reivindicaciones (Art. 30 Decisión 486)

La reivindicación 1 no es clara porque se menciona el término HEMF, pero no se menciona lo que significa esta abreviatura, se recuerda que las reivindicaciones debes ser claras por si mismas sin necesidad de remitirse a la descripción.

Oficio N° 921 de 22 de enero de 2020

Ref. Expediente N° NC2018/0006450

3. Determinación del Estado de la Técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 24 de diciembre de 2015 que corresponde a la fecha de presentación internacional.

Consultadas las fuentes de información con que se cuenta, se encontraron los siguientes documentos que anticipan el objeto de esta solicitud:

Estado de la técnica			
Ítem	Documento	Título	Fecha de Publicación
D1	WO2012/128290	“Very low salt soy sauce and method for producing same”	27 de septiembre de 2012
D2	JP2012070636A	Method for enhancing salty taste of food and drink	12 de abril de 2012
D3	JP2002159278	“Method for producing alcohol-containing seasoning”	04 de junio de 2002
D4	JP6137085	“Production of seasoning solution”	21 de febrero de 1986

El documento D1¹ divulga un sazónador de soya con baja cantidad de sal que contiene componentes de saborizante y una concentración de sal baja sin emplear medios especiales (resumen).

El documento D2² divulga un método para proveer un mejorador de sabor salado en un alimento o bebida (abstract)

El documento D3³ divulga un método para producir un sazónador con especias de soya (reivindicación 1)

El documento D4⁴ divulga un sazónador con sabor mejorado sin problemas de sedimentación (resumen).

4. Examen de Patentabilidad (Art. 14 Decisión 486)

4.1. Nivel Inventivo (Art. 18 Decisión 486)

La reivindicación 1 consiste en: *“Un sazónador líquido similar a una salsa de soya que tiene (...)”* (Radicado N° NC2018/0006450 del 22 de junio de 2018).

¹https://worldwide.espacenet.com/patent/search/family/046879432/publication/WO2012128290A1?q=pn%3DWO2012128290&called_by=EuropeanRegister

²<https://patents.google.com/patent/JP2012070636A/en?q=JP2012070636>

³https://worldwide.espacenet.com/patent/search/family/018832544/publication/JP2002159278A?q=pn%3DJP2002159278&called_by=EuropeanRegister

⁴https://worldwide.espacenet.com/patent/search/family/015681797/publication/JPS6137085A?q=pn%3DJPS6137085&called_by=EuropeanRegister

Oficio N° 921 de 22 de enero de 2020

Ref. Expediente N° NC2018/0006450

Tabla 1. Comparación de las características técnicas esenciales, con las del estado de la técnica

Características esenciales	D1	D2
Un sazónador líquido similar a una salsa de soya:	Sazónador de soya de muy baja sal (Pág. 3, Párr. 0011; resumen)	Alimento o bebida (reivindicaciones; resumen; ejemplos)
que tiene una concentración de sal de menos del 4% (p/v)	Cloruro de sodio de 1 a 4%w/v	Cloruro de sodio
que comprende 20 ppm (p/v) o más de alcohol isoamílico	10 µg/ml de concentración de alcohol isoamílico	
6 ppm (p/v) o más de 2-feniletanol	7 µg/ml o más de 2-feniletanol	
9 ppm (p/v) o más de alcohol isobutílico	10.0 µg o más de alcohol isobutílico	
y 10 ppm (p/v) o más de HEMF con respecto a una concentración de nitrógeno total de 1.0% (p/v).	una concentración de nitrógeno total de 1.0% (p/v)	10 a 20ppm 4-hidroxi-2 (5) -etill-5 (2) -metiil-3 (2H) –furanona (HEMF)

El documento D1 se considera el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 1 porque divulga un sazónador de soya de muy baja sal que comprende cloruro de sodio de 1 a 4% w/v, 10 µg/ml de concentración de alcohol isoamílico por 1% (w/v) de concentración de nitrógeno total, 7 µg/ml o más de 2-feniletanol, 10.0 µg o más de alcohol isobutílico (Pág. 3, Párr. 0011; resumen)

La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 1 el sazónador de soya de D1 consiste en incluir 10 ppm o más de HEMF.

No se evidencia un efecto asociado al incluir 10 ppm o más de HEMF.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿Cómo modificar el método de producción de sazónador de especias conocido en D3 con el fin de obtener un método alternativo?

Sin embargo, el incluir 10 ppm o más de HEMF para reducir la sal en alimentos o bebidas tal como la salsa de soya, ya está divulgado en el documento D2 que se refiere a un alimento o bebida que contiene cloruro de sal y 10 a 20ppm 4-hidroxi-2 (5) -etill-5 (2) -metiil-3 (2H) –furanona (HEMF) (reivindicaciones; resumen; ejemplos).

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia, estaría motivada a incluir 10 ppm o más de HEMF del documento D2 en el alimento de D1, para así llegar al objeto de la reivindicación 1. Por lo cual se considera obvia.

La reivindicación dependiente 2 no presenta elementos adicionales que hagan inventivo el sazónador líquido reivindicado, por lo que también se considera obvia.

Oficio N° 921 de 22 de enero de 2020

Ref. Expediente N° NC2018/0006450

La reivindicación 3 consiste en: “Un método para producir el sazónador líquido similar a salsa de soya de la reivindicación (1) o (2), el método que comprende los pasos de (...)” (Radicado N° NC2018/0006450 del 22 de junio de 2018).

Tabla 2 Comparación de las características técnicas esenciales, con las del estado de la técnica:

Características esenciales	D3	D4
Un método para producir el sazónador líquido similar a salsa de soya de la reivindicación (1) o (2), el método que comprende los pasos de	Método para producir un sazónador con especias que comprende (reivindicación 1)	Producción de una solución de especias (Pág. 515, Col. 9; reivindicaciones)
inocular granos de materia prima principalmente de soya o trigo con un molde koji para preparar un koji sólido añadir agua o solución salina para descomponer con calor una moromi con una concentración de sal de menos de 4% (p/v)	Preparar un retorta de especias de soya en moromi de 0-5 % p/p con harina y soya	-
pasteurizar la moromi obtenida en el paso 1	-	Se esteriliza el líquido durante el cultivo la fermentación con levadura
inocular la moromi pasteurizada obtenida en el paso 2 con levadura y fermentar la moromi con la levadura en un recipiente adaptado para reducir la entrada de microorganismos dañinos.	Descomponer la moromi agregando levadura y fermentar a temperatura de 20 a 35°C	Fermentar la moromi con levadura a la mezcla sólido-líquido

El documento D3 se considera el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 3 porque divulga un método para producir un sazónador con especias de soya (reivindicación 1).

La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 3 y para producir un sazónador con especias de soya divulgado de D3 consiste en que hay un paso de pasteurización de moromi antes del paso de fermentación.

No se evidencia un efecto asociado al incluir el paso de pasteurización de moromi.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿Cómo modificar el método de producción de sazónador de especias conocido en D3 con el fin de obtener un método alternativo?

Oficio N° 921 de 22 de enero de 2020

Ref. Expediente N° NC2018/0006450

Sin embargo, el incluir el paso de esterilización de moromi para obtener el método de obtención de especias a base de soya, ya está divulgado en el documento D4 que se refiere a una producción de especias de soya, en donde antes de la fermentación con levadura, se somete el moromi a un paso de esterilización para evitar una degradación del mismo durante la etapa de la fermentación (Pág. 515, Col. 9).

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia, estaría motivada a incluir el paso de esterilización de las especias antes de la fermentación del documento D4 en el método de D3, para así llegar al objeto de la reivindicación 3. Por lo cual se considera obvia.

5. Conclusión con respecto a nivel inventivo

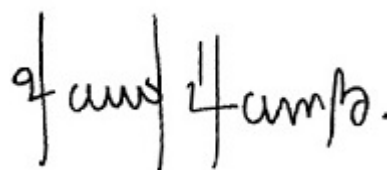
Los requisitos de Patentabilidad de la presente solicitud están afectados así:

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	WO2012/128290	1 y 2	Nivel inventivo
D2	JP2012070636A	1 y 2	Nivel inventivo
D3	JP2002159278	3	Nivel inventivo
D4	JP6137085	3	Nivel inventivo

En cumplimiento del artículo 45 de la Decisión 486 de 2000, se le indica que debe dar respuesta dentro del término de sesenta (60) días contados a partir de la fecha de notificación de la presente comunicación. En caso de no dar respuesta al presente requerimiento, o si a pesar de la respuesta subsistieran los impedimentos para la concesión, se denegará la patente.

Si como respuesta a este requerimiento, el solicitante modifica: i) el capítulo reivindicatorio, ii) la descripción de la invención a proteger, iii) o presenta un nuevo capítulo reivindicatorio deberá observar las instrucciones contenidas en el numeral 1.2.2.1.1., del Capítulo Primero del Título X de la Circular Única y la Dirección de Nuevas Creaciones seguirá el procedimiento descrito en el numeral 1.2.2.5.1.

Notifíquese el presente oficio conforme a lo dispuesto en el numeral 6.2 del Capítulo Sexto del Título I de la Circular Única, informándoles que contra el mismo no procede recurso alguno en actuación administrativa.



MARÍA JOSÉ LAMUS BECERRA
DIRECTORA DE NUEVAS CREACIONES

Oficio N° 921 de 22 de enero de 2020

Ref. Expediente N° NC2018/0006450

INFORME DE BÚSQUEDA
EXAMEN DE PATENTABILIDAD

Solicitud No.	Examen de patentabilidad							
NC2018/0006450	1°	X	2°		3°		Revoca	
Solicitud Internacional No.	Fecha solicitud internacional: (DD/MM/AÑO)							
PCT/JP2015086132	24 de diciembre de 2015							
Fecha de determinación estado de la técnica (DD/MM/AÑO)				Prioridad		Presentación		
24/12/2015						X		
Solicitante								
KIKKOMAN CORPORATION								
Reivindicaciones que no son objeto de búsqueda por:								
Art. 14	-	Art. 15	-	Art. 20	-	Art. 25 (Falta de unidad de invención)		-

CRITERIOS DE BÚSQUEDA	
Reivindicaciones objeto de búsqueda	1 a 3
Palabras clave utilizadas	Moromi, soy, yeast, wheat, seasoning
Clasificaciones utilizadas para la búsqueda	CIP: A23L1/00, A23L3/00
	CPC:

DOCUMENTOS CONSIDERADOS RELEVANTES (Documentos patente, Literatura no patente (LNP): Artículos, catálogos, etc.)					
Informes de búsqueda / Bases de datos consultadas	N° de solicitud de patente / N° de patente / Autor LNP ⁽¹⁾	Fecha de Publicación /Presentación (DD/MM/AAAA)	Reivindicaciones /Secuencias afectadas	Citas relevantes del estado de la técnica	Categoría del documento citado ⁽²⁾
ISA	WO2012/128290	27/092012	1 y 2	Pág. 3, Párr. 0011	Y
	JP2012070636A	12/04/2012	1 y 2	Reivindicaciones	Y
	JP2002159278	04/06/ 2002	3	Reivindicación 1	Y
	JP6137085	21/02/1986	3	Pág. 515, Col. 9 Reivindicación 1	Y

(1) Cita completa literatura no patente (LNP)	
Apellido, A. A. (Fecha). Título del artículo. Nombre de la revista. Volumen(Número), pp-pp.	
O	
Apellido, A. A. (Fecha). Título del artículo. Nombre de la revista. Recuperado de http://xxxxxxx.	

(2) Categorías de documentos citados	
“A” Documento que define el estado general de la técnica no considerado como particularmente relevante.	“T” Documento publicado en fecha posterior a la de presentación o la de prioridad de la solicitud internacional y no entra en conflicto con dicha solicitud, pero puede ser útil para la mejor comprensión del principio o teoría en que se basa la invención, o para demostrar que el razonamiento o los hechos en los que se basa dicha invención son incorrectos.
“E” Solicitud de patente o patente anterior pero publicada en la fecha de presentación internacional o en fecha posterior.	“X” Documento particularmente relevante; la invención reivindicada no puede considerarse nueva o que implique una actividad inventiva por referencia al documento aisladamente considerado.
“L” Documento citado para llamar la atención sobre por ejemplo, dudas acerca de una reivindicación de prioridad o para determinar la fecha de publicación de otra cita, siempre van acompañados de una explicación, por la cual se citan.	“Y” Documento particularmente relevante; la invención reivindicada no puede considerarse que implique una actividad inventiva cuando el documento se asocia a otro u otros documentos de la misma
“O” Documento del tipo actas de conferencia, este tipo de documentos siempre estará acompañado por otra letra que indique la pertinencia del documento, por ejemplo, O,X, O,Y o bien O,A.	

Oficio N° 921 de 22 de enero de 2020

Ref. Expediente N° NC2018/0006450

“P” Documento publicado antes de la fecha de presentación internacional pero con posterioridad a la fecha de prioridad reivindicada.	naturaleza, cuya combinación resulta evidente para un experto en la materia.
Fecha del reporte de búsqueda: (17/12/2019)	
Examinador: Lili Sofia Victoria Pitta Gaona	