

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° **200557** de **29 de abril de 2020**

Ref. Expediente N° NC2019/0001891

Señor(a)
Suntory Holdings Limited

TÍTULO DE LA SOLICITUD: **“GRANOS DE CAFÉ CON ALTO CONTENIDO DE ÉSTER METÍLICO DE ÁCIDO GRASO”**

NÚMERO DE SOLICITUD INTERNACIONAL: PCT/JP2017/029767

FECHA DE PRESENTACIÓN INTERNACIONAL: 21 de agosto de 2017.

PRIORIDAD(ES): JP, 2016-162151, 22 de agosto de 2016.

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 20 del radicado N° NC2019/0001891 del 27 de febrero de 2019.

El problema planteado en esta solicitud consiste en la necesidad de determinar un componente en los granos de café que contribuya en gran medida con el sabor del café.

Para resolver este problema técnico, la solicitud en estudio proporciona granos de café que tienen un contenido de éster metílico de ácido graso con un valor específico, un método para aumentar el éster metílico de ácido graso en granos de café, y un método para evaluar los granos de café.

2. No es una invención (Art. 15 Decisión 486 literal (b))

Las reivindicaciones 1 a 4 reclaman un grano de café con determinado contenido de éster metílico de ácido graso. No obstante, de acuerdo a la descripción de la presente solicitud, no es posible establecer si las concentraciones reclamadas se encuentran presentes exclusivamente en los granos de café tratados, o si por el contrario, es posible encontrar dichas concentraciones también en los granos de café verdes, ya que no se realiza una comparación del contenido de dichos componentes en los granos de café antes de ser sometidos al método; por lo tanto, los granos de café reclamados podrían referirse a granos verdes de café, que no se consideran una invención de acuerdo con el Art 15 literal (b).

3. Reivindicaciones relativas a un uso (Art. 14 Decisión 486)



Oficio N° 200557 de 29 de abril de 2020

Ref. Expediente N° NC2019/0001891

El uso de la reivindicación 7 no es patentable, de acuerdo con el artículo 14.

4. De la solicitud de patente

4.1. Título

El nombre de la invención de que se trata en el artículo 27 literal d) de la Decisión 486 deberá reflejar el objeto y el campo industrial con el cual se relaciona la misma y ser concordante con la materia descrita y las reivindicaciones de la solicitud. El nombre no podrá referirse a nombres personales, marcas de productos o nombres de fantasía.

El solicitante en el escrito radicado bajo el N° NC2019/0001891 del 27 de febrero de 2019, tituló la invención como: "GRANOS DE CAFÉ CON ALTO CONTENIDO DE ÉSTER METÁLICO DE ÁCIDO GRASO". Este título no se relaciona con el objeto de la solicitud contenido en la descripción y las reivindicaciones, por lo cual se sugiere el título siguiente: "MÉTODO PARA AUMENTAR EL ÉSTER METÁLICO DE ÁCIDO GRASO EN GRANOS DE CAFÉ Y MÉTODO PARA EVALUAR LOS GRANOS DE CAFÉ".

4.2. Reivindicaciones (Art. 30 Decisión 486)

- Las reivindicaciones 9 - 20, no son concisas porque indican un método pero no se mencionan las condiciones en que debieran realizarse las etapas (suministrar, tratamiento con temperatura, tostar, medir, comparar, entre otros). Se sugiere, entonces, mencionar las condiciones, tales como tiempo, temperatura, reactivos, concentración de los reactivos, entre otros, ya que un método se define por sus etapas y condiciones necesarias en cada una de ellas.
- Las reivindicaciones 10, 11 y 17 mencionan etapas adicionales del método, que de ser fundamentales para el método deben mencionarse en la reivindicación 9 que es la independiente y contiene todas las características de la invención.
- Las reivindicaciones 9, 10, 12, 18 y 19, no son concisas, ya que los términos: "*donante de grupo metilo*", "*temperatura caliente*", "*temperatura normal*", "*éster metílico de ácido graso*"; no indican un compuesto específico por su nombre químico o fórmula, ni definen condiciones puntuales del método. Se sugiere definir adecuadamente el método reclamado.
- La reivindicación 12 no es clara porque menciona un procedimiento pero este no se define mediante una secuencia lógica de etapas y sus condiciones técnicas específicas, sino que se caracteriza el método por características del producto obtenido. Al respecto no debe olvidarse que las reivindicaciones de producto y de procedimiento son diferentes y, por ello, deben redactarse de manera independiente en el pliego reivindicatorio. Las reivindicaciones de producto deben caracterizar un producto por la forma o constitución del mismo y las partes que lo componen. En cambio, las reivindicaciones de procedimiento se deben caracterizar por la secuencia de etapas técnicas que llevan a la transformación de una materia prima para la obtención de una cosa o resultado. Se sugiere hacer la corrección necesaria
- Las reivindicaciones 6, 8, 12 - 14, 16, 19, 20, emplean las expresiones: "*o más*", "*al menos uno o más*", "*al menos una*", "*al menos uno*", que son imprecisas, por lo cual, no permiten distinguir la invención del estado de la técnica. Se sugiere sustituirlas por un



Oficio N° 200557 de 29 de abril de 2020

Ref. Expediente N° NC2019/0001891

término preciso o un rango concreto, de acuerdo al soporte presente en la descripción.

• La reivindicación 19 se refiere a *“un grano de café determinado que tiene un contenido de éster metílico de ácido graso de 29,5µg o más por gramo del grano de café se considera que tiene un buen sabor”*, el cual es un resultado a alcanzar y no define al método. Se sugiere reemplazar por las características esenciales que contribuyen a la obtención de ese efecto.

5. Determinación del Estado de la Técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 22 de agosto de 2016, que corresponde a la fecha de presentación de la solicitud de prioridad.

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	JP2014011984	“METHOD FOR EVALUATING QUALITY OF COFFEE BEAN AND COFFEE EXTRACT”	23 de enero de 2014
D2	WO2006101196	“METHOD OF PROCESSING FRESH COFFEE BEANS BY USING SURFACE-TREATED COFFEE FRUITS”	28 de septiembre de 2006
D3	WO2016066167	“A PROCESS FOR PREPARING MODIFIED GREEN COFFEE BEANS FOR ROASTING”	06 de mayo de 2016
D4	Jham, J. Braz. Chem. Soc.	“THE USE OF FATTY ACID PROFILE AS A POTENTIAL MARKER FOR BRAZILIAN COFFEE (COFFEA ARABICA L.) FOR CORN ADULTERATION”	2008

El documento D1¹ divulga un método de evaluación de calidad para granos de café o un extracto de café, que no depende de una prueba sensorial realizada por un panel experto. La invención incluye evaluar al menos uno de los componentes volátiles en granos de café, particularmente indol, isovalerato de metilo e isovalerato de etilo, como sustancia índice, y evaluar el contenido de la sustancia índice. La invención se refiere a un método de evaluación de calidad para granos de café o extracto de café (Resumen).

El documento D2² enseña un método de procesamiento de granos de café frescos, mediante el cual se puede impartir un nuevo sabor a una bebida de café mediante un procedimiento conveniente sin causar un aumento en el costo del material (Resumen).

El documento D3³ da a conocer un proceso para preparar granos de café verde modificados para tostar, que comprende los pasos de: a) proporcionar una pulpa de bayas de café líquido o un extracto líquido de los mismos y granos de café verdes, b) poner en contacto los granos verdes con la pulpa de bayas de café líquido o el extracto líquido de los mismos, y c) secar los granos verdes modificados. Cuando se tuestan, los

¹<https://worldwide.espacenet.com/patent/search/family/050108186/publication/JP2014011984A?q=pn%3DJP2014011984A>
²<https://worldwide.espacenet.com/patent/search/family/037023849/publication/WO2006101196A1?q=pn%3DWO2006101196A1>
³<https://worldwide.espacenet.com/patent/search/family/051893811/publication/WO2016066167A1?q=pn%3DWO2016066167A1>

Oficio N° 200557 de 29 de abril de 2020

Ref. Expediente N° NC2019/0001891

granos de café modificados exhiben notas de sabor mejoradas y una cantidad disminuida de compuestos indeseables (Resumen)

El documento D4⁴ enseña la composición de éster metílico de ácido graso (FAME) de las variedades de café (*Coffea arabica* L.) Catuai, Catucaí, Bourbon, Mundo Novo, Rubí y Topázio, conocidas por producir bebidas de calidad intermedia, excelente, excelente, intermedia, intermedia y de baja calidad, respectivamente (Resumen).

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

6.1. Novedad (Art 16 Decisión 486)

La reivindicación 5 consiste en: “El grano de café según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 4, en el que (...)” (Radicado N° NC2019/0001891 del 27 de febrero de 2019).

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

Características esenciales	D1
Grano de café tostado	Grano de café tostado
éster metílico de ácido graso 29,5 µg o más por gramo del grano de café	éster metílico de ácido graso ≈76,1 µg por gramo del grano de café (Ejemplo 2)

De acuerdo con la tabla anterior, las características esenciales del grano de café tostado de la reivindicación 5 no son nuevas porque sus características: un contenido de éster metílico de ácido graso de 29,5 µg o más por gramo del grano de café, habían sido divulgadas previamente en el documento D1 que menciona como al tostar granos de café, en un tiempo de 11,5 minutos, el contenido de isovalerato de metilo es de 0,307 µg por gramo del grano de café (Ejemplo 2). Si bien D1 no especifica la cantidad de palmitato de metilo, en la tabla 1 de la descripción de la presente solicitud, se indica que los granos que son únicamente tostados contienen aproximadamente 247 veces más palmitato de metilo que isovalerato de metilo. Por lo tanto, se puede considerar que los granos de café tostados durante 11,5 minutos contienen aproximadamente 75,8 µg de palmitato de metilo (247 x 0,307); de tal forma que en D1 el contenido por gramo del grano de café tostado de palmitato de metilo e isovalerato de metilo es de aproximadamente ≈76,1 µg (75,8 + 0,307).

Adicionalmente, el documento D1 menciona que el valor de L en un tiempo de tostado de 11,5 minutos es de 15 (Ejemplo 2).

Las reivindicación dependiente 6 tampoco cumple con el requisito de novedad.

La reivindicación 9 consiste en: “Un método para aumentar el contenido de éster metílico de ácido graso de un grano de café, que comprende (...)” (Radicado N° NC2019/0001891 del 27 de febrero de 2019).

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

Características esenciales	D2	D3
Método:	Método:	Método:
suministrar un donante de grupo metilo a un grano de café	suministrar un donante de grupo metilo a un grano de café (Rev. 1)	suministrar un donante de grupo metilo a un grano de café (Rev. 1)

⁴http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-50532008000800004 Gulab N. Jham, *et al.* The use of fatty acid profile as a potential marker for Brazilian coffee (*Coffea arabica* L.) for corn adulteration. J. Braz. Chem. Soc. vol.19 no.8 São Paulo 2008.

Oficio N° 200557 de 29 de abril de 2020

Ref. Expediente N° NC2019/0001891

De acuerdo con la tabla anterior, la característica esencial del método de la reivindicación 9 no es nueva porque su característica: suministrar un donante de grupo metilo a un grano de café, había sido divulgada previamente de manera independiente en los documentos D2 y D3, donde el documento D2 menciona un método para tratar granos de café verde, en el que al menos una parte de la pulpa de la fruta del café se expone en una etapa de fermentación (Rev. 1); por su parte, el documento D3 enseña un proceso para preparar granos de café verde modificados para tostar, que comprende los pasos de: a) proporcionar una pulpa de bayas de café líquido o un extracto líquido de los mismos y granos de café verdes, b) poner en contacto los granos verdes con la pulpa de bayas de café líquido o el extracto líquido de los mismos, y c) secar los granos verdes modificados (Resumen)

Adicionalmente, el documento D2 menciona que los granos de café tostado incluyen un nuevo componente de sabor (componente de fermentación) (Párr. 0024). Asimismo, el documento D3 enseña que una forma de reducir la cantidad de pulanan o pectina es tratar el extracto con una enzima adecuada, como pulanasa o pectinasa (Pág. 7, Líneas 15-17). Es importante resaltar que, si bien los documentos D2 y D3 no describen “*un método para aumentar el contenido de éster metílico de ácido graso de un grano de café*”, los documentos sí describen un método que tiene pasos idénticos a los reclamados en la presente solicitud, por lo que son indistinguibles, y por tanto, se espera que a pesar de que en D2 y D3 no se cuantifique el contenido de éster metílico de ácido graso, este se encuentre presente en concentraciones similares a las actualmente reclamadas. Adicionalmente, el documento D2 señala que la muestra con pulpa de café tiene un mejor aroma y sabor que las muestras control y no expuestas (Ejemplo 6); por su parte, el documento D3 enseña que sorprendentemente, los experimentos demuestran que el sabor de la bebida de café se puede mejorar poniendo en contacto los granos de café verde con una pulpa de café líquido o un extracto líquido del mismo, y el resultado del tostado es la producción de componentes de aroma que se sabe que mejoran la experiencia de consumo sensorial y/o se da la reducción de componentes del aroma, que se sabe que son menos agradables (Pág. 3, Líneas 20-30). De manera que los documentos resuelven el mismo problema técnico que la presente invención.

Las reivindicaciones dependientes 10 a 17, tampoco cumplen con el requisito de novedad.

La reivindicación 18 consiste en: “*Un método para evaluar un grano de café que tiene un buen sabor, que comprende: (...)*” (Radicado N° NC2019/0001891 del 27 de febrero de 2019).

Tabla 3. Comparación de las características técnicas esenciales, con las del estado de la técnica:

Características esenciales	D1	D4
Método: medir el contenido de éster metílico de ácido graso en un grano de café	Método: medir el contenido de éster metílico de ácido graso en un grano de café (Párr. 0015)	Método: medir el contenido de éster metílico de ácido graso en un grano de café (Pág. 1464)
comparar el contenido de éster metílico de ácido graso con un valor predeterminado	comparar el contenido de éster metílico de ácido graso con un valor predeterminado (Párr. 0015)	comparar los contenidos de éster metílico de ácido graso con un valor predeterminado (Pág. 1464)

De acuerdo con la tabla anterior, las características esenciales del método de la reivindicación 18 no son nuevas porque sus características: un paso de medir el

Oficio N° 200557 de 29 de abril de 2020

Ref. Expediente N° NC2019/0001891

contenido de éster metílico de ácido graso en un grano de café, y un paso para comparar el contenido de éster metílico de ácido graso con un valor predeterminado; habían sido divulgada previamente de manera independiente en los documentos D1 y D4, donde el documento D1 menciona un método para evaluar la calidad de un grano de café o un extracto de café, que comprende evaluar el contenido de una sustancia indicadora utilizando un componente volátil en granos de café como sustancia indicadora, donde la sustancia indicadora es isovalerato de metilo; la calidad de los granos de café de prueba se evalúa comparando el contenido de la sustancia indicadora en los granos de café de prueba, con el contenido de la sustancia indicadora en los granos de café estándar. En este método de evaluación, el valor subjetivo se excluye del resultado de la evaluación al expresar el valor medido por el contenido de la sustancia indicadora mediante análisis instrumental, sin utilizar una prueba sensorial; por lo tanto, es posible evaluar la calidad de los granos de café o extractos de café cuantitativamente (Párr. 0015, 0018, Rev. 1, 2). Asimismo, el documento D3 evalúa posibles correlaciones entre la calidad del café con los ácidos grasos presentes en seis variedades de café ampliamente utilizadas (Catuai, Catucaí, Bourbonnais, Mundo Novo, Rubí y Topázio) (Pág. 1464).

La reivindicación dependiente 20 tampoco cumple con el requisito de novedad.

6.2. Nivel Inventivo (Art. 18 Decisión 486)

La reivindicación 8 consiste en: *“Una bebida de café que tiene (...)”* (Radicado N° NC2019/0001891 del 27 de febrero de 2019).

Tabla 4. Comparación de las características técnicas esenciales, con las del estado de la técnica:

Características esenciales	D1	D2
Bebida de café:	Bebida de café:	Bebida de café:
isovalerato de metilo 25 ppb o más	isovalerato de metilo -	pulpa de café - (Párr. 0012, 0017)

El documento D1 se considera el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 8 porque divulga una bebida de café que comprende isovalerato de metilo, que tiene un fuerte aroma a fruta y, cuando se diluye, se convierte en un aroma a manzana (Párr. 0014, 0035, Rev. 2).

La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 8 y el producto divulgado de D1 consiste en aumentar la concentración de isovalerato de metilo en la bebida, ya que D1 enseña granos de café tostados con una concentración de isovalerato de metilo de 0,307 µg/g (tabla 5), y de acuerdo a la tabla 7 de la descripción de la presente solicitud, con dicho tratamiento se observa un contenido de 11,4 ppb de isovalerato de metilo, en una bebida de café.

El efecto que se logra al aumentar la concentración de isovalerato de metilo es que mejora el sabor de la bebida de café.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿Cómo modificar la bebida conocida en D1 con el fin de mejorar su sabor?

Sin embargo, el aumentar la concentración de isovalerato de metilo para mejorar el sabor de la bebida de café, ya está divulgado en el documento D2 que se refiere a una bebida de café obtenida a partir de granos tostados de café verde que han estado en contacto con pulpa de café, que ha sido expuesta en procesos de fermentación (Párr. 0011, 0017).

Oficio N° 200557 de 29 de abril de 2020

Ref. Expediente N° NC2019/0001891

La muestra tratada con la pulpa expuesta tiene mejor aroma y sabor que las muestras control y las no expuestas (Párr. 0069). Es importante resaltar que, a pesar de que D2 no especifica que el café contiene isovalorato de metilo, este se produce de la misma manera que el reclamado en la presente solicitud, por lo que se espera que dicho componente se encuentre presente en el café de D2 en concentraciones similares, así en el documento no se haya identificado puntualmente.

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia, estaría motivada a incluir la pulpa de café del documento D2 en la bebida de D1, para así llegar al objeto de la reivindicación 8. Por lo cual se considera obvia.

La reivindicación 8 cumple el requisito de novedad (Art. 16), pero no cumple con el requisito de nivel inventivo (Art. 18).

La reivindicación 19 consiste en: “El método de acuerdo con la reivindicación 18, en el que (...)” (Radicado No NC2019/0001891 del 27 de febrero de 2019).

Tabla 5. Comparación de las características técnicas esenciales, con las del estado de la técnica:

Características esenciales	D4
Método:	Método:
Reivindicación 18: medir el contenido de éster metílico de ácido graso en un grano de café	medir el contenido de éster metílico de ácido graso en un grano de café (Pág. 1464)
comparar el contenido de éster metílico de ácido graso con un valor predeterminado	comparar los contenidos de éster metílico de ácido graso con un valor predeterminado (Pág. 1464)
Reivindicación 19: el valor predeterminado del contenido de éster metílico de ácido graso es de 29,5µg o más por gramo del grano de café	-

El documento D4 se considera el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 19 porque divulga un método para evaluar posibles correlaciones entre la calidad del café con los ácidos grasos presentes en seis variedades de café ampliamente utilizadas (Catuai, Catucaí, Bourbom, Mundo Novo, Rubí y Topázio) (Pág. 1464).

La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 19 y el método divulgado de D4 consiste en especificar la concentración de éster metílico de ácido graso, a partir de cual se considera que el grano de café tiene un buen sabor.

No hay efecto asociado a especificar la concentración de éster metílico de ácido graso.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿Cómo modificar el método conocido en D4 con el fin de obtener un método alternativo para evaluar un grano de café?

Sin embargo, el especificar la concentración de éster metílico de ácido graso, a partir de cual se considera que el grano de café tiene un buen sabor, corresponde a una optimización del método que realiza sin mucho esfuerzo la persona de oficio normalmente versada en la materia.

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia, estaría motivada a realizar la optimización del método de D4, para así llegar al objeto de la reivindicación 19. Por lo cual se considera obvia.

Oficio N° **200557** de **29 de abril de 2020**

Ref. Expediente N° NC2019/0001891

La reivindicación 19 cumple el requisito de novedad (Art. 16), pero no cumple con el requisito de nivel inventivo (Art. 18).

7. Conclusión con respecto a novedad y/o nivel inventivo

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

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	JP2014011984	5, 6, 18, 20	Novedad
		8	Nivel Inventivo
D2	WO2006101196	9 a 16	Novedad
		8	Nivel Inventivo
D3	WO2016066167	9 a 17	Novedad
D4	Jham, J. Braz. Chem. Soc.	18	Novedad
		19	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.



Edna Marcela Ramirez Orozco
DIRECTORA DE NUEVAS CREACIONES



Oficio N° 200557 de 29 de abril de 2020

Ref. Expediente N° NC2019/0001891

INFORME DE BÚSQUEDA
EXAMEN DE PATENTABILIDAD

Solicitud No.		Examen de patentabilidad							
NC2019/0001891		1°	x	2°		3°		Revoca	
Solicitud Internacional No.		Fecha solicitud internacional: (DD/MM/AÑO)							
PCT/JP2017/029767		21 de agosto de 2017							
Fecha de determinación estado de la técnica (DD/MM/AÑO)				Prioridad		Presentación			
22/08/2016				x					
Solicitante									
Suntory Holdings Limited									
Reivindicaciones que no son objeto de búsqueda por:									
Art. 14	7	Art. 15	1 a 4	Art. 20	-	Art. 25 (Falta de unidad de invención)		-	

CRITERIOS DE BÚSQUEDA	
Reivindicaciones objeto de búsqueda	5, 6, 8 a 20
Palabras clave utilizadas	Semantic search SFT=(fatty acid methyl ester) and STAC=(coffee) and SFT=(flavor or taste) S COFFEE/TI or S COFFEE/AB and S ISOVALERATE OR PALMITATE S TASTE OR FLAVOR
Clasificaciones utilizadas para la búsqueda	CIP: A23F 5/02, A23F 5/24, G01N 33/02
	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⁾
ISR EPO	JP201411984	23/01/2014	5, 6, 18, 20	Ejemplo 2, Párr. 0015, 0018, Rev. 1, 2	X
			8	Párr. 0015, 0018, Rev. 1, 2	Y
	WO2006101196 EP1875807	28/09/2006 09/01/2008	9 a 16	Rev. 1, Ejemplos 2-5	X
			8	Rev. 1, Ejemplos 2-5	Y
	WO2005029969 EP1695631	07/04/2005 30/08/2006	-		A
	JP2013524821 EP2382868	20/06/2013 02/11/2011	-		A
	JP1309640 EP0331852	14/12/1989 13/09/1989	-		A
JP2006503592 EP1555885	02/02/2006 27/07/2005	-		A	
ISR	WO2010038867	08/04/2010	-		A
EPO	Jham (2008)	2008	18	Pág. 1464	X
			19	Pág. 1464	Y
	WO2016066167	06/05/2016	9 a 17	Resumen, Pág. 7, Líneas 15-17	X
	WO2005072535	11/08/2005	-		A
STNext	US20160088854	31/03/2016	-		A
	Kawaguchi (2014)	01/2014	-		A

Oficio N° 200557 de 29 de abril de 2020

Ref. Expediente N° NC2019/0001891

	US20130004620	03/01/2003	-		A
Patbase	US2004081724	29/04/2004	-		A
	US2007190207	07/04/2005	-		A
	US2011250339	08/04/2010	-		A
Orbit	EP2443937	25/04/2012	-		A
	EP0271957	22/06/1988	-		A
	EP1695631	30/08/2006	-		A
(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.		Gulab N. Jham; Mark A. Berhow; Linda K. Manthey; Deborah A. Palmquist; Steven F. Vaughn. The use of fatty acid profile as a potential marker for Brazilian coffee (Coffea arabica L.) for corn adulteration. J. Braz. Chem. Soc. vol.19 no.8 São Paulo 2008, Pág. 1462-1467.			
		Kawaguchi, T. & Akiyama, M. & Sumi, M. & Takahashi, K. & Okaue, M. & Mizota, Y. & Okawa, T.. (2014). Effect of homogenization pressure on sensory characteristics of and preference for flavored dairy beverages. Bulletin of the International Dairy Federation. 27-33.			
(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 naturaleza, cuya combinación resulta evidente para un experto en la materia.		
“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.					
“P” Documento publicado antes de la fecha de presentación internacional pero con posterioridad a la fecha de prioridad reivindicada.					
Fecha del reporte de búsqueda: (16/04/2020)					
Examinador: DIANA MILENA SÁNCHEZ LANCHEROS					