

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 14538 de 23 de noviembre de 2020

Ref. Expediente N° NC2019/0002072

Señor
CJ CHEILJEDANG CORPORATION

TÍTULO DE LA SOLICITUD: ***“INHIBIDOR DEL CRECIMIENTO DE BACTERIAS, HONGOS Y LEVADURAS QUE CONTIENE ALULOSA”***

NÚMERO DE SOLICITUD INTERNACIONAL: PCT/KR2017/010821

FECHA DE PRESENTACIÓN INTERNACIONAL: 28 de septiembre de 2017.

PRIORIDAD: 06 de octubre de 2016, KR (REPUBLICA DE COREA), 10-2016-0128949

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. Modificaciones presentadas (Art. 34 Decisión 486)

La modificación del capítulo reivindicatorio presentada mediante escrito radicado bajo el N° NC2019/0002072 el 10 de septiembre de 2020, no se acepta porque no se ajustan a las prescripciones contenidas en el artículo 34 de la Decisión 486, toda vez que existe ampliación en el objeto de la solicitud inicial.

2. 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 6 del radicado N° NC2019/0002072 del 12 de marzo de 2020.

El problema planteado en esta solicitud consiste en la necesidad de inhibir la post-fermentación de las bebidas alcohólicas fermentadas.

Para resolver este problema técnico, la solicitud en estudio proporciona un inhibidor de crecimiento de microorganismos, que incluye sacáridos que contienen alulosa.

3. De la solicitud de patente

3.1. 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.



Oficio N° 14538 de 23 de noviembre de 2020

Ref. Expediente N° NC2019/0002072

El solicitante en el escrito radicado bajo el N° NC2019/0002072 el 4 de marzo de 2019, tituló la invención como: “INHIBIDOR DEL CRECIMIENTO DE BACTERIAS, HONGOS Y LEVADURAS QUE CONTIENE ALULOSA”. 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: “*BEBIDA ALCOHÓLICA FERMENTADA QUE COMPRENDE ALULOSA*”

3.2. Reivindicaciones (Art. 30 Decisión 486)

El capítulo reivindicatorio no presenta coherencia con la descripción puesto que, a pesar de que las reivindicaciones se encabezan como “Una bebida alcohólica fermentada”, en la descripción se hace referencia a la inhibición del crecimiento de microorganismos cuando se emplea alulosa, mezclada con otros componentes, en lugar de sacáridos, no obstante, no existe el sustento suficiente para reclamar una bebida alcohólica fermentada. De la descripción se mencionan son composiciones que tienen alulosa junto con otros componentes. Se aclara que no basta con la simple mención de la materia, sino que se hace necesaria una descripción técnica completa de la misma. Dado que el alcance de esta solicitud está dado por la materia contenida en la divulgación inicial.

La reivindicación 1 no es clara porque reclaman los microorganismos que son inhibidos, pero estos no son una característica técnica dentro de una composición, la cual, se le recuerda al solicitante debe ser definida por sus componentes y proporciones. Adicionalmente, la reivindicación está empleando cuatro enlaces gramaticales a saber: “*que comprende, caracterizado porque comprende, que contiene, comprende*”, lo cual le resta claridad al material reclamado. Se sugiere hacer las respectivas aclaraciones y mejorar redacción.

La reivindicación 1 no es clara porque cuando se refiere a: “*donde la alulosa está presente en una cantidad de 50 partes por peso a 100 partes por peso, relativo a las 100 partes por peso de los sacáridos en términos de contenido sólido seco*”, la proporción se está considerando únicamente con respecto a los sacáridos empleados, es decir si se emplea únicamente alulosa, la proporción correspondería al 100%, no obstante, esta proporción como se reclama en el presente capítulo reivindicatorio le resta claridad al material reivindicado, por lo que se sugiere, considerar las proporciones de todos los componentes presentes en la bebida alcohólica fermentada reivindicada de acuerdo al soporte presente en la descripción.

La reivindicación 5 está caracterizando la bebida por su proceso de obtención al señalar los microorganismos que son empleados en el proceso de fermentación. 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. Se sugiere hacer la corrección necesaria.

Las reivindicaciones 5 y 6 no están debidamente soportadas porque en los ejemplos y figuras del capítulo descriptivo solo enseñan el efecto de cada sacárido sobre cultivos que presentan hongos (*Aspergillus oryzae*, *Aspergillus awamori*, *Monascus purpúreas*, *Monascus ruber* y *Rhizopus oryzae*), bacterias (*Lactobacillus casei* y *Lactococcus lactis* subsp. *Lactis*) y levaduras (*Saccharomyces cerevisiae* y *Saccharomyces pastorianus*), sin embargo, no se observa el empleo de estos microorganismos para obtener una bebida alcohólica fermentada. El solicitante debe definir específicamente la materia y el alcance de la invención a través de las características técnicas esenciales que se encuentren enteramente soportadas en la descripción.



Oficio N° 14538 de 23 de noviembre de 2020

Ref. Expediente N° NC2019/0002072

La reivindicación 6 reclama componentes adicionales que de ser fundamentales deben mencionarse en la reivindicación 1 que es la independiente, junto con la concentración en la composición, de acuerdo al soporte presente en la descripción.

Las reivindicaciones 2, 5 y 6 presentan los términos: “*por lo menos*”, “*al menos*”, los cuales son imprecisos, por lo cual, no permite distinguir la invención del estado de la técnica. Se sugiere sustituirlo por un término preciso o un rango concreto.

4. Determinación del Estado de la Técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 06 de octubre de 2016 que corresponde a la fecha de presentación de la solicitud de prioridad.

Consultadas las fuentes de información con que se cuenta, se encontró el siguiente documento que anticipa el objeto de esta solicitud:

Estado de la técnica			
Ítem	Documento	Título	Fecha de Publicación
D1	JP2010119335	“PHYSIOLOGICAL ACTIVITY REGULATOR FOR MOLD, AND METHOD FOR UTILIZING THE SAME”	03 de junio de 2010
D2	US2012070534	“ALCOHOLIC BEVERAGE AND BEER-FLAVORED BEVERAGE EACH HAVING IMPROVED QUALITY OF TASTE AND METHOD OF PRODUCING THE SAME”	22 de marzo de 2012

D1¹ divulga un modificador fisiológicamente activo del moho que contiene azúcares raros, que se caracteriza por exhibir la inhibición del crecimiento de esporulación y/o colonias fúngicas como el moho (pág. 2, Reiv 1).

D2² divulga una bebida alcohólica que se produce mediante la adición de un azúcar isomerizado que contiene azúcar raro (tal como jarabe de maíz con alto contenido de fructosa (JMAF) o un azúcar raro como material auxiliar en la producción del mismo, lo cual genera una bebida bien equilibrada en términos de sabor y cuerpo y mejora el deterioro del olor generado durante el almacenamiento (pág. 1 [0001]).

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

5.1. Novedad (Art 16 Decisión 486)

La reivindicación 1 consiste en: “Una bebida alcohólica fermentada que comprende...” (Radicado N° NC2019/0002072 del 12 de marzo de 2020).

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

Características esenciales	D1
Bebida alcohólica fermentada	bebida alcohólica Pág. 4, [0004])
Sacáridos que contiene alulosa	D- psicosa (alulosa) Pág. 6, [0016]

¹<https://worldwide.espacenet.com/patent/search/family/042321243/publication/JP2010119335A?q=JP2010119335>

²<https://worldwide.espacenet.com/patent/search/family/045817975/publication/US2012070534A1?q=US20120070534>

Oficio N° 14538 de 23 de noviembre de 2020

Ref. Expediente N° NC2019/0002072

La alulosa está presente en una cantidad de 50 partes por peso a 100 partes por peso, relativo a las 100 partes por peso de los sacáridos en términos de contenido sólido seco.	La alulosa está presente en una cantidad de 100 partes por peso, relativo a las 100 partes por peso de los sacáridos en términos de contenido sólido seco. Pág. 9, [0031].
---	---

De acuerdo con la tabla anterior, la característica esencial de la reivindicación 1 no es nueva porque sus características “*sacáridos que contiene alulosa en una cantidad de 50 partes por peso a 100 partes por peso, relativo a las 100 partes por peso de los sacáridos en términos de contenido sólido seco*”, habían sido divulgadas previamente en D1 que menciona un regulador de actividad fúngica que comprende un sacárido como alulosa (D-psicosa), que presenta inhibición de la esporulación contra *Aspergillus oryzae* (pág. 7, [0022]). Adicionalmente D1 divulga que, una composición que comprende D-psicosa y alitol, se emplea en la fermentación para producir un tipo de bebida alcohólica (pág. 4, [0004]). Los sacáridos empleados pueden ser: D- psicosa, L- psicosa y alitol (pág. 6, [0016]). La concentración para que el azúcar raro exhiba una inducción del crecimiento similar a una colonia e inhibición de la esporulación en el cultivo, debe estar en el rango de 0.2 ± 5.0% en peso, más preferiblemente 0.5 a 4%. (pág. 8, [0023]). D1 enseña que D- psicosa y L- psicosa muestran un efecto inhibitor de la esporulación de *Aspergillus oryzae* (pág. 7, [0021]).

Las reivindicaciones dependientes 2 a 5 tampoco cumplen con el requisito de novedad

5.2. Nivel inventivo (Art 14 Decisión 486)

La reivindicación 6 consiste en: “*La bebida alcohólica fermentada de acuerdo con la reivindicación 1 en donde la bebida alcohólica fermentada comprende...*” (Radicado N° NC2019/0002072 del 12 de marzo de 2020).

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

Características esenciales	D1	D2
Bebida alcohólica fermentada que comprende:	Bebida alcohólica Pág. 4, [0004])	Bebida alcohólica Reiv. 9, pág. 11
Reivindicación 1: Sacáridos que contiene alulosa	D- psicosa (alulosa) Pág. 6, [0016]	D-psicosa (alulosa) Reiv. 9, pág. 11
La alulosa está presente en una cantidad de 50 partes por peso a 100 partes por peso, relativo a las 100 partes por peso de los sacáridos en términos de contenido sólido seco.	La alulosa está presente en una cantidad de 100 partes por peso, relativo a las 100 partes por peso de los sacáridos en términos de contenido sólido seco. Pág. 9, [0031].	---
Reivindicación 6: Al menos un microorganismo seleccionado de: Levadura (iii) <i>Saccharomyces cerevisiae</i> Entre otros	---	Al menos un microorganismo seleccionado de: Levadura <i>Saccharomyces cerevisiae</i> Tabla 1, pág. 5

D1 se considera el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 6 porque divulga una composición que comprende un regulador de actividad fúngica que comprende un sacárido como alulosa (D-psicosa), que presenta

Oficio N° 14538 de 23 de noviembre de 2020

Ref. Expediente N° NC2019/0002072

inhibición de la esporulación contra *Aspergillus oryzae* (pág. 7, [0022]), la cual se emplea en la fermentación para producir un tipo de bebida alcohólica (pág. 4, [0004]). Los sacáridos empleados pueden ser: D- psicosa, L- psicosa y alitol (pág. 6, [0016]). La concentración para que el azúcar raro exhiba una inducción del crecimiento similar a una colonia e inhibición de la esporulación en el cultivo, debe estar en el rango de $0.2 \pm 5.0\%$ en peso, más preferiblemente 0.5 a 4%. (pág. 8, [0023]). D1 enseña que D- psicosa y L- psicosa muestran un efecto inhibitorio de la esporulación de *Aspergillus oryzae* (pág. 7, [0021]).

La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 6 y la composición divulgada en D1 consiste en que la bebida alcohólica comprende un microorganismo seleccionado de *Saccharomyces cerevisiae*, entre otros.

No se evidencia un efecto asociado al emplear dentro de la composición un microorganismo seleccionado de *Saccharomyces cerevisiae* entre otros, dado que no hay evidencia de alguna ventaja técnica en la descripción.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿Cómo modificar la composición de D1 con el fin de obtener una bebida alcohólica fermentada alternativa?

Sin embargo, el incluir un microorganismo seleccionado de *Saccharomyces cerevisiae* para obtener una bebida alcohólica fermentada, ya está divulgado en D2 que se refiere a una bebida alcohólica que contiene al menos D-psicosa, D-alosa o D-psicosa y D-alosa, en una cantidad de 0,1 a 20% en masa (Reiv. 8, pág. 11) y una levadura para su proceso de fermentación (pág. 4, [0041]). En el ejemplo 1-(2) de la tabla 1, se evidencia una composición un azúcar raro (D-psicosa y D-alosa 66,7%) y una levadura (*Saccharomyces cerevisiae*, 0,6%) (Tabla 1, pág. 5) y de acuerdo a la tabla 2 ejemplo 1-(3) la cantidad presente de psicosa es del 27% respecto a los azúcares totales, $(0,54 \times 100 / 1,97 = 27\%)$.

Adicionalmente, D2 enseña que cuando se produce una bebida alcohólica agregando un azúcar isomerizado que contiene azúcar raro en el curso de una etapa de fermentación de la bebida alcohólica, la porción mayoritaria (glucosa y fructosa) del azúcar isomerizado, D-manosa y similares, son asimilados por la levadura, y una porción rara de azúcar no es asimilada por la levadura y permanece como tal en la bebida alcohólica. De este hecho, se considera que, en el caso de una bebida alcohólica fermentada, este componente de azúcar raro aparentemente tiene un efecto favorable en la mejora de la calidad del sabor de la bebida alcohólica (compartimento de un sabor y un cuerpo completo) (pág. 4, [0041]).

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia, estaría motivada a incluir un microorganismo seleccionado de *Saccharomyces cerevisiae* de D2 en la composición de D1, para así llegar al objeto de la reivindicación 6. Por lo cual se considera obvia.

La reivindicación 6 cumple el requisito de novedad (Art. 16), pero no cumple con el requisito de nivel inventivo (Art. 18).

6. Conclusión con respecto a novedad y nivel inventivo.

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



Oficio N° 14538 de 23 de noviembre de 2020

Ref. Expediente N° NC2019/0002072

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	JP2010119335	1 a 5	Novedad
		6	Nivel inventivo
D2	US2012070534	6	Nivel inventivo

7. Respuesta a los argumentos del solicitante

Argumentos respecto a título

El solicitante argumenta que: *“Conforme la sugerencia presentada por su Despacho, agradecemos tener en consideración que el título “Inhibidor del crecimiento de bacterias, hongos y levaduras que contiene alulosa” se relaciona adecuadamente con la invención y con el objeto planteado en las reivindicaciones”*

Se aclara que el titulo no se relaciona con el objeto de la solicitud contenido en la descripción y las reivindicaciones, por lo cual no se acepta el titulo presentado en el radicado N° NC2019/0002072 el 4 de marzo de 2019. Principalmente en la descripción no hay una composición que solo comprenda alulosa, puesto que en los ejemplos se observa que las composiciones que inhiben los diferentes microorganismos comprenden componentes adicionales a la alulosa

Argumentos respecto a claridad

El solicitante argumenta que: *“Con el objeto de atender las sugerencias presentadas, Hemos enmendado la reclamación 1 y sus reclamaciones dependientes para relacionarlas con un inhibidor de crecimiento y hemos eliminado las reclamaciones 4 a 6 de las mismas”.*

Se aclara que el nuevo capítulo reivindicatorio presentado mediante escrito radicado bajo el N° NC2019/0002072 el 10 de septiembre de 2020, no se acepta porque no se ajustan a las prescripciones contenidas en el artículo 34 de la Decisión 486, toda vez que existe ampliación en el objeto de la solicitud.

El solicitante argumenta que *“En cuanto a la descripción del microorganismo de la reivindicación 1 de la presente solicitud se refiere a un “inhibidor del crecimiento” de un microorganismo, y los tipos de microorganismo que se revelan en la reivindicación 1 se especifican por las funciones del inhibidor del crecimiento. Por lo tanto, la descripción del microorganismo no hace que la constitución sea poco clara”.*
“Ahora bien, en cuanto a los componentes específicos de la reivindicación 1 y su contenido, dicha reivindicación 1 de la presente solicitud ha sido modificada para relacionarla con un inhibidor del crecimiento de un microorganismo, y el componente activo del “inhibidor del crecimiento” es la alulosa. Por tal razón, sería suficiente describir sólo la alulosa como un componente que constituye el inhibidor de crecimiento”.

Se aclara que no es aceptado el nuevo capítulo reivindicatorio porque no se ajustan a las prescripciones contenidas en el artículo 34 de la Decisión 486, toda vez que existe ampliación en el objeto de la solicitud. Adicionalmente, se aclara que de acuerdo con lo enseñado en la memoria descriptiva no existe soporte de una composición que solo comprenda alulosa, puesto que en los ejemplos enseñados se menciona una composición que comprende componentes adicionales (pág. 15, tabla 2), por lo tanto,

Oficio N° 14538 de 23 de noviembre de 2020

Ref. Expediente N° NC2019/0002072

contrario a lo que afirma el solicitante, no hay evidencia ni sustento de una composición que comprenda únicamente alulosa.

El solicitante argumenta que: *“Adicionalmente, se ha modificado la reivindicación 1 para incluir la alulosa en una cantidad de 50 partes por peso a 100 partes por peso en relación con 100 partes por peso de los sacáridos; Si el contenido de alulosa es de 100 partes por peso en relación con 100 partes por peso de los sacáridos, el inhibidor del crecimiento de la reivindicación 1 comprende sólo la alulosa. Si la alulosa está presente en 50 o más y menos de 100 partes por peso, el inhibidor del crecimiento comprende la alulosa y otros sacáridos”*

Se reitera nuevamente que el capítulo reivindicatorio presentado bajo el número NC2019/0002072 del 10 de septiembre de 2020, no es aceptado toda vez que existe ampliación en el objeto de la solicitud. Se reitera nuevamente que no existe en la memoria descriptiva una composición única que comprenda alulosa y a la cual se le atribuya su efecto de inhibidor de crecimiento de un microorganismo.

Argumentos respecto a estado de la técnica

El solicitante argumenta que *“El documento D1 revela ser capaz de controlar la actividad fisiológica de un microorganismo o inhibir su crecimiento utilizando azúcares raros (por ejemplo, la alulosa). Sin embargo, D1 sólo revela que Aspergillus oryzae, Aspergillus niger, Lentinula edodes, Flammulina velutipes y Pleurotus ostreatus son hongos cuyas actividades fisiológicas pueden controlarse utilizando alulosa”*.

En consecuencia, D1 no revela nada relacionado con i) Lactobacillus casei y Lactococcus lactis subsp. lactis como bacterias; ii) Aspergillus awamori, Monascus purpureus, Monascus ruber y Rhizopus oryzae como hongos; y iii) Saccharomyces cerevisiae y Saccharomyces pastorianus como levaduras cuyo crecimiento puede ser inhibido por la alulosa”.

Se aclara que la reivindicación 1 se afectó por novedad porque D1 contiene todas las características esenciales mencionadas en dicha reivindicación. Adicionalmente para la reivindicación 6, se evaluó el nivel inventivo, por ende no es necesario que D1 contenga todas las características esenciales de la reivindicación 6, D1 se emplea porque enseña el efecto de azúcares raros sobre la inhibición de formación de esporas de *Aspergillus niger* y *Aspergillus oryzae*. Entre los azúcares raros que se estudiaron se encuentra alulosa (D-psicosa), en una concentración de 3% (esto significa que respecto al contenido de sacáridos disueltos es el 100%). Los resultados de esta prueba muestran que se inhibió la esporulación de *Aspergillus oryzae* y en *Aspergillus niger*. Así, se enseña que la D-psicosa tiene la acción de inhibir la formación de esporas contra el moho anterior (pág. 9, [0031]). Es así que D1 pertenece al mismo campo técnico y ya mencionaba el efecto de la alulosa de inhibir el crecimiento de microorganismos.

Esta oficina aclara que, D1 refleja la misma composición de inhibición, por lo tanto, contrario a lo que afirma el solicitante, el documento D1 presenta todas las características esenciales de la invención reclamada, afectando su novedad.

El solicitante argumenta que : *“El documento D2 sólo revela una tecnología de fabricación de una bebida alcohólica utilizando azúcares raros, pero no revela el efecto de inhibición de microorganismos por azúcares raros.*

Por lo tanto, la reivindicación 1 de la presente solicitud y sus reivindicaciones dependientes tienen un efecto que no puede predecirse a partir de la combinación de los documentos D1 y D2”.



Oficio N° **14538** de **23 de noviembre de 2020**

Ref. Expediente N° NC2019/0002072

Se aclara que, la inclusión de los mencionados microorganismos solo está siendo reclamada en la reivindicación 6. Dado que, la presencia de estos, no se encuentra en D1, se realiza nivel inventivo empleando D2, para suplir dicha diferencia, ya que D2 enseña una bebida alcohólica que contiene al menos D-psicosa, D-alosa o D-psicosa y D-alosa, en una cantidad de 0,1 a 20% en masa (Reiv. 8, pág. 11) y una levadura para su proceso de fermentación (pág. 4, [0041]). Por lo tanto, la reivindicación 6 carece de 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 el 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 de esta Superintendencia. De igual forma, deberá tener presente que, de conformidad con el literal a) del numeral 1.2.2.5.1. de la norma ibidem, será necesario acreditar el pago de la tasa por concepto de modificación a solicitudes en trámites, de conformidad con el valor establecido en la resolución de tasas vigente.

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° 14538 de 23 de noviembre de 2020

Ref. Expediente N° NC2019/0002072

INFORME DE BÚSQUEDA
EXAMEN DE PATENTABILIDAD

Solicitud No.		Examen de patentabilidad							
NC2019/0002072		1°		2°		3°	X	Revoca	
Solicitud Internacional No.		Fecha solicitud internacional: (DD/MM/AÑO)							
PCT/KR2017/010821		28 de septiembre de 2017							
Fecha de determinación estado de la técnica (DD/MM/AÑO)				Prioridad			Presentación		
06-10-2016				X					
Solicitante									
CJ CHEILJEDANG 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 6					
Palabras clave utilizadas				SACCHARIDE, ALLULOSE, ALCOHOLIC BEVERAGE, WINE, ASPERGILLUS, SACCHAROMYCES, LACTOBACILLUS, GROWTH INHIBITOR, PSICOSE					
Clasificaciones utilizadas para la búsqueda				CIP:	C12G 3/02, C12G 3/08				
				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⁾	
Orbit	KR20110085550	27/07/2011	-	-				A	
	US2008102161	01-05-2008	-	-				A	
	US2012070534	22/03/2012	6	Pág. 1, 4, 5 y 11				Y	
ISR EPO	JP2010119335	03/06/2010	1 a 5 6	Pág. 1, 6 a 8 Pág. 1, 6 a 8				X Y	
	KR20160051084	11/05/2016	-	-				A	
	JP2014014276	30/01/2014	-	-				A	
ISR	KR20100029365	16/03/2012	-	-				A	
	KR20101252810	09/04/2013	-	-				A	
Patbase	CA2931320	28/05/2015	-	-				A	
	US2014373582	25/12/2014	-	-				A	
STN	KR101252810	21/01/2010	-	-				A	
	KR101352025	29/12/2011	-	-				A	
EPO	US2012070534	22/03/2012	-	-				A	
	JP2006008669	12/01/2006	-	-				A	
⁽¹⁾ Cita completa literatura no patente (LNP)									
Apellido, A. A. (Fecha). Título del artículo. Nombre de la revista. Volumen(Número), pp-pp.									

Oficio N° 14538 de 23 de noviembre de 2020

Ref. Expediente N° NC2019/0002072

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. “E” Solicitud de patente o patente anterior pero publicada en la fecha de presentación internacional o en fecha posterior. “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. “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. “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. “X” Documento particularmente relevante; la invención reivindicada no puede considerarse nueva o que implique una actividad inventiva por referencia al documento aisladamente considerado. “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.	
Fecha del reporte de búsqueda: (19/11/2020)	
Examinador: Cristina Mejía Hernández	