

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 3406 de 12 de marzo de 2021

Ref. Expediente N° NC2019/0003429

Señor(a)
CJ CHEILJEDANG CORPORATION

TÍTULO DE LA SOLICITUD: “SALSA DE TOMATE CON ESTABILIDAD DE ALMACENAMIENTO MEJORADA”

NÚMERO DE SOLICITUD INTERNACIONAL: PCT/KR2017/009982

FECHA DE PRESENTACIÓN INTERNACIONAL: 12 de septiembre de 2017.

PRIORIDAD(ES): 6/10/2016, KR (REPUBLICA DE COREA), 10-2016-0129260

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)

Se aceptan las modificaciones radicadas el 26 de mayo de 2020, bajo el número NC2019/0003429, por ajustarse a los requisitos legales.

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° NC2019/0003429 del 26 de mayo de 2020.

El problema planteado en esta solicitud consiste en la necesidad de proporcionar una salsa de tomate con capacidad de conservación mejorada, evitando que la salsa de tomate pierda su sabor agradable al incrementarse el tiempo de almacenamiento.

Para resolver este problema técnico, la solicitud en estudio proporciona una salsa de tomate que comprende un concentrado de tomate, sacáridos que comprenden alulosa, vinagre, cloruro de sodio y agua purificada, en donde el concentrado de tomate está presente en una cantidad de 10 partes en peso a 80 partes en peso y los sacáridos están presentes en una cantidad de 10 partes en peso a 40 partes en peso en relación a 100 partes en peso de la salsa de tomate.

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



Oficio N° 3406 de 12 de marzo de 2021

Ref. Expediente N° NC2019/0003429

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° NC2019/0003429 el 5 de abril de 2019, tituló la invención como: “SALSA DE TOMATE CON ESTABILIDAD DE ALMACENAMIENTO MEJORADA”. Este título no divulga la invención de manera suficientemente clara y completa para su comprensión, por lo cual se sugiere el título siguiente: “SALSA DE TOMATE QUE COMPRENDE UN CONCENTRADO DE TOMATE Y ALULOSA, Y MÉTODO DE ELABORACIÓN”.

3.2. Reivindicaciones (Art. 30 Decisión 486)

- Las reivindicaciones 1 y 6 emplean la expresión “o más del” que es imprecisa. Se sugiere sustituirla por un rango concreto, de acuerdo al soporte presente en la descripción.
- Las reivindicaciones deben presentarse con la forma: “Preámbulo – enlace gramatical - parte característica”. Donde el preámbulo indica el objeto de la invención, el enlace gramatical, contiene expresiones como: “caracterizado por” o “que comprende”, y la parte característica indica las características técnicas que se desean proteger y que distinguen la invención. En el preámbulo de la reivindicación 6, se reclama un método para mejorar la capacidad de conservación de una salsa de tomate, lo cual es un efecto esperado. Por lo tanto, se sugiere señalar en el preámbulo de la reivindicación que el método es para obtener una salsa de tomate con capacidad de conservación mejorada.

3.3. Descripción (Art. 28 Decisión 486 literal (c))

- La descripción emplea las unidades cps (Pág. 13 - 14). Se sugiere hacer la conversión de unidades al Sistema Internacional (Pa·s).
- La descripción hace referencia a “fructuosa” (Pág. 3 - 4, 7 – 9 y 13). Se sugiere corregir el error tipográfico (fructosa).

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 encontraron los siguientes documentos que anticipan el objeto de esta solicitud:

Ítem	Documento	Título	Fecha de Publicación
D1	WO2015075473	“FOOD AND BEVERAGE PRODUCTS COMPRISING ALLULOSE (PSICOSE)”	28 de mayo de 2015
D2	US5965190	“METHOD FOR IMPROVING THE TEXTURE OF TOMATO PASTE PRODUCTS”	12 de octubre de 1999

D1¹ divulga el uso de altos niveles de alulosa en productos alimenticios y bebidas (Resumen).

¹<https://worldwide.espacenet.com/patent/search/family/052000872/publication/WO2015075473A1?q=pn%3DWO2015075473A1>

Oficio N° 3406 de 12 de marzo de 2021

Ref. Expediente N° NC2019/0003429

D2² enseña un método para la homogeneización a alta presión y alto cizallamiento de un producto a base de tomate, como una salsa de tomate o una salsa, para aumentar la viscosidad del producto sin una pérdida significativa de otras características importantes del producto, como retención de líquidos, color, textura, etc (Resumen).

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

5.1. Nivel Inventivo (Art. 18 Decisión 486)

La reivindicación 1 consiste en: *“Una salsa de tomate con capacidad de conservación mejorada, caracterizada porque comprende (...)”* (Radicado N° NC2019/0003429 del 26 de mayo de 2020).

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

Características esenciales	D2	D1
Salsa de tomate:	Salsa de tomate: (Tabla 1)	Salsa barbacoa: (Tabla 55)
concentrado de tomate	concentrado de tomate (Tabla 1)	concentrado de tomate (Tabla 55)
20 a 80%	25 a 43,40% (Tabla 1)	15% (Tabla 55)
24% o más de sólidos solubles	20 a 34% de sólidos (Tabla 1)	30% de sólidos (Tabla 55)
sacáridos (alulosa)	sacáridos (Tabla 1)	alulosa (Tabla 55; Pág. 5, Líneas 18-22)
10 a 40%	16% (Tabla 1)	5 a 40% (Tabla 55; Pág. 5, Líneas 18-22)
vinagre	vinagre (Tabla 1)	vinagre (Tabla 55)
cloruro de sodio	cloruro de sodio (Tabla 1)	cloruro de sodio (Tabla 55)
agua purificada	agua (Tabla 1)	agua (Tabla 55)

D2 se considera el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 1 porque divulga una salsa de tomate que comprende 25 a 43,40% de pasta de tomate con un contenido de sólidos de 20 a 34%, 16% de azúcar, vinagre, sal, especias y agua. El producto resultante puede mezclarse con 1% de almidón para aumentar o estabilizar la viscosidad del producto; también puede desairearse y luego embotellarse o mezclarse con otros aromatizantes, aditivos o similares. La invención es capaz de proporcionar un producto con un reducido contenido de sólidos de tomate pero con una viscosidad y otras características físicas comparables a los productos con un mayor contenido de sólidos de tomate (Tabla 1; Col. 3, Líneas 20-25; Col. 4, Líneas 28-34).

La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 1 y el producto divulgado en D2 consiste en incluir alulosa.

El efecto que se logra al incluir alulosa es que se presenta una mayor estabilidad al almacenamiento, sin una diferencia significativa en las propiedades sensoriales.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿Cómo modificar la salsa de tomate conocida en D2 con el fin de obtener

²<https://worldwide.espacenet.com/patent/search/family/023643985/publication/US5965190A?q=pn%3DUS5965190A>

Oficio N° 3406 de 12 de marzo de 2021

Ref. Expediente N° NC2019/0003429

una salsa de tomate más estable, sin una diferencia significativa en las propiedades sensoriales?

Sin embargo, el incluir alulosa en productos alimenticios para mejorar su estabilidad, sin una diferencia significativa en las propiedades sensoriales, ya está divulgado en D1 que se refiere a productos alimenticios que comprenden alulosa, la cual se ha encontrado es capaz de ofrecer ciertos beneficios de procesamiento, por ejemplo, actuando como estabilizador; donde el producto pueden ser salsas, por ejemplo de salsa de barbacoa, que comprenden 15% de concentrado de tomate con 30% de sólidos, 5 a 40% de alulosa, vinagre, cloruro de sodio y agua. La degustación informal mostró que la salsa del Ejemplo Comparativo 21 (sin alulosa) y la salsa del Ejemplo 21A fueron preferidas por un número igual de personas. Las salsas de los Ejemplos 21 B y 21 C fueron menos preferidas, pero no obstante se consideraron salsas para barbacoa; por lo tanto no se presenta una diferencia significativa en las propiedades sensoriales. Una ventaja de la salsa de la invención es que la sacarosa puede ser inestable en condiciones ácidas, por lo que el reemplazo total o parcial de sacarosa por alulosa ayuda a abordar este problema (Tabla 55; Pág. 5, Líneas 18-22; Pág. 14, Líneas 31-35; Pág. 36, Líneas 8-10; Pág. 115, Líneas 11-16).

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia, estaría motivada a incluir la alulosa de D1 en la salsa de tomate de D2, para así llegar al objeto de la reivindicación 1. Por lo cual se considera obvia.

Adicionalmente, D2 menciona que el vinagre está en una concentración de 6,67% (Tabla 1).

Las reivindicaciones dependientes 2 a 5 no mencionan alguna característica que, junto con las características de la reivindicación independiente, aporte nivel inventivo al producto de la reivindicación 1, por lo cual se considera que no tienen nivel inventivo.

De igual manera, se señala que el método para mejorar la capacidad de conservación de una salsa de tomate reclamado en la reivindicación 6 no tiene nivel inventivo, porque la etapa de mezclar sacáridos que comprenden alulosa con un concentrado de tomate, vinagre, cloruro de sodio y agua purificada; están sugeridas en el estado de la técnica (D1, Tabla 55; Pág. 5, Líneas 18-22; Pág. 14, Líneas 31-35; Pág. 36, Líneas 8-10; Pág. 115, Líneas 11-16. D2, Tabla 1; Col. 3, Líneas 20-25; Col. 4, Líneas 28-34) y porque no hay evidencia del efecto técnico logrado por el método reivindicado.

6. 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	WO2015075473	1 a 6	Nivel Inventivo
D2	US5965190	1 a 6	Nivel inventivo

7. Respuesta a los argumentos del solicitante

Argumentos respecto al examen de novedad

El solicitante afirma que *“El contenido del concentrado de tomate incluido en la salsa de tomate de la presente invención es del 20 a 80 partes por peso en relación con las 100 partes por peso de la salsa de tomate. Tal como lo hemos mencionado si el peso de los*

Oficio N° **3406** de **12 de marzo de 2021**

Ref. Expediente N° NC2019/0003429

sólidos solubles del concentrado de tomate es de por lo menos 24% en peso, se calcula que el contenido de sólidos del concentrado de tomate sea de entre 4.8 a 19.2 partes por peso en relación con las 100 partes por peso de la salsa de tomate (...) A diferencia de lo anteriormente expuesto, la anterioridad D1 presenta una salsa tipo barbacoa en donde la concentración comprende 15% de pasta de tomate por peso teniendo 30% de sólidos por peso relativos al peso total de la salsa de barbacoa (Ver párrafo 715 de la anterioridad, tabla 55) (...) De la relación anterior se concluye que el contenido de sólidos del concentrado de tomate de la anterioridad es diferente al contenido de sólidos de concentrado de tomate de la presente solicitud. Por lo tanto, la salsa de tomate de la presente invención es novedosa frente a la anterioridad citada. Con base en lo anteriormente expuestos estamos seguros que la presente invención cumple con el requisito de novedad estipulado en la Decisión Andina 486”.

Se aclara que, D1 se empleó para evaluar la novedad en el examen de patentabilidad en el Oficio N° 925 de 22 de enero de 2020. Tras la modificación del capítulo reivindicatorio (Radicado No NC2019/0003429 del 26 de mayo de 2020), y para el actual examen de patentabilidad se ha superado la novedad respecto a D1, y se emplearon los documentos D1 y D2 para evaluar el nivel inventivo de la presente solicitud, como se observa en el numeral 5 del presente Oficio. No obstante, se aclara que D1 enseña una salsa de barbacoa que comprende 15% de pasta de tomate con 30% de sólidos en base a la pasta de tomate, no en base a la salsa de barbacoa (Tabla 55).

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 vigentes.

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° 3406 de 12 de marzo de 2021

Ref. Expediente N° NC2019/0003429

INFORME DE BÚSQUEDA
EXAMEN DE PATENTABILIDAD

Solicitud No.		Examen de patentabilidad							
NC2019/0003429		1°		2°	x	3°		Revoca	
Solicitud Internacional No.		Fecha solicitud internacional: (DD/MM/AÑO)							
PCT/KR2017/009982		12 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	Tomato, ketchup, catsup, storage stability, saccharide, allulose, psicose, sauce
Clasificaciones utilizadas para la búsqueda	CIP: A23L 3/3508, C12J 1/00, A23L 3/3562
	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(?)
ISR EPO KIPO	KR1020160089551 WO2015075473	27/07/2016 28/05/2015	1 a 6	Tabla 55; Pág. 5, Líneas 18-22; Pág. 14, Líneas 31-35; Pág. 36, Líneas 8-10; Pág. 115, Líneas 11-16	Y
JPO USPTO	WO2014168015	16/10/2014	-		A
	JP2013826639		-		A
	JP2010200617	16/09/2010	-		A
	WO2012133759	04/10/2012	-		A
EPO	US5965190	12/10/1999	1 a 6	Tabla 1; Col. 3, Líneas 20-25; Col. 4, Líneas 28-34	Y
	EP3345608	11/07/2018	-		P
	JP2014079205	08/05/2014	-		A
	Oshima (2006)	2006	-		A
STNext	WO2014153000	25/09/2014	-		A
	WO2012077038	14/06/2012	-		A
Patbase	US2015050410	25/09/2014	-		A
	US20070166449	19/07/2007	-		A
⁽¹⁾ Cita completa literatura no patente (LNP) Apellido, A. A. (Fecha). Título del		OSHIMA, Hisaka & KIMURA, Isao & IZUMORI, Ken. (2006). Psicose Contents in Various Food Products and its Origin. Food Science and Technology Research - FOOD SCI TECHNOL RES. 12. 137-143.			

Oficio N° 3406 de 12 de marzo de 2021

Ref. Expediente N° NC2019/0003429

artículo. <i>Nombre de la revista. Volumen(Número), pp-pp.</i>	
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: (24/02/2021)	
Examinador: DIANA MILENA SÁNCHEZ LANCHEROS	