

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° **83242**

Ref. Expediente N° NC2018/0006450

Por la cual se otorga una Patente de Invención

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

en ejercicio de sus facultades legales, en especial de las conferidas en el numeral 26 del artículo 3° del Decreto 4886 de 2011, y

CONSIDERANDO:

Que mediante escrito radicado en esta Superintendencia el 22 de junio de 2018, con el N° NC2018/0006450, por KIKKOMAN CORPORATION, entró a fase nacional la solicitud de patente de invención titulada “SAZONADOR LÍQUIDO SIMILAR A SALSA DE SOYA Y MÉTODO PARA SU PRODUCCIÓN”, que corresponde a la solicitud internacional PCT/JP2015/086132 del 24 de diciembre de 2015.

Que la solicitud fue publicada en la Gaceta de la Propiedad Industrial N° 832 el 10 de julio de 2018, sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

Que realizado el examen de fondo mediante Oficio N° 11750, notificado el 26 de julio de 2021, se requirió al solicitante en los términos del artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina para que presentara respuesta a las observaciones de carácter técnico, relacionadas con la patentabilidad o cumplimiento de los requisitos establecidos por esta Decisión para la concesión de la patente.

Que el solicitante mediante escrito radicado bajo el N° NC2018/0006450 el 19 de octubre de 2021, respondió oportunamente el requerimiento formulado y presentó las reivindicaciones 1 a 3 que reemplazan las originalmente presentadas.

Se acepta este último capítulo reivindicatorio presentado, comoquiera que se ajusta a las prescripciones contenidas en el artículo 34 de la Decisión 486.

Que en virtud de lo dispuesto en el artículo 14 de la Decisión 486 expedida por la Comisión de la Comunidad Andina *“Los países miembros otorgarán patentes para las invenciones, sean de producto o de procedimiento, en todos los campos de la tecnología, siempre que sean nuevas, tengan nivel inventivo y sean susceptibles de aplicación industrial”*.

Que en el presente caso las reivindicaciones 1 a 3 incluidas en el radicado bajo el N° NC2018/0006450 el 19 de octubre de 2021, cumplen los requisitos indicados en el considerando anterior, toda vez que refieren a un sazónador líquido similar a salsa de soya sin sal o baja en sal, y a un método para producir dicho sazónador líquido similar a salsa de soya, que difiere del estado de la técnica más cercano, WO2012/128290, en incluir 10 ppm o más de 4-hidroxi-(2 o 5)-etil-(5 o 2)-metil-3(2H)-furanona (HEMF) y en pasteurizar por calor la *moromi* antes de la separación sólido-líquido. Adicionalmente, estas diferencias no se encuentran sugeridas en el estado de la técnica y, como consecuencia de ello, se evidencia el efecto de obtener un excelente sabor, aroma y palatabilidad y una salsa libre de contaminación por microorganismos. Sumado a lo anterior, la materia reivindicada, es susceptible de aplicación industrial.



Resolución N° **83242**

Ref. Expediente N° NC2018/0006450

En consecuencia, las reivindicaciones 1 a 3 cumplen los requisitos de novedad, nivel inventivo y aplicación industrial establecidos en la normatividad citada en precedencia y este Despacho encuentra procedente conceder para las mismas la patente solicitada.

Que de acuerdo con la modificación presentada por el solicitante en el escrito radicado bajo el N° NC2018/0006450 del 4 de mayo de 2021 y teniendo en cuenta el objeto concedido, se modifica el título de la invención el cual quedará de la siguiente manera: “SAZONADOR LÍQUIDO SIMILAR A SALSA DE SOYA SIN SAL O CON BAJO CONTENIDO DE SAL Y MÉTODO PARA SU PRODUCCIÓN”.

Con fundamento en las anteriores consideraciones, el Superintendente de Industria y Comercio,

RESUELVE

ARTÍCULO 1: Otorgar patente de invención a la solicitud que entró en fase nacional en virtud del Tratado de Cooperación en Materia de Patentes (PCT), para la creación titulada:

“SAZONADOR LÍQUIDO SIMILAR A SALSA DE SOYA SIN SAL O CON BAJO CONTENIDO DE SAL Y MÉTODO PARA SU PRODUCCIÓN”

Clasificación IPC: A23L 1/00, A23L 3/00.

Reivindicaciones: 1 a 3 incluidas en el radicado bajo el N° NC2018/0006450 el 19 de octubre de 2021, de acuerdo con el anexo 1.

Titular: KIKKOMAN CORPORATION.

Domicilio: 250 NODA, NODA-SHI, CHIBA 2788601 〒2788601 JAPON.

Inventores: Junya TAKEICHI, Takeharu NAKAHARA y Akitoshi KOMURA.

Solicitud internacional N°: PCT/JP2015/086132 **Fecha:** 24 de diciembre de 2015.

Vigente desde: 24 de diciembre de 2015

Hasta: 24 de diciembre de 2035.

ARTÍCULO 2: El titular tendrá los derechos y las obligaciones establecidos en la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina y en las demás disposiciones legales vigentes sobre propiedad industrial, precisando que para mantener vigente la patente se deberá cancelar la tasa anual de mantenimiento, conforme lo dispone el artículo 80 de la referida norma comunitaria.



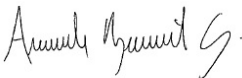
Resolución N° **83242**

Ref. Expediente N° NC2018/0006450

ARTÍCULO 3: Notificar el contenido de la presente resolución a KIKKOMAN CORPORATION, advirtiéndole que contra ella procede el recurso de reposición, ante el Superintendente de Industria y Comercio, el cual podrá ser interpuesto en el momento de la notificación o dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a ella.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Bogotá D.C., el 22 de diciembre de 2021



ANDRÉS BARRETO GONZÁLEZ
SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Firmado digitalmente
por: ANDRÉS
BERNARDO BARRETO
GONZÁLEZ
Fecha: 2021.12.22
17:00:39 COT
Razón: Validez jurídica.
Ubicación: Bogotá,
Colombia.

ANEXO 1

REIVINDICACIONES CONCEDIDAS

1. Un sazoador líquido similar a una salsa de soya que comprende una concentración de sal de más de 0% (p/v) y menos de 4% (p/v), una concentración de alcohol isoamílico de 20 ppm (p/v) o más con respecto a una concentración de nitrógeno total de 1,0% (p/v), una concentración de 2-feniletanol de 6 ppm (p/v) o más con respecto a una concentración de nitrógeno total de 1,0% (p/v), una concentración de alcohol isobutílico de 9 ppm (p/v) o más con respecto a una concentración de nitrógeno total de 1,0% (p/v), una concentración de 4-hidroxi-(2 o 5)-etil-(5 o 2)-metil-3(2H)-furanona (HEMF) de 10 ppm (p/v) o más con respecto a una concentración de nitrógeno total de 1,0% (p/v), y un contenido de alcohol entre 2% (p/v) y 7% (p/v).
2. El sazoador líquido similar a salsa de soya según la Reivindicación 1, que contiene una concentración de iones de sodio de más de 0 ppm (p/v) y menos de 50 ppm (p/v).
3. Un método para producir el sazoador líquido similar a salsa de soya de la Reivindicación 1 o 2, el cual comprende los pasos de:
 1. inocular granos de materia prima incluyendo soya o trigo con un hongo *koji* para preparar un *koji* sólido y añadir agua o solución salina para calentar e hidrolizar una *moromi* con una concentración de sal de más de 0 ppm (p/v) y menos de 4% (p/v) a una temperatura de 25 a 57 °C durante 0 a 48 horas;
 2. pasteurizar por calor la *moromi* obtenida en el paso 1 antes de la separación sólido-líquido;
 3. inocular la *moromi* pasteurizada obtenida en el paso 2 con levadura, y fermentar la *moromi* con la levadura en un recipiente estructurado para bloquear el interior del contenedor del aire del ambiente y adaptado para reducir la contaminación con microorganismos dañinos a una temperatura de 15 a 45 °C durante 1 a 90 días; y
 4. prensar la *moromi* después de la fermentación de la levadura.