

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 6635 de 9 de mayo de 2022

Ref. Expediente N° NC2020/0005825

Señores
GIVAUDAN SA

TÍTULO DE LA SOLICITUD: "COMPOSICIONES DE SABOR"
NUMERO DE SOLICITUD INTERNACIONAL: PCT/EP2018/080904
FECHA DE PRESENTACIÓN INTERNACIONAL: 12 de noviembre de 2018.
PRIORIDAD: 13/11/2017, GB (REINO UNIDO DE LA GRAN BRETAÑA), 1718731.1

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

Revisada la modificación a la solicitud objeto de estudio, la cual fue radicada el bajo el número NC2020/0005825 del 5 de abril de 2022, y teniendo en cuenta lo señalado en el artículo 34 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina, esta oficina acepta las modificaciones presentadas por ajustarse a los requisitos legales.

2. Objeto de la invención

El problema planteado consiste en la necesidad de diseñar nuevas composiciones modificadoras de gusto que tengan una contribución positiva al sabor, especialmente gusto, de productos consumibles en los que se incorpora.

Para resolver dicho problema técnico, la solicitud en estudio plantea una composición de sabor, caracterizada porque comprende: un sabor caracterizante; y una composición modificadora de gusto que incluye al menos cuatro aminoácidos no polares y al menos un aminoácido polar; en donde los al menos cuatro aminoácidos no polares están presentes en concentraciones equimolares; así como un producto comestible.

3. Reivindicaciones estudiadas

El presente estudio se basa en el capítulo reivindicatorio presentado el 5 de abril de 2022.

4. De la solicitud de patente

4.1. Reivindicaciones

Teniendo en cuenta lo establecido en el artículo 30 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina:

"Las reivindicaciones definirán la materia que se desea proteger mediante la patente. Deben ser claras y concisas y estar enteramente sustentadas por la descripción. (...)"

Oficio N° 6635 de 9 de mayo de 2022

Ref. Expediente N° NC2020/0005825

No se evidencia en las modalidades preferidas en la descripción que los aminoácidos no polares se encuentren presentes en concentraciones equimolares, ya que no se especifican los componentes y concentraciones de la composición modificadora de gusto. 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.

Se sugiere organizar las reivindicaciones de manera que en primer lugar se reclame todo lo referente a la composición y luego todo lo referente al producto.

Esta oficina informa que la expresión "*como mínimo*" (Reivs 1 a 4, 6 y 7), es imprecisa, por lo cual, no permiten distinguir la invención del estado de la técnica. Se sugiere sustituirlos por términos precisos o rangos concretos."

En consecuencia, es necesario que allegue las aclaraciones o modificaciones correspondientes para dar cumplimiento a lo establecido en el citado artículo.

4.2. Descripción.

Revisado el capítulo descriptivo de la solicitud, este no divulga la invención de manera suficientemente clara y completa, para que una persona capacitada en la materia pueda ejecutarla, incumpliendo de esta forma lo establecido en el artículo 28 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina.

Siendo así, se sugiere que la descripción sea nuevamente presentada incluyendo la información establecida por el ya citado artículo de la norma comunitaria. Es decir:

"(...)

e) se describe la mejor manera conocida para llevar a la práctica la invención, con ejemplos y referencias a los dibujos, de ser estos pertinentes

"(...)"

Se debe tener en cuenta que, de acuerdo con el artículo 34 de la citada Decisión, dicha modificación no podrá ampliar la divulgación inicial; por lo que, en caso de agregar nuevos elementos en la solicitud, la descripción modificada no será aceptada.

La descripción no divulga la invención de manera suficientemente completa para que una persona normalmente versada en la materia pueda ejecutarla, puesto que no se presenta un ejemplo de la mejor manera de llevar a cabo la invención. La divulgación inicial no presenta algún ensayo de cómo obtener la composición modificadora de gusto reclamada; los estudios presentados se limitan a ensayos de la composición modificadora de gusto en alimentos, pero la divulgación completa ha debido incluir la manera o el proceso específico de cómo obtener la composición, definiendo los componentes específicos y sus proporciones de mezcla específicas.

5. Determinación del estado de la técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 13 de noviembre de 2017, que corresponde a la fecha de presentación de la solicitud de prioridad.



Oficio N° 6635 de 9 de mayo de 2022

Ref. Expediente N° NC2020/0005825

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	EP2119372	“Aroma compositions and preparations containing N-alpha-beta-alanyl-dipeptides”	18 de noviembre de 2009
D2	CN106579290	“Preparation method of beef flavored essence”	26 de abril de 2017

D1¹ divulga una composición aromática que comprende dipéptidos de Nα-β-alanilo de acuerdo con la invención, preparaciones que se usan para nutrición y / o disfrute, y productos semiacabados para preparaciones que se usan para nutrición y / o disfrute, incluyendo uno o más composiciones de aroma de acuerdo con la invención, así uso de dipéptidos Nα-β-alanil de acuerdo con las composiciones de la invención o de sabor, según la invención para producir, potenciar o modificar el sabor de pollo, preferiblemente un sabor "pollo doble hervido". (resumen)

D2² divulga un método de preparación de esencia de sabor a carne con aroma a carne real, sabor y aroma completos. (Resumen)

6. Examen de Patentabilidad

De acuerdo con lo establecido en el artículo 14 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina, en el cual se establecen los requisitos de patentabilidad objeto de la solicitud en estudio, esta Oficina presenta a continuación el análisis de los requisitos de patentabilidad.

6.1. Nivel inventivo

Teniendo en cuenta lo señalado en el artículo 18 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina, la reivindicación independiente 1 (NC2020/0005825 del 5 de abril de 2022) refiere a: “Una composición de sabor (...)”. A continuación, se presenta la tabla comparativa entre el objeto reivindicado y los documentos encontrados en el estado de la técnica:

¹https://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/originalDocument?CC=EP&NR=2119372A1&KC=A1&FT=D&ND=3&date=20091118&DB=&locale=en_EP
²https://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?I=0&ND=3&adjacent=true&locale=en_EP&FT=D&date=20170426&CC=CN&NR=106579290A&KC=A

Oficio N° 6635 de 9 de mayo de 2022

Ref. Expediente N° NC2020/0005825

CARACTERÍSTICAS ESENCIALES	D1	D2
Una composición de sabor, caracterizada porque comprende:	Una composición aromática que comprende	Esencia de sabor a carne (Párr. 6)
de 0.01% a 25% de un sabor caracterizante;	12,707% Sabor de Pollo ejemplo 2, preparación B	-
una composición modificadora de gusto que incluye como mínimo cuatro aminoácidos no polares seleccionados de: glicina, alanina, valina, prolina, leucina, isoleucina, metionina, fenilalanina, triptófano y mezclas de los mismos y como mínimo un aminoácido polar seleccionado de: tirosina, serina, treonina, cisteína, glutamina, asparagina, ácido aspártico, ácido glutámico, lisina, histidina, argenina y mezclas de los mismos; en donde los como mínimo cuatro aminoácidos no polares están presentes en concentraciones equimolares	composición que incluye glicina, isoleucina, alanina, leucina, prolina, metionina, fenilalanina (aminoácidos no polares) y asparagina, ácido aspártico, cisteína, glutamina, ácido glutámico, histidina, arginina, serina, treonina (aminoácidos polares) (Ejemplo 2, preparación B) -	La proteína hidrolizada de res, L-cisteína, glicina, alanina, fenilalanina, taurina, prolina, metionina, clorhidrato de lisina, proteína hidrolizada y extracto de levadura obtenidos en el paso 1) se mezclaron de acuerdo con el relación masa-volumen de 100 ml: 2 g: 1 g: 1 g: 2 g: 1 g: 1 g: 2 g: 1 g: 0,8 g: 0,5 g (ejemplo 1) Composiciones equimolares de los aminoácidos no polares (ejemplo 1)

D1 es considerado como el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 1, ya que divulga una composición de sabor que comprende o consiste en a) los aminoácidos se seleccionan del grupo que consiste en glicina, L-alanina, L-valina, L-leucina, L-isoleucina, ácido L-glutámico, ácido piroglutámico, L-glutamina, ácido L-aspártico, L- asparagina, L-serina, L-homoserina, L-treonina, L-fenilalanina, L-tirosina, L-triptófano, L-histidina, L-lisina, L-arginina, L-metionina, L-prolina, L-hidroxiprolina, L-cisteína, L-cistina, L-homocisteína, L-citrulina, L-ornitina, ácido α-L-aminoadípico, ácido γ-aminobutírico y/o taurina y/o (b) la sal o sales inorgánicas nutricionalmente aceptables se seleccionan del grupo que consiste en sales de sodio, potasio, calcio, magnesio y/o amonio con contraiones inorgánicos monovalentes o polivalentes y/o (c) los ácidos orgánicos comestibles se seleccionan del grupo que consiste en ácido láctico, ácido propiónico, ácido cítrico, ácido succínico, ácido fumárico, ácido maleico, ácido málico y sus isómeros, ácido tartárico y sus isómeros, ácido malónico, ácido glutárico, ácido mícico y/o ácido hidroxicítrico. (Reiv. 2)

La diferencia entre la invención definida entre la reivindicación 1 y la composición divulgada en D1 consiste en que los como mínimo cuatro aminoácidos no polares están presentes en concentraciones equimolares.

No hay evidencia de que el incluir específicamente que los como mínimo cuatro aminoácidos no polares están presentes en concentraciones equimolares proporcione una composición con algún efecto técnico diferente al que ya proporciona D1, puesto que proporcionar una composición aromática que genera, realza y/o modifica el sabor y/o el olor del "pollo doblemente hervido" con intensidades altas para los descriptores umami,

Oficio N° 6635 de 9 de mayo de 2022

Ref. Expediente N° NC2020/0005825

agrio, bocado y viscosidad y, opcionalmente, de baja o nula intensidad para los descriptores amargo y dulce, ya había sido previsto en dicho documento (Párr. 15).

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿Cómo modificar la composición conocida en D1 para obtener una composición alternativa?

Sin embargo, el incluir que los como mínimo cuatro aminoácidos no polares están presentes en concentraciones equimolares ya está divulgado en D2 que se refiere a una preparación de esencia de sabor a carne de res (ejemplo 2), a proteína hidrolizada de res, L-cisteína, glicina, alanina, fenilalanina, taurina, prolina, metionina, clorhidrato de lisina, proteína hidrolizada, extracto de levadura y proteína de médula ósea bovina según 100 mL: 2~5g: 1~3 g: 1~2 g: 2~3 g: 1~2 g: 1~3 g: 1~2 g: 2~3 g: 1~2 g: 0,8~1,4 g: 0,5~1,5 g relación masa-volumen de mezcla. (Párr. 12),

Glicina: $1 - 2 \text{ g} / (0.1 \text{ L} \times 75 \text{ g/mol}) \approx 0.1\text{-}0.2 \text{ M}$

Fenilalanina: $1 - 2 \text{ g} / (0.1 \text{ L} \times 165 \text{ g/mol}) \approx 0.1 \text{ M}$

Prolina: $1 - 2 \text{ g} / (0.1 \text{ L} \times 115 \text{ g/mol}) \approx 0.1\text{-}0.2 \text{ M}$

Metionina: $2 - 3 \text{ g} / (0.1 \text{ L} \times 149 \text{ g/mol}) \approx 0.1\text{-}0.2 \text{ M}$

que representan concentraciones equimolares de 4 aminoácidos no polares en la composición.

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a incluir que los como mínimo cuatro aminoácidos no polares están presentes en concentraciones equimolares del D2 en la composición de D1, para así llegar al objeto de la reivindicación 1. Por lo cual se considera obvia.

Adicionalmente, D1 menciona con respecto a las reivindicaciones dependientes: Composición aromática según la reivindicación 1, caracterizada porque (a) los aminoácidos se seleccionan del grupo que consiste en glicina, L-alanina, L-valina, L-leucina, L-isoleucina, ácido L-glutámico, ácido piroglutámico, L-glutamina, ácido L-aspartico, L-asparagina, L-serina, L-homoserina, L-treonina, L-fenilalanina, L-tirosina, L-triptófano, L-histidina, L-lisina, L-arginina, L-metionina, L-prolina, L-hidroxiprolina, L-cisteína, L-cistina, L-homocisteína, L-citrulina, L-ornitina, α -L-aminoadípico, ácido γ -aminobutírico y / o taurina y / o (b) la sal o sales inorgánicas adecuadas para la nutrición se seleccionan del grupo que consiste en sales de sodio, potasio, calcio, magnesio y / o amonio con contraiones inorgánicos mono o polivalentes y / o (c) los ácidos orgánicos comestibles se seleccionan del grupo que consiste en ácido láctico, ácido propiónico, ácido cítrico, ácido succínico, ácido fumárico, ácido maleico, ácido málico y sus isómeros, ácido de uva, ácido tartárico y sus isómeros, ácido malónico, ácido glutárico, ácido mucico y / o ácido hidroxicítrico. (Reiv. 2). rango de 70 a 100% (Párr. 56) La relación en peso de la masa total de la composición de aroma según la invención al vehículo o vehículos sólidos adecuados para la nutrición está normalmente en el intervalo de 1:10 a 1: 100.000, preferiblemente en el intervalo de 1: 100 a 1: 20.000, con especial preferencia en el intervalo de 1: 1000 a 1: 5000, en cada caso sobre la materia seca de la preparación de acuerdo con la invención o sus productos semielaborados (Párr. 5), 85 a 100% en peso (Párr. 56), Las preparaciones pueden estar en forma de polvo (Párr. 60).

Las reivindicaciones dependientes 2 a 7 y 9 tampoco mencionan alguna característica técnica que le aporte nivel inventivo a la solicitud.

Teniendo en cuenta lo señalado en el artículo 18 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina, la reivindicación independiente 8 (NC2020/0005825



Oficio N° 6635 de 9 de mayo de 2022

Ref. Expediente N° NC2020/0005825

del 5 de abril de 2022) refiere a: “Un producto consumible caracterizado porque comprende: (...)”. A continuación, se presenta la tabla comparativa entre el objeto reivindicado y los documentos encontrados en el estado de la técnica:

CARACTERÍSTICAS ESENCIALES	D1	D2
Un producto consumible, caracterizado porque comprende:	Preparación que se utiliza para la nutrición y / o disfrute, así como los productos semiacabados (Reiv. 8)	Esencia de sabor a carne (Párr. 6)
la composición de sabor de conformidad con la reivindicación 1	composición	composición
de 0.01% a 25% de un sabor caracterizante;	12,707% Sabor de Pollo ejemplo 2, preparación B	-
una composición modificadora de gusto que incluye como mínimo cuatro aminoácidos no polares seleccionados de: glicina, alanina, valina, prolina, leucina, isoleucina, metionina, fenilalanina, triptófano y mezclas de los mismos y como mínimo un aminoácido polar seleccionado de: tirosina, serina, treonina, cisteína, glutamina, asparagina, ácido aspártico, ácido glutámico, lisina, histidina, argenina y mezclas de los mismos; en donde los como mínimo cuatro aminoácidos no polares están presentes en concentraciones equimolares	composición que incluye glicina, isoleucina, alanina, leucina, prolina, metionina, fenilalanina (aminoácidos no polares) y asparagina, ácido aspártico, cisteína, glutamina, ácido glutámico, histidina, arginina, serina, treonina (aminoácidos polares) (Ejemplo 2, preparación B) -	La proteína hidrolizada de res, L-cisteína, glicina, alanina, fenilalanina, taurina, prolina, metionina, clorhidrato de lisina, proteína hidrolizada y extracto de levadura obtenidos en el paso 1) se mezclaron de acuerdo con el relación masa-volumen de 100 ml: 2 g: 1 g: 1 g: 2 g: 1 g: 1 g: 2 g: 1 g: 0,8 g: 0,5 g (ejemplo 1) Composiciones equimolares de los aminoácidos no polares (ejemplo 1)

D1 es considerado como el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 8, ya que divulga un producto consumible de a sabor a pollo que comprende o consiste en a) los aminoácidos se seleccionan del grupo que consiste en glicina, L-alanina, L-valina, L-leucina, L-isoleucina, ácido L-glutámico, ácido piroglutámico, L-glutamina, ácido L-aspártico, L- asparagina, L-serina, L-homoserina, L-treonina, L-fenilalanina, L-tirosina, L-triptófano, L-histidina, L-lisina, L-arginina, L-metionina, L-prolina, L-hidroxiprolina, L-cisteína, L-cistina, L-homocisteína, L-citrulina, L-ornitina, ácido α-L-aminoadípico, ácido γ-aminobutírico y/o taurina y/o (b) la sal o sales inorgánicas nutricionalmente aceptables se seleccionan del grupo que consiste en sales de sodio, potasio, calcio, magnesio y/o amonio con contraiones inorgánicos monovalentes o polivalentes y/o (c) los ácidos orgánicos comestibles se seleccionan del grupo que consiste en ácido láctico, ácido propiónico, ácido cítrico, ácido succínico, ácido

Oficio N° 6635 de 9 de mayo de 2022

Ref. Expediente N° NC2020/0005825

fumárico, ácido maleico, ácido málico y sus isómeros, ácido tartárico y sus isómeros, ácido malónico, ácido glutárico, ácido mícico y/o ácido hidroxicítrico. (Reiv. 2)

La diferencia entre la invención definida entre la reivindicación 8 y el producto divulgado en D1 consiste en que los como mínimo cuatro aminoácidos no polares están presentes en concentraciones equimolares.

No hay evidencia de que el incluir específicamente que los como mínimo cuatro aminoácidos no polares están presentes en concentraciones equimolares proporcione una composición con algún efecto técnico diferente al que ya proporciona D1, puesto que proporcionar una composición aromática que genera, realza y/o modifica el sabor y/o el olor del "pollo doblemente hervido" con intensidades altas para los descriptores umami, agrio, bocado y viscosidad y, opcionalmente, de baja o nula intensidad para los descriptores amargo y dulce, ya había sido previsto en dicho documento (Párr. 15)

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿Cómo modificar el producto conocido en D1 para obtener un producto alternativo?

Sin embargo, el incluir que los como mínimo cuatro aminoácidos no polares están presentes en concentraciones equimolares ya está divulgado en D2 que se refiere a una preparación de esencia de sabor a carne de res (ejemplo 2), a proteína hidrolizada de res, L-cisteína, glicina, alanina, fenilalanina, taurina, prolina, metionina, clorhidrato de lisina, proteína hidrolizada, extracto de levadura y proteína de médula ósea bovina según 100 mL: 2~5g: 1~3 g: 1~2 g: 2~3 g: 1~2 g: 1~3 g: 1~2 g: 2~3 g: 1~2 g: 0,8~1,4 g: 0,5~1,5 g relación masa-volumen de mezcla. (Párr. 12),

Glicina: 1 – 2 g / (0.1 L x 75 g/mol) ≈ 0.1-0.2 M

Fenilalanina: 1 – 2 g / (0.1 L x 165 g/mol) ≈ 0.06 -0.1 M

Prolina: 1 – 2 g / (0.1 L x 115 g/mol) ≈ 0.1-0.2 M

Metionina: 2 – 3 g / (0.1 L x 149 g/mol) ≈ 0.1-0.2M

que representan concentraciones equimolares de 4 aminoácidos no polares en la composición.

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a incluir que los como mínimo cuatro aminoácidos no polares están presentes en concentraciones equimolares del D2 en el producto de D1, para así llegar al objeto de la reivindicación 8. Por lo cual se considera obvia.

7. Conclusión

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

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	EP2119372	1 a 9	Nivel inventivo
D2	CN106579290A	1 a 9	Nivel inventivo

8. Respuesta a los argumentos del solicitante.

El solicitante argumenta “El examinador ha indicado “Esta oficina informa que, en los términos: “al menos” (Reivs 1 a 6, 9 10, 14), “aproximadamente” (Reivs. 7 a 10), son



Oficio N° 6635 de 9 de mayo de 2022

Ref. Expediente N° NC2020/0005825

imprecisos, por lo cual, no permiten distinguir la invención del estado de la técnica. Se sugiere sustituirlos por términos precisos o rangos concretos.”.
En este respecto, se informa que el término “al menos” ha sido reemplazado por el término “como mínimo”, el cual indica claramente la cantidad mínima del compuesto referido dentro de la composición reclamada. Por tanto, se solicita amablemente sea retirada la objeción ya que se ha incluido un término preciso de acuerdo con las sugerencias del examinador”.

Al respecto esta oficina aclara que el término “cómo mínimo” resulta igualmente impreciso puesto que, no permite distinguir la invención del estado de la técnica. Es necesario que se defina un rango concreto sin incluir en ampliación de materia.

El solicitante argumenta “De acuerdo con lo anterior, el solicitante desea manifestar respetuosamente su desacuerdo, ya que teniendo en cuenta las modificaciones presentadas en el nuevo capítulo reivindicatorio, se superan las objeciones realizadas, por cuanto dichas características no se encuentran divulgadas individualmente en el documento D1 citado por el examinador. Por lo tanto, las nuevas reivindicaciones son novedosas e inventivas a la luz del estado del arte.

Con respecto a la novedad y la actividad inventiva, la Acción Oficial que se contesta se refiere a D1 y afirma que enseña y divulga “concentraciones equimolares aproximadas” de seis aminoácidos no polares en una composición de sabor (que van desde 1,73 a 5,35). Sin embargo, la reivindicación 1 modificada requiere al menos cuatro aminoácidos no polares presentes en “concentraciones equimolares”. Así, para que D1 anticipe la presente invención, 1,73 necesita ser igual a 5,35 y No lo es. Como tal, D1 no anticipa la nueva reivindicación 1.”

Al respecto esta oficina aclara que, D1 no representa concentraciones equimolares de los aminoácidos no polares. No obstante, no se encuentra en la descripción dichas concentraciones equimolares en los ejemplos de la solicitud, por tanto, la invención carece de suficiencia. Por otra parte, D2 menciona una esencia que presenta rangos donde las composiciones de 4 aminoácidos no polares pueden ser equimolares. (Párr. 12, Ejemplo 2) Por tanto, una persona versada en la materia incluiría que los 4 aminoácidos no polares pueden tener composiciones equimolares, en la composición de D1, y así llegaría al objeto de esta solicitud. Por tanto, esta invención no supera el 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.



Oficio N° **6635** de **9 de mayo de 2022**

Ref. Expediente N° NC2020/0005825

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° 6635 de 9 de mayo de 2022

Ref. Expediente N° NC2020/0005825

INFORME DE BÚSQUEDA
EXAMEN DE PATENTABILIDAD

Solicitud No.		Examen de patentabilidad							
NC2020/0005825		1°		2°	x	3°		Revoca	
Solicitud Internacional No.		Fecha solicitud internacional: (DD/MM/AÑO)							
PCT/EP2018/080904		12 de noviembre de 2018							
Fecha de determinación estado de la técnica (DD/MM/AÑO)				Prioridad			Presentación		
13/11/2017				X					
Solicitante									
GIVAUDAN SA									
Reivindicaciones que no son objeto de búsqueda por:									
Art. 14	12	Art. 15	-	Art. 20	-	Art. 25 (Falta de unidad de invención)		-	

CRITERIOS DE BÚSQUEDA	
Reivindicaciones objeto de búsqueda	1 a 9
Palabras clave utilizadas	flavor and glycine and citric and Chicken and meat and polar and aminoacid
Clasificaciones utilizadas para la búsqueda	CIP: C12G 3/06, A23L 1/00, A23L 1/0522, A23L 1/0524, A23L 1/0562

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⁾
SIPI	97046477	29/05/2000	-	-	A
ISA	EP2119372	18/11/2009	1 a 9	(Ejemplo 5, Ejemplo 5, Párr 5, Reivs 1 2, y 8) (Párr. 22)	Y
	CN106579290	26/04/2017	1 a 9	-	Y
	WO2013079187	06/06/2013	-	-	A
	AU2009213457	19/12/2013	-	-	A
Patbase	US4267196	27/11/1978	-	-	A
	US2010183736	22/07/2010	-	-	A
	US2003070188	10/04/2003	-	-	A
Orbit	EP2943072	13/01/2013	-	-	A
	US20210015138	17/11/2006	-	-	A
	US8367137	02/11/2006	-	-	A
	US7357956	23/12/2003	-	-	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.					
⁽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.					

Oficio N° 6635 de 9 de mayo de 2022

Ref. Expediente N° NC2020/0005825

“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.	“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: (22/04/2022)	