

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 11319 de 21 de julio de 2022

Ref. Expediente N° NC2019/0003424

Señores
CJ CHEILJEDANG CORPORATION

TÍTULO DE LA SOLICITUD: “EXTRACTO DE PLANTA IMPREGNADO DE ALULOSA Y MÉTODO DE PREPARACIÓN PARA EL MISMO”

NUMERO DE SOLICITUD INTERNACIONAL: PCT/KR2017/006629

FECHA DE PRESENTACIÓN INTERNACIONAL: 23 de junio de 2017.

PRIORIDAD: 10/10/2016, KR (REPUBLICA DE COREA), 10-2016-0130695

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 bajo el número NC2021/0010642, 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 proporcionar un extracto frutal de bajo contenido calórico.

Para resolver dicho problema técnico, la solicitud en estudio proporciona un extracto frutal que comprende 33 a 67 partes de alulosa.

3. Reivindicaciones estudiadas

El presente estudio se basa en el capítulo reivindicatorio presentado el 12 de agosto de 2021.

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° 11319 de 21 de julio de 2022

Ref. Expediente N° NC2019/0003424

Esta oficina informa que,

El capítulo reivindicatorio no es claro, toda vez que menciona que el producto comprende alulosa “en una cantidad de 90 a 100 partes por peso en relación con las 100 partes por peso del sacárido” porque no define que comprende o contiene las 0 a 10 partes restantes.

Las reivindicaciones 1, 2 y 5 no son concisas porque las definiciones de planta y fruto comprenden un número muy extenso de alternativas, lo que impide establecer claramente el alcance de la protección. Se sugiere agrupar dichas alternativas teniendo en cuenta que exista una razonable generalización y que cada una de dichas alternativas tenga soporte en la descripción.

El producto “solución de extracto de planta” de la reivindicación 1 está definido por su proceso de fabricación; pero un producto solo puede definirse de esta manera cuando es nuevo e inventivo y no es posible definirlo mediante sus características técnicas esenciales. Dado que este no es el caso, se sugiere definirlo por las características que distinguen al producto. Se recuerda al solicitante que un producto debe definirse por sus componentes y partes de estos.

La reivindicación 4 menciona que el extracto de *Prunus nume* comprende polifenol, lo cual es una característica intrínseca del producto, se recuerda al Solicitante que un producto o composición debe caracterizarse por sus características técnicas esenciales.

Las reivindicaciones 1, 2 y 5 no están debidamente sustentadas en la descripción porque las definiciones de planta y fruto son terminos generales y no existe evidencia de que todos ellos conserven el mismo efecto, se sugiere restringir a una razonable generalización del tipo de partes de plantas o frutos que han sido probados, es decir, que se encuentren debidamente sustentados. Los ejemplos del capítulo descriptivo mencionan los frutos de *Prunus mume* y el limón.

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

5. Determinación del Estado de la Técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 10 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
D6	Blog por Jin Joo.	“Green Plum Syrup (매실청 Maesil Chung)”	21 de julio de 2013
D7	WO2015075473	“Food and beverage products comprising allulose (psicose)”	28 de mayo de 2015



Oficio N° 11319 de 21 de julio de 2022

Ref. Expediente N° NC2019/0003424

D6¹ enseña cómo usar y preparar un extracto o sirope de ciruela de Maesil Cheong (Todo el blog).

D7² divulga el uso de altos niveles de alulosa en productos alimenticios y bebidas (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 (NC2021/0010642 del 12 de agosto de 2021) refiere a: “Una solución de extracto de planta (...)”. A continuación, se presenta la tabla comparativa entre el objeto reivindicado y los documentos encontrados en el estado de la técnica:

CARACTERÍSTICAS ESENCIALES	D6	D7
Una solución de extracto de planta impregnada caracterizada porque comprende:	Un extracto de ciruela caracterizado porque comprende: (Todo el blog)	Alimentos y bebidas endulzadas con alulosa. (Todo el documento)
33 a 67 partes de alulosa en relación con las 100 partes por peso de la solución de extracto de planta impregnada;	50 partes de <u>azúcar</u> ; (Ingredientes)	
Donde la alulosa está presente en una cantidad de 90 a 100 partes por peso, en relación con las 100 partes del sacárido que contiene alulosa basado en el contenido seco.	Donde el <u>azúcar</u> está presente en 100 partes en peso, en relación con las 100 partes del sacárido en seco. (Ingredientes)	

D6 es considerado como el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 1, ya que divulga una solución o extracto líquido caracterizado porque se obtiene de 50 partes de azúcar y 50 partes de una planta que se selecciona de frutos de ciruela o (*Prunus mume*) (Todo el blog).

La diferencia entre la invención definida entre la reivindicación 1 y el producto divulgado en D6, consiste en que el azúcar se selecciona de alulosa.

El efecto técnico que se logra al sustituir el azúcar por la alulosa es producir un producto bajo en calorías que al consumirlo no aumenta los niveles de glucosa en sangre.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿Cómo modificar el producto conocido en D6 con el fin de proporcionar un producto bajo en calorías?

¹<https://kimchimari.com/green-plum-syrup-maesil-chung/>
²<https://patentimages.storage.googleapis.com/54/9e/2f/5d0df2c3b74732/WO2015075473A1.pdf>

Oficio N° 11319 de 21 de julio de 2022

Ref. Expediente N° NC2019/0003424

Sin embargo, el incluir alulosa en un producto que generalmente se elabora usando sacarosa para proporcionar un producto bajo en calorías, ya está divulgado en D7 que se refiere al uso de alulosa en alimentos y bebidas (Todo el documento).

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a incluir la alulosa del D7 en el producto de D6, para así llegar al objeto de la reivindicación 1. Por lo cual se considera obvia.

Adicionalmente, D6 menciona que las ciruelas son del árbol de maesil (es decir que son frutos de *Prunus mume*), asimismo es conocido que este fruto contiene polifenoles, por lo que es de esperarse que el extracto también lo contenga.

Las reivindicaciones dependientes 2 a 4 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 carece de nivel inventivo.

La reivindicación independiente 5 (NC2021/0010642 del 12 de agosto de 2021) refiere a: *“Un método para preparar una solución (...)”*. A continuación, se presenta la tabla comparativa entre el objeto reivindicado y los documentos encontrados en el estado de la técnica:

CARACTERÍSTICAS ESENCIALES	D6	D7
Un método para preparar una solución impregnada de planta caracterizado porque comprende las etapas:	Un método para preparar un extracto de ciruela verde (Maesil Chung) caracterizado porque comprende las etapas:	Métodos para usar alulosa en alimentos y bebidas. (Todo el documento)
Adicionar un sacárido que contenga alulosa a una planta,	Adicionar un sacárido a la ciruela verde, (Ver instrucciones)	
Almacenar el producto resultante del paso anterior,	Almacenar el producto anterior, (Ver instrucciones)	
Filtrar la solución resultante y	Retirar las ciruelas con las semillas, (ver instrucciones)	
Recolectar el filtrado.	Recolectar el almíbar obtenido. (ver instrucciones).	

D6 es considerado como el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 5, ya que divulga un método para obtener un extracto de ciruela verde, que comprende las etapas de adicionar un sacárido a los frutos de ciruela verde, almacenar esta mezcla, filtrar y recolectar el líquido obtenido.

La diferencia entre la invención definida entre la reivindicación 5 y el método divulgado en D6, consiste en que el sacárido se selecciona de alulosa.

El efecto que se logra al adicionar alulosa es proporcionar un producto bajo en calorías.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿Cómo modificar el método conocido en D6 con el fin de proporcionar un producto bajo en calorías?

Oficio N° 11319 de 21 de julio de 2022

Ref. Expediente N° NC2019/0003424

Sin embargo, el sustituir la sacarosa con alulosa para proporcionar productos bajos en calorías ya está divulgado en D7 que se refiere al uso de alulosa en alimentos y bebidas (Todo el documento).

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a incluir alulosa del D7 en el método de D6, para así llegar al objeto de la reivindicación 5. Por lo cual se considera obvia.

Adicionalmente, D6 menciona que el azúcar y las ciruelas se pueden añadir en capas, es decir adicionar el sacárido a la parte de la planta, adicionar además una nueva parte de planta y adicionar nuevamente sacárido.

Las reivindicaciones dependientes 6 a 7 tampoco cumplen con el requisito de nivel inventivo.

7. Conclusión

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

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D6	Jin Joo	1 a 7	Nivel inventivo
D7	WO2015075473	1 a 7	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 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° 11319 de 21 de julio de 2022

Ref. Expediente N° NC2019/0003424

INFORME DE BÚSQUEDA
EXAMEN DE PATENTABILIDAD

Solicitud No.		Examen de patentabilidad							
NC2019/0003424		1°		2°		3°		Revoca	X
Solicitud Internacional No.		Fecha solicitud internacional: (DD/MM/AÑO)							
PCT/KR2017/006629		23/06/2017							
Fecha de determinación estado de la técnica (DD/MM/AÑO)				Prioridad		Presentación			
10/10/2016				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 7
Palabras clave utilizadas	Plum, extract, korean, allulose, psicose.
Clasificaciones utilizadas para la búsqueda	CIP: A23L 1/00, A23L 1/052, A23L 1/09
	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⁾
Google	Jin Joo ⁽¹⁾	21/07/2013	1 a 7	Todo el blog	Y
Patbase	WO2015075473	28/05/2015	1 a 7	Todo el documento	Y
Orbit	KR100389011	25/06/2003	1 a 7	Todo el documento	A
STN	KR20150083586	20/07/2015	-	-	A
SIPI	NC20190002024	1/03/2019	-	-	A, P
Espacenet	KR20160089551	27/07/2016	1 a 7	Todo el documento	Y
Googlepatent	JPS59187769	24/10/1984	1 a 7	Todo el documento	Y
⁽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.		⁽¹⁾ Blog por Jin Joo. (2013). Green Plum Syrup (Maesil Chung). <i>Kimchimari. Authentic Korean Recipes Anyone Can Cook</i> . 21/07/2013. Recuperado desde: https://kimchimari.com/green-plum-syrup-maesil-chung/comment-page-5/#comments			
⁽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° 11319 de 21 de julio de 2022

Ref. Expediente N° NC2019/0003424

“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: (9/07/2022)	