

Ref. Expediente N° NC2020/0005825

Por la cual se deniega una Patente de Invención

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

en ejercicio de sus facultades legales, en especial de las conferidas en el numeral 24 del artículo 3° del Decreto 4886 de 2011, y

CONSIDERANDO:

Que mediante escrito radicado en esta Superintendencia el 13 de mayo de 2020 con el N° NC2020/0005825, por GIVAUDAN SA, entró a fase nacional la solicitud de patente de invención titulada "COMPOSICIONES DE SABOR", que corresponde a la solicitud internacional PCT/EP2018/080904 del 12 de noviembre de 2018.

Que la solicitud fue publicada en la Gaceta de la Propiedad Industrial N° 893 el 29 de mayo de 2020, sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

Que realizado el examen de fondo mediante Oficio No. 6635 de 10 de mayo de 2022, 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° NC2020/0005825 el 8 de agosto de 2022, respondió oportunamente el requerimiento formulado y presentó las reivindicaciones 1 a 8 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 8 incluidas en el radicado bajo el N° NC2020/0005825 el 8 de agosto de 2022, no cumplen los requisitos indicados. Lo anterior, de acuerdo con las siguientes consideraciones:

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.



Resolución N° 59263

Ref. Expediente N° NC2020/0005825

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.

Reivindicaciones (Art. 30 Decisión 486)

En virtud de lo dispuesto en el artículo 30, de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina que señala: *“Las reivindicaciones definirán la materia que se desea proteger mediante la patente. Deben ser claras y concisas y estar enteramente sustentadas por la descripción. Las reivindicaciones podrán ser independientes o dependientes. Una reivindicación será independiente cuando defina la materia que se desea proteger sin referencia a otra reivindicación anterior. Una reivindicación será dependiente cuando defina la materia que se desea proteger refiriéndose a una reivindicación anterior. Una reivindicación que se refiera a dos o más reivindicaciones anteriores se considerará una reivindicación dependiente múltiple”*.

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.

Descripción (Art. 38 Decisión 486)

En virtud de lo dispuesto en el artículo 28, de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina que señala: *“La descripción deberá divulgar la invención de manera suficientemente clara y completa para su comprensión y para que una persona capacitada en la materia técnica correspondiente pueda ejecutarla. La descripción de la invención indicará el nombre de la invención e incluirá la siguiente información: a) el sector tecnológico al que se refiere o al cual se aplica la invención; b) la tecnología anterior conocida por el solicitante que fuese útil para la comprensión y el examen de la invención, y las referencias a los documentos y publicaciones anteriores relativas a dicha tecnología; c) una descripción de la invención en términos que permitan la comprensión del problema técnico y de la solución aportada por la invención, exponiendo las diferencias y eventuales ventajas con respecto a la tecnología anterior; d) una reseña sobre los dibujos, cuando los hubiera; e) una descripción de la mejor manera conocida por el solicitante para ejecutar o llevar a la práctica la invención, utilizando ejemplos y referencias a los dibujos, de ser éstos pertinentes; y, f) una indicación de la manera en que la invención satisface la condición de ser susceptible de aplicación industrial, si ello no fuese evidente de la descripción o de la naturaleza de la invención”*.

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 ejemplo que evidencie que las concentraciones de los aminoácidos apolares son equimolares.

Determinación del Estado de la Técnica



Resolución N° 59263

Ref. Expediente N° NC2020/0005825

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.

Consultadas las fuentes de información con que se cuenta, se encontró el siguiente documento que anticipa 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)

Nivel Inventivo

Según lo dispuesto en el artículo 18 de la Decisión 486: “Se considerará que una invención tiene nivel inventivo, si para una persona del oficio normalmente versada en la materia técnica correspondiente, esa invención no hubiese resultado obvia ni se hubiese derivado de manera evidente del estado de la técnica”.

En el presente caso, la composición reclamada en la solicitud no tiene nivel inventivo, teniendo en cuenta que la reivindicación 1 está referida a: “Una composición de sabor (...)” (Radicado N° NC2020/0005825 del 8 de agosto de 2022).

La siguiente tabla presenta la comparación entre las características técnicas esenciales de la solicitud estudiada, mencionadas en la reivindicación 1, y las reveladas en los documentos D1 y D2 que representan el estado de la técnica.

CARACTERÍSTICAS ESENCIALES	D1	D2
Una composición de sabor, caracterizada porque comprende:	Una composición aromática que comprende	Esencia de sabor a carne (Párr. 6)

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?II=0&ND=3&adjacent=true&locale=en_EP&FT=D&date=20170426&CC=CN&NR=106579290A&KC=A

Resolución N° 59263

Ref. Expediente N° NC2020/0005825

de 0.01% a 25% de un sabor caracterizante;	12,707% Sabor de Pollo ejemplo 2, preparación B	-
0.001 a 12% composición modificadora.	Composición que incluye	8g de aminoácidos en 100mL 8% (Párr. 12)
60 a 99% en peso de los cuatro a seis aminoácidos no polares seleccionados de:	composición que incluye -	75% en peso (ejemplo. 1) 1g Glicina 1g Alanina 1g Prolina 2g Metionina 1g Fenilalanina
glicina, alanina, valina, prolina, leucina, isoleucina, metionina, fenilalanina, triptófano y mezclas de los mismos	glicina, isoleucina, alanina, leucina, prolina, metionina, fenilalanina (aminoácidos no polares) y	
y de 1% a 40% en peso del aminoácido polar seleccionado del grupo de:	----	25% en peso (ejemplo. 1)
tirosina, serina, treonina, cisteína, glutamina, asparagina, ácido aspártico, ácido glutámico, lisina, histidina, argenina y mezclas de los mismos;	asparagina, ácido aspártico, cisteína, glutamina, ácido glutámico, histidina, arginina, serina, treonina (aminoácidos polares) (Ejemplo 2, preparación B)	1g cisteína 1g lisina
en donde los cuatro a seis aminoácidos no polares están presentes en concentraciones equimolares	----	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 definir la concentración de la composición modificadora, y los aminoácidos no polares y polares (0,001 a 12%, 60 a 99% y 1 a 40%, respectivamente); y en que los cuatro a seis aminoácidos no polares están presentes en concentraciones equimolares.

No hay evidencia de que definir la concentración de la composición modificadora, y los aminoácidos no polares y polares (0,001 a 12%, 60 a 99% y 1 a 40%, respectivamente);

Resolución N° 59263

Ref. Expediente N° NC2020/0005825

y que los cuatro a seis aminoácidos no polares están presentes en concentraciones equimolares, proporcione una composición con algún efecto técnico diferente al que ya proporciona D1, 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 la composición conocida en D1 para obtener una composición alternativa?

Sin embargo, el incluir que la composición tiene de 0.001% a 12% en peso de una composición modificadora de gusto que incluye de 60% a 99% en peso de los cuatro a seis aminoácidos no polares, y de 1% a 40% en peso del aminoácidos polares; y en donde los cuatro a seis 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)	≈ 0.1 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.

Además, si se separan los aminoácidos no polares en sus contenidos mas bajos como lo son la Glicina (1g), Alanina (1g), Prolina (1g), Metionina (2g), Fenilalanina (1g), representan el 75% de aminoácidos no polares de la composición. Por otra parte, los aminoácidos polares de acuerdo con el ejemplo 1 en sus contenidos más bajos son Cisteína (1g), Lisina (1g), representan el 25% de aminoácidos polares. Por tanto, dichos porcentajes ya se encuentran anticipados por D2.

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a incluir que la composición tiene de 0.001% a 12% en peso de una composición modificadora de gusto que incluye de 60% a 99% en peso de los cuatro a seis aminoácidos no polares, y de 1% a 40% en peso de los aminoácidos polares; y en donde los cuatro a seis 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-



Resolución N° 59263

Ref. Expediente N° NC2020/0005825

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 tampoco mencionan alguna característica técnica que le aporte nivel inventivo a la solicitud.

Según lo dispuesto en el artículo 18 de la Decisión 486: *“Se considerará que una invención tiene nivel inventivo, si para una persona del oficio normalmente versada en la materia técnica correspondiente, esa invención no hubiese resultado obvia ni se hubiese derivado de manera evidente del estado de la técnica”.*

En el presente caso, la composición reclamada en la solicitud no tiene nivel inventivo, teniendo en cuenta que la reivindicación 8 está referida a: *“Un producto consumible (...)”* (Radicado N° NC2020/0005825 del 8 de agosto de 2022).

La siguiente tabla presenta la comparación entre las características técnicas esenciales de la solicitud estudiada, mencionadas en la reivindicación 8, y las reveladas en los documentos D1 y D2 que representan 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: 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	-
0.001 a 12% composición modificadora.	Composición que incluye	8g de amionacidos en 100mL 8% (Párr. 12)

Resolución N° 59263

Ref. Expediente N° NC2020/0005825

60 a 99% en peso de los cuatro a seis aminoácidos no polares seleccionados de:	composición que incluye -	75% en peso (ejemplo. 1) 1g Glicina 1g Alanina 1g Prolina 2g Metionina 1g Fenilalanina
glicina, alanina, valina, prolina, leucina, isoleucina, metionina, fenilalanina, triptófano y mezclas de los mismos	glicina, isoleucina, alanina, leucina, prolina, metionina, fenilalanina (aminoácidos no polares) y	
y de 1% a 40% en peso del aminoácido polar seleccionado del grupo de:	-	25% en peso (ejemplo. 1) 1g cisteína 1g lisina
tirosina, serina, treonina, cisteína, glutamina, asparagina, ácido aspártico, ácido glutámico, lisina, histidina, argenina y mezclas de los mismos;	asparagina, ácido aspártico, cisteína, glutamina, ácido glutámico, histidina, arginina, serina, treonina (aminoácidos polares) (Ejemplo 2, preparación B)	
en donde los cuatro a seis aminoácidos no polares están presentes en concentraciones equimolares	-	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 una preparación que se utiliza para la nutrición y / o disfrute, así como los productos semiacabados (Reiv. 8) que se basa en 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 múico y/o ácido hidroxicítrico. (Reiv. 2)

La diferencia entre la invención definida entre la reivindicación 8 y el producto divulgado en D1 consiste en definir la concentración de la composición modificadora, y los aminoácidos no polares y polares (0,001 a 12%, 60 a 99% y 1 a 40%, respectivamente); y que los cuatro a seis aminoácidos no polares están presentes en concentraciones equimolares.

No hay evidencia de que el incluir específicamente en el producto la concentración de la composición modificadora, y los aminoácidos no polares y polares (0,001 a 12%, 60 a 99% y 1 a 40%, respectivamente); y que los cuatro a seis aminoácidos no polares están presentes en concentraciones equimolares, proporcione un producto 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)

Resolución N° 59263

Ref. Expediente N° NC2020/0005825

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 el producto comprende una composición que tiene de 0.001% a 12% en peso de una composición modificadora de gusto que incluye de 60% a 99% en peso de los cuatro a seis aminoácidos no polares, y de 1% a 40% en peso del aminoácidos polares; y en donde los cuatro a seis 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)	≈ 0.1 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.

Además, si se separan los aminoácidos no polares en sus contenidos mas bajos como lo son la Glicina (1g), Alanina (1g), Prolina (1g), Metionina (2g), Fenilalanina (1g), representan el 75% de aminoácidos no polares de la composición. Por otra parte, los aminoácidos polares de acuerdo con el ejemplo 1 en sus contenidos mas bajos son Cisteina (1g), Lisina (1g), representan el 25% de aminoácidos polares. Por tanto, dichos porcentajes ya se encuentran anticipados por D2.

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a incluir que la composición tiene de 0.001% a 12% en peso de una composición modificadora de gusto que incluye de 60% a 99% en peso de los cuatro a seis aminoácidos no polares, y de 1% a 40% en peso de los aminoácidos polares; y en donde los cuatro a seis 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.

Respuesta a los argumentos del solicitante.

El solicitante argumenta "(...) En este respecto, el solicitante desea manifestar respetuosamente su desacuerdo ya que no es necesario tener un ejemplo específico dirigido a este tipo de composiciones, dado que una invención puede considerarse suficientemente divulgada por la descripción si se proporciona un ejemplo único o un número razonable de ejemplos, realizaciones o variaciones alternativas que permiten al experto en la materia, junto con su conocimiento general, poner en práctica la invención en toda el área reclamada y no solo en algunas especies particulares reclamadas, sin requerir un esfuerzo inventivo. En este sentido, la presentación de ejemplos relacionados con las composiciones particulares de la invención no es una condición necesaria para la



Resolución N° 59263

Ref. Expediente N° NC2020/0005825

suficiencia, considerando que la forma en que está divulgada la presente invención es suficiente y completa para que el experto en la materia sea capaz de reproducirla, y los ejemplos son solo ilustrativos de diferentes realizaciones de la presente invención"

Al respecto esta Oficina aclara que la invención pretende reivindicar una composición que comprende que los aminoácidos no polares se encuentran presentes en concentraciones equimolares, no obstante, en el capítulo descriptivo no hay un solo ejemplo que reproduzca lo que sugiere la reivindicación. Por tal razón la reivindicación carece de sustento adecuado. Además, al no presentar ejemplos que definan las composiciones empleadas en el capítulo descriptivo, no es posible evidenciar un efecto técnico asociado a que los aminoácidos estén en concentración equimolar, respecto a que estén en diferentes concentraciones molares.

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 o sugeridas en los documentos D1 y D2 citados por el examinador.** Por lo tanto, las reivindicaciones modificadas son novedosas e inventivas a la luz del estado del arte.*

Con respecto a las cantidades y proporciones de los aminoácidos no polares, la confianza del examinador en un argumento de optimización rutinaria es inapropiada porque: (1) el estado de la técnica no revela la relación reivindicada (es decir, las proporciones) de al menos cuatro aminoácidos no polares; (2) no hay reconocimiento en la técnica anterior de ningún resultado que se vea afectado específicamente por las proporciones de al menos cuatro aminoácidos no polares entre sí; (3) no hay reconocimiento en la técnica anterior de ningún resultado que se vea afectado específicamente cuando las proporciones de aminoácidos no polares son iguales; y (4) el examinador no logra articular ninguna justificación por la que un experto en la materia estaría motivado para alterar las cantidades de al menos cuatro aminoácidos no polares para alcanzar la concentración molar igual reclamada y esperar una mejora del sabor. El examinador no ha señalado ninguna enseñanza en las referencias citadas, ni ha proporcionado ninguna explicación basada en un razonamiento científico, que apoye la conclusión de que los expertos en la materia habrían considerado obvio "optimizar" las composiciones del estado de la técnica modificando la concentración de la composición modificadora de gusto o proporciones de al menos cuatro aminoácidos no polares. El examinador tampoco ha explicado adecuadamente por qué dicha modificación habría sido obvia. Por lo tanto, la afirmación del examinador de que las cantidades reclamadas parecen no ser más que una optimización es incorrecta."

Al respecto esta oficina aclara que el documento mas cercano al estado de la técnica D1, no anticipa todas las características técnicas esenciales de la invención, de ser así se afectaría por novedad la misma. De hecho, una de las características que no anticipa D1 es precisamente que las concentraciones de los aminoácidos no polares sean equimolares. Por esta razón se utiliza un documento complementario, en este caso D2, pasa subsanar las diferencias respecto al documento mas cercano. Además, en el capítulo descriptivo se compara la composición modificadora de gusto de la invención, la cual no se especifica su composición, con un sazónador comercial del cual tampoco se conoce su composición; por tanto, no es posible atribuir un efecto directamente a las diferencias encontradas.

También, se resalta que D1 menciona que la composición genera, realza y/o modifica el sabor y/o el olor del "pollo doblemente hervido" con intensidades altas para los

Resolución N° 59263

Ref. Expediente N° NC2020/0005825

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), anticipando el efecto señalado por el solicitante. Dicho esto, una persona versada en la materia incluiría las composiciones equimolares de los aminoácidos no polares de D2, en el documento mas cercano a la solicitud, D1, para así llegar al objeto de la solicitud. Por tanto, no resulta inventiva la misma.

El solicitante argumenta *“De esta forma, teniendo en cuenta que los documentos D1 y D2 **no mencionan, describen o sugieren**, en forma individual o en combinación, todas las características técnicas reclamadas como se describen en la presente invención, **dichas reivindicaciones son novedosas, e inventivas sobre el estado del arte**.*

En este sentido, y siguiendo el Manual Andino de Patentes, la presente invención tal y como se encuentra definida en las reivindicaciones 1 a 8, tiene diferencias con el estado del arte e implicó un nivel inventivo durante su desarrollo, por lo cual debe ser considerada como novedosa e inventiva según las disposiciones de los artículos 16 y 18 de la Decisión 486.”

Al respecto esta Oficina aclara que una persona versada en la materia teniendo las enseñanzas de D2 que se refieren 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), donde 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: $2 - 3 \text{ g} / (0.1 \text{ L} \times 149 \text{ g/mol}) \approx 0.1\text{-}0.2\text{M}$; teniendo en cuenta, que teniendo estas composiciones se prepara una esencia de sabor a carne de res con arome de carne realista, sabor completo y aroma completo. (Párr. 6); estaría motivada a incluirlas en D1, que se refiere a una composición aromática que comprende dipéptidos de N α - β -alanil, preparaciones que se utilizan para la nutrición y/o el disfrute, para así llegar al objeto de la invención y obtener un sabor y un aroma completos. Por tanto, dicha solicitud no supera la actividad inventiva.

Que el solicitante en el escrito radicado bajo el N° NC2020/0005825 el 13 de mayo de 2020, tituló la invención como: “COMPOSICIONES DE SABOR”. Sin embargo, no se acepta porque define apropiadamente el objeto de la invención y de acuerdo con el objeto de la solicitud, el título de la invención quedará de la siguiente manera: “COMPOSICIONES DE SABOR QUE COMPRENDEN DE CUATRO A SEIS AMINOACIDOS NO POLARES EN CONCENTRACIONES EQUIMOLARES Y PRODUCTO QUE COMPRENDE DICHA COMPOSICIÓN”.

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

RESUELVE

ARTÍCULO 1: Denegar la patente de invención a la creación titulada: “COMPOSICIONES DE SABOR QUE COMPRENDEN DE CUATRO A SEIS AMINOACIDOS NO POLARES EN CONCENTRACIONES EQUIMOLARES Y PRODUCTO QUE COMPRENDE DICHA COMPOSICIÓN”

Resolución N° 59263

Ref. Expediente N° NC2020/0005825

ARTÍCULO 2: Notificar el contenido de la presente resolución a GIVAUDAN SA 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 31 de agosto de 2022

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO,



Firmado digitalmente
por: JUAN CAMILO
DURAN TELLEZ
Fecha: 2022.08.31
17:01:08 COT
Razón: Validez jurídica.
Ubicación: Bogotá,
Colombia.

