

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 10790 de 29 de junio de 2023

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 (REPÚBLICA 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 bajo el N° NC2019/0003424 el 24 de noviembre 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 no acepta las modificaciones presentadas por cuanto aquellas amplían la materia divulgada inicialmente.

La reivindicación 1 no es aceptable ya que menciona: *“además de alulosa en una cantidad de 0 a 10 partes en peso con respecto a 100 partes en peso del sacárido que contiene alulosa basado en contenido seco”*, donde dicho rango no había sido divulgado inicialmente, por lo cual se amplía el objeto de la solicitud.

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 una solución de extracto de planta impregnada caracterizada porque comprende esencialmente un sacárido que contiene alulosa y componentes extraídos de la planta, donde el sacárido que contiene alulosa está incluido en una proporción que se encuentra entre 33 a 67 partes por peso en relación con las 100 partes por peso de la solución de extracto de planta impregnada, donde la alulosa está presente en una cantidad de 90 a 100 partes por peso, en relación con las 100 partes por peso del sacárido que contiene alulosa basado en el contenido seco.

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

Oficio N° 10790 de 29 de junio de 2023

Ref. Expediente N° NC2019/0003424

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. (...)"

Esta oficina informa que,

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.

Las reivindicaciones 1, 2 y 5 no están debidamente sustentadas en la descripción porque las definiciones de planta y fruto son términos 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.

Las reivindicaciones independientes 1 y 5 implican en su caracterización etapas, pero estas están redactadas de manera general. Estas no cuentan con las condiciones de extracción que se precisan en la descripción, por ejemplo, los tiempos de almacenamiento o las temperaturas, y que son vitales para la replicación de la invención. Se sugiere incluirlas siempre basándose en lo redactado en el capítulo descriptivo.

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

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).

¹<https://kimchimari.com/green-plum-syrup-maesil-chung/>

²<https://patentimages.storage.googleapis.com/54/9e/2f/5d0df2c3b74732/WO2015075473A1.pdf>

Oficio N° 10790 de 29 de junio de 2023

Ref. Expediente N° NC2019/0003424

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)	8 a 45% en peso de <u>alulosa</u> (Párr. 10)
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)	Pureza de <u>alulosa 96%</u> (Párr. 75)
la solución impregnada de extracto de planta se prepara agregando un sacárido que contiene alulosa a una planta, almacenándolo	Adicionar un sacárido a la ciruela verde, (Ver instrucciones) Almacenar el producto anterior, (Ver instrucciones)	Agregar los ingredientes secos (Alulosa) (Tabla. 12) Se almacenó el producto resultante (Párr. 379)
se filtra la solución resultante	Retirar las ciruelas con las semillas, (ver instrucciones)	-
se recolecta 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 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 aumentar la eficacia antioxidante, aumentar el contenido de polifenoles, así como 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 aumentar la eficacia antioxidante, aumentar el contenido de polifenoles, así como producir un



Oficio N° 10790 de 29 de junio de 2023

Ref. Expediente N° NC2019/0003424

producto bajo en calorías que al consumirlo no aumenta los niveles de glucosa en sangre?

Sin embargo, el incluir alulosa en un producto que generalmente se elabora usando sacarosa para aumentar la eficacia antioxidante, aumentar el contenido de polifenoles, así como producir un producto bajo en calorías que al consumirlo no aumenta los niveles de glucosa en sangre, ya está divulgado en D7 ya que se refiere a el uso de altos niveles de alulosa en productos alimenticios y bebidas para proporcionar las propiedades funcionales, edulcorantes y de volumen proporcionadas convencionalmente por edulcorantes nutritivos como sacarosa, glucosa, fructosa, jarabe de maíz, jarabe de maíz con alto contenido de fructosa y similares (Párr. 10) El producto alimenticio o bebida comprende alulosa en una cantidad de aproximadamente 1 % en peso a aproximadamente 80 % en peso con respecto al peso total del producto alimenticio o bebida (Reiv. 2). Además, D7 se refiere a que la alulosa se conoce como un "azúcar raro", ya que se encuentra en la naturaleza en cantidades muy pequeñas. Proporciona alrededor del 70% del dulzor de la sacarosa, pero solo alrededor del 5% de las calorías (aproximadamente 0,2 kcal/g). Por lo tanto, puede considerarse esencialmente como un edulcorante de "cero calorías". (Párr. 63)

Además, es conocido en el estado de la técnica tratamientos osmóticos que implican congelación de *Prunus mume* a temperaturas entre -20°C y -50°C para mejorar la calidad del extracto.³

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)	Agregar los ingredientes secos (Alulosa) (Tabla. 12)
Almacenar el producto resultante del paso anterior,	Almacenar el producto anterior, (Ver instrucciones)	Se almacenó el producto resultante (Párr. 379)
Filtrar la solución resultante y	Retirar las ciruelas con las semillas, (ver instrucciones)	-

³Effect of freezing pretreatment on the quality of juice extracted from *Prunus mume* fruit by osmosis with sucrose (sciencedirectassets.com) doi:10.1016/j.lwt.2013.05.016

Oficio N° 10790 de 29 de junio de 2023

Ref. Expediente N° NC2019/0003424

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 aumentar la eficacia antioxidante, aumentar el contenido de polifenoles, así como 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 método conocido en D6 con el fin de es aumentar la eficacia antioxidante, aumentar el contenido de polifenoles, así como producir un producto bajo en calorías que al consumirlo no aumenta los niveles de glucosa en sangre?

Sin embargo, el sustituir la sacarosa con alulosa para es aumentar la eficacia antioxidante, aumentar el contenido de polifenoles, así como producir un producto bajo en calorías que al consumirlo no aumenta los niveles de glucosa en sangre ya está divulgado en D7 que se refiere al uso de alulosa en alimentos y bebidas (Todo el documento).

Además, es conocido en el estado de la técnica tratamientos osmóticos que implican congelación de *Prunus mume* a temperaturas entre -20°C y -50°C para mejorar la calidad del extracto.⁴

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

⁴Ibidem.



Oficio N° 10790 de 29 de junio de 2023

Ref. Expediente N° NC2019/0003424

8. Respuesta a los argumentos del solicitante.

El solicitante argumenta *“Las reivindicaciones 1 y 5 se han modificado para que el sacárido que contiene alulosa comprenda además uno o más sacáridos seleccionados del grupo que consta de monosacáridos, disacáridos, oligosacáridos, alcoholes de azúcar, edulcorantes de alta intensidad y sacáridos líquidos, además de alulosa en una cantidad de 0 a 10 partes en peso con respecto a 100 partes en peso del sacárido que contiene alulosa en base al contenido seco.”*

Al respecto esta Oficina aclara que, en el capítulo descriptivo no se encuentra que la alulosa se encuentre de 0 a 10 partes respecto a 100 partes del peso del sacárido. Se le recuerda al solicitante que no debe ser confusa la redacción de reivindicación y que debe estar suficientemente soportada en la descripción, ya que al no hacerlo incurre en ampliación de materia, como sucede en este caso.

El solicitante argumenta *“Las reivindicaciones 1 y 5 se han modificado limitando la planta a una o más frutas seleccionadas del grupo que consiste en ciruela china (*Prunus mume*), cítricos, limón, cidra, pomelo, lima, membrillo, Schisandra, bokbunja, coreana Mora (*Rubus coreanus*), pera, manzana, uva, mora, arándano, mango, melocotón, ciruela (*Prunus salicina*), albaricoque, caqui dulce, plátano y azufaifo.”*

Al respecto esta Oficina aclara que, de acuerdo con el capítulo descriptivo, los ejemplos realizados se basan a los frutos de *Prunus mume* y el limón. Por tanto, la invención no puede ser extrapolada a mas frutos ya que entre las frutas mencionadas no hay alguna relación que permita dicha extrapolación.

El solicitante argumenta *“En la Sección 1-6 del Ejemplo 1 en la especificación de la solicitud en cuestión, se describen los resultados del experimento en cuanto a si la alulosa utilizada para preparar la solución empapada en plantas se descompone o no en la solución empapada en plantas. De acuerdo con los datos de resultados experimentales de la [Tabla 6] y la [Tabla 10] con respecto a la solución empapada de plantas de ciruela y limón de la presente especificación, se confirmó que la alulosa utilizada para remojar en la solución empapada de plantas no se descompuso y permaneció como estaba. Sin embargo, se puede ver que la sacarosa se descompone en glucosa y fructosa cuando se prepara una solución empapada de plantas utilizando la sacarosa utilizada para la solución empapada de plantas convencional. En particular, en el ejemplo Comparativo 3 usando la sacarosa de la [Tabla 6], aproximadamente el 56% de la sacarosa se descompuso en glucosa y fructosa. Como tal, cuando se usa sacarosa para preparar una solución empapada de plantas, la sacarosa se descompone en glucosa y fructosa, y cuando se consume, se produce un aumento rápido y agudo en el nivel de azúcar en la sangre. Sin embargo, en la solución empapada de plantas de la presente invención, dado que no se produce la descomposición de la alulosa, muestra un efecto de reducción de calorías mientras mantiene el dulzor y evita un fuerte aumento en el nivel de azúcar en sangre.”*

Al respecto esta Oficina aclara que, el efecto es reconocido. No obstante, dicho efecto no puede ser extrapolado a todas las especies de frutas que se mencionan, sino por las frutas en las que se demuestra el efecto. En este caso, aplica exclusivamente para frutos de *Prunus mume* y el limón.

El solicitante argumenta *“De acuerdo con los resultados experimentales que confirman el contenido de polifenoles totales en la solución de remojo de plantas de [Tabla 7] de los ejemplos 1-7 de la presente memoria descriptiva, en comparación con el ejemplo comparativo 3 de la solución de remojo de ciruela preparada usando sacarosa (azúcar), ejemplo experimental 3, en la que se preparó una solución empapada de ciruela usando*

Oficio N° 10790 de 29 de junio de 2023

Ref. Expediente N° NC2019/0003424

alulosa, muestra que el contenido total de polifenoles contenidos en la solución empapada de ciruela era aproximadamente dos veces mayor (ejemplo comparativo 3: 7,8 mg/ml en relación con ejemplo experimental 3: 14,3 mg /ml)."

Al respecto esta Oficina aclara que, de igual manera como se dijo en el anterior argumento, este ejemplo experimental es exclusivo de la solución de ciruela. Aunque el efecto se encuentra evidenciado, este no puede ser generalizado a las demás frutas y el solicitante debe restringirse.

El solicitante argumenta "Los resultados experimentales también prueban que cuando se preparó una solución empapada de ciruela usando sacáridos que contenían alulosa, el efecto antioxidante de la solución empapada de ciruela preparada fue superior a cuando se preparó una solución empapada de ciruela usando sacarosa. En la [Tabla 8] de los ejemplos 1-8, se confirmó que la solución empapada de alulosa con ciruelas preparada mezclando alulosa con ciruelas y manteniéndolas durante 3 meses mostró un efecto antioxidante que fue aproximadamente 4 veces mayor, confirmado midiendo el valor de DPPH en comparación con la solución empapada de plantas del ejemplo Comparativo 3 de la solución empapada de ciruelas en sacarosa preparada manteniendo 3 meses con las ciruelas usando azúcar (20,5 VS 85,0)."

Al respecto esta Oficina aclara que, igualmente, el efecto que menciona el solicitante aplica para la solución que contiene alulosa y ciruela; no menciona nada respecto a las otras frutas y sólo se compara con una solución de ciruela con sacarosa. Por tanto, el efecto sólo es evidenciable para esta fruta. El solicitante debe restringir su invención a lo que pueda demostrar.

El solicitante argumenta "Además, el efecto de aumentar la eficacia antioxidante de una solución empapada de plantas de alulosa mediante el uso de alulosa no se espera fácilmente a partir de la descripción de D6 y D7 por parte de un experto en la materia."

Al respecto esta Oficina aclara que, dichos efectos son esperados ya que, si bien D7 no menciona estos ya que D7 se enfoca en la parte sensorial y en el aporte calórico, una persona versada en la materia sabe del conocimiento técnico que la alulosa reduce el estrés oxidativo y la inflamación, así como otros beneficios⁵ ⁶. Por lo que, al incluirla, como lo hacen las composiciones de D7, en el extracto de ciruela de D6, reemplazando el azúcar por alulosa, se llegaría al objeto de la invención y se obtendrían efectos como los indicados por el solicitante.

El solicitante argumenta "Cuando se usó sacarosa en la solución empapada de plantas, la sacarosa se disolvió el día 31 de la adición, pero la disolución de los cristales de alulosa se completó el día 24 (véanse las Figs. 3 y 4). Como tal, cuando se usa alulosa, la velocidad de disolución de los cristales es más rápida que cuando se usa sacarosa y, por lo tanto, la conveniencia de usar alulosa es muy superior en el proceso de trabajo para preparar la solución empapada de plantas."

Al respecto esta Oficina aclara que,

El solicitante argumenta "Aunque D7 describe varios productos alimenticios y bebidas preparados utilizando o que contienen alulosa, D7 no describe específicamente el producto alimenticio de solución empapada de plantas preparada utilizando sacárido que contiene alulosa. Además, D7 no sugiere ni implica que la alulosa se pueda aplicar a la preparación de una solución empapada de plantas. Dado que hay una gran cantidad de

⁵<https://saludybelleza.net/alulosa/> Consultado el 20 de junio de 2023.

⁶<https://www.achipia.gob.cl/wp-content/uploads/2016/06/8-M--todos-Az--cares-Totales-H.-de-Carbono-F--ctores-c--lculo-energ--a-Dra.-Gloria-Vera.pdf> Consultado el 20 de junio de 2023.

Oficio N° 10790 de 29 de junio de 2023

Ref. Expediente N° NC2019/0003424

alimentos a los que se puede aplicar y usar alulosa para su preparación, si no hay motivación, implicación o sugerencia en D7 para que una persona con conocimientos ordinarios en la técnica aplique alulosa para la preparación de una solución empapada de plantas, un experto en la materia no puede inventar fácilmente la presente invención a partir de las descripciones de D6 y D7 reemplazando el azúcar por alulosa."

Al respecto esta Oficina aclara que, una persona versada en la materia conoce los beneficios que trae incluir alulosa en las preparaciones y bebidas, como se menciona en D7, así como el conocimiento general. Una persona versada en la materia incluiría la alulosa presente en los alimentos de D7, en el extracto de D6 para así obtener un producto endulzado con alulosa y que puede aportar grandes beneficios, llegando así al objeto de la invención. Por tanto, la invención no resulta inventiva a la luz de D6 y D7, así como el conocimiento técnico.

El solicitante argumenta "Conforme lo expuesto anteriormente, estamos seguros que la presente invención posee actividad inventiva sobre las referencias citadas o anterioridades (D6) y (D7), por lo tanto, solicitamos muy respetuosamente a su Despacho continuar con el trámite de la presente solicitud y conceder el privilegio de patente de invención, toda vez que la solicitud cumple cabalmente con los requisitos de patentabilidad establecidos en la norma Andina."

Al respecto esta Oficina aclara que, tal y como se mencionó anteriormente, una persona versada en la materia incluiría las enseñanzas de D7 en el producto de D6, junto al conocimiento técnico para llegar así al objeto de la invención. Por tanto, la invención carece de 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° 10790 de 29 de junio de 2023

Ref. Expediente N° NC2019/0003424

INFORME DE BÚSQUEDA
EXAMEN DE PATENTABILIDAD

Solicitud No.		Examen de patentabilidad							
NC2019/0003424		1°		2°	X	3°		Revoca	
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				
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			A		
Googlepatent	JPS59187769	24/10/1984	1 a 7	Todo el documento			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.		(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.									
“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.					“X” Documento particularmente relevante; la invención reivindicada no puede considerarse nueva o que implique una actividad inventiva por referencia al documento aisladamente considerado.				
“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.					“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.				



Oficio N° 10790 de 29 de junio de 2023

Ref. Expediente N° NC2019/0003424

“P” Documento publicado antes de la fecha de presentación internacional pero con posterioridad a la fecha de prioridad reivindicada.
Fecha del reporte de búsqueda: (20/06/2023)

