

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 43647

Ref. Expediente N° NC2020/0005825

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

LA 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 Resolución N° 59263 de 31 de agosto de 2022, la Superintendencia de Industria y Comercio denegó patente de invención a la creación denominada: “COMPOSICIONES DE SABOR QUE COMPRENDEN DE CUATRO A SEIS AMINOACIDOS NO POLARES EN CONCENTRACIONES EQUIMOLARES Y PRODUCTO QUE COMPRENDE DICHA COMPOSICIÓN”, con fundamento en el artículo 48 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, al considerar que el resultado del examen de patentabilidad fue desfavorable.

Que mediante escrito radicado en esta Entidad el 13 de octubre de 2022 con el N° NC2022/0014557, encontrándose dentro del término establecido para el efecto, GIVAUDAN SA, interpuso recurso de reposición contra la citada Resolución con fundamento en los argumentos que a continuación se exponen:

Sobre la modificación al capítulo reivindicatorio.

La sociedad recurrente presenta un nuevo capítulo reivindicatorio conformado por ocho (8) reivindicaciones, el cual reemplaza totalmente el capítulo anterior. Además, asegura que: *“La reivindicación 1 se ha modificado para ahora acotar el rango de la composición modificadora de gusto del 0,001% al 6%. Dicha modificación tiene soporte en las anteriores reivindicaciones 1 y 5, en las páginas 13 y 14 de la descripción y en los ejemplos.”*

Sobre el particular, la sociedad recurrente señala que: *“(…) las mismas no amplían de ninguna manera la materia objeto de la presente solicitud y se realizaron con el ánimo de superar las objeciones de nivel inventivo planteadas por el examinador en su concepto técnico. Por tanto, el nuevo conjunto de reivindicaciones cumple con los requisitos del artículo 34 de la Decisión 486.”*

Sobre la indebida interpretación del artículo 18 de la Decisión 486.

La sociedad recurrente señala que *“(…) la presente invención está dirigida a proporcionar composiciones modificadoras de gusto para lograr suficiente salinidad o dulzura incluso en casos donde el contenido de sal o azúcar en los productos es reducido.*

Como se describe en la presente solicitud, la invención reivindicada se basa, en parte, en la combinación de un sabor conocido tal como el de barbacoa con la adición de la

Resolución N° 43647

Ref. Expediente N° NC2020/0005825

composición modificadora de gusto, que funciona mejor en comparación con emplear únicamente el sabor conocido, en varios aspectos, no solo como lo menciona el examinador en umami, agrio, bocado y viscosidad, sino también en la intensidad del ´salado` y revestimiento en la boca, tal como se demuestra en los ejemplos” –negrilla y subraya del texto original-.

Enseñanzas del documento D1

Respecto al documento D1, la sociedad recurrente señala que “(...) la modalidad en la que D1 divulga su invención es en las preparaciones D, E y F [D1, Párr. 0068]. Sin embargo, el examinador hace la comparación para afectar el porcentaje de la composición modificadora y la presencia de aminoácidos con el ejemplo o preparación B, que únicamente es un ejemplo comparativo el cual no produce, mejora ni modifica el sabor a pollo.”

Complementario a lo anterior, la sociedad recurrente indica que la presente solicitud cuenta con cuatro (4) diferencias reconocidas en el estudio de patentabilidad, y que debido a la modificación al capítulo reivindicatorio ahora corresponderían a cinco (5) diferencias, al señalar que el “(...) rango preferido de la composición modificadora de gusto, ahora entre un 0,001 hasta 6%, mientras que D1 divulga más del 12%.”

Enseñanzas del documento D2

En cuanto al documento complementario D2, la sociedad recurrente menciona que “(...) el examinador no solamente concluye que la persona normalmente versada en la materia, estaría motivada a incluir estas cuatro diferencias basado en que D2 divulga una esencia de sabor a carne que comprende varios aminoácidos tanto polares como no polares. Sin embargo, el objeto de la presente invención no es como tal un saborizante, sino una composición de sabor que comprende un 0,01 a 25% de un sabor caracterizante, en este caso del D2 de carne, y de 0,001 a 6% de una composición modificadora de gusto por lo tanto, no es posible que con dicha composición (esencia de sabor a carne) de D2, se logre algún propósito planteado por D1, es decir, no hay manera que pueda acentuarse el sabor de salado o el de ahumado, sin adicionarle sal o ingredientes adicionales, o incluso a un sabor diferente al de carne, por ejemplo al del pollo como el de D1, sin tener que usar las enseñanzas de la presente invención, lo que implicaría hacer un análisis en retrospectiva o hindsight.

Adicionalmente, el solicitante desea enfatizar con el hecho que normalmente, tal como lo encontró el examinador, se usan significativas cantidades de aminoácidos con el fin de poder realzar o modificar el sabor característico, sin embargo, en la invención, solo es necesario hasta el 6%, con el fin de impactar el gusto o sensibilidad de sabor del comensal, como se demuestra en el ejemplo B descrito en la pág. 21, en donde se usaron 10,6 g de sazónador de barbacoa acompañados de tan solo 0,492 g de composición modificadora de gusto, equivalente a solo el 4,64%, el cual es suficiente para que los panelistas calificaran el umami, el revestimiento en la boca y el sabor ahumado con valores más altos que la muestra de control y salado casi idénticos, lo cual, a todas luces, es inesperado frente a D1 y D2 que no proporcionan este tipo específico de mejoras a un sabor característico.

Resolución N° 43647

Ref. Expediente N° NC2020/0005825

Por lo que se declara que no existe motivación ni razón alguna para que un experto en la técnica que desee formular una composición que acentúe un sabor salado (sin añadir sal) o un sabor ahumado o umami de D1 se fije en las enseñanzas de D2 para llegar a la composición y producto reivindicados.

Por tanto, se demuestra que la invención reivindicada, modificada, en términos de sus nuevas reivindicaciones 1 a 8 es inventiva sobre las referencias citadas y por lo tanto cumple con todos los requisitos para merecerse el privilegio de patente”. –negrilla y subraya del texto original-.

Por último, la sociedad recurrente resalta que: “(...) la invención reivindicada, modificada, en términos de sus nuevas reivindicaciones 1 a 8 es inventiva sobre las referencias citadas y por lo tanto cumple con todos los requisitos para merecerse el privilegio de patente”.

Trámite de la Vía Administrativa

Que, para resolver el recurso interpuesto, de conformidad con el artículo 80 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, se atenderán “(...) todas las peticiones que hayan sido oportunamente planteadas y las que surjan con motivo del recurso”.

Objeto de la invención

La Oficina encuentra que el objeto planteado por la presente solicitud consiste en la provisión de composiciones modificadoras de gusto para lograr suficiente salinidad o dulzura incluso en casos donde el contenido de sal o contenido de azúcar es reducido en los productos consumibles.

Antecedentes administrativos

El caso bajo revisión corresponde a una solicitud tramitada con el radicado bajo el N° NC2020/0005825 del 13 de mayo del 2020, requerida en dos (2) oportunidades durante la etapa de examen de patentabilidad, en virtud de las disposiciones normativas del artículo 45 de la Decisión 486, mediante los Oficios N°362 del 7 de enero de 2022 y N°6635 del 9 de mayo de 2022.

En el primer requerimiento de fondo la Oficina señaló que el capítulo reivindicatorio incluido en el radicado bajo el N° NC2020/0005825 del 13 de mayo de 2020 no cumplía con el requisito de claridad, al incluir términos imprecisos. En cuanto a la evaluación de los requisitos exigidos por el artículo 14 de la Decisión 486, en el requerimiento de fondo se le indicó a la sociedad solicitante que la invención caracterizada en las reivindicaciones 1 a 11, 13 y 14 carecía de novedad en vista de las enseñanzas del documento EP2119372 – D1-.

En respuesta al requerimiento de fondo, la sociedad solicitante presentó observaciones y un capítulo reivindicatorio modificado conformado por 9 reivindicaciones, de acuerdo con el anexo radicado bajo el N° NC2020/0005825 del 05 de abril de 2022.

Resolución N° 43647

Ref. Expediente N° NC2020/0005825

Teniendo en cuenta las modificaciones allegadas a trámite, la Oficina consideró pertinente requerir a la sociedad solicitante porque el capítulo reivindicatorio modificado no cumplió con algunos aspectos relativos a la claridad porque conservaba términos imprecisos; asimismo se indicó que las modalidades preferidas sustentadas por la descripción no evidenciaban que los aminoácidos no polares se encontraran presentes en concentraciones equimolares, ya que no se especifican los componentes ni las concentraciones en que se encuentran presentes en la composición modificadora de gusto.

Por otro lado, se elevaron objeciones en relación con la suficiencia de la descripción por no cumplir con lo establecido en el artículo 28 de la Decisión 486 ya que la divulgación inicial no presenta algún ensayo relacionado con la obtención de la composición modificadora de gusto reclamada; los estudios presentados se limitan a ensayos de la composición modificadora de gusto en alimentos, donde se consideró que la divulgación completa debía incluir la manera o el proceso específico de obtención de la composición, definiendo los componentes específicos y sus proporciones de mezcla específicas. En cuanto al estudio de los requisitos de patentabilidad señalados por el artículo 14 de la Decisión 486, la Oficina encontró que la materia reclamada se derivaba de forma obvia y evidente a partir de las enseñanzas de los documentos D1 – EP2119372 – y CN106579290 – D2 –.

En respuesta a dicho Oficio, la sociedad solicitante presentó sus argumentos en favor de la patentabilidad de la presente solicitud junto con un nuevo capítulo reivindicatorio conformado por 8 reivindicaciones, sin embargo, la Oficina consideró que no se podían dar por superados los impedimentos para la concesión del derecho exclusivo al revisar dichos argumentos y decidió denegar la patente de invención para las reivindicaciones 1 a 8 contenidas en el radicado N° NC2020/0005825 del 8 de agosto de 2022, al considerar que la materia reclamada no cumplió con el requisito de nivel inventivo, de acuerdo con las enseñanzas de los documentos D1 y D2 conforme a las prescripciones normativas del artículo 18 de la Decisión 486.

Normativa aplicable

El artículo 45 de la Decisión 486 establece la obligatoriedad de notificar el examen de fondo cuando la Oficina advierta que la invención no es patentable, además prevé la consecuencia jurídica en el evento en que la respuesta no supere los impedimentos para la concesión, en los siguientes términos:

“Artículo 45.- Si la oficina nacional competente encontrara que la invención no es patentable o que no cumple con alguno de los requisitos establecidos en esta Decisión para la concesión de la patente, lo notificará al solicitante. Este deberá responder a la notificación dentro del plazo de sesenta días contados a partir de la fecha de la notificación.

Este plazo podrá ser prorrogado por una sola vez por un período de treinta días adicionales.

(...).

Si el solicitante no respondiera a la notificación dentro del plazo señalado, o si a pesar de la respuesta subsistieran los impedimentos para la concesión, la oficina nacional competente denegará la patente.”

Resolución N° 43647

Ref. Expediente N° NC2020/0005825

Modificaciones presentadas

El artículo 34 de la Decisión 486 establece que:

“El solicitante de una patente podrá pedir que se modifique la solicitud en cualquier momento del trámite. La modificación no podrá implicar una ampliación de la protección que correspondería a la divulgación contenida en la solicitud inicial”.

En relación con el ámbito y alcance de la modificación, el Tribunal ha establecido lo siguiente: *“La única limitación impuesta al solicitante respecto de la modificación consiste en que ésta no debe implicar una ampliación del invento o de la divulgación contenida en la solicitud presentada. Contrario sensu, la modificación de la solicitud podrá concretar el invento o reducir el alcance de las reivindicaciones, sin importar cuál haya sido la redacción originariamente propuesta; por lo que aun cuando el cambio sea sustancial con relación a las reivindicaciones iniciales, lo único relevante viene a ser que las nuevas reivindicaciones puedan seguir siendo sustentadas racionalmente con fundamento en la descripción contenida en la solicitud inicial”*¹.

En el caso objeto de la presente revisión, la sociedad recurrente presenta un nuevo capítulo reivindicatorio con el radicado bajo el N°NC2022/0014557 del 13 de octubre de 2022, en documento anexo al memorial del recurso, con el fin de que sea considerado al decidir sobre la patentabilidad de la materia. Al respecto esta Oficina considera lo siguiente:

Alcance de la modificación.

El nuevo pliego reivindicatorio allegado como complemento de información al escrito del recurso de reposición, reemplaza en su totalidad el evaluado durante la actuación administrativa y está conformado por un total de 8 reivindicaciones comprendidas en la categoría de producto, por lo que se ajusta a lo previsto en el artículo 14 de la Decisión 486 en cuanto tiene que ver con las categorías inventivas.

En cuanto a las modificaciones realizadas al nuevo capítulo, la Oficina advierte que es correcto que en la nueva reivindicación 1 se define el tipo de poliolefina utilizada, lo cual se encuentra presente en la página 16 del capítulo descriptivo. Además, es correcto que en la nueva reivindicación 1 se acota el rango de la composición modificadora de gusto previsto entre 0,001% al 12%, según el capítulo reivindicatorio allegado a trámite el 08 de agosto de 22, al rango comprendido entre: 0,001% al 6%, lo cual tiene soporte en la antigua reivindicación 5 y en las páginas 13 y 14 de la descripción.

De igual manera se encuentra que la sociedad recurrente realizó el pago correspondiente a la modificación voluntaria y a las reivindicaciones adicionales mediante factura de N°740570 del 13 de octubre de 2022. En vista de todo lo anterior, la Oficina encuentra que la materia reclamada cumple con los requisitos establecidos en el artículo 34 de la Decisión 486, y se aceptan las modificaciones allegadas oportunamente a trámite.

¹ Proceso 33-IP-2011. P. 11.

Resolución N° 43647

Ref. Expediente N° NC2020/0005825

Claridad y concisión de las reivindicaciones

De acuerdo con el artículo 30 de la Decisión 486 las reivindicaciones definirán la materia que se desea proteger mediante la patente. Deben ser claras y concisas y estar enteramente sustentadas por la descripción, sin embargo, una vez revisado el contenido del capítulo reivindicatorio esta Oficina encuentra que las mismas no se ajustan con lo establecido.

La Oficina considera importante señalar que la objeción por falta de claridad sobre la reclamación de las concentraciones equimolares no se puede entender superada, toda vez que al revisar nuevamente el capítulo descriptivo, se advierte la falta de evidencia en relación con las modalidades preferidas que los aminoácidos no polares que se encuentren presentes en concentraciones equimolares, ya que no se especifican los componentes y concentraciones de la composición modificadora de gusto, por tanto, dicha modificación no supera las objeciones planteadas en cuanto al sustento de la materia reivindicada.

Suficiencia de la Divulgación

Por otra parte, no se puede dar por superada la objeción inicialmente formulada en cuanto a la suficiencia de la descripción, toda vez que no se presenta divulgación suficiente para que una persona normalmente versada en la materia pueda ejecutar la invención, en particular, en el sentido que si bien se contempla la adición de aminoácidos no polares puestos en cualquier relación entre sí (Pág. 15, líneas 10 a 12), no se presenta ningún ejemplo particular en relación con la definición de las concentraciones de aminoácidos apolares equimolares.

El único ejemplo que sustenta la invención se dirige al diseño de composiciones de sabor que incluyen un sabor característico: sazónador de barbacoa y un contenido completo de sazónador de sal, sin embargo, en la Tabla 1 no se presenta información relativa a la concentración de aminoácidos añadidos ni frente a las proporciones, más allá de la referencia a una composición modificadora de gusto.

Del resultado del análisis de Nivel Inventivo

De acuerdo con 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 se advierte que el estado de la técnica puesto en consideración para apreciar el nivel inventivo divulga un objeto concebido en el mismo campo técnico o está dirigido a alcanzar el mismo objetivo de la invención reivindicada y por lo tanto presenta características técnicas similares, es decir no cumple con lo establecido en el mencionado artículo.

Verificado el análisis de nivel inventivo presentado en la Resolución impugnada se observa que los documentos citados: EP2119372 –D1– y CN106579290 –D2–, pertenecen al campo técnico de la invención y fueron publicados con anticipación a la fecha de prioridad reivindicada del 13 de noviembre de 2017.

Resolución N° 43647

Ref. Expediente N° NC2020/0005825

En sus argumentos, la sociedad recurrente considera que la invención reclamada no se deriva de manera obvia a partir del estado de la técnica, ya que éstos no divulgan todas las características de la composición reclamada, por tanto, la Oficina encuentra pertinente realizar la verificación de los documentos obrantes en el trámite y del análisis llevado a cabo, como sigue a continuación.

Enseñanzas del documento D1

El documento D1 divulga una composición aromática que comprende o consiste en

i. uno, dos, tres, cuatro o cinco dipéptidos de N α - β -alanil seleccionados de la lista que consiste en: β -alanil-L-triptófano, β -alanil-L-lisina, β -alanil-glicina, β -alanil-L-alanina y/o β -alanil-L-fenilalanina, y

ii. uno, dos, tres o más compuestos, cada uno seleccionado de (a) aminoácidos y sus sales y solvatos, (b) sales inorgánicas nutricionalmente adecuadas y sus solvatos y (c) ácidos orgánicos comestibles monovalentes o polivalentes y sus estereoisómeros, sales y/o solvatos (Párr.0017).

Los aminoácidos a utilizar de acuerdo con la invención y sus sales y/o solvatos, preferiblemente hidratos, de acuerdo con el componente ii) (a) se seleccionan preferiblemente del grupo que consiste en: glicina, L-alanina, L-valina, L-leucina, L-isoleucina, L-ácido 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.

Se prefieren además los aminoácidos según el componente ii. (a) seleccionado del grupo que consiste en ácido L-glutámico, ácido L-aspártico y/o taurina (Párr.0027).

El documento D1 también menciona que la composición incluye ácidos orgánicos comestibles monovalentes o polivalentes ii. (c), que se seleccionan preferiblemente del grupo que consiste en: ácido D-, L- o D/L-láctico, ácido propiónico, ácido cítrico, ácido succínico, ácido fumárico, ácido maleico, ácido málico y sus (estereo)isómeros, ácido tartárico y sus (estereo-)isómeros, ácido malónico, ácido glutárico, ácido mucico y/o ácido hidroxicítrico.

Se da especial preferencia al ácido láctico como ácido comestible orgánico monovalente o polivalente a utilizar según la invención, y sus estereoisómeros, preferentemente enantiómeros y diastereómeros, solvatos, preferentemente hidratos y/o sales según el componente ii. (c) utilizado (Párr.0031).

En cuanto a las proporciones, el documento D1 enseña que las relaciones en peso del compuesto del grupo ii. (a), ii. (b) y ii. (c) están presentes en una proporción ternaria (en peso) normalmente de 10:1:1 a 1:10:1 o hasta 1:1:10, preferiblemente en una proporción ternaria de 3:1:1 a 1:3:1 o hasta 1:1:3 (Párr.0040). Aunque en dicho párrafo presenta la relación entre el compuesto de sabor y las sales inorgánicas, no hace preferencia en particular sobre las cantidades de los compuestos del grupo ii. (a).

Respecto a los ejemplos A – F, la Oficina encuentra que es correcto que los primeros ejemplos A – C corresponden a ensayos comparativos, mientras que los ensayos D – F presentan composiciones según la invención. Asimismo, se advierte del resultado de las

Resolución N° 43647

Ref. Expediente N° NC2020/0005825

pruebas realizadas a los panelistas, que en el documento D1 se indica cómo la ausencia de ácidos palatables del caldo B afectó tanto el sabor amargo, como la sensación en la boca, y la percepción del umami. (Párr.0074). Asimismo, la ausencia de sales inorgánicas del caldo C condujo a una pérdida casi completa del sabor en comparación con el caldo del ejemplo 1 (Párr.0075).

De las diferencias entre la invención y el estado de la técnica más cercano

Complementario a lo anterior, si bien el ejemplo B corresponde a un comparativo frente a la composición divulgada en el documento D1, es importante señalar que por su parte el ejemplo E, que hace referencia a la invención, revela una concentración de 11.5% de aminoácidos en la composición de sabor, donde el 70% corresponde a Taurina (aminoácido no polar) y el 30% a ácido aspártico y ácido L-glutámico (aminoácidos polares – sabor umami). En vista de lo anterior, contrario a lo señalado por la sociedad recurrente, es claro que las diferencias con respecto al documento más cercano, radican en la cantidad de composición modificadora presente en la composición de sabor, la relación equimolar entre los componentes y la concentración de aminoácidos presentes en dicha composición.

Del efecto técnico atribuible a las diferencias encontradas

De la revisión adelantada al capítulo descriptivo y las pruebas allegadas durante el trámite administrativo, se confirma que no hay evidencia de un efecto técnico sorprendente frente a la concentración seleccionada ni frente a la cantidad de aminoácidos presentes en la composición, toda vez que el único ensayo presente en el capítulo descriptivo compara composiciones de sabor con o sin la composición modificadora, sin que se indique los elementos que conforman dicha composición ejemplificada.

En consecuencia, para esta Oficina es claro que la sociedad solicitante no cuenta con ejemplos concretos ni ensayos que sustenten el efecto técnico inesperado relacionado con la restricción que se propone en el capítulo reivindicatorio allegado con el recurso, es decir, frente a la limitación en la proporción de la composición modificadora de gusto entre 0,001 a 6%, la cual, incluye entre 4 a 6 aminoácidos no polares en proporción relacionada entre 60 y 99%, más aminoácidos polares en proporción entre 1 a 40%.

Como se indicó líneas arriba, el único ejemplo sobre el cual se apoya la invención presenta una composición modificadora de gusto sin indicar cuáles son los aminoácidos que la conforman ni sus proporciones añadidas. Y en el relato de las modalidades de la invención se presenta una descripción general con la lista de los aminoácidos no polares y polares, sin precisar cuál es el salto cualitativo en la regla técnica que se presenta por la selección de unos u otros y sus proporciones específicas.

Del planteamiento del efecto técnico

Por lo tanto, la Oficina reitera que el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención corresponde al siguiente: ¿Cómo modificar la composición divulgada por el documento D1 para obtener una composición alternativa?

Resolución N° 43647

Ref. Expediente N° NC2020/0005825

Enseñanzas del documento D2

Ahora bien, en cuanto a la solución del problema técnico y las enseñanzas del documento complementario D2, es importante señalar lo siguiente:

La invención se relaciona con el campo de la tecnología de esencias y sabores, en particular con un método de preparación de esencia de sabor a carne (Párr.002). El problema que busca resolver el documento D2 está relacionado con el mejoramiento de los sabores naturales de la carne de res, ya que tanto el aroma como el sabor amargo, resultan indeseables para el consumidor (Párr.004)

En el ejemplo 1 del documento D2 se indica la preparación de la esencia de sabor a carne de res que comprende los pasos de:

- Lavar la carne y triturlarla, mezclar la carne con agua, papaína y proteasa neutra, hidrolizar enzimáticamente y obtener proteína hidrolizada de res.
- Mezclar la proteína hidrolizada (sabor caracterizante) con L-cisteína, clorhidrato de lisina (aminoácidos polares – 25% en peso, sabor salado), glicina, alanina, fenilalanina, taurina, prolina, metionina (aminoácidos no polares – 75% en peso, sabores dulce, amargo, salado, sabor a carne), proteína hidrolizada, extracto de levadura y proteína de médula ósea bovina, durante 2 h, según la relación masa-volumen de 100 mL: 2g: 1 g: 1 g: 2 g: 1 g: 1 g: 1 g: 2 g: 1 g: 0,8 g: 0,5 g, a 0,1 MPa y 115 °C para obtener un producto de reacción de Maillard, con sabor a carne de vacuno.
- Con la mezcla se logra una mejor composición con aroma completo y sabor suave (Párr.0030).

Teniendo en cuenta las enseñanzas del documento complementario, la persona versada en la materia contaba con la información suficiente para derivar una composición de sabor que comprende un sabor caracterizante, con una mezcla saborizante que involucra, entre otros, aminoácidos polares y no polares en las proporciones reclamadas.

Asimismo, es importante señalar que, si bien la sociedad recurrente indica que la presente solicitud únicamente necesita cantidades de aminoácidos hasta del 6%, esto corresponde a una limitación sin efecto técnico sustentado. El capítulo descriptivo describe tres modalidades en términos generales, en las que la composición de sabor incluye aproximadamente 0.001% a aproximadamente 12%, entre aproximadamente 0.1% a aproximadamente 6% y entre aproximadamente 0.5% a aproximadamente 3% (Pág.13 y 14), y si bien se ejemplifica un caso particular en el que la composición modificadora de gusto se adiciona en una proporción del 0.006%, no existe una divulgación particular y concreta en relación con los aminoácidos seleccionados, ni pruebas que demuestren bajo qué tipo de combinaciones de aminoácidos se logra reducir su cantidad y lograr el mismo o mejor resultado, por lo tanto, se confirma que dicha selección no cuenta con un efecto mejorado.

Resolución N° 43647

Ref. Expediente N° NC2020/0005825

Adicionalmente, la Oficina encontró pertinente señalar que hace parte del saber general del técnico medianamente versado en la materia en el campo particular de los sabores^{2,3}, que los α -aminoácidos son compuestos sólidos incoloros, de sabor amargo, otros de sabor dulce y algunos insípidos. Donde comercialmente, los aminoácidos principales son: alanina, arginina, asparagina, ácido aspártico, cisteína, cistina, ácido glutámico, glutamina, glicina, histidina, hidroxiprolina, isoleucina, leucina, lisina, metionina, fenilalanina, prolina, serina, treonina, triptófano, tirosina y valina. Por otra parte, los aminoácidos hidrófobos son responsables del sabor amargo y entre los principales se encuentran: L-fenilalanina, L-tirosina, L-leucina, L-valina y L-isoleucina. La forma enantiomérica no produce la misma sensación. Por último, los aminoácidos levógiros son mucho más amargos que los dextrógiros, con lo cual, la persona versada en la materia enfrentada al problema de mejorar el sabor de una preparación y de fabricar un producto apto para el consumo, se encontraba en capacidad de diseñar una formulación de sabor mediante la selección de los aminoácidos y su combinación en una proporción específica.

También hace parte del conocimiento de la persona versada en la materia que algunos de los aminoácidos levógiros presentan sabor dulce. Solo la L-alanina y la glicina tienen un poder edulcorante significativo y que algunos aminoácidos dulces pueden dar el sabor característico a carne según su origen; la glicina, por ejemplo, reproduce el sabor característico del cangrejo y de la langosta.

En vista de lo expuesto en los párrafos anteriores, la Oficina reitera que con fundamento en la información contenida en el estado de la técnica, específicamente de las enseñanzas de los documentos D1 y D2, la persona del oficio normalmente versada en la materia, estaría en la capacidad de seleccionar los aminoácidos no polares y polares en proporción definida y de añadirlos a un sabor característico, con el fin de buscar saborizantes alternativos, con la expectativa y motivación razonable de corregir sabores desagradables sin que ello represente un verdadero salto cualitativo en la regla técnica.

Sobre el presunto análisis en retrospectiva.

En vista a lo mencionado anteriormente, y teniendo en cuenta los argumentos de la sociedad recurrente, esta Oficina se aparta del argumento según el cual, la invención reclamada no resulta evidente a la luz de la combinación del estado de la técnica trasladado D1 y D2, por cuanto del resultado del presente análisis se puede concluir que en virtud de las enseñanzas reveladas en el documento D2, en el estado de la técnica existía la información suficiente para motivar a la persona de nivel medio versada en la materia a modificar la composición de sabor revelada en D1, con el fin de ajustar y potenciar un sabor característico, con lo cual, no se encuentra mérito inventivo en la indicación de una lista de selección de aminoácidos, frente a los cuales, no hay sustento ni divulgación suficiente que acredite el salto cualitativo en la regla técnica.

²Los almidones y el sabor. Julio 2016. <https://revista-fi.com/artigos/todos/los-aminoacidos-y-el-sabor>

³Aminoácidos - formas, características y propiedades. Nov 2019. <https://aditivosingredientes.com/artigos/artigos-em-espanhol/aminoacidos-formas-caracteristicas-y-propiedades#:~:text=Los%20%CE%B1%20%2Damino%C3%A1cidos%20son%20compuestos,los%20otros%20tienen%20solubilidad%20variable.>

Resolución N° 43647

Ref. Expediente N° NC2020/0005825

En conclusión, esta Oficina reitera que la invención no supera el requisito de nivel inventivo previsto en el artículo 18 de la Decisión 486, por lo cual, no hay lugar a revocar la decisión impugnada.

Con fundamento en las anteriores consideraciones,

RESUELVE

ARTÍCULO 1: Confirmar la Resolución N° 59263 de 31 de agosto de 2022, de acuerdo con las razones anteriormente expuestas.

ARTÍCULO 2: Notificar el contenido de la presente Resolución a GIVAUDAN SA, advirtiéndole que contra ella no procede recurso alguno.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Bogotá D.C., a los 31 de julio de 2023

LA SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO,



Firmado digitalmente
por: MARIA DEL
SOCORRO PIMIENTA
CORBACHO
Fecha: 2023.07.31
12:00:39 COT
Razón: Validez jurídica.
Ubicación: Bogotá,
Colombia.