

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 10731 de 9 de julio de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0005603

Señores
ALMENDRA PTE. LTD.

TÍTULO DE LA SOLICITUD: “MÉTODOS Y COMPOSICIONES PARA MEJORAR LA CALIDAD DEL SABOR”

NUMERO DE SOLICITUD INTERNACIONAL: PCT/IB2020/059181

FECHA DE PRESENTACIÓN INTERNACIONAL: 30 de septiembre de 2020.

PRIORIDAD: 30/09/2019, US (ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA), 62/908,54316/10/2019, US (ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA), 62/916,165

Como resultado del examen de patentabilidad realizado a la solicitud indicada en la referencia, atendiendo a lo consagrado en el artículo 45 de la Decisión 486 de 2000, se le comunica que esta Dirección ha encontrado que la materia objeto de solicitud no cumple con algunos requisitos establecidos en la Decisión, con fundamento en los siguientes aspectos:

1. Modificaciones presentadas

Revisada la modificación a la solicitud objeto de estudio, la cual fue radicada el 13 de febrero de 2025 bajo el radicado NC2025/0001534, y teniendo en cuenta lo señalado en el artículo 34 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina, esta oficina acepta las modificaciones presentadas por ajustarse a los requisitos legales.

2. Objeto de la invención

El problema planteado consiste en la necesidad de proporcionar una composición edulcorante y su método de fabricación que tenga tanto las propiedades de sabor de la sacarosa, la fructosa y la glucosa y que tenga un costo convenientemente bajo para un uso generalizado.

Para resolver dicho problema técnico, la solicitud en estudio plantea una composición de edulcorante que comprenden un agente edulcorante y un componente modulador del sabor y métodos para fabricar la misma.

3. Reivindicaciones estudiadas

El presente estudio se basa en el capítulo reivindicatorio presentado el 13 de febrero de 2025, bajo el N° NC2025/0001534.

4. De la solicitud de patente

4.1. Título

Analizado el título modificado en el escrito radicado bajo el N° NC2025/0001534 el 13 de febrero de 2025 y teniendo en cuenta el objeto de la solicitud, esta oficina acepta el siguiente título: “COMPOSICIÓN DE UN AGENTE EDULCORANTE QUE MEJORA EL AMARGOR Y SENSACIÓN EN LA BOCA”

4.2. Reivindicaciones

Oficio N° 10731 de 9 de julio de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0005603

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, la estructura de la reivindicación 1 no permite identificar con claridad el objeto a proteger y las características que lo definen. Se recomienda presentar cada reivindicación conservando la estructura: "Preámbulo - enlace gramatical - parte característica". El preámbulo indica cuál es el objeto de la invención, que suele coincidir con el título de la invención (aparato, proceso, composición, etc.) y las características técnicas conocidas en el estado de la técnica. Específicamente, la reivindicación 1 comprende otra composición por lo que es posible que se genere un mal entendimiento a la hora de replicar la invención.

En las reivindicaciones 2, 3, 7, la expresión “o”, precediendo una característica no es limitativa, porque hace opcional la característica y no limita el alcance de la reivindicación. Se sugiere incluir las características opcionales o preferentes en una reivindicación dependiente.

El alcance de protección de la materia contenida en el capítulo reivindicatorio no es claro puesto que las reivindicaciones dependientes presentan dependencias múltiples, lo cual genera un número extensivo de posibilidades que no permitirían conocer el alcance real de la materia reclamada. Se sugiere incluir las reivindicaciones dependientes teniendo en cuenta el siguiente formato:

- "1. Una composición que comprende (...).
2. La composición de la reivindicación 1 (...).
3. La composición de la reivindicación 1 a 2 (...).
4. La composición de la reivindicación 1 a 3 (...). etc"*

Se le recuerda al solicitante, que cualquier modificación debe encontrarse enteramente sustentada en la descripción.

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 30 de septiembre de 2019, 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
D1	US2017143022	"Compositions incorporating an umami flavor agent"	25 de mayo de 2017
D3	US20060228454	"Flavoring composition concentrates"	12 de octubre de 2006



Oficio N° 10731 de 9 de julio de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0005603

D1¹ divulga una composición que contienen modificadores del sabor o del gusto, tales como agentes saborizantes o aromatizantes y potenciadores del sabor o del gusto, más particularmente, modificadores del sabor salado (“umami”), agentes saborizantes salados y potenciadores del sabor salado, para alimentos, bebidas, productos lácteos y otras composiciones comestibles. (Párr. 2).

D3² divulga fórmulas de concentrados saborizantes que están optimizadas para una dispersión rápida y completa en agua. (Párr. 4)

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 (NC2025/0001534 del 13 de febrero de 2025) refiere a: “Una composición (...)”. A continuación, se presenta la tabla comparativa entre el objeto reivindicado y los documentos encontrados en el estado de la técnica:

CARACTERÍSTICAS ESENCIALES	D1	D3
Una composición,	Una composición, caracterizada porque comprende: (Párr. 10)	Una composición aromatizante concentrada (Reiv. 1)
Un agente umami	Un agente aromatizante umami (Párr. 10)	-
0.01 a 5% en peso	Rango de cantidad para mejorar el sabor sabroso puede ser de aproximadamente 0,001 ppm a 1000 ppm (0,000001% a 0.1%) (Párr 27)	
Una composición moduladora del sabor que consiste	Combinado con un modulador de sabor (Párr. 10)	Un sistema de sal (Reiv. 1)
un primer componente modulador del sabor que consiste esencialmente de una primera sal que tiene un primer catión Mg2+ y un primer anión	- componente modulador del sabor que consiste esencialmente de una primera sal que tiene un primer catión Mg2+ y un primer anión (Párr. 32)	Citrato de magnesio (Párr. 22)
0.1 mM a 10 mM	0.001 ppm a 100 ppm (0,00001mM a 0,6mM) (Párr. 26)	-
un segundo componente modulador del sabor que consiste esencialmente de una segunda sal	-	Carbonato de calcio (Párr. 22)

¹https://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?CC=US&NR=2017143022A1&KC=A1&FT=D&ND=3&date=20170525&DB=&locale=en_EP

²https://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/originalDocument?CC=US&NR=2006228454A1&KC=A1&FT=D&ND=3&date=20061012&DB=&locale=en_EP

Oficio N° 10731 de 9 de julio de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0005603

que tiene un segundo catión Ca^{2+} y un segundo anión; 0.1 mM a 10mM	componente modulador del sabor que consiste esencialmente de una segunda sal que tiene un segundo catión Ca^{2+} y un segundo anión; (Párr. 32) 0.001 ppm a 100 ppm (0,00001mM a 0,6mM) (Párr. 26)	-
un tercer componente modulador del sabor que consiste en una tercera sal que tiene un tercer catión seleccionado de K^{+} y Na^{+} y un tercer anión 0.1 mM a 25 mM	- componente modulador del sabor que consiste en una tercera sal que tiene un tercer catión seleccionado de K^{+} y un tercer anión (Párr. 32) 0.001 ppm a 100 ppm (0,00001mM a 0,6mM) (Párr. 26)	Cloruro de potasio (Párr. 22) Cloruro de sodio (Párr. 22) -
en donde el primer y segundo anión se selecciona de citrato, cloruro, fosfato, carbonato, sulfato y sus combinaciones.	Citrato de calcio (Párr. 40)	Citrato de magnesio (Párr. 22) Carbonato de calcio (Párr. 22) Cloruro de potasio (Párr. 22) Cloruro de sodio (Párr. 22) Combinación de los mismos.

D1 es considerado como el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 1, ya que divulga una composición que contienen modificadores del sabor o del gusto, tales como agentes saborizantes o aromatizantes y potenciadores del sabor o del gusto, más particularmente, modificadores del sabor salado (“umami”), agentes saborizantes salados y potenciadores del sabor salado, para alimentos, bebidas, productos lácteos y otras composiciones comestibles. (Párr. 2).

La diferencia entre la invención definida entre la reivindicación 1 y la composición divulgada en D1, consiste en que la composición incluye una composición moduladora de sabor que contiene tres componentes, en donde el primer componente tiene un primer catión Mg^{2+} y un primer anión, el segundo componente tiene un segundo catión Ca^{2+} y un segundo anión, y donde el tercer componente tiene un tercer catión seleccionado de K^{+} y Na^{+} y un tercer anión.

No hay evidencia de que el incluir específicamente una composición moduladora de sabor que contiene tres componentes, en donde el primer componente tiene un primer catión Mg^{2+} y un primer anión, el segundo componente tiene un segundo catión Ca^{2+} y un segundo anión, y donde el tercer componente tiene un tercer catión seleccionado de K^{+} y Na^{+} y un tercer anión proporcione una composición con algún efecto técnico diferente al que ya proporcionaba el objeto de D1, puesto que composiciones que contienen modificadores del sabor o del gusto, tales como agentes saborizantes o aromatizantes y potenciadores del sabor o del gusto, más particularmente, modificadores del sabor salado (“umami”), agentes saborizantes salados y potenciadores del sabor salado, para alimentos, bebidas, productos lácteos y otras composiciones comestibles ya había sido previsto en dicho documento (Párr. 2).

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿Cómo modificar la composición conocida en D1 con el fin de proporcionar otra composición alternativa?

Sin embargo, el incluir una composición moduladora de sabor que contiene tres componentes, en donde el primer componente tiene un primer catión Mg^{2+} y un primer



Oficio N° 10731 de 9 de julio de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0005603

anión, el segundo componente tiene un segundo catión Ca^{2+} y un segundo anión, y donde el tercer componente tiene un tercer catión seleccionado de K^+ y Na^+ y un tercer anión, ya está divulgado en D3 que se refiere a una composición aromatizante concentrada que comprende: un sabor; un sistema de sal; un ácido; un edulcorante; y un disolvente presente en una cantidad de aproximadamente el 5 a aproximadamente el 15 % en peso de la composición aromatizante, en donde la composición aromatizante tiene una densidad que está optimizada para proporcionar una dispersión rápida y completa en agua. (Reiv. 1); Las sales adecuadas para su uso en el sistema de sal incluyen sales de sodio, potasio, calcio y magnesio. El componente de sodio se puede obtener de cualquier sal de sodio fácilmente disponible, como cloruro, carbonato, bicarbonato, citrato, fosfato, fosfato de hidrógeno, tartrato, benzoato y similares, o una combinación de los mismos. El componente de iones potasio puede ser proporcionado por cualquier sal tal como cloruro, bicarbonato, citrato, fosfato, fosfato ácido, tartrato, sorbato y similares, o una combinación de los mismos. Un componente de cloruro puede ser proporcionado por una sal como el cloruro de sodio o el cloruro de potasio. Un componente bicarbonato puede obtenerse a partir de sus correspondientes sales de sodio o potasio, entre otras. Se puede obtener un fosfato a partir de la disolución de fosfato disódico hidratado y fosfato disódico hidratado en una solución acuosa. El magnesio se puede obtener a partir de una sal como el citrato de magnesio, el óxido de magnesio, el aspartato de magnesio, el cloruro de magnesio o el sulfato de magnesio. El calcio solubilizado puede ser suministrado por carbonato de calcio, fosfato de calcio, fosfato disódico de calcio, hidróxido de calcio, cloruro de calcio deshidratado, sulfato de calcio, así como las respectivas sales ácidas de calcio, tales como, citrato de calcio, malato de calcio, ascorbato de calcio, u orotato de calcio, y mezclas de los mismos. (Párr. 22)

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a incluir una composición moduladora de sabor que contiene tres componentes, en donde el primer componente tiene un primer catión Mg^{2+} y un primer anión, el segundo componente tiene un segundo catión Ca^{2+} y un segundo anión, y donde el tercer componente tiene un tercer catión seleccionado de K^+ y Na^+ y un tercer anión de la composición de D3, en una composición como la de D1, para así llegar al objeto de la reivindicación 1. Por lo cual se considera obvia.

Adicionalmente, D1 menciona cantidad potenciadora del sabor umami en el presente documento se refiere a una cantidad de un compuesto que es suficiente para mejorar el sabor de un agente aromatizante natural o sintético, por ejemplo, glutamato monosódico (GMS), inosinato disódico o guanilato disódico, en un producto o composición comestible o medicinal, tal como lo percibe un animal o un ser humano. Un amplio rango de cantidad para mejorar el sabor sabroso puede ser de aproximadamente 0,001 ppm a 100 ppm (Parr 27) el producto alimenticio puede seleccionarse entre alimentos procesados secos, tales como fideos instantáneos, papas deshidratadas, mezclas de pan seco, rellenos, aderezos y similares; alimentos procesados refrigerados, tales como salchichas ahumadas, fiambres, análogos de carne, sustitutos de carne, encurtidos y similares; productos lácteos, tales como productos lácteos, yogur, crema agria, quesos y similares; productos para untar, tales como mantequilla de maní, mermeladas, jaleas, mayonesa y similares; bocadillos, tales como papas fritas, patatas fritas, galletas saladas, pretzels, nueces y similares; salsas, aderezos y condimentos, tales como ketchup, salsa de soja, salsa de pescado, mostaza, aderezo para ensaladas y similares; confites, tales como galletas, pasteles, tartas, caramelos y similares; alimentos procesados congelados tales como carnes preparadas congeladas, análogos de carne congelada, sustitutos de carne congelados, verduras y mariscos, pizzas congeladas u otros platos preparados y similares; alimentos enlatados y conservados, tales como verduras enlatadas, carnes enlatadas, carnes envasadas con antiséptico, verduras envasadas con antiséptico y similares; pastas y fideos, incluidos fideos secos, fideos frescos y mezclas de fideos

Oficio N° 10731 de 9 de julio de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0005603

preparadas previamente y similares; arroz y mezclas de arroz y similares, comidas preparadas, incluidas cenas congeladas preparadas previamente, gofres congelados, sándwiches congelados y similares; sustitutos de comidas, incluidos batidos de proteínas, barras de proteínas, suplementos dietéticos nutritivos y similares; helados y golosinas congeladas, incluidos helados, sorbetes, barras de helado, sándwiches de helado, natillas congeladas, gelato y similares; productos horneados, tales como panes, panecillos, bagels, pasteles, muffins y similares; y alimentos para bebés, incluidas verduras y carnes preparadas con una consistencia blanda para el consumo por parte de bebés y niños muy pequeños. (Parr 13)

Las reivindicaciones dependientes 2 a 10 no mencionan alguna característica que, junto con las características de la reivindicación independiente, aporten nivel inventivo a la composición de la reivindicación 1, por lo cual se considera que carecen de nivel inventivo.

7. Conclusión

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

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	US2017143022	1 a 10	Nivel inventivo
D3	US2006228454	1 a 10	Nivel inventivo

8. Respuesta a los argumentos del solicitante

Argumentos respecto a Claridad

El solicitante argumenta *“El solicitante de acuerdo con las objeciones del Examinador, procedió a modificar las Reivindicaciones así:*

La Reivindicación 1 se modificó donde se requiere que el segundo componente modulador del sabor comprenda citrato, cloruro, fosfato, carbonato, sulfato o combinaciones de los mismos.

Se modificaron las Reivindicaciones 2 a 17 originales, las cuales ahora corresponden a las Nuevas Reivindicaciones 2 a 10 inclusive.

Se han eliminado las Reivindicaciones 18 a 86 originales relacionadas con el Producto que comprende la composición de acuerdo con la Reivindicación 1 y el Método para inhibir el amargor y sensación en la boca, de acuerdo con las objeciones del Examinador a dichas Reivindicaciones.

Las modificaciones efectuadas cumplen con lo estipulado en los Artículos 30 y 34 de la Decisión 486, ya que éstas son claras, concisas, se encuentran soportadas y de ninguna manera implican una ampliación de la protección correspondiente a la divulgación contenida en la solicitud inicial. Por el contrario, corresponden a una limitación de la materia reivindicada.

Por lo anterior, el solicitante pone a consideración del Examinador Técnico de Patentes un NUEVO CAPÍTULO REIVINDICATORIO, que consta de diez (10) nuevas Reivindicaciones en dos folios, el cual cumple con lo establecido en el Artículo 30 de la Decisión 486. Se adjunta el Recibo Oficial de Tasa de Modificación de Reivindicaciones.”



Oficio N° 10731 de 9 de julio de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0005603

Al respecto esta Oficina aclara que de acuerdo con las modificaciones realizadas al capítulo reivindicatorio bajo el radicado N° NC2025/0001534 del 13 de febrero de 2025, se ven superadas las objeciones anteriormente presentadas. Por otra parte, aún persisten objeciones que deben ser superadas como las expresión “o”.

Argumentos respecto a Novedad

El solicitante argumenta *“El solicitante argumenta que no hay ninguna divulgación en el arte previo de que exista una composición moduladora del sabor separada del agua. Además, la Reivindicación 1, tal como ha sido modificada, requiere que el segundo componente modulador del sabor comprenda citrato, cloruro, fosfato, carbonato, sulfato o combinaciones de los mismos, lo cual no está contemplado en el arte previo. Por lo tanto, la Reivindicación 1, tal como ha sido modificada, es NOVEDOSA respecto al arte previo.”*

Al respecto esta Oficina aclara que de acuerdo con las modificaciones realizadas al capítulo reivindicatorio bajo el radicado N° NC2025/0001534 del 13 de febrero de 2025, la solicitud es novedosa frente a D1 y D2.

Argumentos respecto a Nivel inventivo

El solicitante argumenta *“Frente a las diferencias entre el objeto de la composición de la Reivindicación 1 y los documentos D1 y D2 del estado de la técnica, el problema técnico a resolver es mejorar las características de amargor y sensación en boca de un producto alimenticio que comprende un agente umami. No hay nada en el arte previo que sugiera que una persona experta en la materia llegaría al objeto de la Reivindicación 1 tal como ha sido modificada (es decir, con una composición moduladora del sabor como se establece en la Nueva Reivindicación 1) sin un esfuerzo inventivo.*

En este sentido, los documentos D1 y D2 del arte previo no enseñan nada sobre que el lactato de calcio, el cloruro de magnesio y/o el citrato trisódico mitiguen el amargor o mejoren la sensación en boca. Una persona experta en la materia buscaría mejorar las propiedades de amargor y sensación en boca centrándose en aquellas características del arte previo que sean útiles para mejorar el amargor o la sensación en boca.

En este sentido, los documentos D1 y D2 del arte previo enseña que una composición particular de glucósidos de esteviol es útil para mitigar el amargor y mejorar la sensación en boca. Una persona experta en la materia que busque mejorar el amargor y la sensación en boca cambiaría la estructura del glucósido de esteviol del arte previo y modificaría la cantidad del glucósido de esteviol (o un glucósido de esteviol con una estructura modificada) utilizado en una composición. Por lo tanto, una persona experta en la materia no llegaría al objeto de la Nueva Reivindicación 1 a partir de los documentos D1 y D2 del arte previo.

Por lo cual la Nueva Reivindicación 1 cumple con el requisito de NIVEL INVENTIVO. Como consecuencia, la INVENCION NO ES OBVIA para la persona versada en la materia y, tiene NIVEL INVENTIVO de acuerdo con los requisitos del Artículo 18 de la Decisión 486.”

Al respecto, esta Oficina aclara que D1, como documento del estado del arte mas cercano, indica que las composiciones del mismo se refieren en general a composiciones que tienen uno o más agentes de sabor umami o potenciadores del sabor umami en combinación con uno o más aditivos alimentarios. En algunas realizaciones, la composición comprende la combinación de uno o más agentes de sabor o potenciadores

Oficio N° 10731 de 9 de julio de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0005603

del sabor umami y uno o más compuestos modificadores del sabor. Las composiciones descritas en este documento pueden modificar o mejorar los sabores de los agentes aromatizantes, edulcorantes, agentes amargantes, agentes de sabor ácido/agrio o sales o agentes de sabor salado al impartir un sabor umami o una mejora del sabor kokumi. (Párr. 11); por lo que, así como la solicitud, D1 también tiene como uno de sus objetivos mejorar los sabores de ciertos agentes e implícitamente, dar una mejor sensación en boca.

Por otra parte, de acuerdo con el análisis previamente realizado, la diferencia de la solicitud con respecto a D1 radica en que la solicitud comprende tres modificadores de sabor. Al respecto, D3, como documento complementario se refiere a una composición aromatizante concentrada que comprende: un sabor; un sistema de sal; un ácido; un edulcorante; y un disolvente presente en una cantidad de aproximadamente el 5 a aproximadamente el 15 % en peso de la composición aromatizante, en donde la composición aromatizante tiene una densidad que está optimizada para proporcionar una dispersión rápida y completa en agua. (Reiv. 1); Las sales adecuadas para su uso en el sistema de sal incluyen sales de sodio, potasio, calcio y magnesio. El componente de sodio se puede obtener de cualquier sal de sodio fácilmente disponible, como cloruro, carbonato, bicarbonato, citrato, fosfato, fosfato de hidrógeno, tartrato, benzoato y similares, o una combinación de los mismos. El componente de iones potasio puede ser proporcionado por cualquier sal tal como cloruro, bicarbonato, citrato, fosfato, fosfato ácido, tartrato, sorbato y similares, o una combinación de los mismos. Un componente de cloruro puede ser proporcionado por una sal como el cloruro de sodio o el cloruro de potasio. Un componente bicarbonato puede obtenerse a partir de sus correspondientes sales de sodio o potasio, entre otras. Se puede obtener un fosfato a partir de la disolución de fosfato disódico hidratado y fosfato disódico hidratado en una solución acuosa. El magnesio se puede obtener a partir de una sal como el citrato de magnesio, el óxido de magnesio, el aspartato de magnesio, el cloruro de magnesio o el sulfato de magnesio. El calcio solubilizado puede ser suministrado por carbonato de calcio, fosfato de calcio, fosfato disódico de calcio, hidróxido de calcio, cloruro de calcio deshidratado, sulfato de calcio, así como las respectivas sales ácidas de calcio, tales como, citrato de calcio, malato de calcio, ascorbato de calcio, u orotato de calcio, y mezclas de los mismos. (Párr. 22).

Por lo que una persona versada en la materia, siguiendo el método problema-solución utilizaría las enseñanzas de D3 y las incluiría en la composición de D1 y así llegaría al objeto de la invención, motivado por encontrar una composición alternativa. Por lo tanto, la solicitud no tiene 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.

Oficio N° 10731 de 9 de julio de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0005603

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.



Sandra Isabel Calderon Rodriguez
DIRECTORA DE NUEVAS CREACIONES

Oficio N° 10731 de 9 de julio de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0005603

INFORME DE BÚSQUEDA
EXAMEN DE PATENTABILIDAD

Solicitud No.		Examen de patentabilidad							
NC2022/0005603		1°		2°	X	3°		Revoca	
Solicitud Internacional No.		Fecha solicitud internacional: (DD/MM/AÑO)							
PCT/IB2020/059181		30 de septiembre de 2020							
Fecha de determinación estado de la técnica (DD/MM/AÑO)				Prioridad			Presentación		
30/09/2019				X					
Solicitante									
ALMENDRA PTE. LTD.									
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 - 10
Palabras clave utilizadas	Composition and method and product and improve or enhanced and sweetener or umami or modulating compound and taste or mouthfeel or quality or sweet or bitter and PI<= (20190930) and CI=(A23L 2/60 or A23L 2/56) ("umami agent" OR "umami component") AND ("flavor modulating composition" OR "flavor modulator") AND ("first flavor component" AND (Mg2+ OR magnesium) AND (citrate OR chloride OR phosphate OR carbonate OR sulfate)) AND ("second flavor component" AND (Ca2+ OR calcium) AND (citrate OR chloride OR phosphate OR carbonate OR sulfate)) AND ("third flavor component" AND (K+ OR potassium OR Na+ OR sodium) AND (citrate OR chloride OR phosphate OR carbonate OR sulfate)) AND ("concentration of" AND ("0.1 mM" OR "10 mM" OR "25 mM")) AND ("weight percent" OR "wt%" OR "% by weight")
Clasificaciones utilizadas para la búsqueda	CIP: A23L 2/60, A23L 2/56

DOCUMENTOS CONSIDERADOS RELEVANTES (Documentos patente, Literatura no patente (LNP): Artículos, catálogos, etc.)					
Informes de búsqueda / Bases de datos consultadas	N° de solicitud de patente / N° de patente / Autor LNP ⁽¹⁾	Fecha de Publicación /Presentación (DD/MM/AAAA)	Reivindicaciones /Secuencias afectadas	Citas relevantes del estado de la técnica	Categoría del documento citado ⁽²⁾
SIPI	NC2020/0014182	24/10/2019	-	-	E
EPO	WO2010038911 US2017143022 US2008292765 WO2007081442	09/04/2010 25/05/2017 27/11/2008 19/07/2007	- 1 a 10 - -	- Todo el documento - -	A Y A A
Patbase	US2008226788 WO2018186328 WO9833396 WO2018198411 CL2008002783	18/09/2008 11/10/2018 06/08/1998 01/11/2018 31/07/2009	- - - - -	- - - - -	A A A A A
Orbit	JP2001333729 US20170280757 US9049876 US8383183 US8709521 US10407400	04/12/2001 05/10/2017 09/06/2015 26/02/2013 29/04/2014 10/09/2019	- - - - - -	- - - - - -	A A A A A A
Origin	US2006228454	12/10/2006	1 a 10	Todo el documento	Y
Espacenet	US4361697 US4892938 US54111755	21/05/1981 21/07/1987 02/05/1995	- - -	- - -	A A A

Oficio N° 10731 de 9 de julio de 2025

Ref. Expediente N° NC2022/0005603

	WO2004096836	11/11/2004	-	-	A
Googlepatent	US4082858	04/04/1978	-	-	A
	US4219571	26/08/1980	-	-	A
	US20090196966	06/08/2009	-	-	A
(1) Cita completa literatura no patente (LNP)					
Apellido, A. A. (Fecha). Título del artículo. Nombre de la revista. Volumen(Número), pp-pp.					
O					
Apellido, A. A. (Fecha). Título del artículo. Nombre de la revista. Recuperado de http://xxxxxxx .					
(2) Categorías de documentos citados					
“A” Documento que define el estado general de la técnica no considerado como particularmente relevante. “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. “O” Documento del tipo actas de conferencia, este tipo de documentos siempre estará acompañado por otra letra que indique la pertinencia del documento, por ejemplo, O,X, O,Y o bien O,A. “P” Documento publicado antes de la fecha de presentación internacional pero con posterioridad a la fecha de prioridad reivindicada. “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. “X” Documento particularmente relevante; la invención reivindicada no puede considerarse nueva o que implique una actividad inventiva por referencia al documento aisladamente considerado. “Y” Documento particularmente relevante; la invención reivindicada no puede considerarse que implique una actividad inventiva cuando el documento se asocia a otro u otros documentos de la misma naturaleza, cuya combinación resulta evidente para un experto en la materia.					
Fecha del reporte de búsqueda: (18/06/2025)					