



No. 04-017688- -00013-0000

Fecha: 2010-05-04 15:35:51 Dep: 2020 DIR.NULVASCR
Ita: 2 PATENTES Lve: 1 REGDLPOSITO
Act: 412 REPOSPOSRECU Folios: 8

3
H
172

Señor

SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Bogotá, D.C.

Ref: EXPEDIENTE N° 04-017688

Solicitud de Patente a nombre de
KRAFT FOODS GLOBAL BRANDS LLC
(antes Kraft Foods Holdings, Inc)

Dentro del término legal me permito manifestar que interpongo Recurso de Reposición contra la Resolución N° 017710 de fecha 26 de Marzo de 2010 por medio de la cual ese Despacho negó la solicitud de privilegio de patente de invención contenida en el Expediente indicado en la referencia.

Se fundamenta la Resolución recurrida en que debido a las anteridades encontradas por Examinador JP 07-277991; ES8406196A; US 5.290.766, que por tanto anticipan el objeto de la presente solicitud, ella carece de novedad y altura inventiva según lo prescrito por los artículos 16 y 18 de la Decisión 486 de la comisión de la Comunidad Andina.

Los artículos mencionados son erróneamente aplicados en este asunto, por lo que la Resolución acusada es ilegal e imprecendente, puesto que se limita a recoger los argumentos del concepto técnico 0876, contenido en el Oficio N° 07925 del 5 de Julio de 2007. Omitió eso sí el Oficio 07929 de la misma fecha y no tuvo en cuenta la serie de documentos y argumentos presentados con mi memorial de fecha 9 de Noviembre de 2007.

Allí se adjunto la copia de la patente Europea EP 1 452 097 B1 del 17 de Octubre de 2007, correspondiente a la patente solicitud, copia del examen de patentabilidad de la patente Europea y copia de la notificación de la oficina Europea para conceder la patente en base a las reivindicaciones 1 a 6 allí aprobadas.

REPUBLICA
NOTA
BO
Rosa Mera

17/1
173

La versión en español de estas Reivindicaciones se adjuntaron a mi memorial y expresamente pedí que sobre ellas debe realizarse el examen de novedad de la presente invención. La Decisión 486 faculta a los solicitantes de una patente para modificar las Reivindicaciones con las condiciones establecidas, antes del otorgamiento de la patente respectiva.

Si en gracia de discusión se realizó el examen según el séptimo considerando de la invención, el mismo no se notificó y simplemente se limitó a las objeciones contenidas en el concepto técnico 0876.

Insisto entonces en lo siguiente:

NOVEDAD

El examinador rechazó las reivindicaciones como carentes de novedad a la luz de D1 (JP 07-277991). La presente invención contiene un complejo mineral preparado combinando ácido lactobiónico, un ácido comestible y un mineral, que forman un complejo que ya tiene el mineral absorbido, y en donde la cantidad de mineral se conoce antes de la adición a una bebida o alimento. La presente invención se relaciona con agregar minerales extra en la forma de un complejo mineral a un alimento o bebida. No existe nada en D1 para sugerir que un complejo mineral pueda absorberse igualmente en el agente de absorción o que pueda agregarse posteriormente a un alimento o bebida para aportar alrededor del 5% a alrededor del 200% de valor diario recomendado en los Estados Unidos de un mineral, por tamaño de porción única. El complejo mineral de la presente invención proporciona una fuente mineral estable, soluble, de sabor definido, apropiada para fortificación mineral de productos alimenticios y bebidas.

No hay nada en D1 para indicar que forme asimismo un complejo mineral similar y que posea igualmente estas propiedades. D1 divulga agregar ácido

CA DE CC
Notaria
30
RIA TRENI
OTA, D.C.
NOTARIA
DES HOMERO

172
174

lactobiónico a bebidas, alimentos, o tabletas como promotor de absorción de minerales. D1 no divulga un proceso para elaborar un complejo mineral combinando ácido lactobiónico, un mineral y un ácido comestible apropiado para la adición en un alimento o bebida, como se reivindica en la presente solicitud. No existe enseñanza en D1 en el sentido que complejos minerales sean apropiados para uso con un alimento con una bebida.

En contraste, los Ejemplos 1 y 2 de D1 describen una bebida a base de jugo y una jalea, los cuales promueven la absorción de minerales, pero las recetas en las Tablas 1 y 2 no incluyen minerales de ninguna clase. Los Ejemplos 1 y 2 se dirigen a promover la absorción de minerales, no de complejos minerales, como se especifica por la presente solicitud.

Más aún, en D1 en el párrafo 0006, la divulgación establece que el ácido lactobiónico actúa como una sustancia para promover la absorción de minerales en cuerpos humanos, cuando se ingiere como una tableta o píldora, o mezclándolo en bebidas o alimentos (la divulgación no establece específicamente que la absorción de minerales tenga lugar en la bebida, o solución acuosa, sino más bien parece afirmar que la bebida o alimento, que contiene el ácido lactobiónico, promueve la absorción de minerales en cuerpo luego de la ingestión). La reivindicación 1 de la presente invención requiere agregar una "fuente mineral" al ácido lactobiónico y al ácido comestible, donde todos los tres se mezclan entre sí en una solución acuosa y, luego, se agregan a un alimento o bebida. D1 no divulga agregar un mineral al ácido lactobiónico y al ácido cítrico (es decir, el ácido comestible) antes de ingerirlo en el cuerpo. En ninguna parte en la referencia D1 se divulga que se puede combinar ácido lactobiónico, un ácido comestible Y un mineral conjuntamente para obtener un complejo mineral a

OMBIA
PUNTO

Handwritten: 175

fin de incorporarlo a bebidas, alimentos o tabletas. Ni es obvio utilizar un complejo mineral en un jugo de fruta basándose en la divulgación en D1. Por lo tanto, D1 no divulga la formación de un complejo mineral para la fortificación mineral de alimentos y bebidas, como en nuestra invención, sino más bien un promotor de absorción de minerales, que carece de un elemento importante de nuestra invención, es decir, el mineral ya unido a la estructura ácido lactobiónico-ácido comestible.

Adicionalmente D1, como promotor de absorción de minerales, se convierte en una herramienta inútil donde la dieta de la persona es baja en minerales o carece de ellos. El promotor de absorción de minerales no absorbe minerales de ninguna clase o absorbe únicamente cantidades mínimas, y la dieta no se aumenta en la ingesta de minerales ingiriendo el promotor. Mientras que, en la invención reivindicada, ingiriendo el complejo ácido lactobiónico - ácido comestible - mineral en un alimento o bebida, el cuerpo está seguro de recibir una cantidad dada de mineral. En D1, la persona que ingiere el promotor de absorción de minerales no tiene forma de saber cuánto mineral está absorbiendo su cuerpo, si es que lo absorbe. Con la invención reivindicada, una cantidad conocida de mineral se ha combinado con la estructura ácido lactobiónico - ácido comestible, y el usuario sabe qué cantidad recibe. En consecuencia, no existe garantía que, al ingerir el promotor de absorción de minerales de D1, o, como en el Ejemplo 1, al tomar el jugo de fruta, la persona obtenga algunos minerales.

Además, debido a que el complejo mineral de la presente invención se prepara como un ingrediente separado que ya ha absorbido el mineral, la cantidad de

Stamp: REPUBLICA
NOTAR
BOGOTÁ
RUSIA MERCEDES

5
174
126

mineral y su forma son conocidas antes de la adición a un alimento o bebida.

Por lo tanto, usando las mezclas descritas en los Ejemplos 1 y 2 y D1, no es posible hacer una evaluación exacta de la cantidad final de mineral ingerido, o su forma.

El Ejemplo 3 de D1 describe tabletas que contienen calcio, almidón, celulosa cristalina, carboximetilcelulosa, éster graso de sacarosa y ácido lactobiónico. El Ejemplo 3 no incluye un ácido comestible, ni sugiere el límite superior de mineral citado en las reivindicaciones de la solicitud pendiente.

El Ejemplo 4 de D1 describe una comida para animales para promover la absorción de minerales, comida que contiene minerales y ácido lactobiónico como ingredientes separados. El Ejemplo 4 no sugiere mezclar los minerales, el ácido lactobiónico y el ácido comestible para formar complejos minerales.

Más aún, la presente invención provee fortificación mineral e ingesta mejoradas, sin afectar negativamente las propiedades organolépticas. Una persona de habilidad ordinaria esperaría que los minerales, especialmente los minerales agregados, reaccionaran con un número de componentes que podrían estar presentes en un alimento o bebida. La reacción podría resultar en precipitación, cambios indeseados de color, cambios indeseados de sabor y reacciones que inutilicen el mineral para absorción. Inesperadamente los inventores descubrieron un método en donde pudieron mezclar ácido lactobiónico, una fuente mineral y un ácido comestible en las cantidades reivindicadas, sin experimentar ninguno de los resultados indeseados cuya probable ocurrencia esperaría una persona de habilidad ordinaria. La referencia D1 no aborda este problema en absoluto, puesto que no agregan minerales de ninguna clase. Los

CA DE
Votaria
30
A TREIN
IA, D.C.
PARIA
ROMER

176
176

minerales agregados podrían actuar ciertamente en forma muy diferente a algún elemento ya existente allí. Por consiguiente, el resultado se considera sorpresivo e inesperado.

En vista de las significativas diferencias entre D1 y la presente invención, la invención reivindicada es novedosa y no obvia.

Actividad Inventiva

El examinador ha rechazado las reivindicaciones 1-8 como carentes de actividad inventiva a la luz de D2 (ES 8406196A) y D3 (Patente de los Estados Unidos No. 5,290,766).

D2 se dirige a un producto farmacéutico inyectable para el tratamiento de deficiencia de hierro. La solución inyectable, preparada de acuerdo con el proceso de D2, incluye únicamente un mineral y ácido lactobiónico, pero no un ácido comestible. Aún cuando en las primeras etapas del proceso se agrega ácido acético (es decir, un ácido comestible), el ácido acético se agrega a un compuesto de hidróxido de sodio únicamente para efectos de formar acetato de hierro, y cualquier ácido acético en exceso se elimina de la solución antes de agregar el ácido lactobiónico. En consecuencia, el ácido comestible requerido en la presente invención falta en la solución final de D2.

Más aún, D2 utiliza un proceso de dos pasos que implica perfiles de reacción diferentes de la presente invención y, por lo tanto, es probable que resulte en productos diferentes. En D2, el mineral reacciona con el ácido, independientemente de la presencia del ácido lactobiónico. El producto resultante de la primera reacción se agrega entonces al ácido lactobiónico. En la presente invención, el ácido lactobiónico, el mineral y el ácido comestible se mezclan conjuntamente en una solución acuosa.

COLOMBIA
PINTO

7
~~176~~
177

Las soluciones de D2 se divulgan únicamente para uso con un complejo de hierro (II) polinuclear que tiene que inyectarse en el cuerpo en una forma acuosa. No existe enseñanza o sugerencia en el sentido que se esperaría que D2 proporcione complejos minerales similares a la presente invención, ni existe alguna enseñanza de que D2 tenga las mismas propiedades de la presente invención.

D3 se dirige a una solución cardioplégica que comprende NaCl, KCl, CaCl₂, MgCl₂, NaHCO₃, D-glucosa, ácido L-aspartico y ácido lactobiónico para mejorar la viabilidad de corazones almacenados o para uso en cirugía a corazón abierto. D2 enseña que las cantidades requeridas de ácido aspartico y ácido lactobiónico se disuelven cada uno en una pequeña cantidad de agua destilada, y el pH se ajusta a pH 7.5 con NaOH. A continuación, los ingredientes restantes se agregan y mezclan, seguidos por burbujeo con una mezcla gaseosa de oxígeno y dióxido de carbono.

D3 no divulga un proceso para preparar un complejo mineral combinando ácido lactobiónico, un mineral y un ácido comestible, apropiado para adición a un alimento o bebida como se reivindica en la presente solicitud. D3 simplemente enseña una mezcla de ingredientes. No hay nada en D3 para indicar que forme complejos minerales de ninguna clase. No hay enseñanza en D3 en el sentido que complejos minerales sean apropiados para uso con un alimento o bebida, ni que los complejos minerales podrían agregarse a un alimento o bebida para proporcionar alrededor del 5% a alrededor del 200% del valor diario recomendado en los Estados Unidos de un mineral por tamaño de porción única.

La invención reivindicada es inventiva a la luz de D2 y D3. D2 y D3, solos o en combinación, no enseñan un complejo mineral soluble que contenga un mineral, un ácido comestible y ácido lactobiónico susceptibles de agregarse a alimentos o bebidas para suministrar cantidades pre-definidas de los minerales. Más aún, como D2 y D3 se encuentran en campos técnicos separados (medicamentos intravenosos para el tratamiento de deficiencia de hierro y soluciones



8
177
178

cardioplégicas para mejorar la función cardíaca, respectivamente), una persona de habilidad ordinaria en el arte no estaría motivada a consultar las enseñanzas de D2 y D3 al intentar abordar los problemas resueltos por la presente solicitud.

Como se dijo antes, la patente Europea concedida bajo el N° EP 1 452 097 B1, correspondiente a la presente invención, comprende a Dinamarca, Finlandia, Alemania, Irlanda, Italia, Países Bajos y el Reino Unido.

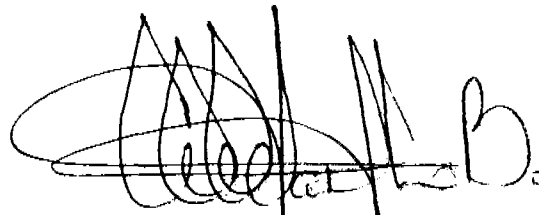
La misma patente fue además concedida en:

Bangladesh	N° 1004291
China	N° 200410033052
Malasia	N° MY-136716-A
Filipinas	N° 1-2004-000082
Singapore	N° 135984
Sri Lanka	N° 13293
Vietnam	N° 7423

Además las Reivindicaciones fueron recientemente aprobadas en los Estados Unidos, solicitud N° 11/536.498, patente que es esperada próximamente.

Por lo expuesto, ratifico mi petición de que se Revoque la Resolución recurrida para que en su lugar se ordene conceder el privilegio de patente de invención, pero en el evento improbable de que así no lo considere, pido se ordene el examen de patentabilidad para las últimas reivindicaciones propuestas.

Atentamente



JERONIMO CASTILLO BONILLA
C.C. 79.462.057 Bogotá
T.P. 104167 C.S. Judicatura

COLOMBIA
1
MTA
FEB 1998

Notaria

30
PONTA

Notaria Treinta de Bogotá

Este memorial dirigido a:

Superintendencia de Industria y Comercio

Fue presentado personalmente ante la Suscrita Notaria

Por: Andres Jeronimo

Castillo

Bonilla

Identificación No.

79.462.057

BTG

T.P.

104.167

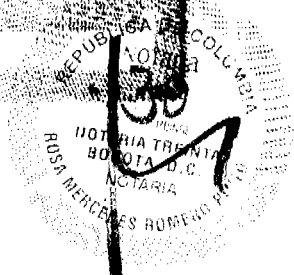
EST

Bog.

4 MAY 2010

Dirigido a:

LA NOTARIA



**SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
DIVISION DE NUEVAS CREACIONES
RECURSO**

Radicación No. 04-17688

Clasificación Internacional (IPC): A23L 2/02 y A23L 1/304.

Concepto Técnico No. 2686

Como resultado del examen definitivo, realizado con fundamento en el artículo 48 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, con motivo del recurso interpuesto se le comunica:

1. DOCUMENTOS ESTUDIADOS.

- Capítulo descriptivo: folios 9 al 11
- Capítulo reivindicatorio: folios 12 al 15 (capítulo reivindicatorio original)
Folio: 97 (capítulo reivindicatorio modificado)
- Respuesta del solicitante: Folios: 90 a 96
- Memorial de recurso: Folios 170 a 177

2. OBJETO DE LA INVENCION.

Título: "Complejos minerales de ácido lactobiónico y método de usarlos para fortificación mineral de productos alimenticios".

La invención se refiere a

Reivindicación 1: Método para preparar un complejo mineral de ácido lactobiónico que comprende ácido lactobiónico, una fuente mineral y un ácido comestible; caracterizado por que el complejo mineral se prepara mezclando ácido lactobiónico, la fuente mineral y el ácido comestible en una solución acuosa y en donde el complejo mineral se prepara mezclando del 5 al 95% de peso de ácido lactobiónico 1 a 50% de peso de una fuente mineral y 1 a 50% de peso de ácido comestible en una solución acuosa y en el que la fuente mineral es un hidróxido mineral, un carbonato mineral, un óxido mineral o mezclas de los mismos..

Reivindicaciones 2 a 6: El ácido comestible es ácido cítrico, ácido láctico, ácido acético, ácido málico, ácido glucónico, ácido tartárico, ácido fumárico, ácido adipico, ácido succínico, ácido ascórbico, ácido fosfórico o mezclas de los mismos. El mineral es calcio, magnesio, potasio, sodio, hierro, cromo, cobre, cromo, selenio, manganeso o mezclas.

Clasificación Internacional de Patentes: A23L 2/02 y A23L 1/304.

3. FUNDAMENTOS DEL RECURSO

En primer lugar vale la pena anotar que la Resolución comprende los argumentos técnicos de acuerdo con el concepto técnico 04-17688(folios 148 a 151), para lo cual se tuvo en cuenta los documentos citados en el concepto técnico 0876 contenido en el oficio 07925 del 5 de julio y los documentos del oficio 07929, específicamente la publicación JP07-277991 y los argumentos del solicitante

como se desprende tanto del concepto técnico como de la Resolución correspondiente, por lo demás existe la independencia de las patentes por lo tanto no es vinculante para la oficina, el hecho de que la patente haya sido otorgada en otros países, en consecuencia el estudio definitivo se realizó con base en el capítulo reivindicatorio modificado y con los documentos más próximos del estado de la técnica (D1 a D3).

Ahora bien con respecto a la novedad el recurrente expresa que: "El examinador rechazó las reivindicaciones como carentes de novedad a la luz de D1 (JP 07-277991). La presente invención contiene un complejo mineral preparado combinando ácido lactobiónico, un ácido comestible y un mineral, que forman un complejo que ya tiene el mineral absorbido, y en donde la cantidad de mineral se conoce antes de la adición a una bebida o alimento. La presente invención se relaciona con agregar minerales extra en la forma de un complejo mineral a un alimento o bebida. No existe nada en D1 para sugerir que un complejo mineral pueda absorberse igualmente en el agente de absorción o que pueda agregarse posteriormente a un alimento o bebida para aportar alrededor del 5% a alrededor del 200% de valor diario recomendado en los Estados Unidos de un mineral, por tamaño de porción única."

Al respecto aunque el argumento no tiene sentido pues no existe nada en el documento ni en la reivindicaciones que muestre como el complejo "tiene el mineral absorbido" ni tampoco "como un complejo mineral pueda absorberse igualmente en el agente de absorción o que", lo que se puede determinar a partir de la reivindicación independiente N°1 "Método para preparar un complejo mineral de ácido lactobiónico que comprende ácido lactobiónico, una fuente mineral y un ácido comestible; caracterizado por que el complejo mineral se prepara mezclando ácido lactobiónico, la fuente mineral y el ácido comestible en una solución acuosa y en donde el complejo mineral se prepara mezclando del 5 al 95% de peso de ácido lactobiónico 1 a 50% de peso de una fuente mineral y 1 a 50% de peso de ácido comestible en una solución acuosa y en el que la fuente mineral es un hidróxido mineral, un carbonato mineral, un óxido mineral o mezclas de los mismos." Es que se trata de un método de mezcla, donde simplemente se toma el ácido lactobiónico, una fuente mineral y un ácido comestible o sea que como método no tiene ninguna característica específica, por tanto D1 revela tanto la propiedad como estimulante para la absorción de minerales, así como la mezcla por ejemplo de ácido lactobiónico, fuente mineral, ácido cítrico, mezcla que comprende los componentes y que corresponde al método reivindicado en la solicitud en estudio.

"No hay nada en D1 para indicar que forme asimismo un complejo mineral similar y que posea igualmente estas propiedades. D1 divulga agregar ácido lactobiónico a bebidas, alimentos, o tabletas como promotor de absorción de minerales. D1 no divulga un proceso para elaborar un complejo mineral combinando ácido lactobiónico, un mineral y un ácido comestible apropiado para la adición en un alimento o bebida, como se reivindica en la presente solicitud. No existe enseñanza en D1 en el sentido que complejos minerales sean apropiados para uso con un alimento con una bebida."

Como ya se explico anteriormente los componentes y la forma de obtener el producto es mezclando dichos componentes, mezcla que en D1 puede presentarse de formas diferentes y puede ser adicionada a jugos o bebidas entre otros, al igual que en la solicitud en estudio.

D1 presenta un agente que estimula la absorción mineral; dicho agente contiene ácido lactobiónico como principio activo, el cual estimula la absorción de minerales requeridos por los organismos vivos; tales como calcio, hierro y magnesio. Este agente es utilizado como aditivo para medicinas, bebidas entre otros. Para que se presente el efecto estimulante es preferible ingerir dosis de > 1 mg/Kg peso/día para un hombre adulto. El ácido lactobiónico se puede formular en cualquier tipo de alimento; incluso en dulces o gomas de mascar. En la anterioridad D1 se presenta a manera de ejemplo la preparación de una formulación que contiene calcio, almidón de maíz, celulosa cristalina, carboximetil celulosa de calcio y ácido lactobiónico. Como otro ejemplo se presenta una formulación para una bebida de jugo de frutas el cual incluye azúcar, jugo de fruta, ácido cítrico, ácido lactobiónico, perfume y agua.

"Más aún, en D1 en el párrafo 0006, la divulgación establece que el ácido lactobiónico actúa como una sustancia para promover la absorción de minerales en cuerpos humanos, cuando se ingiere como una tableta o píldora, o mezclándolo en bebidas o alimentos (la divulgación no establece específicamente que la absorción de minerales tenga lugar en la bebida o solución acuosa, sino mas bien parece afirmar que la bebida o alimento, que contiene el ácido lactobionico promueve la absorción de minerales en cuerpo luego de la ingestión) "

Es de anotar que de ningún modo la absorción de minerales puede tener lugar en la bebida, de hecho dicha absorción se realiza en el organismo humano a través de un proceso metabólico, por tanto lo que si se puede establecer es que la bebida o alimento contiene una determinada cantidad de la fuente mineral, de hecho el complejo en la solicitud en estudio se presenta como una composición resultante de una mezcla de los respectivos componentes, composición de la cual se adiciona a una bebida o alimento un determinado porcentaje en peso; por tanto se puede establecer que igualmente en D1 se divulga no solo el ácido lactobionico como promotor de la absorción de minerales, sino que también enseña la combinación de dicho ácido con fuentes minerales (ejemplos folios 119, 125), que igual pueden formar el complejo, y lo cual entre otros, como ya se indico, puede ser mezclado con bebidas o alimentos, proporcionando así una cantidad de mineral al organismo cuando consume dicho alimento o bebida.

Por tanto se puede apreciar en este documento que composiciones que contienen ácido lactobiónico con minerales y ácido comestible son conocidas en el arte previo así como el efecto del ácido lactobiónico en la absorción de minerales tales como el calcio, uno de los principales para el organismo humano. El complejo formado por el ácido lactobiónico con el mineral y el ácido comestible es posible adicionarlo a productos alimenticios, de manera que el mezclar los mencionados componentes como método es conocido, de hecho el producto o composición y su aplicación como agente estimulante de la absorción de minerales se divulga en D1, es claro que el método para la obtención del complejo básicamente esta caracterizado por mezcla de componentes o sea se trata de una composición, la cual como ya se indico se divulga en D1, dicho documento enseña no solo la actividad del ácido lactobionico como promotor de la absorción de minerales, sino que muestra diferentes opciones de formulación y/o aplicación del mismo..

Continúa expresando el recurrente que:

"Más aún, la presente invención provee fortificación mineral e ingesta mejoradas, sin afectar negativamente las propiedades organolépticas. Una persona de habilidad ordinaria esperaría que los minerales, especialmente los minerales agregados, reaccionaran con un número de componentes que podrían estar presentes en un alimento o bebida. La reacción podría resultar en precipitación, cambios indeseados de color, cambios indeseados de sabor y reacciones que inutilicen el mineral para absorción. Inesperadamente los inventores descubrieron un método en donde pudieron mezclar ácido lactobiónico, una fuente mineral y un ácido comestible en las cantidades reivindicadas, sin experimentar ninguno de los resultados indeseados cuya probable ocurrencia esperaría una persona de habilidad ordinaria. La referencia D1 no aborda este problema en absoluto, puesto que no agregan minerales de ninguna clase. Los minerales agregados podrían actuar ciertamente en forma muy diferente a algún elemento ya existente allí. Por consiguiente, el resultado se considera sorpresivo e inesperado."

Al respecto es de anotar que las reivindicaciones 1 a 5 se refieren a un método para preparar un complejo donde como ya se indico solo se esta mezclando ácido lactobionico, una fuente mineral y un ácido comestible, cuyas cantidades para cada componente se expresan en rangos amplios y no se puede derivar que realmente se forma un complejo, lo único que se puede establecer es que se trata de una composición, la cual puede formar parte de un producto alimenticio o bebida, tal como se presenta la reivindicación N°6. En cuanto a que los inventores descubrieron un método en donde pudieron mezclar los componentes sin experimentar ninguno de los resultados indeseables, es de anotar que el método tal como se reivindica no presenta ninguna característica técnica o condición en su

forma de realización que permita evidenciar que realmente no se dan esos resultados indeseables. D1 revela la combinación del ácido lactobionico con minerales como calcio y hierro.

Con respecto al nivel inventivo el recurrente indica que:

"D2 se dirige a un producto farmacéutico inyectable para el tratamiento de deficiencia de hierro. La solución inyectable, preparada de acuerdo con el proceso de D2, incluye únicamente un mineral y ácido lactobiónico, pero no un ácido comestible. Aún cuando en las primeras etapas del proceso se agrega ácido acético (es decir, un ácido comestible), el ácido acético se agrega a un compuesto de hidróxido de sodio únicamente para efectos de formar acetato de hierro, y cualquier ácido acético en exceso se elimina de la solución antes de agregar el ácido lactobiónico. En consecuencia, el ácido comestible requerido en la presente invención falta en la solución final de D2"

Al respecto D2 revela la formación de complejos de hierro y ácido lactobionico, donde se esta especificando las etapas del proceso y la forma como se forma el complejo o sea se indica que el átomo de hierro central de éste complejo se une a ligandos lactobionato, acetato o hidróxido, de manera que la anterioridad D2 presenta una formulación para un compuesto inyectable, donde además se enseña que la esfera de coordinación formada con varios ligandos asegura que se libera hierro in vivo en varias etapas a partir del complejo, lo cual se traduce en una absorción más prolongada y en menor toxicidad que las observadas con los preparados de uso comercial. Ahora con relación a que no está presente el ácido comestible es de anotar que en primer lugar el ácido acético es un ácido comestible y cumple una función dentro del proceso de obtención del complejo, a diferencia de la solicitud en estudio que no muestra como se forma el complejo y de donde solo se puede determinar que se trata de una composición que comprende ácido lactobionico, fuente mineral y ácido comestible como lo demuestra el hecho de que según lo expone el recurrente dicho ácido no se encuentra presente en la solución final de D2. Por lo tanto se deriva de este documento que se conocen los complejos minerales del ácido lactobionico así como su propiedad de promover o facilitar la absorción de minerales.

Ahora bien en cuanto a que:

"No existe enseñanza o sugerencia en el sentido que se esperaría que D2 proporcione complejos minerales similares a la presente invención, ni existe alguna enseñanza de que D2 tenga las mismas propiedades de la presente invención."

Vale la pena anotar que de acuerdo a como se presenta la solicitud en estudio lo que puede inferir es que se trata de complejos minerales del ácido lactobionico, donde lo que se busca es lograr una mejor absorción de minerales y la forma de aplicación es a través de la adición del mismo a una bebida o alimento, por tanto no se puede afirmar como lo hace el recurrente que el documento D2 no proporciona complejos similares a los de la solicitud de hecho si realmente el hecho de mezclar los componentes como se reivindica en la solicitud en estudio proporciona un complejo, este necesariamente debe tener la misma o similar configuración que los complejos de D2 dado que los componentes que intervienen son los mismos y lo que se busca es llegar al complejo, por el contrario D2 es más específico en detallar el proceso, la manera como se forma el complejo etc

"D3 no divulga un proceso para preparar un complejo mineral combinando ácido lactobiónico, un mineral y un ácido comestible, apropiado para adición a un alimento o bebida como se reivindica en la presente solicitud. D3 simplemente enseña una mezcla de ingredientes. No hay nada en D3 para indicar que forme complejos minerales de ninguna clase. No hay enseñanza en D3 en el sentido que complejos minerales sean apropiados para uso con un alimento o bebida, ni que los complejos minerales podrían agregarse a un alimento o bebida para proporcionar alrededor del 5% a alrededor del 200% del valor diario recomendado en los Estados Unidos de un mineral por tamaño de porción única."

La composición presentada en la anterioridad D3 contiene sales provenientes de sodio, potasio y calcio, las cuales se encuentran acomplejadas con ácido lactobiónico. En esta composición también se encuentra Glucosa y ácido aspartico. Ahora si bien el proceso en D3 es solo mezcla de ingredientes, el proceso reivindicado en la solicitud en estudio corresponde justamente a una simple mezcla de ingredientes, que como ya se había indicado no establece ninguna condición específica y de donde además no se puede determinar que realmente se forma un complejo mineral con el ácido lactobionico.

Por lo tanto es posible derivar la composición reivindicada de manera evidente del estado de la técnica ya que el efecto acomplejante del ácido lactobiónico es conocido por lo que es posible conocer los ligandos que pueden hacer parte del complejo entre ellos los minerales, los cuales presentarán mayor biodisponibilidad que al encontrarse en su forma libre. Se conoce el proceso de mezcla de los componentes consistentes en ácido lactobionico, fuente mineral y un ácido orgánico y de acuerdo con D2 se puede establecer claramente la formación del complejo y su aplicabilidad para mejorar la absorción de minerales.

4. Conclusion

En consecuencia y por todo lo expuesto anteriormente, se ratifica en concepto técnico N°4101 (folios 148 a 151) y se recomienda **Negar** las reivindicaciones 1 a 6 (folios: 97).

Bogotá, D.C., 28 de julio de 2010

CONCEPTO TECNICO No.2686	EXAMINADOR TECNICO Código No.202013
--------------------------	--