

**SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES**

2020
Bogotá, D.C.,

Abogada
MARGARITA CASTELLANOS ÁBONDANO
info@castellanosyco.co

ASUNTO	Radicación	10-12624
	Trámite	11
	Evento	378
	Actuación	519
	Oficio	- - - 18312
	Folios	6

Patente de Invención	☒	Patente de Modelo de Utilidad	☐
Vía Nacional	☐		
Vía PCT (Fase Nacional)	☒	Capítulo I	☒
		Capítulo II	☐
No. Solicitud Internacional	PCT/FR2008/000872		
Fecha de Presentación Internacional	20/Junio/2008		

Como resultado del Examen de Fondo realizado, con fundamento en el Artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, se comunica:

1. Documentos estudiados

Descripción:	Folios 36 a 80	5/Febrero/2010
Reivindicaciones:	Folios 81 a 84	5/Febrero/2010
Dibujos:	Folio 85	5/Febrero/2010
Prioridad:	FR 0705276	20/Julio/2007

2. Análisis de la Prioridad

Se acepta la reivindicación de Prioridad porque esta solicitud fue presentada dentro del plazo establecido (Art. 9 D 486), y su contenido técnico corresponde con el de la prioridad reivindicada.

Expediente 10-12624 1er Art 45

3. Objeto de la invención

Título de la solicitud: "Composición resistente al calor que comprende una mezcla enzimática obtenida de *Penicillium funiculosum* y proceso para su obtención" (modificado en el Folio 92).

El problema planteado en esta solicitud consiste en la necesidad de suministrar una composición enzimática resistente al calor.

Para resolver este problema técnico la solicitud en estudio proporciona una composición resistente al calor que puede obtenerse mediante un proceso que comprende etapas de co-secado, granulación, recubrimiento y secado.

El objeto de la presente Solicitud se relaciona con la Clasificación Internacional de Patentes (CIP): A23K 1/00, 1/165; C12N 9/98.

4. Reivindicaciones relativas a un uso o a un segundo uso (Art 14 y 21 D 486)

El uso de las reivindicaciones 12 y 13 no es patentable, de acuerdo con el Art 14.

5. De la Solicitud de Patente

Reivindicaciones (Art 30 D 486, Art 22 PCT)

Las reivindicaciones 1 – 10 son reivindicaciones de producto, y sólo pueden ser definidas en términos de su proceso de fabricación si: el producto es nuevo e inventivo y no se puede definir por sus características estructurales. Debido a que la composición es un producto que se puede definir por sus características esenciales o estructurales, se requiere al solicitante definir la composición por sus componentes y proporciones dentro de la misma.

Las reivindicaciones 1 – 4, 7 y 11 carecen de concisión porque utilizan las expresiones "al menos dos enzimas", "celulosa y sus derivados", "gomas de plantas", "gomas obtenidas por fermentación", "almidones y derivados", "un microorganismo", "dos microorganismos diferentes", "al menos dos enzimas", "una xilanas", "una β -glucanasa", "una celulasa", "una pectinasa", "una fitasa", "una proteasa", "una base nutricional para animales", lo cual dificulta determinar la extensión del objeto que se busca proteger.

Se requiere al Solicitante hacer las aclaraciones necesarias.

6. Determinación del Estado de la Técnica

El estado de la técnica se determinó con base en la fecha de presentación de la solicitud de prioridad: Julio 20 de 2007 y se encontraron los siguientes documentos que anticipan el objeto de esta solicitud:

Ítem	Documento	Título	Fecha de Publicación
D1	US20030012819	Method of preparing biological materials and preparations produced using the same	16/Enero/2003
D2	WO2007044968	Stable, durable granules with active agents	19/Abril/2007

D1<http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?CC=US&NR=2003012819&KC=&FT=E&locale=en> EP divulga un método para obtener una composición resistente al calor (Pág. 2, párrafos 22-26).

D2<http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?CC=WO&NR=2007044968&KC=&FT=E&locale=en> EP divulga una composición que comprende gránulos estables de enzimas y un proceso para su preparación (Pág. 3, líneas 15-24 y Pág. 4, líneas 8-12).

7. Examen de Patentabilidad (Art 14 D486)

Nivel Inventivo (Art18 D486)

La **reivindicación 1** consiste en una composición resistente al calor que puede obtenerse mediante el proceso que comprende las siguientes etapas:

- a) co-secado de los siguientes compuestos:
 - un soporte seleccionado a partir del grupo que consiste de harina de trigo, almidón, yeso, maltodextrina y mazorcas de maíz, y
 - una mezcla en forma líquida de al menos dos enzimas, para obtener una base intermedia,
- b) granulación mediante impregnación de la base intermedia con un agente de recubrimiento seleccionado de un grupo que está compuesto por celulosa y sus derivados, quitina, carragenina, alginato de sodio, gomas de plantas, gomas obtenidas por fermentación y almidones y derivados,
- c) recubrimiento de la base intermedia impregnada con un agente de recubrimiento seleccionado a partir de un grupo que está compuesto por celulosa y sus derivados, quitina, carragenina, alginato de sodio, gomas de plantas, gomas obtenidas por fermentación y almidones y derivados, y
- d) secado.

Comparación de las características técnicas **esenciales**, con las del Estado de la Técnica:

Características esenciales	D1	D2
Una composición resistente al calor que puede obtenerse mediante el proceso que comprende las siguientes etapas: a) co-secado de los siguientes compuestos: - un soporte seleccionado a partir del grupo que consiste de harina de trigo, almidón, yeso, maltodextrina y mazorcas de maíz, y - una mezcla en forma líquida	Una composición resistente al calor que puede obtenerse mediante el proceso que comprende las siguientes etapas: a) co-secado de un soporte de un polímero de azúcar, una mezcla en forma líquida de al menos dos enzimas y partículas formadoras de gel, para obtener una base intermedia,	Una composición resistente al calor que puede obtenerse mediante el proceso que comprende las siguientes etapas: a) co-secado de un soporte seleccionado de almidón y una mezcla de enzimas para obtener una base intermedia (Pág. 3, líneas 15-24, Pág. 4, líneas 8-12 y Pág. 16, líneas 1-20)

de al menos dos enzimas, para obtener una base intermedia,	(Pág. 2, párrafos 22-26)	
b) granulación mediante impregnación de la base intermedia con un agente de recubrimiento seleccionado de un grupo que está compuesto por celulosa y sus derivados, quitina, carragenina, alginato de sodio, gomas de plantas, gomas obtenidas por fermentación y almidones y derivados,	b) granulación mediante impregnación de la base intermedia con un agente de recubrimiento seleccionado de un grupo que está compuesto por celulosa y sus derivados, almidón, (Pág. 2, párrafos 22-26)	b) granulación mediante impregnación de la base intermedia con un agente de recubrimiento seleccionado de un grupo que está compuesto por celulosa y sus derivados, almidón, (Pág. 3, líneas 15-24, Pág. 4, líneas 8-12 y Pág. 18, líneas 6-31)
c) recubrimiento de la base intermedia impregnada con un agente de recubrimiento seleccionado a partir de un grupo que está compuesto por celulosa y sus derivados, quitina, carragenina, alginato de sodio, gomas de plantas, gomas obtenidas por fermentación y almidones y derivados, y	No se menciona	No se menciona
d) secado.	c) secado. (Pág. 2, párrafos 22-26)	c) secado. (Pág. 31, ejemplo 1)

Los documentos D1 y D2 se consideran el estado de la técnica cercano a la invención definida en la reivindicación 1 porque:

D1 divulga una composición resistente al calor que puede obtenerse mediante el proceso que comprende las siguientes etapas: a) co-secado de un soporte de un polímero de azúcar, una mezcla en forma líquida de al menos dos enzimas y partículas formadoras de gel, para obtener una base intermedia, b) granulación mediante impregnación de la base intermedia con un agente de recubrimiento seleccionado de un grupo que está compuesto por celulosa y sus derivados, almidón, y c) secado (Pág. 2, párrafos 22-26). D1 también enseña que las enzimas pueden ser una proteasa, una amilasa, una lipasa y una celulasa (Pág. 9, párrafo 130), almidón de maíz en el centro de hidrogel (Pág. 9, párrafo 138), un agente de recubrimiento como acetato ftalato de celulosa (Pág. 9, párrafo 140) y que la composición puede ser utilizada como aditivo alimenticio para animales (Pág. 9, párrafo 129).

La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 1 y la composición de D1 consiste en que la solicitud utiliza dos capas de recubrimiento.

D2 enseña una composición resistente al calor que puede obtenerse mediante el proceso que comprende las siguientes etapas: a) co-secado de un soporte seleccionado de almidón y una mezcla de enzimas para obtener una base intermedia

(Pág. 3, líneas 15-24, Pág. 4, líneas 8-12 y Pág. 16, líneas 1-20), b) granulación mediante impregnación de la base intermedia con un agente de recubrimiento seleccionado de un grupo que está compuesto por celulosa y sus derivados, almidón, (Pág. 3, líneas 15-24, Pág. 4, líneas 8-12 y Pág. 18, líneas 6-31) y c) secado (Pág. 31, ejemplo 1).

La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 1 y la composición de D2 consiste en que la solicitud utiliza dos capas de recubrimiento.

Esta diferencia no parece conceder un efecto técnico inesperado o una ventaja a la composición reclamada en esta solicitud porque no parece presentar una mayor resistencia al calor según lo establecido en la descripción.

El problema técnico objetivo de esta solicitud consiste en la necesidad de una composición de enzimas resistente al calor alternativa a las ya conocidas en D1 o D2.

Teniendo en cuenta que D1 ya divulgaba una composición resistente al calor que puede obtenerse mediante el proceso que comprende las siguientes etapas: a) co-secado de un soporte de un polímero de azúcar, una mezcla en forma líquida de al menos dos enzimas y partículas formadoras de gel, para obtener una base intermedia, b) granulación mediante impregnación de la base intermedia con un agente de recubrimiento seleccionado de un grupo que está compuesto por celulosa y sus derivados, almidón, y c) secado (Pág. 2, párrafos 22-26), y que D2 enseña una composición resistente al calor que puede obtenerse mediante el proceso que comprende las siguientes etapas: a) co-secado de un soporte seleccionado de almidón y una mezcla de enzimas para obtener una base intermedia (Pág. 3, líneas 15-24, Pág. 4, líneas 8-12 y Pág. 16, líneas 1-20), b) granulación mediante impregnación de la base intermedia con un agente de recubrimiento seleccionado de un grupo que está compuesto por celulosa y sus derivados, almidón, (Pág. 3, líneas 15-24, Pág. 4, líneas 8-12 y Pág. 18, líneas 6-31) y c) secado (Pág. 31, ejemplo 1), la persona del oficio medianamente versada en la materia habría inferido sin mucho esfuerzo de su parte, utilizar el equipo de rocío por lecho fluidizado para impartir capas adicionales de agente de recubrimiento y obtener más composiciones con la misma actividad. Así mismo, la persona del oficio medianamente versada en la materia se vería motivada a utilizar diferentes microorganismos porque D1 enseña que se pueden utilizar mezclas de enzimas como una proteasa, una amilasa, una lipasa y una celulasa (Pág. 9, párrafo 130), las cuales provienen de diferentes orígenes y porque D2 enseña que las enzimas pueden obtenerse de diferentes microorganismos, como especies de *Penicillium* (Pág. 7, línea 34).

De manera que la solución propuesta por esta solicitud en la reivindicación 1, sus dependientes 2 – 10 y en la reivindicación 11, es obvia y no tiene Nivel Inventivo.

8. Conclusión

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

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	US20030012819	1 - 11	Nivel Inventivo
D2	WO2007044968	1 - 11	Nivel Inventivo

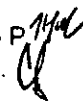
En cumplimiento del artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, se le indica que debe dar respuesta dentro del término de sesenta (60) días contados a partir de la fecha de notificación de la presente comunicación. En caso de no dar respuesta al presente requerimiento, o si a pesar de la respuesta subsistieran los impedimentos para la concesión, se denegará la patente.

Se invita al solicitante se sirva indicar, si así lo considera, su renuncia al término faltante para dar respuesta a este requerimiento y presentarla por escrito

Notifíquese el presente oficio conforme a lo dispuesto en el numeral 5.2, literal e), del capítulo quinto del título primero de la Circular Única No. 10 de 2001.


JOSÉ LUIS SALAZAR LÓPEZ
 Director de Nuevas Creaciones (C)

El anterior requerimiento fue notificado por fijación en lista, de fecha
16 OCT. 2012

Elaborado por: Juan David Moncaleano P. 
 Revisado por: Consuelo Leguizamón L. 