

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO	
RAD: 10-74436- -8	FECHA: 2013-04-22 16:10:48
DEP: 2020 DIRECCION DE NUEVAS CREACIONES	EVE: 378 FASE NACIONAL INCLUIDO CAPITULO I
TRA: 11 PCT-PATENTE DE INVENCION CAPITULOS I Y II	FOLIOS: 5
ACT: 519 PRESENTACION	

DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES

2020
Bogotá, D.C.,

Abogado(a)/Señor(a)
LUIS FELIPE CASTILLO GIBSON

Asunto: Radicación: 10-74436- -8
Trámite: 11
Evento: 378
Actuación: 519
Oficio: 7364
Folios: 5

Patente de Invención	X			Patente de Modelo de Utilidad	
Vía Nacional					
Vía PCT (Fase Nacional)	X	Capítulo I	X	Capítulo II	
No. Solicitud Internacional	PCT/ES2008/070220				
Fecha de Presentación Internacional	27/11/2008				

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 5 a 23	21/Junio/2010
Reivindicaciones:	Folios 24 y 28	21/Junio/2010
Prioridad:	ESP200703417	21/diciembre/2007

2. Análisis de la Prioridad

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

3. Objeto de la invención

De acuerdo con lo establecido en el numeral 1.2.2.2 del capítulo primero del título de la circular única para efectos del examen de patentabilidad, se tendrá en cuenta la tasa pagada por el solicitante al momento de comenzar el examen para las reivindicaciones adicionales; esto es que cuando la solicitud contenga mas de diez (10) reivindicaciones y no se haya pagado la tasa complementaria, solo se estudiarán las cubiertas por la tasa pagada. Por lo tanto, se estudiarán las reivindicaciones 1 a 29.

Título de la solicitud: “Aceite de girasol con elevada termoestabilidad” (Fl. 1).

El problema planteado en esta solicitud consiste en la necesidad de producir un aceite con bajo grado de insaturación, determinado por un elevado contenido en ácidos grasos saturados y monoinsaturados, y con un bajo contenido de alfa tocoferol en su perfil de tocoferoles.

Para resolver este problema técnico, la solicitud en estudio proporciona un aceite de girasol extraído a partir de semillas de girasol que presenta una serie de propiedades en su perfil de ácidos grasos y en su perfil de tocoferoles.

El objeto de la presente Solicitud se relaciona con la Clasificación Internacional de Patentes (CIP): A 23 D 9/00.

4. Excepción a la Patentabilidad (Art 20 D 486 literal (c))

El objeto de las reivindicaciones 23 a 26 no es patentable de acuerdo con el Art citado.

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

El uso de las reivindicaciones 27 a 29 no es patentable, de acuerdo con el Art 14.

6. De la Solicitud de Patente

Reivindicaciones (Art 30 D 486, Art 22 PCT)

- Los términos “*superior*”, “*inferior*” de las reivindicaciones 1 a 17 son relativos por lo cual no permite distinguir la invención del estado de la técnica. Se sugiere sustituirlo por un término o rango concreto.
- La expresión: “*preferentemente*” de las reivindicaciones 16 y 17, precediendo una característica no es limitativo, porque hace opcional a la característica y no limita el alcance de la reivindicación. Se sugiere incluir las características opcionales o preferentes en una reivindicación dependiente.
- Las reivindicaciones 18 y 19 en: “*índice de estabilidad oxidativa...*” es un resultado a alcanzar y no definen al producto porque la invención no queda definida por el resultado a alcanzar, puesto que la reivindicación incluiría no sólo la solución propuesta por el solicitante, sino todas las alternativas presentes o futuras que lleguen a ese resultado. Se sugiere reemplazarlo por las características esenciales, estructurales o funcionales, que contribuyen a la obtención de ese efecto. Así mismo, la reivindicación 22 es un resultado a alcanzar al referirse a la harina como residuo del proceso de extracción.

7. 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 del 21 de diciembre del 2007 y se encontraron los siguientes documentos que anticipan el objeto de esta solicitud:

Item	Documento	Título	Fecha de Publicación*
D1	WO0074469	“Oil from seeds with a modified fatty acid composition”	14/diciembre/2000
D2	ES2233174	“Aceite de semilla de girasol con alto contenido en delta-tocoferol”	1/junio/2005

El documento D1¹ divulga un aceite de semilla de girasol (resumen).

El documento D2² divulga un aceite de soja con alto contenido de ácido oleico con alta estabilidad a la oxidación (resumen).

8. Examen de Patentabilidad (Art 14 D486)

Nivel Inventivo (Art18 D486)

La reivindicación 1 consiste en “*aceite de semilla de girasol con elevada termoestabilidad con un contenido en ácidos grasos saturados (ácido palmítico y ácido esteárico)...*” (Fl. 24).

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

Tabla 1

Características esenciales	D1	D2
Aceite de semilla de girasol con elevada termoestabilidad.	Aceite de semilla de girasol (resumen). Aceites útiles en industria de alimentos en la que se requiere aceites con alta termoestabilidad (Pág. 3, líneas 34 a 37).	Aceite de semillas de girasol modificadas genéticamente (resumen).
con un contenido en ácidos grasos saturados (ácido palmítico y ácido esteárico) entre el 15% y el 45% del total de ácidos grasos presentes en el aceite.	Contenido en ácido palmítico de más de 20% y menos del 40% p basado en el total de ácidos grasos. Contenido de ácido esteárico de más del 3% y menos del 15% (Pág. 1, líneas 1 a 10).	No menciona
Un contenido en ácido oleico entre el 45% y el 75% del total de ácidos grasos presentes en el aceite	El contenido de ácido oleico es de más del 5% y menos del 65%p (Pág. 1, líneas 1 a 10).	No menciona
Contenido en la suma de gamma-tocoferol y delta-tocoferol superior al 85% del total de tocoferoles presentes en el aceite.	No menciona	El aceite de girasol contiene entre el 0% y el 70% del total de tocoferoles en forma de gamma-tocoferol (reivindicación 2). El contenido en delta-tocoferol es superior al 75% del total de tocoferoles en el aceite (reivindicación 5).

Los documentos D1 y D2 se consideran el estado de la técnica cercano a la invención definida en la reivindicación 1 porque divulgan el aceite de semilla de girasol (resumen) y un aceite de semillas de girasol con alto contenido en beta-tocoferol. (Pág. 2, líneas 7 y 8).

La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 1 y el aceite de semilla de girasol de D1 consiste en el contenido de tocoferoles presentes en el aceite.

La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 1 y el producto de D2 consiste en el contenido de ácidos grasos saturados.

El efecto que logra el contenido de tocoferoles presentes en el aceite es con el fin de

¹http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/originalDocument?CC=WO&NR=2007035483A1&KC=A1&FT=D&ND=3&date=20070329&DB=EPODOC&locale=en_EP

²http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/originalDocument?CC=ES&NR=2233174A1&KC=A1&FT=D&ND=3&date=20050601&DB=EPODOC&locale=en_EP

obtener un aceite que tenga una mayor estabilidad al someterse a condiciones de elevada temperatura y así tenga menos influencia de los procesos degradativos como la oxidación.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: “¿cómo modificar el producto conocido en D1 para conseguir un aceite de girasol con una estabilidad mejorada?”.

Sin embargo, los tocoferoles presentes en el aceite para aumentar la estabilidad, ya están divulgados en el documento D2 que se refieren a un contiene entre el 0% y el 70% del total de tocoferoles en forma de gamma-tocoferol (reivindicación 2) y un contenido en delta-tocoferol superior al 75% del total de tocoferoles en el aceite (reivindicación 5). Además, el documento D2 enseña que la máxima actividad antioxidante in vitro, corresponde a beta-, gamma-, y delta-tocoferol, mientras que alfa-tocoferol presenta una actividad in vitro notablemente inferior a los otros tocoferoles. Así que el contenido en beta-, gamma-, y delta-tocoferol presenta una mayor protección frente a la oxidación que otros aceites vegetales extraídos a partir de semillas (Pág. 2, líneas 24 a 30).

En consecuencia, la persona del oficio normalmente versada en la materia, incluiría los tocoferoles de D2 en el producto de D1 para llegar así al objeto de la reivindicación 1 de la solicitud. Por lo cual se considera obvia.

Con respecto a las reivindicaciones 6, 7, 8, 14 y 16 el documento D1 revela:

- Las reivindicaciones 6, 7, 8 y 14 están divulgadas por el documento D1 que revela un contenido en ácido palmítico de más de 20% y menos del 40% p basado en el total de ácidos grasos (Pág. 1, líneas 1 a 10).
- El documento D1 afecta la reivindicación 16 al divulgar un contenido de ácido linoleico de más del 1% y menos del 65% (Pág. 4, líneas 24 a 27).

9. Conclusión

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

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1 D2	WO0074469 EP0923304	1, 6, 7, 8, 14 y 16	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 de sesenta (60) días para dar respuesta a este requerimiento y presentarla por escrito.

Finalmente, se le recuerda al solicitante que si como respuesta a este requerimiento llegara a modificar el capítulo reivindicatorio y éste contenga más de diez (10) reivindicaciones, no pagará la tasa de modificación voluntaria pero sí la correspondiente al pago por reivindicación adicional.

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 2013-04-30

Elaboró: Sonia Andrea Hoyos Baquero
Revisó: Rosa Patricia Tellez Chavarro
Revisó: Jose Luis Salazar Lopez