

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO	
RAD: 11-41153- -6	FECHA: 2013-02-06 10:59:57
DEP: 2020 DIRECCION DE NUEVAS CREACIONES	EVE: 378 FASE NACIONAL INCLUIDO CAPITULO I
TRA: 11 PCT-PATENTE DE INVENCION CAPITULOS I Y II	FOLIOS: 6
ACT: 519 PRESENTACION	

DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES

2020
Bogotá, D.C.,

Abogado(a)/Señor(a)
GERMAN CASTILLO GRAU
INFO@CASTILLOGRAU.COM

Asunto: Radicación: 11-41153- -6
Trámite: 11
Evento: 378
Actuación: 519
Oficio: 1927
Folios: 6

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/US2009/61783				
Fecha de Presentación Internacional	23/10/2009				

1. Documentos estudiados

Descripción:	Folios 8 a 49	04/Abril/2011
Reivindicaciones:	Folios 50 a 51	04/Abril/2011
Dibujos:	Folios 53 a 54	04/Abril/2011
Prioridad:	US61/108,264	24/Octubre/2008
	US12/370,374	12/Febrero/2009

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.

3. Objeto de la invención

De acuerdo con lo establecido en el numeral 1.2.2.2 del capítulo primero del Título 10 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 más de diez (10) reivindicaciones y no se haya pagado la tasa complementaria, sólo se estudiarán las cubiertas por la tasa pagada.

Para el caso de la presente solicitud, al verificar la tasa pagada, todo el ultimo capitulo reivindicatorio presentado se tendrá en cuenta para realizar el examen de patentabilidad.

Título de la solicitud: “Métodos para preservar el TGF-Beta endógeno”.

El problema planteado en esta solicitud es la necesidad de proporcionar nuevos métodos para la preparación de de productos nutricionales líquidos que contienen TGF-BETA y otros componentes termolábiles, sin afectar la bioactividad y disponibilidad de estos.

Para resolver este problema técnico la solicitud en estudio proporciona un método de procesamiento para un producto nutricional liquido que retenga la bioactividad del TGF-BETA (FI 8).

El objeto de la presente Solicitud se relaciona con la Clasificación Internacional de Patentes (CIP): A 01 N 25/00.

4. De la Solicitud de Patente

Titulo

El título no corresponde con el objeto de la solicitud porque el objeto de la solicitud es un método para preparar productos en los cuales se preserve el TGF-betaendógeno, por lo cual se sugiere al Solicitante hacer la corrección necesaria.

Reivindicaciones (Art 30 D 486, Art 22 PCT)

El capítulo reivindicatorio no se encuentra debidamente sustentado en la descripción e ilustrado en los ejemplos puesto que en las realizaciones preferidas no se muestra con claridad que se haya realizado el proceso de obtención de los productos y que a una cantidad estadísticamente significativa de dichos productos se les haya hecho los ensayos para comprobar que se estaba preservando el TGF-beta, sino que aparentemente solo se hizo el ensayo a un producto, lo cual no representa una muestra significativa que implique que todos los productos obtenidos por el método reivindicado van a tener la característica de retener la bioactividad del TGF-beta.

El solicitante debe definir específicamente la materia y el alcance de la invención a través de las características técnicas esenciales que se encuentren enteramente soportadas en la descripción.

En la reivindicación 1 los términos “ingredientes proteínicos” y “componentes adicionales”, no son claros puesto que hacen referencia a muchos tipos de compuestos y se requiere que se especifique más dichos términos puesto que no se puede asegurar que cualquier compuesto que entre dentro de esas características permita obtener el mismo producto reivindicado.

En la reivindicación 1 el término “calor medio o menos” no es claro, ni preciso porque no se está especificando claramente cuál es la carga de calor y no se delimita de manera apropiada la invención. Se sugiere eliminar este término del alcance del pliego reivindicatorio.

La reivindicaciones 1 no es clara porque la expresión, “uno o más” no es precisa, y no delimitan de manera apropiada la invención porque se obtienen un número indefinido de componentes que no encuentran soporte en la descripción. Se sugiere eliminar este término del alcance del pliego reivindicatorio.

Las reivindicaciones 1, 4, 7, 9 y 10 no son claras porque el término “cerca de” es relativo por lo cual no permite distinguir la invención del estado de la técnica. Se sugiere sustituirlo por un término o rango concreto

5. 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, Octubre 24 de 2008 y se encontraron los siguientes documentos que anticipan el objeto de esta solicitud:

Ítem	Documento	Título	Fecha de Publicación*
D1	US6458402	“Process for making milkshake beverage compositions having improved consistency, flavor and physical stability”	01/Octubre/2002
D2	US4888194	“Shelf-stable aseptic dairy product”	19/Diciembre/1989
D3	US6497913	“Method for the preparation of an aerated frozen product”	24/Diciembre/2002

El documento D1^[1] divulga un Método para preparar un líquido nutricional que comprende: a) Someter los ingredientes a una carga de calor; b) combinar los anteriores ingredientes con componentes adicionales para formar una mezcla en forma de lodo; c) someter la mezcla en forma de lodo a una presión de 3000psi en un paso convencional de homogenización; d) someter la mezcla en forma de lodo a un proceso convencional de UHT; e) enfriar la mezcla en forma de lodo (Col. 1, líneas.10-15, 59-67; Col. 2, líneas. 5-10,37-40,45-49,52-57, 61-67; Col. 3, líneas. 50-67; Col. 4, líneas. 1-6, 10-46; Col. 5, líneas. 1-7, 29-33, 42-43, 46-51; Col. 6, líneas. 32-60; Col. 9, líneas. 29-30, 58; Col. 10, líneas. 10-11).

El documento D2^[2] divulga un Método para preparar un líquido nutricional que comprende a) seleccionar uno o más ingredientes de proteínas lácteas; b) combinar los ingredientes de proteína con uno más componentes adicionales para formar lodo líquido; c) someter el lodo líquido a una temperatura de 55 – 65 °C y una presión de 3000psi; d) someter el lodo líquido a 141 – 151°C por cerca de 5 segundos; e) enfriar el lodo líquido a una temperatura de menos de 8°C (Col. 1, líneas. 46-48; Col. 2, líneas. 44-59; Col. 3, líneas. 2-3, 5-7; Col. 5, líneas. 66-68; Col. 6, líneas. 1-7, 15, 40-42, 65-68; Col. 7, líneas. 3-17, 31-32, 59-60, 62-64; Col. 8, líneas. 27-30, 32-33).

El documento D3^[3] divulga un Método para preparar un líquido nutricional que comprende: a) seleccionar uno o más ingredientes proteínicos; b) combinar los ingredientes de proteína con uno más ingredientes adicionales para formar un lodo líquido; c) someter el lodo líquido a homogenización a una temperatura de 55 – 65°C por 5 – 20 segundos; e) enfriar el lodo líquido a una temperatura menor de 8°C (Col. 2, líneas. 63-67; Col. 3, líneas.24-35; Col. 8, líneas. 5-25)

6. Examen de Patentabilidad(Art 14 D486)

Nivel Inventivo (Art18 D486)

La **reivindicación 1** consiste en un método para preparar un producto nutricional liquido que retiene la bioactividad de TGF-β que comprende etapas de la a) a la e) debidamente definidas (Fl. 50).

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

Características esenciales	D1	D2	D3
Método para preparar un	Método para preparar un líquido	Método para preparar un líquido	Método para preparar un

¹URL: http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?CC=US&NR=6458402B1&KC=B1&FT=D&ND=3&date=20021001&DB=EPODOC&locale=en_EP

²URL: http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?CC=US&NR=4888194A&KC=A&FT=D&ND=3&date=19891219&DB=EPODOC&locale=en_EP

³URL: http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?CC=US&NR=6497913B1&KC=B1&FT=D&ND=3&date=20021224&DB=EPODOC&locale=en_EP

producto que comprende:	nutricional que comprende:	nutricional que comprende:	líquido nutricional que comprende:
a) Seleccionar ingredientes proteínicos que han sido sometidos a una carga de calor que comprende calor medio o menos	a) Someter los ingredientes a una carga de calor	a)seleccionar uno o mas ingredientes de proteinas lacteas	a)seleccionar uno o mas ingredientes proteinicos
b) Combinar los ingredientes proteínicos con componentes adicionales para formar una lechada	b)combinar los anteriores ingredientes con componentes adicionales para formar una mezcla en forma de lodo	b)combinar los ingredientes de proteina con uno mas componentes adicionales para formar lodo liquido	b)combinar los ingredientes e proteina con uno mas ingredientes adicionales para formar un lodo liquido
c) Someter la lechada a una presión de 17,23MPa y cerca de 24,1MPa a una °T de 55°C y cerca de 65°C	c) someter la mezcla en forma de lodo a una presión de 3000psi en un paso convencional de homogenización	c)someter el lodo liquido a una temperatura de 55 – 65 °C (es decir 131 – 149°F) y ua preson de 3000psi	c)someter el lodo liquido a homogenización a una temperatura de 55 – 65°C por 5 – 20segundos
d) Someter la lechada a una °T de entre cerca de 135°C y cerca de 150°C durante cerca de 1,5 y cerca de 15 seg	d)someter la mezcla en forma de lodo a un proceso convencional de UHT	d)someter el lodo liquido a 141 – 151°C (es decir 285 – 293°F) por cerca de 5 segundos	No se menciona
e) Enfriar la lechada a una °T de menos de cerca de 8°C en cerca de 30min	e)enfriar la mezcla en foma de lodo	e)enfriar el lodo liquido a una temperatura de menos de 8°C (es decir menos de 48°F)	e)enfriar el lodo liquido a una temperatura menor de 8°C

El documento D1, considerado el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 1, divulga un Método para preparar un líquido nutricional que comprende:a)Someter los ingredientes a una carga de calor; b)combinar los anteriores ingredientes con componentes adicionales para formar una mezcla en forma de lodo; c) someter la mezcla en forma de lodo a una presión de 3000psi en un paso convencional de homogenización; d)someter la mezcla en forma de lodo a un proceso convencional de UHT; e)enfriar la mezcla en forma de lodo (Col. 1, líneas.10-15, 59-67; Col. 2, líneas. 5-10,37-40,45-49,52-57, 61-67; Col. 3, líneas. 50-67; Col. 4,líneas. 1-6, 10-46; Col. 5, líneas. 1-7, 29-33, 42-43, 46-51; Col. 6, líneas. 32-60; Col. 9, líneas. 29-30, 58; Col. 10, líneas. 10-11).El ingrediente de proteína incluye leche seca o descremada, al igual que suero de leche y leche desnatada (Col. 6, líneas.32-60; Col. 9, líneas. 29-30, 58)

La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 1 y el método del documento D1 consiste en que no se especifica las condiciones de la homogenización y del enfriamiento, características que se mencionan en la presente solicitud.

El efecto que lograría definir especificar las condiciones de ciertas etapas, diferencias antes mencionadas en el método de la reivindicación 1, en cuanto retener la bioactividad

del TGF-beta, no puede ser determinado toda vez que no existe alguna evidencia que indique que dichas diferencias en definir ciertas condiciones, otorgan al método ahora reivindicado una ventaja técnica sobre el método ya conocido en la anterioridad D1.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo a resolver consiste en plantear una alternativa al método conocido según D1 para que sea mejorada la capacidad de retener la bioactividad del TGF-beta.

Sin embargo las condiciones específicas de dichas etapas, ya están divulgadas en los documentos D2 y D3, puesto que D2 se refiere a Método para preparar un líquido nutricional que comprende a) seleccionar uno o más ingredientes de proteínas lácteas; b) combinar los ingredientes de proteína con uno más componentes adicionales para formar lodo líquido; c) someter el lodo líquido a una temperatura de 55 – 65 °C (es decir 131 – 149°F) y una presión de 3000psi; d) someter el lodo líquido a 141 – 151°C (es decir 285 – 293°F) por cerca de 5 segundos; e) enfriar el lodo líquido a una temperatura de menos de 8°C (es decir menos de 48°F) (Col. 1, líneas. 46-48; Col. 2, líneas. 44-59; Col. 3, líneas. 2-3, 5-7; Col. 5, líneas. 66-68; Col. 6, líneas. 1-7, 15, 40-42, 65-68; Col. 7, líneas. 3-17, 31-32, 59-60, 62-64; Col. 8, líneas. 27-30, 32-33). El método adicionalmente comprende llenar asépticamente a suspensión enfriada en el recipiente deseado (Col.2, líneas. 57-59; Col. 7, líneas. 15-17) y el documento D3 se refiere a Método para preparar un líquido nutricional que comprende: a) seleccionar uno o más ingredientes proteínicos; b) combinar los ingredientes de proteína con uno más ingredientes adicionales para formar un lodo líquido; c) someter el lodo líquido a homogenización a una temperatura de 55 – 65°C por 5 – 20 segundos; e) enfriar el lodo líquido a una temperatura menor de 8°C (Col. 2, líneas. 63-67; Col. 3, líneas. 24-35; Col. 8, líneas. 5-25).

Teniendo en cuenta lo expuesto anteriormente, la persona de nivel medio versada en la materia derivará de manera obvia el método descrito en la reivindicación 1 de la presente invención incluyendo las condiciones de los procesos de D2 o D3 en el proceso de D1 para llegar así al objeto de la reivindicación 1 de la solicitud. Por lo cual se considera obvia. Además como se observa estas etapas son comúnmente empleadas en la fabricación de productos alimenticios, por lo tanto se pueden variar de un producto a otro y no hay valores que indiquen que siempre se mejorará la capacidad de retener la bioactividad del TGF-beta.

Puesto que las reivindicaciones dependientes 2 – 11 no mencionan características inventivas adicionales, tampoco pueden ser consideradas inventivas.

Conclusión:

Las reivindicaciones 1 – 11 cumplen el requisito de novedad (Art. 16), pero no cumplen con el requisito de nivel inventivo (Art. 18).

7. Conclusión

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

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	US6458402	1 – 11	Nivel inventivo
D2	US4888194	1 – 11	Nivel inventivo
D3	US6497913	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 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 2013-02-12

Elaboró: Jhonattan Sanchez Sanchez
Revisó: Gloria Jacqueline Alfonso Roza