

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 03-001550- -00015-0000

Fecha: 2009-07-10 16:36:01 Dep. 2020 NUECREACIONE
Tra. 11 PATENTEIYII Eve: 379 FASENACIONALII
Act. 444 RESPUESTAREQUE Folios: 9

BOGOTA - COLOMBIA
OFICINA FUNDADA EN 1941
APARTADO AEREO 12304
TEL: 57-1-3264270 57-1-6069700
FAX: 57-1-3264271 57-1-6069701
CABLES: LLOREDA
CALLE 72 No. 5-83 5º. PISO
www.lloredacamacho.com
jllico@lloredacamacho.com

Señor

SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

E. _____ S. _____ D. _____

Re: **P1.SOCIÉTÉ DES PRODUITS NESTLÉ S.A.-Solicitud de Patente de Invención en Fase Nacional PCT para "LÍPIDOS DE DIETA PARA MEJORAR LA PIEL Y EL PELAJE DE MASCOTAS".-Clase A23K 1/16.-Expediente número 03-001.550-**

1. Me refiero al auto dictado por ese Despacho notificado por fijación en lista de 27 de Febrero de 2009 y a mi memorial de plazo de 22 de Mayo de 2009.

2. Con el fin de responder las objeciones presentadas por el Señor Examinador en su Concepto Técnico No. **280** bajo el acápite de nivel inventivo, me permito dirigir su atención a los siguientes argumentos técnicos, por medio de los cuales se superan completamente dichas objeciones.

3. **NIVEL INVENTIVO.**

Como resultado del análisis de patentabilidad realizado a la presente solicitud, el señor Examinador fundamenta en su Concepto Técnico la supuesta falta de nivel inventivo de la materia objeto de la presente solicitud, con base en lo revelado en los documentos **US5965153 (D1), US4208429 (D2), WO9966804 (D3) y US4296132 (D4).**

A este respecto, el señor Examinador manifiesta que la materia objeto de la presente solicitud habría podido ser alcanzada por la persona medianamente versada en la materia combinando las enseñanzas de los documentos D1 y D3, D1 y D4, D2 y D3, D2 y D4 ó D3 y D4, toda vez que de conformidad con su lectura de los documentos citados, el señor Examinador extrae de los mismos que *"los documentos D1 y D2 presentan composiciones y métodos para mejorar el pelaje de perros y gatos que incluyen ácidos grasos", "el documento D3 divulga la combinación de ácido láurico y ácido palmitoléico y además su actividad anti-microbiana."* y *"el documento D4*

divulga una composición alimenticia para perros que incluye...en general una fuente de carbohidrato, una fuente de proteína, una fuente de grasa, sales, vitaminas y minerales, que son los constituyentes básicos de un alimento concentrado para mascotas".

En este sentido, señor Examinador concluye lo siguiente:

"Así las cosas una persona medianamente versada en la materia, combinando las enseñanzas de D1 y D3, D1 y D4, D2 y D3, D2 y D4 ó D3 y D4 podría formular una composición alimenticia para mascotas como lo divulga por ejemplo D4 y además incluir una fuente de ácidos grasos que incluya ácido palmitoléico y ácido láurico como lo divulga por ejemplo D1. Y luego simplemente modificar las proporciones de cada componente para hacer nueva la composición, esperar una actividad anti-microbiana de los ácidos grasos, ya conocida, y en consecuencia un mejoramiento en el pelaje de las mascotas alimentadas con un concentrado así preparado.

En consecuencia las composiciones de la presente solicitud de patente se derivan de manera evidente del estado de la técnica y definitivamente carecen de nivel inventivo."

Como sustento adicional para los anteriores argumentos, y en respuesta a las consideraciones presentadas en mi memorial 15 de Diciembre de 2008, el señor Examinador realiza las siguientes afirmaciones:

*"... ninguno de los documentos afecta la novedad de las composiciones de interés. Sin embargo, las composiciones presentadas, incluyen elementos comunes en la técnica (maíz, gluten de maíz, carne de pollo, entre otros) tal como se argumentó anteriormente. Así las cosas, **lo único que se esta presentado es una composición que es evidente para un técnico medio en la materia donde se indican proporciones específicas, que no son más que el resultado de una formulación de rutina.***

El efecto anti-microbiano de los ácidos grasos ya había sido divulgado y el mejoramiento del pelaje de las mascotas no es más que el resultado inevitable de la ingesta de ese tipo de ácidos grasos."

Así mismo, el señor Examinador afirma que:

"Por último el solicitante argumenta que hay una "sorprendente determinación de que algunos lípidos de la dieta que tienen la capacidad de regular la composición de los lípidos cutáneos y el contenido de los ácidos grasos epidérmicos... de tal forma que la fuente de lípidos de la dieta de acuerdo con la presente invención puede mejorar la

concentración de los ácidos grasos anti-microbianos... en la epidermis de los animales."

Sin embargo nuevamente se aclara que la actividad anti-microbiana de los ácidos grasos ya había sido divulgada en el arte previo y su uso en composiciones alimenticias para animales ya había sido planteado, tal y como se muestra en las anterioridades citadas. Por lo tanto las composiciones de la presente invención son solo alternativas evidentes para un técnico medio en la materia, con proporciones específicas y que tienen un efecto técnico ya conocido, la actividad anti-microbiana.

Ahora es importante anotar, **que los resultados presentados en el capítulo descriptivo no evidencian un salto cuantitativo en la técnica ó un efecto sorprendente.** Acá lo único que se está presentando es el uso de una fuente de lípidos de dieta que contienen ácidos grasos anti-microbianos para la preparación de una composición de alimento tal como lo argumento el capítulo descriptivo.

El solicitante tiene razón en argumentar que ninguno de los documentos citados menciona específicamente las composiciones ahora reivindicadas. **Sin embargo menciona un sinergismo, que no fue sustentado en el capítulo descriptivo y que no se considera un argumento en favor de la altura inventiva de la composición.**" (Resultado fuera del texto).

En respuesta a los argumentos presentados por el señor Examinador para desvirtuar el carácter inventivo de la presente solicitud, de la manera más atenta me permito dirigir su atención a los siguientes argumentos a partir de los cuales será evidente que el señor Examinador falla en extraer las principales enseñanzas de los documentos D1, D2, D3 y D4, de forma tal que en su análisis de patentabilidad de la solicitud concluye de forma incompleta ó imprecisa en relación con lo revelado en dichos documentos, situación que lo conduce a presentar su interpretación de las enseñanzas de dichos documentos, lo cual es un practica invalida en la evaluación del carácter inventivo de una solicitud de patente.

Así mismo, en virtud de la argumentación presentada será evidente que en efecto los hallazgos de la presente invención sí presentan un efecto sinérgico que no había sido revelado previamente en el estado del arte previo a la solicitud, razón por la cual, la persona versada en la materia no habría podido alcanzar la materia de interés de la presente solicitud de forma obvia y evidente, demostrando así el incontrovertible carácter inventivo de la materia objeto para la cual se busca protección en la solicitud en estudio.

A. Consideraciones respecto al documento D1.

Sobre este respecto, en primera instancia me permito señalar que la persona para la cual van dirigidos los hallazgos del documento D1 encontraría como la principal enseñanza de dicho documento que las formulaciones líquidas allí presentadas están orientadas básicamente a resolver el problema técnico de evitar la muda de pelo de mascotas por fuera del ciclo normal estacionario de ocurrencia de dicho proceso en el animal, mencionando únicamente de forma vaga y sin ningún tipo de énfasis el hecho que las formulaciones allí presentadas tienen un efecto de reducción en infecciones fúngicas, y más aún, sin llegar a establecer una relación clara y directa entre la acción anti-fúngica de las formulaciones líquidas allí reveladas y el contenido de grasas y ácidos grasos de las mismas.

Este hecho es completamente verificable a partir de la lectura atenta y objetiva de dicho documento, más aún considerando lo establecido entre líneas 35 a 40 de la columna 2 de la memoria descriptiva del mismo, donde explícitamente el inventor señala lo siguiente:

"A pesar de que el mecanismo exacto de operación de la composición es desconocido por el solicitante, parece haber una relación sinérgica entre aceites y ácidos grasos que da como resultado los hallazgos significativos de la invención."

Sobre este particular, adicionalmente resulta relevante anotar que entre la gran variedad de componentes mencionados para las composiciones líquidas de D1, se establece que son una fuente importante de ácido linolénico y ácido linoléico, sin hacer mención alguna a los ácidos láurico y parmitoléico, y menos aún, a un efecto sinérgico entre los mismos.

A partir de lo anterior es evidente que no es cierta la afirmación del señor Examinador en la que afirma lo siguiente: *"Así las cosas una persona medianamente versada en la materia, combinando las enseñanzas de D1 y D3, D1 y D4, D2 y D3, D2 y D4 ó D3 y D4 podría formular una composición alimenticia para mascotas como lo divulga por ejemplo D4 y además incluir una fuente de ácidos grasos que incluya ácido palmitoléico y ácido láurico como lo divulga por ejemplo D1."*

A partir de lo cual, es claro que el señor Examinador ha fallado en su extracción de las enseñanzas que el documento D1 presenta a la persona versada en la materia.

B. Consideraciones respecto al documento D2.

De otra parte, en lo concerniente a las enseñanzas del documento D2, me permito señalar que la persona versada en la materia encontraría como el principal aporte de dicho documento al estado del arte, que la adición de ácidos grasos como suplemento alimenticio en la dieta de mascotas evita problemas de resequedad de la piel de los animales, donde los ácidos grasos provenientes de la combinación de aceites de cártamo, clavo y de hígado de bacalao son más adecuados que ácidos grasos provenientes de linaza –los cuales hasta ese momento habían sido comúnmente utilizados para tal fin-, toda vez que mediante el empleo de la combinación de aceites mencionada, se evitan diferentes problemas de aceptabilidad del alimento por parte del animal, como baja digestibilidad (causando vómito) y mal sabor, los cuales limitan el uso eficaz de aceites provenientes de linaza.

A este respecto, atentamente me permito señalar que dentro de lo revelado en el documento D2, no existe mención alguna que destaque ó resalte algún tipo de acción anti-microbiana de los ácidos grasos provenientes de la combinación de aceites de cártamo, clavo y de hígado de bacalao, como tampoco existe mención alguna de un efecto cooperativo ó sinérgico entre alguna pareja de ácidos grasos en particular, menos aún de manera específica entre los ácidos palmitoléico y láurico, lo que es completamente claro al considerar en primera instancia que el suplemento alimenticio allí revelado no contiene ácido láurico.

En relación con lo revelado en el documento D2, nuevamente me permito hacer notar al señor Examinador que el principal aporte de las enseñanzas de dicho documento estriba en mejorar la aceptabilidad de suplementos alimenticios orientados evitar o reducir problemas de resequedad de la piel de mascotas, y por lo tanto, la persona versada en la materia encontraría que los efectos de mejorar la apariencia general del animal e incrementar el apetito del mismo son efectos del producto, que aunque completamente deseados, son efectos adicionales y como tal efectos secundarios respecto al objetivo principal del producto desarrollado, el cual, como se mencionó previamente, consiste en reducir **problemas de digestibilidad y mal**

sabor de los suplementos alimenticios conocidos en el estado del arte previo a dicho documento.

Consecuentemente, es claro que el señor Examinador falla en su extracción del principal aporte del documento D2 al estado del arte específico en el que se desarrolla dicha invención.

C. Consideraciones respecto al documento D4.

Ahora bien, en lo concerniente a las enseñanzas del documento D4, me permito manifestar que la persona versada en la materia encontraría de forma completamente clara y evidente que el principal aporte al estado del arte de dicho documento consiste en **mejorar el sabor de alimentos para perros** previamente conocidos, mediante la **adición de oleato de magnesio**.

Sobre este particular, el inventor de dicho documento reconoce su desconocimiento del mecanismo mediante el cual el oleato de magnesio mejora el sabor de alimentos para perro, pero señala que considera probable que dicho efecto este asociado a una mejora en el sabor del alimento al ser probado, más allá de una mejora en el aroma ó textura del producto (ver columna 2 de dicho documento entre líneas 46 a 52).

Adicionalmente, me permito señalar que dentro de las revelaciones del mencionado documento **no se desarrolla una composición alimenticia para perros**, lo cual es absolutamente evidente al considerar que el inventor en cuestión se limita a evaluar el efecto de la adición de oleato de magnesio mediante un recubrimiento graso, que se aplica a un alimento terminado previamente conocido, de conformidad con lo revelado en el documento US 3,119,691.

En consecuencia, me permito señalar que el señor Examinador falla en su evaluación de la altura inventiva de la presente solicitud frente a lo revelado en D4, toda vez que interpreta de forma errada las revelaciones del mencionado documento, lo cual es completamente claro dado que dicho documento no revela una composición alimentaría para mascotas, tal y como lo asevera el señor Examinador en su concepto técnico mediante la siguiente afirmación: *"el documento D4 divulga una composición alimenticia para perros que incluye los elementos presentados acá como característicos. En general una fuente de carbohidrato, una fuente de proteína, una fuente de grasa, sales, vitaminas y minerales, que son los constituyentes básicos de un alimento concentrado para mascotas"*.

Sobre este particular, me permito aclarar que el documento D4 se limita a mencionar de la forma más genérica posible que los alimentos concentrados para perros que pueden ser mejorados por la inclusión de oleato de magnesio incluyen "grasa, proteína, carbohidratos, vitaminas y minerales", siendo absolutamente claro para el lector que el oleato de magnesio puede ser empleado con una amplia variedad de alimentos para perros sin mayores restricción, lo cual de ninguna manera implica que dicho documento revele una composición alimentaria para perros particular.

En virtud de las anteriores consideraciones, me permito señalar que las enseñanzas del documento D4 no tienen absolutamente nada que sugerir a la persona versada en la materia que pudieran aportar para que en combinación con cualquier otro documento del estado del arte previo a la presente solicitud, se pudiera alcanzar de forma obvia y evidente la materia objeto de la presente solicitud, tal y como se encuentra reclamada en el tenor del capítulo reivindicatorio actualmente representado.

D. Consideraciones respecto al documento D3.

Ahora bien, antes de aclarar cuales son los principales aportes del documento D3 al estado del arte, a partir de lo cual será establecido de forma clara y objetiva cuales son las principales enseñanzas de dicho documento para la persona versada en la materia, me permito enfatizar que **el solicitante de la presente invención reconoce explícitamente en la memoria descriptiva de la solicitud que los ácidos palmitoléico y láurico son conocidos por su actividad anti-microbiana en estado del arte previo a la solicitud**, tal y como se lee en el segundo párrafo de la página 3 del capítulo descriptivo de la misma, en virtud de lo cual, el solicitante también reconoce que el efecto de mejoramiento de la salud de la piel del animal es un efecto esperado como consecuencia del empleo de los mencionados ácidos en las composiciones alimenticias reveladas en la presente invención.

Por lo tanto, en respuesta a los señalamientos particulares presentados por parte del señor Examinador en este sentido, y con el ánimo brindar mayor claridad a la orientación del análisis de patentabilidad realizado a la presente solicitud, de la manera más atenta me permito señalar que el solicitante no reclama dentro de los hallazgos de la invención el hecho que el ácido palmitoléico y ácido láurico presenten actividad anti-microbiana ó que el efecto de

mejoramiento de la salud de la piel del animal sea un efecto sorprendente ó inesperado.

¿evaluar el problema?

En consideración de lo anterior, me permito señalar que si bien es cierto que dentro del documento D3 se menciona el uso de los ácidos palmitoléico y láurico como agentes anti-microbiales, desde ningún punto de vista debe desconocerse que el aporte al estado del arte por parte del documento D3 se encuentra en un campo técnico, que a pesar de encontrarse en el ámbito de nutrición de animales, no esta orientado a la resolución de un problema técnico al menos similar al resuelto por la presente solicitud, razón por la cual, es completamente claro que el documento D3 no brindaría herramientas significativamente útiles a la persona versada en la materia para solucionar el problema resuelto por la presente solicitud, toda vez que no sirve más que de referencia para confirmar lo que es bien sabido por el solicitante en cuanto a la actividad anti-microbiana de los ácidos palmitoléico y láurico (ver el segundo párrafo de la página 3 de la memoria descriptiva de la presente solicitud y las referencias citadas al interior del mismo).

Con el ánimo de demostrar la veracidad de las anteriores argumentaciones, me permito dirigir la atención del señor Examinador al hecho que la persona versada en la materia encontraría de forma completamente clara y evidente que el principal aporte al estado del arte del documento D3 consiste en sustituir el empleo de anti-bióticos como agentes promotores del crecimiento en animales de consumo, mediante el empleo de ácido láurico y sus derivados como agentes anti-microbiales, toda vez que a la fecha en la que se desarrollaron los estudios que dan origen a la materia objeto del mencionado documento existía la necesidad de dicha sustitución, dado que el uso de agentes anti-bióticos en animales de consumo (particularmente animales del sector ganadero y avícola) está asociado a los siguientes problemas técnicos colaterales: i) desarrollo de resistencia antibiótica de ciertos micro-organismos, especialmente de transmisión en comida, ii) procesos de acumulación de anti-bióticos en tejidos de animales de consumo, incluyendo productos como el huevo, y iii) introducción al ecosistemas de formas mutantes resistentes a anti-bióticos de diferentes micro-organismos.

Adicionalmente, me permito señalar en el marco de las revelaciones de dicho documento se menciona el ácido palmitoléico de forma vaga y sin hacer ningún tipo de énfasis en el empleo del mismo, toda vez que para el

inventor del documento D3 es igualmente sabido que dicho ácido, al igual que el láurico, presenta actividad anti-microbiana.

Sumando a lo anterior, resulta igualmente importante señalar que las composiciones explícitamente reveladas en el antecedente en mención no incluyen de forma simultánea ácido láurico en combinación con ácido palmitoléico ó cualquier otro ácido graso. A este respecto, la única sugerencia que existe en dicho documento estriba en la combinación de ácido láurico en diferentes proporciones con agentes anti-bioticos comúnmente empleados como agentes promotores de crecimiento (ver página 9 entre líneas 6 y 11 de la memoria descriptiva del documento D3).

De conformidad con los anteriores hechos, es completamente claro que no resulta cierta la afirmación del señor Examinador en la que establece que *"El documento D3 afecta directamente el nivel inventivo de la composición de la presente solicitud aunque no mencione de olor en la piel de las mascotas. Pues un técnico medio en la materia sabe que una de las principales causas de mal olor en la piel de las mascotas es debido al crecimiento de bacterias. Y con la aplicación de los ácidos grasos (específicamente la combinación láurico-palmitoléico como lo divulga D3) se podría evitar el crecimiento bacteriano, el mal olor y como consecuencia se mejoraría el pelaje de las mascotas"*.

En virtud de las anteriores consideraciones, me permito señalar que ha sido establecido de forma clara y objetiva cuales son las principales enseñanzas de los documentos citados, las cuales a su vez deben ser consideradas como las únicas enseñanzas que de forma clara y concisa presentan los documentos citados a la persona versada en la materia. **Lo anterior ha sido posible al tomar como punto de partida los hechos que en concreto se encuentran consignados en dichos documentos, esto es, sin incurrir en interpretaciones de aquello que de forma clara y evidente se encuentra revelado en los mismos.**

- Evidencia técnica del efecto sinérgico entre los ácidos palmitoléico y láurico en las composiciones de la presente invención.

Sumado a los anteriores argumentos, me permito señalar que de conformidad con los estudios técnicos realizados para alcanzar la materia objeto de la presente invención, se han realizado importantes contribuciones al estado del arte, lo cual es evidente al considerar que la presente invención presenta evidencia cuantitativa respecto al efecto de la concentración aumentada de ácidos grasos en la epidermis de animales, en función de la fuente de lípidos de la dieta.

A este respecto, me permito señalar que de conformidad con las revelaciones de la presente invención ha sido demostrado que en función de la elección de los lípidos de la dieta es posible regular la composición de lípidos cutáneos y el contenido de ácidos grasos epidérmicos.

Este hallazgo no debe ser considerado de bajo impacto en el campo técnico en el que se desarrolla la invención, toda vez que, de conformidad con lo revelado en la presente solicitud, es posible establecer fuentes de lípidos y ácidos grasos que resultan de mayor beneficio que otras con características similares, en relación con los niveles de lípidos cutáneos y ácidos grasos que de manera cuantitativa son determinados en la piel de los animales, así como el efecto de barrera cutánea evaluada mediante ensayos *in vivo*.

Teniendo como marco de referencia lo anterior, me permito aclarar la información que la persona versada en la materia estaría en capacidad de extraer de los ensayos cuantitativos presentados en la memoria descriptiva de la solicitud, los cuales de manera contundente permiten evidenciar el efecto sinérgico de los ácidos palmitoléico y láurico de las composiciones reclamadas en la presente solicitud.

Sobre este particular, me permito dirigir la atención del señor Examinador a la información contenida en la memoria descriptiva de la solicitud entre páginas 20 y 31, en relación con los procedimientos e información que se extrae de los resultados del Ejemplo 2.

En conexión con lo anterior, en primer lugar, me permito dirigir su atención a la tabla # 2, en la cual se presenta la información porcentual de la composición de los alimentos empleados en los animales estudiados en función de la fuente de lípidos y ácidos grasos empleados, los cuales resultan de la combinación de sebo y aceites de girasol, macadamia, coco, semilla de lino y aceite de semillas de grosella negra (BCSO), en diferentes proporciones de conformidad con las composiciones de dichos aceites presentadas en las columnas 2 a 7 de dicha tabla.

Sobre este particular, considero importante señalar que todos los análisis biofísicos presentados en el Ejemplo 2 se han realizado teniendo un riguroso control estadístico de los mismos, así como de la composición específica y detallada de cada uno de los alimentos suministrados a los animales estudiados, particularmente en relación con la composición del contenido graso de dichos alimentos, tal y como se observa en fracción de la tabla # 2 de la página 23 de la memoria descriptiva de la solicitud.

Ahora bien, en relación con los resultados presentados en la tabla # 3 de la solicitud (páginas 25 y 26), me permito manifestar que la persona versada en la materia concluiría fácilmente que la concentración de ácido palmitoléico en la epidermis de los animales tratados depende, no solo del contenido porcentual de dicho ácido en el concentrado alimenticio suministrado -tal y como podría suponerse a partir del estado del arte previa a la solicitud-, sino además de la concentración de ácido láurico presente en el alimento.

Este resultado constituye un efecto técnico sorprendente e inesperado, y que como tal, no había sido previamente sugerido en el estado del arte previo a la solicitud.

Con el ánimo de brindar soporte a las anteriores afirmaciones, me permito dirigir la atención a los datos de concentración ácido palmitoléico y láurico de los alimentos suministrados a los animales estudiados (ver tabla # 2, filas 8 y 10) y a los contenidos de dichos ácidos encontrados en la epidermis de los animales estudiados (ver tabla # 3, filas 3 y 4).

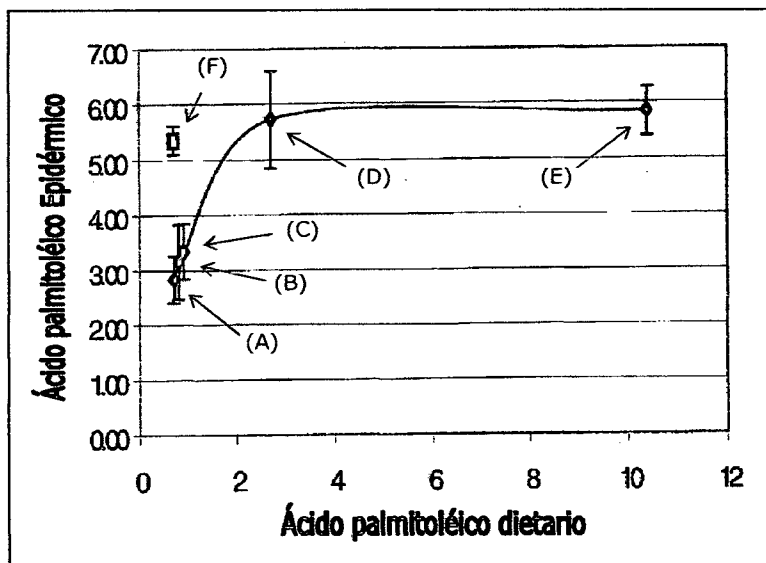
En relación con los datos mencionados, en primera instancia me permito señalar que la única composición alimenticia en la cual se encontraron niveles de ácido láurico en la epidermis de los animales estudiados, por encima del límite de detección del método, corresponde a la mezcla de ácidos grasos provenientes de sebo / aceite de girasol / aceite de coco en una relación 20/20/60 (columna 6 de la tabla # 3).

Teniendo presente lo anterior, seguidamente me permito dirigir la atención del señor Examinador al hecho que para la mencionada mezcla de ácidos grasos -provenientes de sebo / aceite de girasol / aceite de coco en una relación 20/20/60-, se encuentra el segundo contenido más alto de ácido palmitoléico en la epidermis de los animales estudiados, correspondiente a $5,46 \pm 0,3\%$, valor que ES SORPRENDENTEMENTE ALTO en consideración del contenido de ácido palmitoléico en el alimento suministrado -"0,7%"- en base a la mezcla de ácidos grasos provenientes de sebo / aceite de girasol / aceite de coco en una relación 20/20/60 (tabla # 2, columna 6, fila 10), valor que a su vez se encuentra por fuera de la tendencia observada en función de una concentración progresiva de ácido palmitoléico en el alimento suministrado.

Las anteriores consideraciones en relación con el contenido de ácido palmitoléico en la epidermis de los animales estudiados es absolutamente clara y reveladora a partir de la observación de la figura 1 de la solicitud, la cual se construye a partir de los datos de concentración ácido palmitoléico en la epidermis de los animales

estudiados (ver tabla # 3 fila 3) y los datos del contenido de dicho ácido en los alimentos suministrados (ver tabla # 2, fila 10).

Con el ánimo de brindar aún mayor claridad a las consideraciones presentadas, me permito presentar dicha figura de la solicitud en la cual se ha hecho la asignación de los puntos que la construyen.



Con base en los datos presentados en la tabla # 3 fila 3 y tabla # 2, fila 10 del Ejemplo 2 de la solicitud, pueden asignarse los puntos que construyen la gráfica de la figura 1 de la memoria descriptiva de la solicitud, como sigue:

- (A) Mezcla de ácidos grasos provenientes de sebo / aceite de girasol / aceite de semillas de grosella negra en una relación 20/20/60 (**0.7% , $2.8 \pm 0.4\%$**).
- (B) Mezcla de ácidos grasos provenientes de sebo / aceite de girasol en una relación 20/80 (**0.8% , $3.2 \pm 0.7\%$**).
- (C) Mezcla de ácidos grasos provenientes de sebo / aceite de girasol / aceite de semilla de lino en una relación 20/20/60 (**0.9% , $3.3 \pm 0.5\%$**).
- (D) Ácidos grasos provenientes de sebo al 100% (**2.7% , $5.7 \pm 0.9\%$**).
- (E) Mezcla de ácidos grasos provenientes de sebo / aceite de girasol / aceite de macadamia en una relación 20/20/60 (**10.4% , $5.8 \pm 0.4\%$**); y
- (F) Mezcla de ácidos grasos provenientes de sebo / aceite de girasol / aceite de coco en una relación 20/20/60 (**0.7% , $5.46 \pm 0.3\%$**).

En virtud de los anteriores hechos, me permito señalar que la persona para la cual van dirigidas las enseñanzas de la presente solicitud reconoce con facilidad que resulta sorprendente e inesperado que con un contenido de ácido palmítico **de tan solo 0.7%** en la composición alimenticia para animales, en la cual el contenido graso proviene de mezcla de ácidos grasos provenientes de sebo / aceite de girasol / aceite

de coco en una relación 20/20/60, se alcance un contenido de ácido palmitoléico en la epidermis del animal de $5.46 \pm 0.3\%$ (Punto (F) de la gráfica de la figura 1), el cual a todas luces es muy superior al esperado para un contenido de ácido palmitoléico de 0.7% en la composición alimenticia para animales en la cual se tienen bajos contenidos de ácido láurico, tal y como es el caso para la composición alimenticia en donde el contenido graso proviene de la mezcla de ácidos grasos provenientes de sebo / aceite de girasol / aceite de semillas de grosella negra en una relación 20/20/60 - punto (A) de la gráfica de la figura 1-.

Sobre este particular, nuevamente me permito dirigir la atención del señor Examinador al hecho que en el caso de la composición alimentaria en la cual el contenido graso proviene de mezcla de ácidos grasos provenientes de sebo / aceite de girasol / aceite de coco en una relación 20/20/60, el contenido de ácido láurico en la epidermis del animal es el único por encima de los límites de detección de la técnica empleada (columna 6 de la tabla # 3), con un valor determinado de $3.2 \pm 11.3\%$.

A partir de los anteriores datos técnicos presentados en la memoria descriptiva de la solicitud, el lector concluiría que el solicitante de la presente invención a encontrado que la inclusión de ácido láurico en composiciones alimenticias para animales causa un incremento sorprendente e inesperado de la concentración de ácido palmítico en la epidermis de los animales a los que se les suministren composiciones en combinación de los ácidos mencionados, los cuales no podrían ser alcanzados en ausencia de ácido láurico.

De conformidad con los anteriores hechos, ha sido demostrado de forma contundente que las revelaciones presentadas en el capítulo descriptivo de la solicitud sí presentan evidencia técnica que sustenta el efecto sinérgico entre los ácidos palmitoléico y láurico de las composiciones alimenticias de la invención, a partir de lo cual es completamente claro que el señor Examinador falla en su lectura de las revelaciones de la presente invención.

Consecuentemente, me permito señalar que la materia objeto de la presente invención en efecto demuestra un efecto sinérgico **que no había sido revelado previamente en el estado del arte previo a la solicitud**, razón por la cual, la persona versada en la materia no habría podido alcanzar la materia de interés de la presente solicitud de forma obvia y evidente, demostrando así el incontrovertible carácter inventivo de la materia objeto para la cual se busca protección en la solicitud en estudio.

En conexión con lo anterior, me permito señalar que dentro de los documentos citados no existe sugerencia, motivación ó evidencia técnica alguna que hubiera conducido de forma obvia y sin ambigüedad a la persona versada en la materia a

modificar el estado del arte previo para alcanzar la materia objeto de la presente solicitud, con la expectativa de encontrar un efecto sinérgico entre el ácido palmitoléico y láurico –no revelado previamente- a partir de la lectura concienzuda de lo revelado en los documentos citados.

En consideración de los anteriores hechos, es claro que ninguno de los documentos citados, ni por separado ni en combinación, habría conducido de forma obvia a la persona versada en la materia a los desarrollos de la presente invención, tal y como se encuentran reclamados en el tenor del capítulo reivindicatorio de la solicitud, en virtud de lo cual ha quedado demostrado de forma contundente el inequívoco carácter inventivo que conlleva la materia objeto de la presente solicitud frente a lo revelado en los antecedentes técnicos citados.

Por lo tanto, es completamente claro que la materia reclamada en la presente invención cumple a cabalidad con los lineamientos del Artículo 18 de la Decisión Andina 486 de la Comunidad Andina de Naciones, es decir, cumple con el requisito de Nivel Inventivo exigido.

4. **CONCLUSIÓN**

Finalmente, me permito resaltar que se ha demostrado de forma contundente la altura inventiva de la materia objeto de la presente solicitud frente a las enseñanzas del arte previo citado, toda vez que la argumentación presentada demuestra claramente que ninguno de los documentos se aproxima a sugerir la materia objeto de la presente solicitud, menos aún considerando que para ello dichos documentos deberían mencionar ó sugerir el efecto sinérgico que presentan los ácidos palmitoléico y láurico en las composiciones alimenticias para mascotas de la presente solicitud, y en consecuencia, es claro que la persona versada en la materia no habría sido conducida de forma obvia y sin ambigüedad a la materia reclamada en la presente solicitud a partir de lo revelado en dichos documentos, individualmente o en combinación.

En virtud de lo cual, se ha demostrado de forma incontrovertible la altura inventiva que conllevan los hallazgos de la presente solicitud, frente al estado del arte más próximo.

De conformidad con lo anterior, se ha demostrado que la presente invención es merecedora del privilegio de patente solicitado.

170

5. En vista de lo anterior, ruego a usted proceder a estudiar nuevamente la solicitud a la luz de las argumentaciones presentadas y conceder el privilegio de patente solicitado.

Señor Superintendente,


GUSTAVO TAMAYO ARANGO
T.P. 37.172

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

Radicación No. 03001550

Clasificación Internacional (IPC): A23K 1/16.

Concepto Técnico No. 3346

Patente de Invención ☒ Patente de Modelo de Utilidad ☐

Vía Nacional ☐

Vía PCT (fase nacional) ☒ Cap. I ☐ Cap. II ☒

No. Sol. Internacional: PCT/EP01/06937

Fecha de Presentación Internacional: 2001-06-18

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

1. Documentos estudiados

Capítulo descriptivo: Folios 20 a 51 tal y como fueron presentados.

Folio: 152 modificado.

Capítulo reivindicatorio: Folios 52 a 58 tal y como fueron presentados.

Folios 128 a 129 modificados.

Figuras. Folio 59.

Prioridad: Folio 1 EP 00115272,7 2000-07-14.

Respuesta del solicitante: Folios 109 a 126.

Nuevo capítulo reivindicatorio: Folio 153.

Segunda respuesta del solicitante: Folios 143 a 150.

Tercera respuesta del solicitante: Folios 163 a 170.

2. Objeto de la invención

Título de la solicitud: Lípidos de dieta para mejorar la piel y el pelaje de mascotas.
Folio 1.

Objeto de la invención: El objeto de la presente solicitud de patente de invención se refiere al uso de una fuente de lípidos de dieta que contienen ácidos grasos antimicrobianos para la preparación de una composición de alimento diseñada para mejorar ó mantener la salud de la piel y/o la calidad del pelaje de las mascotas.

La solicitud menciona que no hay datos respecto al efecto de la concentración aumentada inducida nutricionalmente de ácidos grasos para una protección aumentada contra el crecimiento de patógenos, es decir, incrementar el nivel de ácidos grasos antimicrobianos en la epidermis ó en la piel por medio de la nutrición. Por lo tanto la presente solicitud plantea el uso de una fuente de lípidos de la dieta para la preparación de una composición de alimento diseñada para mejorar o mantener la salud de la piel ó la calidad del pelaje en una mascota al regular la concentración de ácidos grasos antimicrobianos en la epidermis del animal.

3. De la solicitud de Patente (según el caso)

3.1. Descripción (artículo 28 D. 486)

La descripción divulga la invención de manera suficientemente clara y completa para su comprensión. Por lo tanto la descripción sí cumple con el requisito de claridad y comprensión de acuerdo al art. 28 de la Decisión 486.

3.2. Reivindicaciones (artículo 30 D 486)

El capítulo reivindicatorio define la materia de la invención de forma clara y concisa y se encuentra lo suficientemente sustentado por la descripción. Por lo tanto el capítulo reivindicatorio si cumple con el requisito de definición claridad, concisión y sustento por la descripción de acuerdo al art. 30 de la Decisión 486.

4. Unidad de invención (artículo 25 D 486)

La solicitud solo comprende una invención que relaciona un mismo concepto inventivo. En consecuencia la solicitud si cumple con el requisito de unidad de invención.

5. No es una invención (artículo 15 D 486 literal a)-f)) (según causal)

La presente solicitud de patente no involucra ningún elemento que no sea considerado una invención. Por lo tanto las reivindicaciones 1-4 si se consideran invenciones.

6. Excepción a la patentabilidad (artículo 20 D486 literal a)-d)) (según causal)

La presente solicitud de patente no involucra ninguna excepción a la patentabilidad. Por lo tanto las reivindicaciones 1-4 si son patentables.

7. Reivindicaciones relativas a un uso o a un segundo uso (artículos 14 y 21 D 486)

La presente solicitud de patente no involucra ninguna reivindicación relativa a un uso ó un segundo uso. El objeto de la invención es una composición. En consecuencia la materia de las reivindicaciones 1-4 es una invención.

8. Determinación del Estado de la Técnica

Considerando que la fecha de la solicitud internacional PCT fue 2000-07-14, se realizó la búsqueda en el estado de la técnica de documentos relacionados con fecha de publicación anterior a esta. Sin embargo no se encontraron documentos que afecten la patentabilidad del objeto de la presente solicitud de patente.

9. Análisis de patentabilidad (según requisito) (artículo 14 D486)

9.1 Novedad (artículo 16 D486)

La presente solicitud de patente divulga una composición de alimento para perros caracterizada porque comprende:

58% de maíz, 5.5% de gluten de maíz, 22% de carne de pollo, 10% de una mezcla de ácidos grasos que consiste de 60% de sebo, 25% de acierte de girasol, 15% de aceite de coco y sales, vitaminas y minerales...la cual contiene 0.5% de ácido palmitoleico...en combinación con 0.01% de ácido láurico...

Al igual que una composición de alimento para gatos caracterizada porque comprende:

58% de maíz, 5.5% de gluten de maíz, 22% de carne de pollo, 10% de una mezcla de ácidos grasos que consiste de 40% de sebo de res, 20% de acierte de girasol, 30% de aceite de coco y 10% de lino y sales, vitaminas y minerales...la cual contiene 0.33% de ácido palmitoleico...en combinación con 1.3% de ácido láurico...

Después de realizada la comparación con el estado de la técnica no se encontró ningún documento que divulgara los mismos elementos presentados en esta solicitud. Por lo tanto la composición presentada en el capítulo reivindicatorio es novedosa.

9.2 Nivel inventivo (artículo 18 D486)

Ahora bien los documentos US5965153 y US4208429 presentan composiciones para mejorar el pelaje de perros y gatos que incluyen ácidos grasos a partir de por ejemplo, aceite de soja (en D1). Asimismo el documento WO9966804 divulga la posible combinación de ácido láurico y ácido palmitoleico y además su actividad antimicrobiana.

Al comparar la solicitud en estudio con cada uno de dichos documentos se observa que la diferencia fundamental radica en que ninguno de ellos incluye una composición con todos los componentes y proporciones acá reivindicados. Más aún en ninguna de las anterioridades se sugiere un sinergismo entre el ácido láurico y el ácido palmitoleico, ni tampoco se presenta un aumento en la concentración de dichos ácidos en la piel de las mascotas a causa de la dieta.

Así las cosas la composición de esta solicitud origina un salto cualitativo en la técnica entendido en términos de propiedades mejoradas en la piel y el pelaje de las mascotas, como se evidencia en los ejemplos y tablas presentados en el capítulo descriptivo.

En consecuencia la composición de la presente solicitud de patente no se deriva de manera evidente del estado de la técnica; produce un efecto sorprendente y posee nivel inventivo.

9.3 Aplicación industrial (artículo 19 D 486)

La invención de la presente solicitud es susceptible de aplicarse industrialmente. Por lo tanto cumple con el requisito de aplicación industrial.

10 Conclusión:

En consecuencia y por todo lo expuesto anteriormente, se recomienda Conceder las reivindicaciones: 1 a 4 (folio: 153).

Bogotá, D.C.,

CONCEPTO TECNICO No. 3346	EXAMINADOR TECNICO Código No.202085
---------------------------	--

Asce