

JOSE LLORED A CAMACHO & CO.

ABOGADOS

Calle 72 No. 5-83 Piso 5, Bogotá, D.C. Tel: 6069700 Fax 6069701

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 03-106075- -00028-0000

Fecha: 2012-05-25 17:37:58 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 11 PATENTEIYII Eve: 379 FASENACIONALII
Act. 412 REPOSPRESRECU Folios: 13

Señor

SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

E. _____ S. _____ D. _____

Re: PI.-F.HOFFMANN-LA ROCHE AG.-Solicitud de Patente de Invención en Fase Nacional PCT para "COMPOSICIONES FARMACÉUTICAS QUE COMPRENDEN ORLISTAT COMO UN INHIBIDOR DE LIPASA Y UN MONOÉSTER DE ÁCIDO GRASO DE SACAROSA".-Clase A61K 31/437.-Expediente número 03-106.075.-

Yo, **ALICIA LLORED A RICAURTE**, mayor, vecina de esta ciudad, identificada con la cédula de ciudadanía número 39.690.713 de Usaquén, Representante Legal en Bogotá para todos los asuntos relacionados con la Propiedad Industrial de la sociedad **F.HOFFMANN-LA ROCHE AG.**, organizada y existente de conformidad con las leyes de Suiza, domiciliada en Basilea, Suiza, atentamente manifiesto a usted que interpongo **RECURSO DE REPOSICIÓN** contra la Resolución Número **21795** dictada por el señor Superintendente de Industria y Comercio el 17 de Abril de 2012 y notificada por Edicto fijado el 4 de Mayo de 2012, por medio de la cual se revoca la Resolución Número **09570** de 23 de Febrero de 2011 que concedía la patente solicitada en el expediente de la referencia.

I. FUNDAMENTOS DE HECHO

- (1) El 2 de Diciembre de 2003 se presentó ante la División de Nuevas Creaciones de la Superintendencia de Industria y Comercio (en adelante **SIC**), una solicitud de Patente de Invención en Fase Nacional del Tratado de Cooperación en Materia de Patentes (PCT) para "COMPOSICIÓN FARMACÉUTICA QUE COMPRENDE UN INHIBIDOR DE LIPASA Y UN ÉSTER DE ÁCIDO GRASO DE SACAROSA", a nombre de **F.HOFFMANN-LA ROCHE AG**, sociedad organizada y existente de conformidad con las leyes de Suiza, y domiciliada en Basilea, Suiza.
- (2) La solicitud mencionada fue admitida a trámite por este Despacho en vista del cumplimiento de los requisitos establecidos en la ley, siéndole otorgado el número de radicación **03-106.075**.
- (3) Posteriormente, en virtud del Artículo 39 de la Decisión 486, la SIC expidió el auto No. 11405, notificado por fijación en lista de 26 de Diciembre de 2003, y mediante el cual se requirió al solicitante debido a que los dibujos adjuntados no eran legibles o copiables para trámites posteriores de publicación y título. El solicitante dio respuesta oportuna a dicho Oficio el 26 de Enero de 2004, adjuntando una copia más clara de los dibujos correspondientes a la solicitud de patente en cuestión.

- (4) Posteriormente, el extracto de la solicitud de la referencia apareció publicado en la Gaceta de la Propiedad Industrial No. 554 de fecha 29 de Julio de 2005, surgiendo para el solicitante la carga de solicitar la realización del examen de patentabilidad de la invención cuya protección se pretende, así como la de pagar la correspondiente tasa administrativa. El solicitante, estando dentro del término previsto, mediante memorial de fecha 18 de Octubre de 2005 solicitó dicho examen, adjuntando el recibo de pago que acreditaba la cancelación de la tasa administrativa mencionada.
- (5) Con fundamento en lo previsto por el Artículo 43 de la Decisión Andina 486 de 2000, y mediante Oficio N° 1486 de fecha 10 de Febrero de 2006, la SIC comunicó al solicitante que la oposición presentada por la Sociedad Tecnoquímicas S.A. cumplía los requisitos formales exigidos por la ley, concediendo al solicitante el término de sesenta (60) días para responder a dicho documento de oposición. Mediante memorial de 16 de Junio de 2006, el solicitante respondió a dicha oposición presentando un nuevo capítulo reivindicatorio, lo anterior de conformidad con las disposiciones del Artículo 34 de la Decisión 486 de 2000.
- (6) En virtud del Artículo 45 de la Decisión Andina 486 de 2000, la SIC expidió el Concepto Técnico No. 989, notificado por fijación en lista de 13 de Julio de 2007, mediante el cual le fueron notificadas al solicitante las objeciones formuladas por ese Despacho respecto del cumplimiento de los requisitos de Claridad, excepciones a la patentabilidad y Nivel inventivo con base en las enseñanzas de los documentos WO 00/09122 (D1) y WO 01/19378 (D2).
- (7) El solicitante dio respuesta oportuna al requerimiento realizado bajo el Artículo 45 de la Decisión Andina 486 el día 2 de Octubre de 2007, refiriéndose a cada una de las objeciones expuestas por ese Despacho en su Concepto Técnico No. 989.
- (8) No obstante lo anterior, y nuevamente en virtud del Artículo 45 de la Decisión Andina 486 de 2000, la SIC expidió el Concepto Técnico No. 2607, notificado por fijación en lista de Agosto 28 de 2009 mediante el cual le fueron informadas al solicitante las objeciones formuladas por ese Despacho respecto del cumplimiento del requisito de Novedad con base en las enseñanzas del documento WO 01/19378 (D2).
- (9) El solicitante dio respuesta oportuna al requerimiento previamente mencionado el día 23 de Noviembre de 2009, refiriéndose a cada una de las objeciones expuestas por ese Despacho en su Concepto Técnico No. 2607.
- (10) No obstante lo anterior, y nuevamente en virtud del Artículo 45 de la Decisión Andina 486 de 2000, la SIC expidió el Concepto Técnico No. 1512, notificado por fijación en lista de Julio 9 de 2010 mediante el cual nuevamente le fueron informadas al solicitante las objeciones formuladas por ese Despacho respecto del cumplimiento del requisito de Nivel inventivo con base en las enseñanzas de los documentos WO 00/09122 (D1) y WO 01/19378 (D2).

- (11) El solicitante dio respuesta oportuna al requerimiento previamente mencionado el día 1 de Octubre de 2010, refiriéndose a cada una de las objeciones expuestas por ese Despacho en su Concepto Técnico No. 1512.
- (12) Mediante la Resolución Número **09570** de 23 de Febrero de 2011, el Superintendente de Industria y Comercio otorgó la patente de invención para la solicitud en cuestión, reconociendo el cumplimiento de todos los requisitos de patentabilidad exigidos por la Decisión 486 de 2000.
- (13) Sin embargo, el 15 de Marzo de 2011, la sociedad Tecnoquímicas S.A. interpuso Recurso de Reposición en contra de la Resolución Número **09570** de 23 de Febrero de 2011 mediante el cual se concedió la patente, solicitando la revocación de dicha Resolución y solicitando la expedición de una nueva en la que se declarara fundada la oposición presentada por dicha Sociedad y se negara la solicitud de patente.
- (14) Finalmente, la SIC expidió la Resolución Número **21795**, dictada por el señor Superintendente de Industria y Comercio el 17 de Abril de 2012, mediante la cual se revocó la Resolución Número **09570** de 23 de Febrero de 2011 que había concedido la patente de la referencia, se declaró fundada la oposición presentada por la sociedad Tecnoquímicas S.A. y se negó la solicitud de patente en cuestión, argumentando falta de Nivel Inventivo a la luz de las enseñanzas de los documentos WO 00/09122 (D1) y WO 01/19378 (D2).

Son los hechos aquí enunciados los que dan lugar al presente recurso de reposición, sustentado en los siguientes:

II. FUNDAMENTOS DE DERECHO

Como fundamento de mi recurso me permito manifestar ante ese Despacho que el contenido de la Resolución Número **21795** evidencia que durante el examen técnico realizado a la solicitud en cuestión de ninguna manera se consideró el alcance, objeto e importancia de la invención denegada en su verdadera dimensión, esto es, no se consideró el valioso aporte técnico que representan para el arte en cuestión las composiciones farmacéuticas que son reveladas en la solicitud denegada.

En efecto, a pesar de los argumentos proporcionados por el solicitante en respuesta al Concepto Técnico número 1512 de 9 de Julio de 2010, en la Resolución impugnada este Despacho establece una serie de objeciones frente al nivel inventivo de la solicitud, argumentando básicamente que:

"Sea lo primero señalar que al efectuarse un nuevo examen a los componentes de las formulaciones y los resultados de su actividad, tanto de la solicitud presentada como de los documentos del estado de la técnica, se encontró que los documentos WO 00/09122 y WO 01/19378 sugieren la solución al problema planteado por la solicitud estudiada, como luego se verá";

Así como también que:

"...la persona medianamente versada en la materia técnica, enfrentada a la necesidad de modificar la composición del documento D2, para obtener una composición alternativa, y conociendo que la anterioridad D1 contiene el éster de sacarosa "Ryoto sugar ester S170®" (mezcla de mono, di, tri y poliésteres de estearato de sacarosa) está en capacidad de formular una composición por ensayo-error, que contenga un inhibidor de lipasa y un éster de sacarosa como "Ryoto sugar ester S1670®", que también es una mezcla de mono, di, tri y poliésteres de estearato de sacarosa con la certeza de que la eficacia sería mayor que la de Xenical® y que sería capaz de minimizar o suprimir completamente la pérdida de aceite en heces con lo cual lograría una composición como la propuesta en la reivindicación 1 de la solicitud estudiada. Por lo tanto, se considera que tal composición es obvia y carece de nivel inventivo".

Por consiguiente, a continuación me permito demostrar ante ese Despacho que la presente invención sí cumple con el nivel inventivo exigido por el Artículo 18 de la Decisión 486 de 2000, toda vez que las composiciones farmacéuticas reveladas en la solicitud de patente denegada se caracterizan de manera sorprendente porque permiten superar satisfactoriamente el problema técnico existente en el estado de la técnica relacionado con el hecho de que la actividad del orlistat como inhibidor de lipasas es dependiente del tipo de comida ingerida, lo cual de ninguna manera habría podido ser predicho por la persona medianamente versada en la materia a partir de las enseñanzas del estado de la técnica anterior.

1) Principales características de la invención denegada

Inicialmente me permito realizar un resumen de las principales características de la materia revelada en la solicitud de patente denegada, con el fin de reiterar ante ese Despacho el verdadero objeto y la importancia de la invención en estudio:

En el estado de la técnica anterior es reconocido que la eficacia de los inhibidores de lipasas puede depender fuertemente de la clase de alimento ingerido. Así, por ejemplo, se logra una mayor eficacia de los inhibidores de lipasas con comidas como papas fritas, salchichas y hamburguesas, pero se observa una menor eficacia con productos como el queso y otros productos lácteos.

Dicha dependencia de la eficacia de los inhibidores de lipasas con el tipo de comida resulta ser completamente inadecuado debido a que, entre otras razones, la formulación puede sobredosificarse en el caso de dietas susceptibles a la acción de tales inhibidores (generando efectos secundarios como el goteo anal de aceite debido a la formación excesiva de aceite libre) o puede subdosificarse en el caso de dietas menos susceptibles a la acción de dichos inhibidores de lipasas.

JOSE LLORED A CAMACHO & CO.

Calle 72 No. 5-83 Piso 5, Bogotá, D.C. Tel: 6069700 Fax 6069701

Por lo tanto, es claro que resulta necesario disminuir la dependencia de la actividad de los inhibidores de lipasas con el tipo de comida para así mismo lograr disminuir la dosis requerida de dichos inhibidores de lipasas, así como para lograr su mayor eficacia y la disminución o eliminación de los efectos secundarios normalmente generados.

Ahora bien, dicho problema técnico ha sido superado por los autores de la solicitud de patente en cuestión mediante una composición que comprende: i) orlistat, ii) un monoéster de ácido graso de sacarosa seleccionado entre sacarosalaurato, sacarosamiristato, sacarosapalmitato, sacarosaestearato, sacarosaraquidonato y sacarosabehanato, y, iii) uno o más excipientes farmacéuticamente aceptables.

En efecto, el solicitante ha demostrado que mientras el grado de inhibición de lipasas como consecuencia del consumo exclusivo de orlistat (composición farmacéutica conocida comercialmente como Xenical) presenta una fuerte dependencia con el tipo de comida que constituye la fuente de grasa (ver ejemplo 1 de la descripción, en donde se demuestra que el porcentaje de inhibición de lipasas que es logrado con la administración de Xenical luego de consumir aceite de oliva es 7 veces más alto que el porcentaje logrado cuando la fuente de grasa es crema), las novedosas composiciones farmacéuticas de la presente invención no solamente permiten lograr un mayor grado de inhibición de lipasas con respecto a Xenical, sino que también permiten disminuir drásticamente la dependencia de dicho grado de inhibición con la fuente de grasa utilizada, hecho que indiscutiblemente representa un importante avance técnico en el estado del arte (ver las pruebas experimentales descritas en los ejemplos 11, 12 y 13 de la descripción)..

2) Consideraciones técnicas frente a las enseñanzas del arte previo

Ahora bien, teniendo en cuenta las características técnicas mencionadas anteriormente, me permito manifestar ante ese Despacho que composiciones farmacéuticas reveladas en la patente revocada presentan un inequívoco carácter inventivo con respecto a las enseñanzas de las anterioridades mencionadas en la Resolución Número **21795**, esto es, frente a la combinación de los documentos **WO 00/09122 (D1)** y **WO 01/19378 (D2)**. En este sentido, a continuación me permito realizar un análisis comparativo detallado entre la información revelada en la presente invención y las enseñanzas brindadas por dichas anterioridades, no sin antes mencionar una serie de consideraciones frente al requisito de nivel inventivo establecidas en el artículo 18 de la Decisión Andina 486 de 2000.

2.1. **Requisitos exigidos por el artículo 18 de la Decisión 486 de 2000:** **Consideraciones frente al estudio del nivel inventivo**

Inicialmente considero de gran importancia resaltar que el artículo 18 de la Decisión 486 de la Comunidad Andina establece lo siguiente en relación con el requisito de nivel inventivo que debe cumplir una solicitud de patente:

"Artículo 18.- Se considerará que una invención tiene nivel inventivo, si para una persona del oficio normalmente versada en la materia técnica correspondiente, esa

invención no hubiese resultado obvia ni se hubiese derivado de manera evidente del estado de la técnica."

A éste respecto, resulta de gran importancia señalar que la apreciación del nivel inventivo -por su gran contenido de subjetividad- puede resultar muchas veces incierta o inexacta, lo cual puede llevar a confusiones y excesos. Por lo tanto, para evitar caer en lo anterior, al realizar la apreciación de nivel inventivo es necesario que el experto en la materia base su examen en una apreciación objetiva, teniendo en cuenta la realidad y circunstancias determinadas al momento en que surgió la invención y sin incluir en dicha apreciación factores meramente subjetivos.

En este sentido, considero relevante destacar que para realizar un verdadero juicio sobre el nivel inventivo de una invención es necesario ubicarse en el momento en que se realizó dicha invención, razón por la cual el experto encargado del caso debe retrotraerse al estado de la técnica existente en dicho momento y analizar desde esa óptica si para ese instante verdaderamente hubiera sido realmente posible llegar de manera obvia o evidente al objeto que se reivindica en una invención. Lo anterior para no caer en el error de comprender, analizar y juzgar una invención después de que ésta ha sido realizada, algo que en el ámbito mundial de las patentes se denomina un análisis de tipo "hindsight". Esta posición errónea es contemplada, por ejemplo, en el Manual Andino de Patentes, donde se establece que: *"se debe tener en cuenta que la búsqueda de anterioridades se efectúa a posteriori, tomando como punto de partida la misma invención. Por lo tanto el examinador debe realizar el esfuerzo intelectual de colocarse en la situación que ha tenido que afrontar el técnico con conocimientos medios en la materia en un momento en que la invención no era conocida, es decir, antes de la invención."*

De otro lado, atentamente me permito citar al profesor Paul Mathely*, quien señala que la altura inventiva de un invento es un concepto relativo que depende en gran parte del grado de habilidad de la persona ejecutante de la invención. Por lo tanto, para una cierta parte de la doctrina mundial, la altura inventiva puede ser confirmada mediante ciertos índices exteriores, entre los cuales puede destacarse aquel que corresponde al progreso o aporte técnico que pueda suministrar la invención al estado de la técnica, de tal suerte que se considera que una invención tiene altura inventiva si dicha invención representa un avance para el estado de la técnica.

2.2. Consideraciones técnicas frente al documento WO 00/09122 (D1)

Ahora bien, el documento D1 revela básicamente composiciones farmacéuticas que comprenden un inhibidor de lipasa gastrointestinal, uno o más aditivos escogidos del grupo conformado por espesantes y emulsificantes hidrofílicos, no digeribles y no fermentables, y excipientes auxiliares.

* MATHELY Paul. Le droit français des brevets d'invention; Paris: Journal des notaires et des avocats, 1978; p. 125.

JOSE LLORED A CAMACHO & CO.Calle 72 No. 5-83 Piso 5, Bogotá, D.C. Tel: 6069700 Fax 6069701

De acuerdo con los autores de D1, las composiciones farmacéuticas previamente mencionadas permiten reducir o prevenir el goteo anal de aceite que se produce como consecuencia de la separación de aceite no absorbido de las heces luego de haber consumido inhibidores de lipasas.

Los espesantes señalados en D1 como posibles componentes de las composiciones farmacéuticas allí reveladas son polisacáridos naturales, sintéticos o semisintéticos solubles en agua, tales como metil celulosa, goma xantan, semillas de psyllium, cáscara de ispágula, semillas de plantago ovata, goma de karaya y mezclas de los mismos.

Los emulsificantes señalados en D1 como posibles componentes de las composiciones farmacéuticas allí reveladas son los poliésteres de sacarosa, tales como los ésteres de azúcar de Ryoto

2.3 Consideraciones técnicas frente al documento WO 01/19378 (D2)

De otro lado, el documento D2 básicamente divulga composiciones farmacéuticas que comprenden al menos un inhibidor de lipasas y al menos un éster de ácido graso de polioles, en donde éste último se caracteriza porque el éster de ácido graso tiene un punto de fusión mayor a la temperatura corporal y los polioles son escogidos entre el grupo conformado por azúcares, derivados de azúcares y mezclas de los mismos.

De acuerdo con los autores de tal anterioridad, las composiciones previamente mencionadas permiten mejorar la eficacia clínica y la potencia de los inhibidores de lipasa, minimizando o suprimiendo los efectos secundarios tales como el goteo anal de aceite.

Los polioles que hacen parte de las composiciones de D2 son escogidos preferiblemente entre sacarosa y ésteres de glicerol, en donde la porción éster puede comprender entre 1 y 3 fragmentos de ácido graso C_{12} a C_{20} por porción de glicerol, y en donde dicho éster de glicerol puede escogerse entre uno o más triglicéridos, uno o más monoglicéridos, uno o más fosfolípidos, y mezclas de los mismos (páginas 3 y 4 de la descripción del documento D2).

2.4 Análisis del nivel inventivo de la solicitud frente a la combinación de las enseñanzas de los documentos D1 y D2

Ahora bien, con base en el análisis cuidadoso de las enseñanzas de los documentos D1 y D2, así como teniendo en cuenta las características técnicas de las composiciones farmacéuticas reveladas en la solicitud de patente en cuestión y el verdadero problema técnico solucionado a través de tales composiciones, atentamente me permito presentar ante ese Despacho las siguientes consideraciones técnicas:

2.4.1 Características de los poliésteres divulgados en el documento D1, de los ésteres de ácidos grasos de polioles divulgados en D2 y de los monoésteres de ácidos grasos de sacarosa que hacen parte de las composiciones reveladas por el solicitante

- (a) En primer lugar, considero de gran importancia aclarar ante ese Despacho que los documentos D1 y D2 no enseñan y tampoco sugieren de manera alguna una combinación que comprenda orlistat con un monoéster de sacarosa seleccionado entre sacarosalaurato, sacarosamiristato, sacarosapalmitato, sacarosaestearato, sacarosaraquidonato y sacarosabehanato.

De hecho, -contrario a lo afirmado por el señor Reyes Villamizar en el recurso de reposición presentado-, en el documento D1 no se menciona la expresión '*éster de ácido graso*', toda vez que dicha anterioridad se refiere exclusivamente a '*poliésteres*', por ejemplo poliésteres de sacarosa y particularmente al compuesto "Ryoto sugar ester S-170", el cual, de acuerdo con la información técnica divulgada en la página de internet <http://mfc.co.jp/english/s170.htm> comprende aproximadamente 100% de di-, tri- y poliésteres (Ver anexo I).

En efecto, es claro que en D1 únicamente se hace referencia a los ésteres de ácido graso de sacarosa como agentes emulsificantes de la composición allí divulgada, estableciendo explícitamente que: "*como emulsificantes que pueden utilizarse en las composiciones de la invención, pueden citarse poliésteres de sacarosa...*" (página 3 de D1), haciendo especial énfasis en el compuesto "Ryoto sugar ester S-170" (ver, por ejemplo, página 5, línea 33 y página 11, línea 24 del documento D1).

Por su parte, en el documento D2 tampoco se hace referencia alguna al empleo de un monoéster de ácido graso como parte de las composiciones allí divulgadas, toda vez que en dicho documento únicamente se mencionan ésteres de ácido graso de polioles, particularmente de sacarosa, tal y como puede comprobarse en los siguientes apartes de la descripción de dicha anterioridad:

- Página 2, líneas 5 a 8 de D2 ("*...al menos un éster de ácido graso de polioles...*");
- Página 3, líneas 23 a 26 ("*...poliol escogido del grupo de [...], sacarosa, [...]*";
Y,
- Reivindicación 1 de D2 ("*...al menos un éster de ácido graso de polioles...*")

Por consiguiente, es claro que no existe en los documentos D1 y D2 alguna indicación técnica que guiara a la persona medianamente versada en la materia a emplear específicamente un monoéster de ácido graso de sacarosa en conjunto con un agente inhibidor de lipasas gastrointestinales, como parte de una composición farmacéutica.

- (b) De conformidad con lo anteriormente mencionado en el presente recurso, es claro que el documento D1 enseña el uso de espesantes o emulsificantes (entre muchos otros el compuesto "Ryoto sugar ester S-170"), para reducir los efectos laterales del consumo de agentes inhibidores de lipasas, tal como el goteo anal de aceite.

JOSE LLORED A CAMACHO & CO.

Calle 72 No. 5-83 Piso 5, Bogotá, D.C. Tel: 6069700 Fax 6069701

De otro lado, también es claro que el documento D2 enseña el uso de ésteres de ácido graso de polioles en combinación con un inhibidor de lipasa como mecanismo para reducir la separación de aceite de las heces, mencionando explícitamente que los compuestos preferidos son los ésteres de glicérido como trimiristina y trilaurina (ver página 4, líneas 6 y 7 de D2) y los ésteres fosfolípidos como lecitina (ver página 4, líneas 10 y 11 de D2).

Por lo tanto, me permito reiterar que en los documentos D1 y D2 no existe alguna indicación técnica para combinar un monoéster de ácido graso de sacarosa y un agente inhibidor de lipasas gastrointestinales, como parte de una composición farmacéutica.

Aparte de lo anterior, considero de inmensa relevancia aclarar que para una persona medianamente versada en la materia es claro que las propiedades fisicoquímicas de diferentes ésteres de ácidos grasos de sacarosa varían considerablemente entre sí, lo que por ende representa drásticas diferencias en sus posibles aplicaciones. Así, por ejemplo, el balance lipofílico-hidrofílico de agentes surfactantes está determinado por el valor HLB de conformidad con lo mencionado en el documento *Griffin, W. C.; Classification of surface active agents by HLB, J. Soc. Cosmet. Chem., 1, 1949*, encontrándose que dependiendo de dicho valor HLB los compuestos se clasifican de la siguiente manera:

- Valor HLB entre 0 y 3 indica que corresponde a un agente antiespumante;
- Valor HLB entre 3 y 9 indica que corresponde a un emulsionante agua en aceite;
- Valor HLB entre 9 y 16 indica que corresponde a un emulsionante aceite en agua; y,
- Valor HLB 16 y 20 indica que corresponde a un solubilizante o hidrótopo.

Ahora bien, como Anexo II del presente recurso me permito presentar una serie de tablas que reúnen algunas características fisicoquímicas de diferentes ésteres (dichas tablas también pueden encontrarse en las siguientes páginas de internet: http://www.mfc.co.jp/english/ryoto_se/seihin.htm; y http://www.mfc.co.jp/english/se_pharma/sepharma.htm), a partir de las cuales es absolutamente claro que tales compuestos presentan un menor valor HLB a medida que su contenido de monoéster es menor, mientras que un alto contenido de monoéster representa un valor HLB alto.

De conformidad con lo anterior, por ejemplo, es claro que el compuesto Ryoto sugar ester S-170 (el cual es mencionado en el documento D1 y corresponde esencialmente a 100% de di-, tri- y poliésteres) presenta un valor HLB de 1, y por lo tanto actúa como un agente antiespumante. Ahora, contrario a lo anterior, los monoésteres de sacarosa que hacen parte de las composiciones farmacéuticas reveladas en la solicitud de patente en cuestión se caracterizan por presentar los siguientes valores HLB:

- o sacarosalaurato L-1965 → HLB = 16
- o sacarosapalmitato P-1670 → HLB = 16
- o sacarosaestearato S-1670 → HLB = 16 y,
- o sacarosaoleato O-1570 → HLB = 15

Lo anterior permite verificar de manera evidente que los poliésteres y los monoésteres son utilizados para propósitos completamente diferentes y por lo tanto no son intercambiables.

Teniendo en cuenta lo anterior, me permito manifestar que si una persona versada en la materia se basara en las enseñanzas del documento D1 y pretendiera reemplazar el Ryoto sugar ester S-170, le resultaría lógico emplear un emulsificante con propiedades fisicoquímicas similares, tales como los poliésteres de sacarosa comercialmente disponibles S-270 y S-370, pero nunca hubiera podido derivar de dichas enseñanzas el empleo de monoésteres de ácidos grasos de sacarosa en combinación con agentes inhibidores de lipasas gastrointestinales, toda vez que tales compuestos presentan propiedades completamente opuestas.

Finalmente, con base en el razonamiento previo, atentamente me permito manifestar ante ese Despacho que los documentos citados como arte previo en la Resolución Número **21795** no enseñan y tampoco sugieren el empleo de monoésteres de sacarosa, y por el contrario, enseñan el uso de compuestos poliésteres tales como el S-170, cuyas propiedades fisicoquímicas son completamente opuestas a las mostradas por los monoésteres de sacarosa.

Así mismo, en este punto considero de gran importancia destacar lo mencionado por el señor Reyes Villamizar en el siguiente aparte de la página 5 del recurso de reposición presentado (párrafo que además fue transcrito en la Resolución Número **21795** aquí impugnada):

"...si bien es cierto que no hay una correspondencia exacta con los compuestos tensoactivos reivindicados por la solicitud colombiana en cuestión, también lo es para una persona medianamente versada en la formulación de productos farmacéuticos, la utilidad de un monoéster de sacarosa y/o un poliéster de sacarosa como tensoactivo sería extrapolable, y la decisión de usar uno u otro se resolvería a través de los respectivos ensayos de preformulación y formulación a los que rutinariamente toda formulación farmacéutica debe someterse; adicionalmente, tanto el monoéster como el poliéster pertenecen al grupo de tensoactivos de ácidos grasos de sacarosa, lo que sin más demostraría que pertenecen a la misma familia (tal como también lo hacen los di-, tri-, tetra ésteres, etc) y tienen propiedades fisicoquímicas generales y de comportamiento similar dentro de la formulación."

Como puede verse, en tales documentos se realizan afirmaciones sin sustento técnico alguno, tal como asegurar que los monoésteres y los poliésteres son extrapolables porque supuestamente tienen propiedades fisicoquímicas generales y de comportamiento similares dentro de una formulación.

A éste respecto, atentamente me permito reiterar ante ese despacho que el solicitante de la invención en cuestión, en respuesta al Concepto Técnico número 1512 de 9 de Julio de 2010 y como parte del presente recurso, ha presentado argumentos técnicos contundentes para demostrar que no es cierto que los monoésteres y los poliésteres son compuestos extrapolables dentro de una formulación química debido a que presentan características fisicoquímicas contrarias.

2.4.2 Monoésteres de ácido graso de sacarosa como mecanismo para disminuir la dependencia con la comida

Ahora bien, con respecto a la siguiente afirmación formulada por el recurrente en la página 6 del recurso interpuesto:

"Sería improcedente patentar todas y cada una de las composiciones que se ocurran, que contenga orlistat o un onhibidor de lipasa y uno o varios tensoactivos, por el hecho de que en cada oportunidad se hace cambio o se introduce un "nuevo" tensoactivo, en esta ocasión es un "monoéster", mañana será un di, tri, poli éster; si esto se permite, estaríamos hablando de un gran número de patentes concedidas con el mismo principio activo con un auxiliar de formulación distinto que, en últimas, va a producir el mismo efecto: Reducir la pérdida de grasa anal."

así como tendiendo en cuenta que a lo largo de la Resolución Número **21795** se menciona reiterada, pero erróneamente, que el objetivo técnico logrado mediante las composiciones farmacéuticas reveladas en la solicitud de patente en cuestión es simplemente la disminución de efectos secundarios generados por el consumo de inhibidores de lipasas, tal como el goteo anal de aceite, atentamente me permito destacar ante ese Despacho lo siguiente:

- i. Tal y como se menciona de manera clara en la descripción de la solicitud de patente en cuestión y de conformidad con lo señalado en las respuestas técnicas dadas a los diferentes conceptos técnicos realizados por ese despacho durante el trámite administrativo llevado a cabo, el problema técnico abordado por el solicitante de la invención en cuestión se relaciona con la fuerte dependencia existente entre la eficacia de los inhibidores de lipasa y la clase de alimento ingerido como fuente de grasa, donde dicha dependencia resulta ser completamente inadecuada debido a que, entre otras razones, la formulación puede sobredosificarse en el caso de dietas susceptibles a la acción de tales inhibidores (generando efectos secundarios como el goteo anal de aceite debido a la formación excesiva de aceite libre) o puede subdosificarse en el caso de dietas menos susceptibles a la acción de dichos inhibidores de lipasas.
- ii. Ahora bien, tal y como también ha sido mencionado previamente, dicho problema técnico ha sido superado por los autores de la solicitud de patente en cuestión mediante una composición que comprende: i) orlistat, ii) un monoéster de ácido graso de sacarosa seleccionado entre sacarosalaurato, sacarosamiristato,

sacarosapalmitato, sacarosaestearato, sacarosaraquidonato y sacarosabehanato, y, iii) uno o más excipientes farmacéuticamente aceptables.

- iii. En efecto, tal como puede verificarse en los apartes de la descripción de la solicitud en estudio que a continuación se mencionan, el problema técnico relacionado con el hecho de que la actividad del orlistat como inhibidor de lipasas sea dependiente del tipo de comida ingerida ha sido solucionado mediante el empleo de un monoéster de ácido graso de sacarosa:

- Ejemplo 1 (páginas 15 y 16 de la descripción), en donde se establece que la combinación de orlistat (cuyo nombre comercial es Xenical) con L-1695 (sacarosalaurato), P-1670 (sacarosapalmitato), S-1670 (sacarosaestearato) ó O-1570 (sacarosaoleato) permite lograr una eficiente inhibición de la actividad de las lipasas gastrointestinales independientemente del tipo de comida ingerida. En contraste con lo anterior, se muestra que la actividad inhibitoria lograda al administrar únicamente orlistat es menor y depende del tipo de comida ingerida.

- Ejemplo 11, (páginas 20 a 22 de la descripción), en donde se evalúa in vitro la dependencia de la comida para una inhibición de lipasas con grasas accesibles y resistentes, encontrando que la dependencia de la comida in vitro de las formulaciones basadas en monoésteres de sacarosa es alrededor de 6 veces menor comparado con orlistat (Xenical).

- Ejemplo 13 (página 23 de la descripción), en donde se concluye que, *"la dependencia de la comida de orlistat se puede minimizar sustancialmente mediante las formulaciones basadas en el monoéster de ácido graso de sacarosa"*.

De acuerdo con lo anterior, es claro que las composiciones farmacéuticas de la presente solicitud permiten disminuir de manera sorprendente la dependencia de un tratamiento contra la obesidad empleando inhibidores de lipasas con el tipo de comida ingerida por el paciente.

- iv. Ahora bien, una vez aclarado el verdadero problema técnico solucionado mediante las composiciones reveladas en la solicitud de patente en cuestión, considero de gran importancia destacar ante ese Despacho que ninguno de los documentos D1 y D2 se encuentra dirigido a solucionar ese mismo problema técnico, esto es, aquel relacionado con la dependencia que existe entre el tipo de comida ingerida y la actividad del orlistat como agente inhibidor de lipasas gastrointestinales, hecho que indiscutiblemente debe ser tenido en cuenta como parte del análisis del nivel inventivo realizado por el señor Examinador.

De manera específica me permito resaltar que en las líneas 15 a 17 y 25 a 29 de la página 1 del documento D1 se menciona que las composiciones divulgadas en dicha anterioridad permiten prevenir la separación física entre las heces y el aceite no absorbido como consecuencia de la inhibición de las lipasas gastrointestinales, y por lo tanto eliminan o disminuyen el goteo anal de aceite en los pacientes que consumen agentes activos como Orlistat.

Por su parte, en las líneas 1 a 3 de la página 2 del documento D2 se menciona claramente que el problema abordado en dicha anterioridad es aquel relacionado con la necesidad de obtener una composición inhibidora de lipasas gastrointestinales capaz de mejorar la eficacia y/o la potencia del agente inhibidor de lipasas (por ejemplo orlistat), pero minimizando o suprimiendo el goteo anal de aceite que se observa ocasionalmente en pacientes tratados con inhibidores de lipasas.

- v. Por último, en este punto considero de vital importancia reiterar ante ese Despacho que la disminución de la dependencia del efecto de los inhibidores de lipasa con la comida no puede ser lograda con di-, tri- y poliésteres debido a que tales compuestos tienen un balance hidrofílico-lipofílico (valor HLB) muy bajo, y por lo tanto no pueden formar emulsiones aceite en agua dentro de un medio acuoso como aquel que se presenta al interior del estómago.

En consecuencia, es claro que la persona medianamente versada en la materia que esté interesada en obtener una composición farmacéutica que permita eliminar la dependencia que existe entre el tipo de comida ingerida y la actividad del orlistat como agente inhibidor de lipasas gastrointestinales, no habría considerado las enseñanzas de documentos del arte previo que, como en el caso de D1 y D2, no se encuentran dirigidos a solucionar el mismo problema técnico, toda vez que dicha persona medianamente versada en la materia no se vería incitada a tener en cuenta tales documentos y mucho menos encontraría la solución propuesta en la presente invención. En otras palabras, me permito señalar que la persona medianamente versada en la materia no podría encontrar en los documentos D1 y D2 alguna indicación técnica que le sugiera la solución a un problema técnico que no se plantea en tales documentos.

2.4.3 Los monoésteres de ácido graso de sacarosa permiten obtener emulsiones mucho más estables que aquellas obtenidas con di-, tri- y poliésteres

Finalmente, me permito destacar ante ese Despacho que, tal y como se menciona en el tercer párrafo de la página 23 de la descripción de la presente invención, la generación de emulsiones de grasas dietéticas estables en el colon resulta de gran importancia al momento de reducir los efectos laterales obtenidos con el consumo de inhibidores de lipasas, tal como el goteo anal de aceite.

Ahora, tal y como se menciona en las páginas 27 y 28 de la descripción, los ésteres de sacarosa con un valor HLB por debajo de 11 permiten lograr un pobre emulsionamiento a valores de pH por debajo de 7, mientras que los ésteres de sacarosa con un valor HLB alto (alrededor de 15) permiten lograr emulsiones altamente estables, independientemente del pH.

De manera específica, me permito señalar que al comparar los datos revelados en la Tabla 4 (página 28) de la presente invención (donde se divulga la estabilidad de la emulsión empleando el éster de sacarosa D-1815, el cual presenta un valor HLB igual a 15) con los datos divulgados en la Tabla 7 (página 30) de la presente invención (donde se divulga la

estabilidad de la emulsión empleando el éster de sacarosa D-1805, el cual presenta un valor HLB igual a 5), es absolutamente claro que el empleo de ésteres con valores de HLB altos mejoran sustancialmente la estabilidad de la emulsión generada.

Otro ejemplo de lo mencionado previamente se encuentra en la página 31 de la descripción (segundo párrafo), toda vez que allí es claro que el éster de sacarosa S-370F (el cual tiene un valor HLB igual a 3) tampoco permite lograr propiedades emulsionantes adecuadas.

Por último, me permito reiterar ante ese Despacho que el compuesto Ryoto sugar ester S-170 mencionado en el documento D1 consiste esencialmente de di-, tri- y poliésteres, y presenta un valor HLB de 1, razón por la cual no es adecuado para lograr emulsiones estables. Contrario a esto, los monoésteres de sacarosa que hacen parte de las composiciones reveladas en la presente invención presentan valores HLB de 15 o más, permitiendo disminuir de manera efectiva la dependencia de la actividad de los inhibidores de lipasa con la comida, sino además mejorando la reducción de goteo anal de aceite con respecto al efecto logrado con las composiciones divulgadas en el documento D1.

Visto lo anterior, me permito manifestar ante ese Despacho que los comprimidos revelados en la solicitud de patente en cuestión presentan un inequívoco carácter inventivo frente a la combinación de las enseñanzas de los documentos D1 y D2, cumpliendo por lo tanto a cabalidad con las disposiciones de patentabilidad establecidas en el artículo 18 de la Decisión 486 de 2000.

3) RESPUESTA A LOS ARGUMENTOS PRESENTADOS EN LA RESOLUCIÓN IMPUGNADA

De conformidad con los anteriores argumentos, me permito señalar ante ese Despacho que las afirmaciones presentadas en la Resolución impugnada carecen de toda relevancia para desvirtuar el nivel inventivo de la presente solicitud, tal como me permito señalar a continuación:

- En la Resolución Número **21795** de la SIC se afirma que: *"...la diferencia entre la reivindicación 1 de la solicitud y la composición divulgada en el documento D2 consiste en que en la primera se mencionan monoésteres específicos de sacarosa. Igualmente este Despacho observa que la solicitud estudiada presenta los efectos logrados por el hecho de incluir "Ryoto sugar ester S170®" (ver <http://www.mfc.co.jp/english/p1670.htm>) que es una mezcla de mono, di, tri y poli ésteres de esterato de sacarosa, en la composición de Xenical® el cual contiene orlistat, pero no contiene ningún tipo de éster, por lo cual Xenical® no es el punto más adecuado para comparar la composición estudiada, que contiene éster. Por el contrario, la composición sobre la cual se desearía que tuviese más eficacia, y con la cual se tendría que haber comparado, sería la más cercana a la composición estudiada, que es la que contiene éster, es decir, la composición divulgada en el documento D2, donde no se discrimina entre tipos de ésteres (mono, di, tri ó poli). Además, ya se conocía que las composiciones de la anterioridad D2, que contenían solo la mitad o una cuarta parte del inhibidor de*

JOSE LLORED A CAMACHO & CO.

Calle 72 No. 5-83 Piso 5, Bogotá, D.C. Tel: 6069700 Fax 6069701

lipasa de la composición conocida, son mucho más eficaces y potentes que las de la formulación convencional (xenical). Por consiguiente, la persona medianamente versada en la materia técnica esperaría que una composición que contiene orlistat y ésteres de sacarosa tuviera una potencia y eficacia mucho mayor que la de xenical y que también fuera capaz de minimizar o suprimir completamente la pérdida de aceite en heces".

En respuesta a lo anterior me permito mencionar una vez más ante ese Despacho lo siguiente:

- i) El compuesto Ryoto sugar ester S-170 mencionado en el documento D1 corresponde esencialmente a una mezcla de di-, tri- y poliésteres, y presenta un balance hidrofílico-lipofílico igual a 1, lo anterior de conformidad con las tablas presentadas en los Anexos I y II del presente recurso;
- ii) En ninguna línea del documento D2 se menciona o se sugiere el empleo de monoésteres como parte de las composiciones allí divulgadas;
- iii) Tal y como se mencionó previamente en el punto 2.4.3 del presente escrito, en la descripción de la solicitud de patente en cuestión se divulgaron los resultados de las pruebas de laboratorio llevadas a cabo por el solicitante con el objetivo de comparar la estabilidad de las emulsiones logradas con ésteres que presentan un balance hidrofílico-lipofílico alto (*caso de los monoésteres utilizados en las composiciones de la presente invención*) y la estabilidad de las emulsiones logradas con ésteres que presentan un balance hidrofílico-lipofílico bajo (*caso de los di-, tri y poliésteres utilizados en las composiciones divulgadas en los documentos D1 y D2*), demostrándose que únicamente con monoésteres es posible lograr emulsiones estables, independientemente del pH.
- iv) Los documentos D1 y D2 de ninguna manera mencionan o sugieren el mismo problema técnico solucionado mediante las composiciones reveladas en la presente invención, esto es, no mencionan o sugieren la dependencia existente entre el tipo de comida ingerida como fuente de grasas y la actividad del orlistat como agente inhibidor de lipasas gastrointestinales. Por supuesto, de conformidad con lo anterior es claro que dichas anterioridades tampoco mencionan o sugieren una solución técnica a un problema que ni siquiera plantean.

Visto lo anterior, considero que no existe razón técnica alguna para sugerir que las composiciones divulgadas en los documentos D1 y D2 presentan alguna relación técnica con aquellas composiciones reveladas en la presente invención, así como tampoco para desvirtuar las pruebas experimentales comparativas llevadas a cabo por el solicitante para demostrar el sorprendente efecto técnico logrado mediante dichas novedosas composiciones, razón por la cual atentamente solicito a ese Despacho la reconsideración de las objeciones técnicas realizadas a éste respecto.

- De otro lado, en la Resolución impugnada se afirma que: *"...la persona medianamente versada en la materia técnica, enfrentada a la necesidad de modificar la composición del documento D2, para obtener una composición alternativa, y conociendo que la anterioridad D1 contiene el éster de sacarosa "Ryoto sugar ester S170®" (mezcla de mono, di, tri y poliésteres de estearato de sacarosa) está en capacidad de formular una composición por ensayo-error, que contenga un inhibidor de lipasa y un éster de sacarosa como "Ryoto sugar ester S1670®", que también es una mezcla de mono, di, tri y poliésteres de estearato de sacarosa con la certeza de que la eficacia sería mayor que la de Xenical® y que sería capaz de minimizar o suprimir completamente la pérdida de aceite en heces con lo cual lograría una composición como la propuesta en la reivindicación 1 de la solicitud estudiada. Por lo tanto, se considera que tal composición es obvia y carece de nivel inventivo".*

Lo afirmado por ese Despacho en el párrafo transcrito, demuestra que durante el análisis técnico llevado a cabo se desconoció que:

- El compuesto Ryoto sugar ester S-170 (el cual es mencionado en el documento D1 y corresponde esencialmente a 100% de di-, tri- y poliésteres) presenta un valor HLB de 1, y por lo tanto actúa como un agente antiespumante, mientras que los monoésteres de sacarosa que hacen parte de las composiciones farmacéuticas reveladas en la solicitud de patente en cuestión se caracterizan por presentar los siguientes valores HLB:
 - sacarosalaurato L-1965 → HLB = 16
 - sacarosapalmitato P-1670 → HLB = 16
 - sacarosaestearato S-1670 → HLB = 16 y,
 - sacarosaoleato O-1570 → HLB = 15

De acuerdo con lo anterior, es claro que los poliésteres y los monoésteres son utilizados para propósitos completamente diferentes y por lo tanto no son intercambiables.

Por lo tanto, si una persona versada en la materia se basara en las enseñanzas del documento D1 y pretendiera reemplazar el Ryoto sugar ester S-170, le resultaría lógico emplear un emulsificante con propiedades fisicoquímicas similares, tales como los poliésteres de sacarosa comercialmente disponibles S-270 y S-370, pero nunca podría derivar de dichas enseñanzas el empleo de monoésteres de ácidos grasos de sacarosa en combinación con agentes inhibidores de lipasas gastrointestinales, toda vez que tales compuestos presentan propiedades completamente opuestas.

- El compuesto Ryoto sugar ester S-170 mencionado en el documento D1 consiste esencialmente de di-, tri- y poliésteres, y presenta un valor HLB de 1, razón por la cual no es adecuado para lograr emulsiones estables. Contrario a esto, los monoésteres de sacarosa que hacen parte de las composiciones reveladas en la

JOSE LLORED A CAMACHO & CO.

Calle 72 No. 5-83 Piso 5, Bogotá, D.C. Tel: 6069700 Fax 6069701

presente invención presentan valores HLB de 15 o más, permitiendo disminuir de manera efectiva la dependencia de la actividad de los inhibidores de lipasa con la comida, sino además mejorando la reducción de goteo anal de aceite con respecto al efecto logrado con las composiciones divulgadas en el documento D1.

Visto lo anterior, atentamente solicito a ese Despacho la reconsideración de las objeciones técnicas realizadas a éste respecto.

4) Concesión de la patente por parte de la Oficina Europea de Patentes

Finalmente, de la manera más atenta me permito resaltar una vez más ante ese Despacho que la solicitud de patente en cuestión ya ha sido aceptada por las Oficinas de Propiedad Industrial de la Unión Europea y Perú, y como consecuencia de lo anterior las patentes EP 1399152 B1 (concedida el 15 de febrero de 2007) y PE 4862 (concedida el 23 de Enero de 2008) se encuentran vigentes actualmente.

Adicionalmente me permito señalar que durante el estudio de patentabilidad llevado a cabo por la Oficina de patentes de la Unión Europea se tuvieron en cuenta los documentos WO 00/09122 y WO 01/19378 (correspondientes a los documentos D1 y D2 señalados por el señor Examinador en la Resolución Número **21795**), tal y como puede comprobarse en el siguiente enlace de internet:

<https://register.epo.org/espacenet/application?number=EP02727607&lng=en&tab=doclist>

Ahora bien, ante todo es preciso señalar que con la información mencionada anteriormente de ninguna manera pretendo desconocer la independencia de la que goza la Superintendencia de Industria y Comercio al momento de analizar los méritos de patentabilidad de una solicitud, de acuerdo con las disposiciones del Convenio de París para la protección de la propiedad industrial.

Sin embargo, sí considero de gran importancia resaltar el hecho de que la materia técnica revelada en la solicitud de patente en cuestión ha sido catalogada como novedosa, inventiva e industrialmente aplicable por los Examinadores de las Oficinas de Propiedad Intelectual de los países y regiones previamente mencionados, entre los que se cuenta Perú, esto es, un país que hace parte de la Comunidad Andina de Naciones y que por lo tanto comparte con Colombia la misma legislación en materia de patentes, hecho que evidentemente representa un claro indicio de que la materia técnica revelada en la solicitud de patente negada por ese Despacho cumple a cabalidad con los requisitos de patentabilidad establecidos en la Decisión 486 de 2000.

Visto lo anterior, me permito poner en consideración de ese Despacho la especial importancia que adquiere, -como parte del proceso de estudio de una solicitud de patente llevado a cabo por los Examinadores de la Superintendencia de Industria y Comercio-, el hecho de que en otras Oficinas de Propiedad Industrial hayan reconocido los méritos de patentabilidad de la presente solicitud, toda vez que resulta de vital importancia la necesidad

de evitar a toda costa que la decisión de reconocer o negar un privilegio de patente recaiga en apreciaciones personales por parte del Examinador encargado del caso.

III. CONCLUSIONES

Con base en los argumentos técnicos mostrados previamente, me permito manifestar ante ese Despacho que la materia revelada en la solicitud de patente en cuestión presenta un inequívoco carácter inventivo frente a las enseñanzas de los documentos citados en la Resolución Número **21795** aquí impugnada, cumpliendo de esta manera con las disposiciones establecidas en el artículo 18 de la Decisión 486 de 2000, y por lo tanto demostrando ser merecedora del privilegio de patente revocado.

En efecto, a lo largo del presente escrito se ha demostrado que las novedosas composiciones farmacéuticas reveladas en la presente invención permiten solucionar el problema técnico relacionado con la dependencia que existe entre el tipo de comida ingerida y la actividad del orlistat como agente inhibidor de lipasas gastrointestinales, lo cual corresponde a un importante aporte al estado de la técnica anterior. En este sentido, también es claro que tales composiciones presentan un inequívoco carácter inventivo frente a las enseñanzas de los documentos D1, D2 o la combinación de los mismos, toda vez que dichas anterioridades no se encuentran dirigidas a solucionar el mismo problema técnico y tampoco le enseñan o le sugieren a la persona medianamente versada en la materia que una composición que comprende orlistat y un monoéster de ácido graso de sacarosa seleccionado entre sacarosalaurato, sacarosamiristato, sacarosapalmitato, sacarosaestearato, sacarosaraquidonato y sacarosabehanato permita eliminar la dependencia del agente activo con el tipo de comida ingerida por el paciente bajo tratamiento.

En consecuencia y en aras de restablecer los derechos vulnerados al solicitante, tal y como fue explicado a lo largo del presente escrito, atentamente solicito a ese Despacho considerar los argumentos expuestos anteriormente y revocar en su totalidad la Resolución Número **21795**.

IV. ANEXOS

Anexo al presente recurso me permito presentar:

- i) Copia de la página de internet <http://mfc.co.jp/english/s170.htm>
- ii) Copia de las páginas de internet:
 - http://www.mfc.co.jp/english/ryoto_se/seihin.htm; y
 - http://www.mfc.co.jp/english/se_pharma/sepharma.htm

V. PODER

Finalmente me permito recordarle a este Despacho que el documento que acredita mi calidad de representante legal en Bogotá para asuntos relativos a la Propiedad Industrial de la sociedad peticionaria, fue presentado ante dicha entidad junto con mi memorial de 7 de Septiembre de 2004.

JOSE LLORED A CAMACHO & CO.

Calle 72 No. 5-83 Piso 5, Bogotá, D.C. Tel: 6069700 Fax 6069701

VI. DOMICILIO

Mi dirección es Calle 72 No. 5-83, Piso 6º, Bogotá D.C.

Del Señor Superintendente,

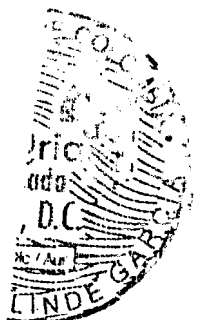
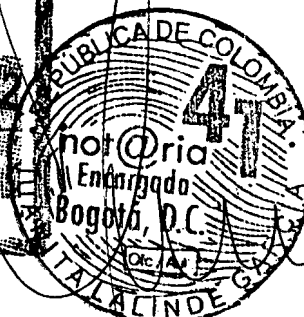

ALICIA LLORED A RICAURTE
T.P. 53.215

NOTARIA 41 DEL CÍRCULO DE BOGOTÁ D.C.
DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Notario 41 del círculo de Bogotá, da fe de que compareció personalmente Alicia Lloreda Ricaurte identificada (o) con: 39690713 y tarjeta profesional de abogado No. 53215 del Consejo Superior de la Judicatura, quien autentica la firma puesta por ella (el) mismo en este escrito.
(Art. 84 C. P. C. Decreto. 2282/89 mod. 36)

23 MAYO 2012
Bogotá D.C.
ALICIA LLORED A RICAURTE
C.C.-No. 39.690.713 de Usaquén
FIRMA DE LA (EL) COMPARECIENTE

Morales Beltrán
C.C. 1.015.392.013
VoBo



Sugar Ester S-170

F. Hoffmann - la Roche AG

Exp. 03-106.075
1)

(1) Sucrose stearate*1	
HLB	Approx. 1
Stearic acid	Approx. 70%
Ester composition	
Mono ester	Approx. 1%
Di, tri, poly ester	Approx. 100%
Form	Powder
(2) Solubility	
(3) Melting and decomposition temperatures	
(4) Lubrication	
(5) Package	

*1♦♦♦ The combined fatty acids are derived from vegetable oils.

Solubility																	
Propylene Glycol		Glycerin		Ethanol		Liquid paraffin		Soybean oil		Cotton seed oil		Tallow		Coconut oil		Water	
25°C	75°C	25°C	75°C	25°C	75°C	25°C	75°C	25°C	75°C	25°C	75°C	50°C	75°C	50°C	75°C	25°C	75°C
PS	S	PS	S	I	I	PS	S	PS	S	PS	S	PS	S	PS	S	I	I

* S ♦♦ Soluble

PS ♦♦ Partially soluble or dispersible

I ♦♦ Insoluble

[HOME](#)[BACK](#) MITSUBISHI-KAGAKU FOODS CORPORATION

RYOTO Sugar Ester (Food grade)

PRODUCT	TYPE	HLB value	Mono ester content	Form	Package
Sucrose stearate	S-070	<1	<1%	Powder	20kg Carton Box
	→ S-170	1	1%	Powder	20kg Carton Box
	S-270	2	10%	Powder	10kg Carton Box
	S-370	3	20%	Powder	10kg Carton Box
	→ S-370F ¹⁾	3	20%	Powder	10kg Carton Box
	S-570	5	30%	Powder	10kg Carton Box
	S-770	7	40%	Powder	10kg Carton Box
	S-970	9	50%	Powder	10kg Carton Box
	S-1170	11	55%	Powder	10kg Carton Box
	S-1570	15	70%	Powder	10kg Carton Box
	→ S-1670	16	75%	Powder	10kg Carton Box
Sucrose palmitate	P-170	1	1%	Powder	20kg Carton Box
	P-1570	15	70%	Powder	10kg Carton Box
	→ P-1670	16	80%	Powder	10kg Carton Box
Sucrose laurate	L-195	1	1%	Waxy	16kg Tin Can
	L-595	5	30%	Pellet	10kg Tin Can
	LWA-1570 ²⁾	15	70%	Liquid	18kg Tin Can
	→ L-1695	16	80%	Powder	5kg Tin Can
Sucrose behenate	B-370	3	20%	Powder	10kg Carton Box
Sucrose oleate	O-170 ³⁾	1	1%	Liquid	16kg Tin Can
	→ OWA-1570 ²⁾	15	70%	Liquid	18kg Tin Can
Sucrose erucate	ER-190 ³⁾	1	0%	Liquid	16kg Tin Can
	ER-290 ³⁾	2	2%	Resinous	16kg Tin Can
Sucrose ester of mixed fatty acids	POS-135 ^{3,4)}	1	0%	Waxy	16kg Tin Can
Compound	SP ⁵⁾	-	-	Pastel Jelly	15kg, 5kg Pail

1) S-370F is ultrafine powdered product of S-370.

2) LWA-1570 and OWA-1570 are mixture of 40% L-1570 or O-1570, 4% ethanol and 56% water.

3) O-170, ER-190, ER-290 and POS-135 contain small amount of tocopherol to prevent oxidation.

4) Fatty acid composing POS-135 contains palmitic acid: 30%, oleic acid: 40% and stearic acid: 30%.

5) SP is batter aerating agent for sponge cakes composed of Sugar Ester and other emulsifiers.

HOME

BACK

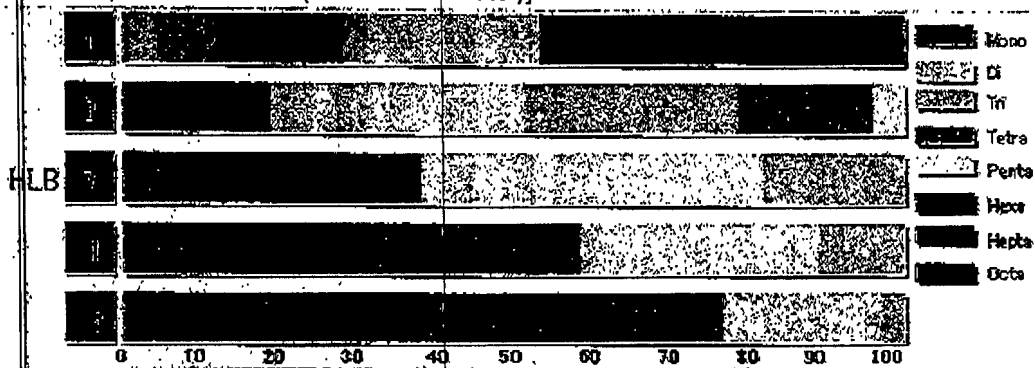
Copyright 2002© by Mitsubishi-Kagaku Foods Corporation All rights reserved

SURFHOPE® SE PHARMA

SURFHOPE® SE PHARMA are excellent non-ionic emulsifiers marketed by Mitsubishi-Kagaku Foods Corporation. They are highly refined Sucrose Fatty Acid Esters that can be used for many pharmaceutical applications. They are generally very mild to humans and are environmentally friendly. All SURFHOPE® SE PHARMA Sucrose Fatty Acid Esters have US Drug Master Files.

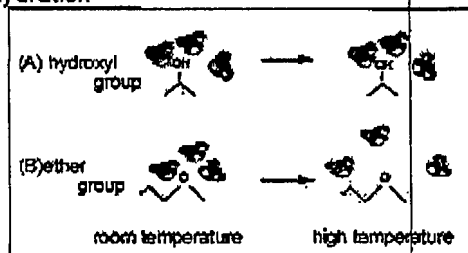
	Type	HLB	Percentage of main fatty acid	Ester composition %		Form
				Mono ester	Di,tri,poly ester	
Sucrose stearate	D-1803F	3	Approx.70	Approx.20	Approx.80	Powder
	→ D-1805	5	70	30	70	Powder
	→ D-1807	7	70	40	60	Powder
	D-1809	9	70	50	50	Powder
	→ D-1811	11	70	55	45	Powder
	D-1811F	11	70	55	45	Powder
	→ D-1815	15	70	70	30	Powder
	D-1816	16	70	75	25	Powder
Sucrose palmitate	D-1615	15	80	70	30	Powder
	D-1616	16	80	80	20	Powder
Sucrose laurate	D-1216	16	95	80	20	Pellet

[Ester Composition and HLB (Sucrose Stearate)]



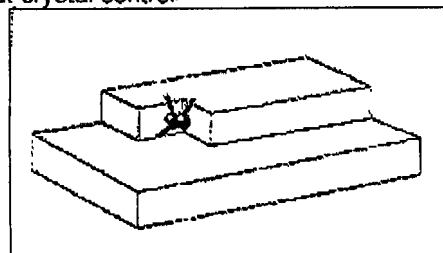
[The functional properties of SURFHOPE SE PHARMA]

<Hydration>



The affinity of SURFHOPE SE PHARMA for the water phase in an emulsion is derived from the hydroxyl groups (A) of the sucrose part of the molecule. Consequently SURFHOPE SE PHARMA yield emulsions which are exceptionally heat stable because the hydration of hydroxy groups is far stronger than the hydration of ether groups (B) in ethoxylated emulsifiers. SURFHOPE SE PHARMA can be used for heat stabilization and produce emulsions that are more heat stable than competing products, especially at higher

<Fat crystal control>



Low HLB SURFHOPE SE PHARMA can modify the crystalline structure of solid triglycerides with useful benefits to the physical properties of the product.