

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO	
RAD: 11-180684- -4	FECHA: 2013-09-04 08:56:25
DEP: 2020 DIRECCION DE NUEVAS CREACIONES	EVE: 378 FASE NACIONAL INCLUIDO CAPITULO I
TRA: 11 PCT-PATENTE DE INVENCION CAPITULOS I Y II	FOLIOS: 5
ACT: 519 PRESENTACION	

DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES

2020
Bogotá, D.C.,

Abogado(a)/Señor(a)
LUZ CLEMENCIA SUAREZ DE PAEZ

Asunto: Radicación: 11-180684- -4
 Trámite: 11
 Evento: 378
 Actuación: 519
 Oficio: 16674
 Folios: 5

Patente de Invención	X			Patente de Modelo de Utilidad	
Vía Nacional					
Vía PCT (Fase Nacional)	X	Capítulo I	X	Capítulo II	
No. Solicitud Internacional	PCT/IB2010/001100				
Fecha de Presentación Internacional	12/05/2010				

1. Documentos estudiados

Descripción:	Rad. N° 11-180684--00000-0000	29/Diciembre/2011
Reivindicaciones:	Rad. N° 11-180684--00000-0000	29/Diciembre/2011
Prioridad:	IT MI2009A000987	5/Junio/2009

2. Análisis de la Prioridad

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

3. Objeto de la invención

De acuerdo con lo establecido en el numeral 1.2.2.2 del capítulo primero del Título 10 de la Circular Única para efectos del examen de patentabilidad, se tendrá en cuenta la tasa pagada por el solicitante al momento de comenzar el examen para las reivindicaciones adicionales; esto es que cuando la solicitud contenga más de diez (10) reivindicaciones y no se haya pagado la tasa complementaria, sólo se estudiarán las cubiertas por la tasa pagada.

Título de la solicitud: “PRODUCTOS ALIMENTICIOS QUE COMPRENDEN ZEOLITAS”.

El problema planteado en esta solicitud consiste en la necesidad de reducir la absorción del etanol ingerido a través de las bebidas alcohólicas sin anular los efectos benéficos que tienen las mismas.

Para resolver este problema técnico la solicitud en estudio proporciona un producto alimenticio que comprenden zeolitas, en particular que comprenden una Clinoptilolita.

El objeto de la presente solicitud se relaciona con la Clasificación Internacional de Patentes (CIP): A 23 L 001/304.

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

Artículo 20.- No serán patentables:

d) los métodos terapéuticos o quirúrgicos para el tratamiento humano o animal, así como los métodos de diagnóstico aplicados a los seres humanos o a animales.

El objeto de la reivindicación 13 no es patentable de acuerdo con el Art citado.

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

El uso de las reivindicaciones 10-12 no es patentable, de acuerdo con el Art 14.

6. De la solicitud de patente

Reivindicaciones (Art 30 D 486, Art 22 PCT)

Los términos “por lo menos” (Reivindicaciones 1, 3, 4) y “aproximadamente” (Reivindicación 4), es impreciso, por lo cual no permite distinguir la invención del estado de la técnica. Se sugiere sustituirlos por términos precisos o respectivos rangos concretos.

Las características de la reivindicación 2 donde se indica el tipo de zeolita, debe incorporarse en la reivindicación independiente 1.

Se encuentra unos errores de traducción en la reivindicación 5, se sugiere modificar la reivindicación.

La reivindicación 8 enseña características redundantes, que ya se mencionan en las reivindicaciones previas a esta, se sugiere eliminarlas.

La reivindicación 16, hace referencia a un producto alimenticio que es un dispositivo médico, lo cual le resta claridad, se requiere al solicitante que defina en realidad el objeto que quiere proteger, si un producto alimenticio o dispositivo médico.

7. Determinación del Estado de la Técnica

El estado de la técnica se determinó con base en la fecha de presentación de la solicitud de la cual se invoca prioridad, es decir, el 5 de junio de 2009.

Consultadas las fuentes de información con que se cuenta, se encontró el siguiente documento que anticipa el objeto de esta solicitud:

Ítem	Documento	Título	Fecha de Publicación*
D1	US6472009	Process For Reducing Alcohol Levels In Alcoholic Beverages	29/Octubre/2002

D2	EP1369121	Use of zeolites for the preparation of oral compositions for the treatment of poisoning	10/Diciembre/2003
D3	WO2006122543	Micronized mineral materials and their production	23/Noviembre/2006
D4	EP1795075	Process for the preparation of a food additive for a microwave food product and food additive for microwave food product	13/Junio/2007
D5	JP63039554	Agent for improving quality and preserving processed pasty food made from unshelled nut	20/Febrero/1988
D6	DE29808635	Human-Nahrungs- oder Tierfuttermittel, die Zeolithe zum Adsorbieren von toxischen Substanzen, insbesondere Mycotoxinen, enthalten	30/Julio/1998

El documento D1¹ divulga un método para limitar la absorción del etanol ingerido en bebidas alcohólicas (Col. 1 Línea 5), donde la bebida alcohólica esta puesta sobre una capa de zeolita, que tiene una estructura microporosa con aberturas iguales o mayores a 5 ångströms (Col. 49 Línea 49) el cual hace posible la adsorción de etanol (col. 5 Línea 30).

El documento D2² divulga composiciones farmacéuticas y nutraceuticas que contienen zeolitas micronizadas con una alta capacidad de intercambio catiónico, una proporción de menos de 2,5 de Si / Al y de un alto potencial redox como ingredientes activos (abstract).

El documento D3³ divulga un material mineral micronizado, preferiblemente clinoptilolita, que tiene las siguientes propiedades: Tamaño de partícula <100 nm, y los métodos de micronización de material mineral, especialmente clinoptilolitas, la micronización se lleva a cabo en un molino rotatorio que se coloca en vacío o en una atmósfera diluida , y el uso del material mineral micronizado natural (abstract).

El documento D4⁴ divulga un aditivo alimentario y un proceso para la preparación del aditivo de alimentos para un producto alimenticio microondas, que comprende a) proporcionar CaCl₂-tratada partículas porosas mediante la mezcla de un ingrediente activo, un líquido, un material poroso en partículas que tiene un peso promedio de tamaño de partícula entre 0,005 y 5 mm, y CaCl₂, y b) opcionalmente recubrimiento de las partículas porosas tratadas con CaCl₂ con un revestimiento. Cuando se aplica sobre o en los productos alimenticios de microondas, las partículas porosas tratadas con CaCl₂ liberen el(los) ingrediente(s) activo(s) tras la radiación de microondas (abstract).

El documento D5⁵ divulga un agente para mejorar la calidad y la estabilidad de los alimentos elaborados a partir de pasta de cereales tales como trigo o granos tales como frijoles rojos. Dicho agente contiene una cantidad apropiada de compuestos de zeolita como un componente principal. La zeolita se pulveriza hasta preferiblemente 350-1000 malla (45 mm a 5 mm) en polvo (abstract).

El documento D6⁶ divulga una composición alimenticia que comprende zeolita o minerales de zeolita o de clinoptilolita. El tamaño de partícula de la zeolita en forma de polvo es de hasta 30 micrometros preferiblemente de 40 a 5000 mm (Reivindicaciones 1 a 11).

8. Examen de Patentabilidad (Art 14 D486)

Novedad (Art 16 D486)

La reivindicación 1 consiste en producto alimenticio... (Pág. 25 Rad. N° 11-180684--

1http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=EPODOC&II=0&ND=3&adjacent=true&locale=en_EP&FT=D&date=20021029&CC=US&NR=6472009B1&KC=B1
2http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=EPODOC&II=0&ND=3&adjacent=true&locale=en_EP&FT=D&date=20031210&CC=EP&NR=1369121A1&KC=A1
3http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=EPODOC&II=0&ND=3&adjacent=true&locale=en_EP&FT=D&date=20061123&CC=WO&NR=2006122543A1&KC=A1
4http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=EPODOC&II=0&ND=3&adjacent=true&locale=en_EP&FT=D&date=20070613&CC=EP&NR=1795075A1&KC=A1
5<http://ip.com/patfam/en/16105899>
6http://worldwide.espacenet.com/searchResults?compact=false&PN=DE29808635&ST=advanced&locale=en_EP&DB=EPODOC

00000-0000).

Comparación de las características técnicas esenciales, con las del estado de la técnica:

Características esenciales	Producto alimenticio que comprende	zeolita micronizada caracterizada porque por lo menos 90% de los gránulos de dicha zeolita micronizada tienen un tamaño de partícula mayor de 0.1 micrómetros
D1	Producto alimenticio	Que contiene una capa de zeolita micronizada con una estructura porosa igual o mayor a 0.0005 ångströms (Col.5 Línea 49)
D2	Composición nutracéutica	Comprende zeolita micronizada (Reiv. 1)
D3	Suplemento Nutricional	Comprende clinoptilolita, con un tamaño de partícula mayor a 0.1 micrómetros (Reiv. 1-7, Párr. 3)
D4	aditivo de alimentos para un producto alimenticio que comprende	El material en partículas comprende sílice amorfa o zeolita porosa o una combinación de zeolita y sílice (Reiv. 2, Párr.10 y 11), el peso promedio de tamaño de partícula del material poroso en partículas, es entre 5 micrómetros y 5 mm, más preferiblemente entre 10 micrómetros y 1 mm (Col.3, Párr. 0012)
D5	agente para mejorar la calidad y la estabilidad de los alimentos	Dicho agente contiene una cantidad apropiada de compuestos de zeolita como un componente principal. La zeolita se pulveriza hasta preferiblemente 350-1000 malla (45 micrómetros a 5 micrómetros) en polvo (abstract).
D6	Composición alimenticia que comprende	zeolita o minerales de zeolita o de clinoptilolita. El tamaño de partícula de la zeolita en forma de polvo es de hasta 30 micrómetros preferiblemente de 40 a 5000 mm (Reivindicaciones 1 a 11).

De acuerdo con la tabla anterior donde se comparan las características técnicas de la reivindicación 1 con las anterioridades D1 a D5, se concluye que el producto alimenticio descrito en la reivindicación 1, ya era conocido en el estado de la técnica como se evidencia con las anterioridades encontradas. Por lo tanto la reivindicación 1 esta reivindicación no es nueva. Las reivindicaciones dependientes 2-5 y 14-15 no mencionan alguna característica que haga nuevo al producto de la reivindicación 1, por lo cual se considera que no son nuevas.

9. Conclusión

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

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	US6472009	1-5 y 14-15	Novedad
D2	EP1369121	1-5 y 14-15	Novedad
D3	WO2006122543	1-5 y 14-15	Novedad
D4	EP1795075	1-5 y 14-15	Novedad
D5	JP63039554	1-5 y 14-15	Novedad
D6	DE29808635	1-5 y 14-15	Novedad

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

Se invita al solicitante se sirva indicar, si así lo considera, su renuncia al término faltante de sesenta (60) días para dar respuesta a este requerimiento y presentarla por escrito.

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

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



JOSÉ LUIS SALAZAR LÓPEZ
Director de Nuevas Creaciones (c)

El anterior requerimiento fue notificado por fijación en lista, de fecha 2013-09-10

Elaboró: Jhonattan Sanchez Sanchez
Revisó: Gloria Jacqueline Alfonso Rozo