

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 11-180684- -00005-0000

Fecha: 2013-12-04 11:41:16 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 11: PATENTEIYII Eve: 378 FASENACIONALI
Act. 523 RESPUESTA Folios: 13

Señor Director
DIRECCION DE NUEVAS CREACIONES
Superintendencia de Industria y Comercio
E. S. D.

Trámite : 011
Evento : 378
Actuación : 538

Referencia : Expediente No. **11.180.684**
Asunto : Solicitud de Patente para: "**PRODUCTOS ALIMENTICIOS QUE COMPRENDEN ZEOLITAS**"
Solicitante : HF EUROPE S.R.L.
Fecha de Solicitud : 29 de diciembre de 2011

1. Yo, Luz Clemencia DE PÁEZ, en mi condición de apoderada de la sociedad solicitante de la patente de la referencia, me refiero al oficio No. **16674** notificado por fijación en lista el 10 de septiembre de 2013.

2. Mediante oficio No. **16674** se puso en conocimiento del solicitante el informe que contiene las observaciones hechas por su Despacho sobre la presente solicitud de patente. Las observaciones realizadas en el oficio se refieren a la claridad del pliego reivindicatorio y a la novedad de las reivindicaciones 1 a 5 y 14 a 15 en vista de los documentos D1: US6472009, D2: EP1369121, D3: WO2006122543, D4: EP1795075, D5: JP63039554 y D6: DE29808635.

3. **Respuesta a las objeciones**

De este modo y con el objeto de atender las objeciones arriba mencionadas, se desea presentar las siguientes modificaciones, aclaraciones y argumentos:

"EXCELENCIA LEGAL EN UN MUNDO SIN FRONTERAS"

BOGOTÁ - Edificio Siski - Carrera 4 No. 72 - 35 - Tel. (57-1) 347 3611 - Fax (57-1) 211 8650 - Fax in U.S.A: (1-305) 675 7743 - COLOMBIA
MEDELLÍN - San Fernando Plaza - Carrera 43 A No. 1 - 50 - Torre Protección Oficina 652 - Tel: (57-4) 604 4794 Ext. 6729 / 6731 - Fax: (57-4) 604 4731- COLOMBIA

www.cavelier.com
cavelier@cavelier.com

3.1 Modificación de una solicitud en trámite

De acuerdo con el artículo 34 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, donde se establece que la modificación de una solicitud es posible en cualquier momento del trámite mientras no implique una ampliación de la solicitud inicial, me permito presentar un nuevo pliego reivindicatorio conformado por 11 reivindicaciones, junto con un nuevo capítulo descriptivo.

Se han introducido las siguientes modificaciones al capítulo reivindicatorio:

- La reivindicación 1 ha sido limitada incluyendo las características de la reivindicación 2 y se ha eliminado la antigua reivindicación 2.
- Se restringió la zeolita divulgada en el pliego a solamente a clinoptilolita.
- Se eliminaron las reivindicaciones 10, 11 y 13 del pliego reivindicatorio, por lo que se dan por superadas las objeciones por excepción de patentabilidad y por uso o segundo uso.
- Se eliminó la reivindicación 16.
- El término “por lo menos el 90%” fue reemplazado por el rango concreto “entre el 90% y el 100%” en todo el pliego reivindicatorio.
- Se corrigió la traducción de la antigua reivindicación 5.

Por lo anterior, las objeciones formuladas por el Examinador en cuanto a la claridad y concisión del pliego reivindicatorio se ven superadas. En consecuencia, se solicita atentamente tener en cuenta este nuevo pliego reivindicatorio y título para el nuevo análisis de patentabilidad.

Con respecto a las objeciones realizadas por el señor Examinador hacia las reivindicaciones 8 y 12, respetuosamente manifestamos nuestro desacuerdo por las siguientes razones:

- La antigua reivindicación 8 no es redundante, ya que se refiere a una modalidad preferida de la invención. Por lo tanto, dicha reivindicación ha sido mantenida en el nuevo pliego reivindicatorio.
- En cuanto a la nueva reivindicación 9 (antigua reivindicación 12), la misma reivindica una harina y la describe mediante sus características técnicas esenciales: su componente principal (clinoptilolita). De manera que el solicitante no considera que dicha reivindicación se refiera a un uso o a un segundo uso como lo sugiere el Examinador en el Oficio No. 16674.

En este sentido, atentamente señalamos que las objeciones anteriormente argumentadas, con respecto a la claridad y concisión del pliego reivindicatorio carecen de validez y por lo tanto, se consideran superadas.

3.2 Argumentos con respecto a la falta de Novedad

De acuerdo al artículo 16 de la Dec. 486, se determina:

“Artículo 16: *Una invención se considerará nueva cuando no esté comprendida en el estado de la técnica”.*

“El estado de la técnica comprenderá todo lo que haya sido accesible al público por una descripción escrita u oral, utilización, comercialización o cualquier otro medio antes de la fecha de presentación de la solicitud de patente, o en su caso, de la prioridad reconocida”.

La novedad de una invención se evalúa a través de la comparación uno a uno de sus características esenciales. De este modo, una invención puede ser objetada por novedad cuando sus características esenciales son exactamente iguales a las de un antecedente que represente el estado de la técnica conocido al momento de presentar la solicitud. Por lo tanto en caso que llegue a existir al menos una diferencia en dicha comparación, se afirma que la invención SI cumple con el requisito de novedad.

Con base en lo anterior, respetuosamente manifestamos nuestro desacuerdo con el análisis llevado a cabo por el Examinador y con las conclusiones del mismo y solicitamos atentamente la reconsideración de las razones por las cuales se objeta la novedad, con base en la siguiente información:

El documento D1 (US6472009) divulga un método para desalcoholizar bebidas alcohólicas antes de su consumo. Este método comprende pasar la bebida alcohólica por una sustancia sólida tal como una zeolita, la cual absorbe las moléculas de alcohol, así obteniendo una bebida con un menor contenido de alcohol. Después la bebida es ingerida.

Es evidente que una bebida que ha sido desalcoholizada ya no es la misma y no le brinda el mismo placer al consumidor. Por ejemplo, una copa de un excelente vino rojo que se ha sometido al método del documento D1. Es de esperarse que el placer de tomar dicho vino sea distorsionado completamente.

El método de la presente invención es completamente diferente al divulgado por el documento D1. Con el producto alimenticio y el método de la invención, el consumidor puede disfrutar el placer de tomarse una copa de un buen vino rojo (o cerveza o cualquier otra bebida alcohólica suave), sin tener que sufrir los inconvenientes negativos de este placer.

Los inventores encontraron que las zeolitas, particularmente clinoptilolita, especialmente clinoptilolita con el tamaño de partícula específico que se divulga, pueden ser administradas sin peligro junto con bebidas alcohólicas, y que esta administración lleva a una menor absorción de alcohol en el estómago y en las vías digestivas.

De esta manera, los inventores observaron que la administración de las composiciones divulgadas fue capaz de retener la mayoría del alcohol ingerido, limitando así la cantidad de alcohol que pasa a través del estómago y las membranas intestinales hacia el torrente sanguíneo.

Los inventores también encontraron que no cualquier tamaño de partícula era idóneo para llevar a cabo este método. De hecho, encontraron que zeolitas/clinoptilolita de tamaño de partícula muy pequeño podrían ser peligrosas, ya que pueden pasar a través las membranas estomacales e intestinales, lo que podría representar un riesgo para la salud.

En el documento D1 no se menciona ninguna preocupación en cuanto al tamaño de partícula. La razón para esto es evidente, ya que en la invención del documento D1 no se toma en consideración el problema de que se presenten posibles efectos adversos por la administración de las zeolitas, porque en contraste al método de la invención, el documento D1 no enseña administrar zeolitas para absorber el alcohol después de la ingesta.

Es evidente que los dos métodos son diferentes y los medios para operar dichos métodos son consecuentemente diferentes. Y, de hecho, el documento D1 no menciona en absoluto "productos alimenticios".

De esta manera, las composiciones de la invención, con su particular y conveniente tamaño de partícula, pueden ser administrados junto con una bebida alcohólica, en la forma de una composición o de cualquier producto de alimenticio, así permitiendo al consumidor disfrutar del placer genuino de dicha bebida, mientras se reducen sus efectos alcohólicos.

El documento D1 no sugiere de ninguna manera una composición ni un método, de manera que no sugiera la presente invención.

Por otro lado, el documento D2 divulga composiciones farmacéuticas y nutricionales que contienen zeolitas micronizadas que tienen propiedades específicas como una alta capacidad de intercambio catiónico, una relación Si/Al menor a 2.5 y un alto potencial redox como ingredientes activos (Par. 0001). Una lista de zeolitas preferidas se divulga en los párrafos 0006-0008 y los pasos para obtenerlas también se divulgan en

los párrafos 0009-0012. El documento D2 también divulga, en el párrafo 0014, el uso de zeolitas para actividad terapéutica tal como "*antioxidante, anti-degenerativo, catalizador, bioenergético, inmunoestimulador, reparador y regulador del organismo, actividad de limpieza y desintoxicante*". Las zeolitas del documento D2 son administrados de forma oral (0015-0017) y en formulaciones tópicas (0019).

El documento D2 divulga el uso de zeolitas en el tratamiento de envenenamiento, desequilibrio metabólico, alimenticio o digestivo. En particular, el documento D2 divulga zeolitas que tienen características físicas específicas (por ejemplo, capacidad de intercambio catiónico mayor a 100meq/100, una relación Si/Al menor a 2.5 y un potencial redox de aproximadamente -160mV). Dicho documento revela que el tratamiento con zeolitas "puede continuar por varios meses" (Par. 0018, líneas 15-16).

Según el documento D2, las condiciones idóneas para ser tratadas con zeolitas incluyen toxicosis causada por desequilibrio en la dieta, abuso de las drogas o el alcohol, y envenenamiento (0015).

Por consiguiente, el documento D2 divulga el uso de zeolitas para desintoxicar el cuerpo humano después de, por ejemplo, abuso de alcohol. En otras palabras, el documento D2 no revela un método para limitar la absorción de alcohol, de lo contrario, divulga el uso de zeolitas para reparar los daños que ya han sido causados por el consumo y la absorción de alcohol. No hay ninguna sugerencia del uso de las zeolitas para prevenir la absorción de alcohol y consecuentemente la toxicosis causada por el abuso del alcohol entre otros.

Así, el documento D2 no anticipa (ni sugiere) la materia reivindicada en la solicitud en trámite.

Más aún, el documento D2 no divulga el uso de un producto alimenticio que comprende zeolita micronizada, en particular clinoptilolita, en donde entre el 90% y el 100% de sus gránulos tiene un tamaño de partícula superior a 0.1 μm , preferentemente entre 0.1 y 100 μm , de acuerdo a la invención.

De esta manera, en el documento D2:

- No existe indicación alguna de que las zeolitas puedan ser utilizadas para prevenir la absorción de alcohol.
- No existe indicación alguna de que las zeolitas, en donde entre el 90% y el 100% de los gránulos es mayor que 0.1 micrones, puedan ser usadas para prevenir la absorción de alcohol.

Se deriva entonces que el documento D2 no anticipa la materia reivindicada en la reivindicación 1 ni en las reivindicaciones dependientes.

El documento D3 (WO2006122543) divulga una clinoptilolita que tiene un tamaño de partícula menor a 100nm (es decir, menor a 0.1 micrones) y los métodos para micronizar clinoptilolitas. La micronización se lleva a cabo en un molino rotatorio que está posicionado *in vacuo* o en una atmósfera diluida. Dicho documento divulga, en la página 4, líneas 1 a 7, el tamaño de partícula preferencial de clinoptilolita, éste siendo entre 6 y 50 nm (es decir, 0.006-0.05 micrones).

En la página 12 del documento D3, se reporta una lista de enfermedades asociadas a procesos oxidantes, entre ellos "Alkolentzugssyndrum". El término "Alkolentzugssyndrum" significa síndrome de abstinencia de alcohol y no abuso de alcohol, que se traduce en alemán como "alkoholmissbrauch". Por consiguiente, la clinoptilolita divulgada en el documento D3, que tiene un tamaño de partícula inferior a 100nm, es usada para tratar síndromes correlacionados a la abstinencia de alcohol.

De todas maneras, no hay divulgación alguna en el documento D3 acerca del uso de clinoptilolita para reducir la absorción del etanol ingerido con bebidas alcohólicas, lo cual es el objeto de la invención bajo estudio.

Así, el documento D3 no anticipa la presente invención y se cumple así el requisito de novedad.

En cuanto al documento D4 (EP1795075), el mismo divulga un proceso para la preparación de un aditivo alimenticio para un producto alimenticio para microondas que comprende un material poroso tratado. En particular, las partículas de material poroso son tratadas con CaCl_2 . Dicho material particulado poroso puede contener zeolita y sílice (Par. 0010, líneas 54-55). Dicho material poroso está conformado por partículas porosas tratadas con CaCl_2 , obtenidas mezclando un ingrediente activo, un líquido, un material particulado poroso que tiene un promedio ponderado de tamaño de partícula entre 0.005 y 5 mm y CaCl_2 .

Más aún, también se divulga en el documento D4 en el párrafo 0047 que *“la invención provee... **partículas porosas amorfas de sílice** (o análogos de las mismas, ver arriba) que tienen dimensiones entre aproximadamente 0.005 y 5 mm (promedio ponderado de tamaño de partícula) **que están impregnadas con una solución o suspensión que contiene CaCl_2** , donde dicha solución o suspensión además comprende un ingrediente activo, en donde el ingrediente activo se selecciona entre uno o más ingredientes seleccionados del grupo que consiste en colorantes, saborizantes y fragancias,...”*.

De esta manera, el documento D4 no es relevante con respecto al objeto de la presente solicitud.

El documento D5 (JP63039554) divulga un agente preservante que contiene zeolitas como componente activo en un proceso de purificación de agua, previniendo la proliferación de diversos gérmenes, mejorando el lustre, el sabor, el aroma y la preservabilidad de un producto. La zeolita de este documento se pulveriza a 350-1000 polvo en malla (4.5-5 μm).

El documento D5 no divulga un producto alimenticio que comprende zeolita, particularmente clinoptilolita, para su uso para limitar la absorción de etanol ingerido por medio de bebidas alcohólicas en un ser humano.

Con respecto al documento D6 (DE29808632), el mismo divulga una mezcla para uso en humanos o animales, que comprende zeolita o minerales de zeolita que son capaces de absorber sustancias tóxicas, en particular micotoxinas. Dicho documento divulga una zeolita con tamaño de partícula superior a 0.03mm. El documento D6 también revela que la zeolita capaz de absorber micotoxinas (particularmente las divulgadas en la reivindicación 7) es clinoptilolita.

Sin embargo, el documento D6 no divulga un producto alimenticio que comprende zeolita, particularmente clinoptilolita y dióxido de silicio y/o óxido de aluminio, como lo afirma el Señor Examinador. De hecho, la reivindicación 10 del mencionado documento se refiere a una mezcla, en donde el mineral zeolita es clinoptilolita que tiene una composición química promedio, en donde el dióxido de silicio y el óxido de aluminio están presentes en una cantidad del 61.81% de SiO_2 y el 11-46% de Al_2O_3 .

En otras palabras, el documento D6 no divulga una combinación de zeolita o clinoptilolita y óxido de silicio y/o óxido de aluminio.

Así pues queda demostrado que el producto alimenticio reivindicado presenta al menos una diferencia en sus características técnicas esenciales con respecto a los documentos D1, D2, D3, D4, D5 y D6, por lo que su novedad debe ser reconocida.

Cabe resaltar que como se mencionó anteriormente, ninguno de los documentos citados divulga el uso de clinoptilolitas para limitar la absorción de alcohol. Por este motivo, la persona versada en la materia, incluso combinando las enseñanzas de los documentos del estado de la técnica, no encontraría sugerencia alguna de que la clinoptilolita pueda ser usada en un producto alimenticio para reducir la absorción del etanol ingerido con bebidas alcohólicas. Por este motivo, también se debe reconocer el nivel inventivo de la presente solicitud, ya que la persona versada en la técnica no hubiera derivado obviamente la materia reivindicada a partir de las enseñanzas de los documentos citados.

3.3 Conclusión

Por todo lo anterior, los documentos D1, D2, D3, D4, D5 y D6 no resultan anterioridades válidas capaces de afectar la novedad de la invención divulgada en la presente solicitud.

Por lo tanto, consideramos que el Examinador está pasando por alto que una sola diferencia con respecto al estado de la técnica, permite concluir que el objeto reivindicado es nuevo. Además, está excluyendo el hecho de que el inventor en el momento de solucionar el problema técnico de la solicitud tuvo que emplear habilidad inventiva, pues la presente invención no resulta de la mera extrapolación de las enseñanzas del arte previo, como se afirma. Se está desconociendo el mérito investigativo empleado y que está aportando una ventaja al arte previo.

4. Puesto que se ha dado respuesta a todas las objeciones formuladas por el Examinador, se solicita atentamente proceder al otorgamiento de la solicitud de patente. En este sentido, respetuosamente recordamos al Examinador que la patente no podrá ser negada con base en objeciones diferentes a las expuestas en la acción oficial No. 16674, toda vez que al no haber sido trasladadas a mi representada, dicha decisión violaría tanto el tenor literal del artículo 45 de la Decisión 486 como el derecho constitucional al debido proceso. En este evento, y con base en el inciso 2 del artículo 45, respetuosamente solicitamos al Examinador expedir una nueva acción oficial que permita a mi representada contra argumentar las mismas o modificar la solicitud con el fin de cumplir los requisitos de patentabilidad.

5. Anexos

- Nuevo pliego reivindicatorio conformado por 11 reivindicaciones

Señor Director,


LUZ CLEMENCIA DE PÁEZ
C.C. 35.456.344 de Usaquén
T.P.A. No. 23.555

5 COLO-18973-0841-001-9
GCH\GCH\ID-256197\WPC18973
No. M-2013-256197\GCH

REIVINDICACIONES

1. Producto alimenticio para uso humano que comprende clinoptilolitamicronizada caracterizada porque entre el 90% y el 100% de los gránulos de dicha clinoptilolita micronizada tienen un tamaño de partícula mayor de 0.1 μm .
2. El producto alimenticio como se reivindica en la reivindicación 1, caracterizado porque en dicha clinoptilolita micronizada entre el 90% y el 100% de los gránulos tienen un tamaño de partícula de entre 0.1 μm y 100 μm .
3. El producto alimenticio como se reivindica en una cualquiera de las reivindicaciones de 1 a 2, caracterizado porque en dicha clinoptilolita micronizada entre el 90% y el 100% de los gránulos tienen un tamaño de partícula aproximadamente igual a 20 μm .
4. Producto alimenticio como se reivindica en una cualquiera de las reivindicaciones de 1 a 3, caracterizado porque dicha clinoptilolita micronizada tiene un contenido de clinoptilolita, destinado como sodio hidratado, potasio y silicio de aluminio y calcio, mayor de 88%.
5. Producto alimenticio que comprende clinoptilolita junto con dióxido de silicio (SiO_2) y/o óxido de aluminio (Al_2O_3) y/o hidróxido de aluminio ($\text{Al}(\text{OH})_3$).

6. Producto alimenticio como se reivindica en la reivindicación 5, caracterizado porque comprende clinoptilolita junto con dióxido de silicio (SiO_2) y/o óxido de aluminio (Al_2O_3).
7. Producto alimenticio como se reivindica en las reivindicaciones 5 o 6, en donde dicha clinoptilolita es como se define en las reivindicaciones de 1 a 4.
8. Combinación que comprende 40-60% (p/p) de la clinoptilolita micronizada y 40-60% (p/p) de dióxido de silicio (SiO_2) y/o óxido de aluminio (Al_2O_3).
9. Harina para uso humano que comprende clinoptilolita micronizada según las reivindicaciones 1 a 5.
10. El producto alimenticio de acuerdo con una cualquiera de reivindicaciones 1 a 7, que se selecciona de bebidas, productos de panadería, dulces o salados, tales como pan, pizza, focaccia, galletas, bizcochos, tartas, bocadillos, dulces, galletas, nueces, barras dulces o saladas, tortillas, pasta fresca o seca y comidas reparadas y salsas.
11. El producto alimenticio de acuerdo con la reivindicación 10, caracterizado porque está en forma líquida.