

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:21985

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. PCT/13-103374

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

En ejercicio de sus facultades legales, en especial de las que se confirieron en el numeral 34 del artículo 3 del Decreto 4886 de 2011, y

CONSIDERANDO

PRIMERO: Que mediante Resolución No. 79599 del 30 septiembre de 2015 la Superintendencia de Industria y Comercio denegó patente de invención a la creación denominada: “FORMULACIONES NUTRITIVAS OPTIMIZADAS, MÉTODOS PARA LA SELECCIÓN DE DIETAS ADAPTADAS A PARTIR DE LAS MISMAS, Y MÉTODOS PARA UTILIZAR LAS MISMAS”, con fundamento en los artículos 16, 20, 25 y 30 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, al estimar que las reivindicaciones 1 y 2 no cumplían con el requisito de novedad, la reivindicaciones 5 a 12 y 14, se encontraban referidas a un método de tratamiento terapéutico, las reivindicaciones 1 a 15 no cumplían con el requisito de unidad de invención y las reivindicaciones 1 a 4, 13 y 14 faltaban a la claridad y concisión requeridas.

SEGUNDO: Que mediante escrito radicado en esta Entidad el 19 de noviembre de 2015 con el No. 13-103374-00014-0000, encontrándose dentro del término establecido para el efecto, la sociedad ASHA NUTRITION SCIENCES, INC., interpuso recurso de reposición contra la citada Resolución, con fundamento en los argumentos que continuación se sintetizan:

En primer lugar la recurrente presenta, junto al escrito del recurso, un nuevo capítulo reivindicatorio compuesto por 27 reivindicaciones, argumentando que se encuentran completamente soportadas en las enseñanzas del capítulo descriptivo de la presente solicitud.

En lo relacionado con la claridad la recurrente destaca que “(...) *en vista de las modificaciones realizadas sobre el capítulo reivindicatorio, el número de reivindicaciones independientes se ha disminuido a tres, las cuales se refieren de manera clara y concisa a los programas nutricionales y a los métodos para seleccionar un programa nutricional como el reclamado (...) además se han eliminado las frases que fueron consideradas por el señor Examinador como resultados a alcanzar (...) a lo largo de las reivindicaciones independientes y dependientes se definen porcentajes en peso o proporciones directas de los componentes de las formulaciones, con lo cual se logra una caracterización adecuada del objeto reclamado y se evidencia claramente la diferenciación de la invención frente a programas y/o formulaciones nutricionales del arte previo*”.

En cuanto a las reivindicaciones relacionadas con un método de tratamiento terapéutico la recurrente indica que: “(...) *el capítulo reivindicatorio modificado está explícitamente dirigido*

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:21985

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. PCT/13-103374

a reclamar un programa nutricional para un individuo que incluye una formulación nutricional que comprende una fuente de fitoquímicos, de ácidos grasos omega-6 y de antioxidantes y los métodos correspondientes para seleccionar el mismo (...) Entonces, es evidente que el tipo de formulaciones del plan nutricional y métodos que aquí se reclaman no caen dentro del alcance del mencionado Artículo 20, literal d) de la Decisión Andina 486 de 2000 (...)

En cuanto al uso de términos y expresiones imprecisas en las reivindicaciones la recurrente manifiesta que “(...) *no siempre es posible eliminar términos como ‘al menos’ y ‘menor que’, debido a que las reivindicaciones deben permitir su adaptación a diferentes aplicaciones de producto (...) tales términos, generalmente usados para describir las proporciones o porcentajes de peso de los componentes de las formulaciones que constituyen el programa nutricional, no son imprecisos dado que su alcance es claramente conocido por la persona normalmente versada en la materia y es ampliamente utilizado en el campo técnico de la invención*”. Para tal efecto, la recurrente presenta las declaraciones de los doctores Undurti N. Das y Kent L. Erickson.

Frente a la unidad de invención del nuevo capítulo reivindicatorio, la recurrente señala que “(...) *se encuentra dirigido a proteger materia que comparte un único concepto inventivo (...) todas las reivindicaciones independientes 1,2 y 13 incluyen las siguientes características comunes: -Un programa nutricional para un individuo y/o el método para proveer nutrición a un individuo; -Una fuente de fitoquímicos, de ácidos omega-6 y de antioxidantes; -Una dosis diaria de omega-6; y una dosis diaria de 25 mg a 10 g de antioxidantes. En este orden de ideas, también cabe destacar que la nueva reivindicación 27 es una reivindicación dependiente de la nueva reivindicación 13 (método para proveer nutrición), y por lo tanto el sistema computarizado reclamado en dicha reivindicación está diseñado para llevar a cabo el método de la reivindicación 13 para desarrollar todos los programas nutricionales. Teniendo en cuenta lo anterior, es evidente que el sistema computarizado que se reclama pertenece al mismo grupo inventivo, único y común dado que incluye todas las características técnicas de la reivindicación 13*”.

En lo relacionado con el documento D1, la recurrente indica que “(...) *no hace mención de formulaciones que comprendan ácidos grasos de omega-6, lo cual es una característica técnica esencial de las nuevas reivindicaciones 1, 2 y 13. Además, D1 no enseña la característica de una dosis diaria de antioxidantes (...) la definición de los antioxidantes en la descripción de la solicitud es diferente a la del documento D1. De este modo, es claro que D1 no revela el rango de dosis diaria de 25 mg a 10 g de antioxidantes en el programa nutricional reclamado (...)*”.

Respecto a D2, la recurrente afirma “(...) *tampoco hace mención sobre la dosis diaria de omega-6, la cual es una característica técnica esencial de las nuevas reivindicaciones 1,2 y 13, ni tampoco de la proporción de omega-6 a omega 3, la cual es una característica crucial de la nueva reivindicación 2. Adicionalmente, D2 no tiene información alguna de la dosis diaria de antioxidantes, en un rango de 25 mg a 10 g, la cual es una característica técnica*

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:21985

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. PCT/13-103374

esencial de las nuevas reivindicaciones 1,2 y 13. (...) el significado y definición del término 'antioxidante' en la presente invención es diferente al que se le da en el documento D2".

Frente a las enseñanzas de los documentos D3 y D4, la recurrente argumenta que "(...) no hacen mención alguna sobre los ácidos grasos omega-6, los cuales son elementos imprescindibles en las formulaciones del programa nutricional reclamado. En segundo lugar, ni D3 ni D4, divulgan información específica sobre los antioxidantes, tal y como se reclaman en la presente invención (...)".

En cuanto a las enseñanzas del documento D5, la recurrente indica que "(...) no divulga una 'fuente de fitoquímicos, una fuente de ácidos grasos omega-6, y una fuente de antioxidantes' como se reclama en las nuevas reivindicaciones 1,2 y 13 que se presentan junto a este memorial (...) no revela una dosis total de ácidos grasos de omega-6 (...) no da a conocer una dosis de antioxidantes (...) no enseña una 'mezcla de lípidos de diferentes fuentes, (...) proporcionan a un individuo una dosis de ácidos grasos omega-6 y omega-3 en una relación de omega-6 a omega-3 de 5:1 o mayor', como en la nueva reivindicación 2 (...) A partir de la tabla de la página 2 del documento D5, no se llegaría inevitablemente a una 'mezcla de lípidos de diferentes fuentes' en donde los ácidos grasos omega-6 son mayores que el 20% en peso de los lípidos totales, porque el aceite de lino contiene sólo 13% de omega 6 en peso y una composición que comprende una alta cantidad de aceite de lino no contendría inevitablemente una cantidad de ácidos grasos omega-6 que sea mayor al 20% en peso de los lípidos totales".

La recurrente también argumenta que en el estado de la técnica anterior se encuentran fórmulas nutricionales que difieren significativamente con el programa nutricional objeto de la presente invención. Para tal efecto, presenta una tabla en donde resume las enseñanzas de dichas publicaciones, de donde concluye que las nuevas reivindicaciones 1, 2 y 13, así como sus reivindicaciones dependientes, de ninguna manera son anticipadas ni son obvias a partir de las enseñanzas encontradas en los documentos del arte previo (documentos D1 a D5 y E1 a E7), por lo que la presente invención cumple con las disposiciones de patentabilidad establecidas en el artículo 16 de la Decisión 486.

Finalmente indica la recurrente que los documentos citados por esta Oficina también fueron mencionados en el Reporte de Búsqueda Internacional realizado por la Oficina Coreana de Propiedad Intelectual, la cual los catalogó como categoría "A", por no ser relevantes para afectar la patentabilidad de la presente solicitud de invención.

TERCERO: Que dentro del contexto antes descrito, esta Entidad procede a resolver el recurso de reposición interpuesto en los siguientes términos:

Se acepta el nuevo capítulo reivindicatorio presentado con el radicado No. 13-103374-00014-0000, ya que no implica una ampliación de la materia inicialmente presentada, de acuerdo con el artículo 34 de la Decisión 486. De igual forma, la recurrente paga la tasa

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:21985

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. PCT/13-103374

correspondiente por la modificación voluntaria que realiza.

La recurrente argumenta que el nuevo pliego reivindicatorio es claro porque el número de reivindicaciones independientes se ha disminuido a tres, las cuales se refieren de manera clara a los programas nutricionales y a los métodos para seleccionar un programa nutricional como el reclamado; también indica que tal como se encuentra redactado no hace referencia a un método de tratamiento terapéutico. Sin embargo, esta Oficina encuentra que teniendo en cuenta el alcance del nuevo pliego reivindicatorio allegado con el recurso, al ser encabezado como un “programa nutricional” (reivindicaciones 1 a 12) o como un “método para proveer nutrición a un individuo” (reivindicaciones 13 a 26), claramente se hace referencia a un método de tratamiento terapéutico.

Si nos remitimos a la descripción de la solicitud, se puede detallar lo siguiente:

Pág. 3, líneas 6 a 19 *“Por lo tanto, es conveniente desarrollar un programa o programas nutritivos diseñados o sistemas de suministro donde los consumidores sean guiados a consumir alimentos que se presentan en la naturaleza que hayan coincidido con las interacciones, cantidades y preferencias del consumidor para seguridad en perspectiva. Además, es necesario que los programas prevengan a los consumidores contra tipos de alimentos y cantidades que puedan interrumpir la optimización nutritiva proporcionada por el programa. Dentro de los amplios parámetros de personalización y conformidad moderada, los consumidores pueden estar en un riesgo reducido de enfermedades crónicas, y con parámetros más estrechos en la personalización y una mayor conformidad, se pueden alcanzar mayores beneficios para la salud”.*

Págs. 5 a 9. *“Esta invención se relaciona con estrategias novedosas para desarrollar formulaciones dietéticas a base de componentes, y programas. En particular, la invención se relaciona con la generación de dietas diseñadas para consumidores, en donde los niveles de nutrientes se equilibran para proporcionar beneficios óptimos (...) la invención categoriza a individuos en grupos de dieta, por ejemplo, con base en dietas con alto contenido de carne, alto contenido de vegetales y alto contenido de mariscos. Los consumidores en general tienen una preferencia específica por los alimentos principales tales como carne roja, mariscos o alimentos vegetales. Por ejemplo, los vegetarianos consumen típicamente más vegetales, granos y legumbres, en comparación con los consumidores de alto contenido de carnes o alto contenido de mariscos. Estos hábitos dietéticos pueden ayudar a establecer nutrientes básicos acerca de los programas nutricionales efectivos que se pueden desarrollar. En lugar de agregar aleatoriamente nutrientes a una dieta, existe una necesidad por identificar una serie de tipos de dieta, por ejemplo, vegetales, carnes o mariscos pesados, y una serie de patrones de consumidor clasificados por dieta, edad, talla, género, condiciones médicas, historial familiar, clima y lo semejante y luego diseñar composiciones nutritivas adaptadas a cada serie (...) En ciertas modalidades, el grupo se determina mediante las cantidades relativas de granos, vegetales, frutas, legumbres, lácteos, carnes, mariscos, hierbas, edulcorantes y bebidas consumidas por el individuo, con un enfoque en*

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:21985

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. PCT/13-103374

los alimentos ricos en fitoquímicos, y ciertos minerales y nutrientes descritos en la presente, para los cuales se debe controlar el suministro. El grupo se puede determinar con base en un consumo diario promedio de estos alimentos (peso, volumen, o porcentaje de calorías). Luego se selecciona un programa nutricional para equilibrar ciertos lípidos y nutrientes al proporcionar una o más formulaciones nutritivas que comprenden aceites naturales, mantequillas, margarinas, nueces, semillas, hierbas, vitaminas, y minerales. Estas formulaciones suministran nutrientes particulares, tales como lípidos, fitoquímicos y minerales, para mantener al individuo en una variación segura y por lo tanto prevenir o mejorar los síntomas de una enfermedad crónica. (...) la dieta se equilibra mediante el suministro de uno o más (por ejemplo, de 2 a 10) formulaciones nutritivas que colectivamente constituyen un programa nutricional para un individuo. El programa colectivamente puede cumplir con la descripción del plan nutricional de las Tablas 5, 6, 7 ó 8. (...) Es decir, la dieta del individuo se caracteriza por la suficiencia de estos nutrientes, y las formulaciones nutritivas diseñadas se preparan para equilibrar la dieta del individuo al suministrar o retener estos nutrientes y/o minerales. La formulación proporciona un perfil equilibrado de lípidos para el individuo que conduce a niveles fisiológicamente equilibrados de ácidos grasos esenciales, ácidos grasos poliinsaturados de cadena larga (LCPUFA), ácidos grasos saturados, ácidos grasos omega-3, entre los que se incluyen ácido docosahexaenoico (DHA), ácido araquidónico, ácido linoleico, ácido graso omega-6, y una proporción de omega 6:omega-3. En éstas u otras modalidades, la dieta se equilibra mediante el suministro o retención de una o más de las siguiente sustancias (o el aceite mismo) en ciertas concentraciones definidas: cacahuètes, almendras, olivas, sojas, anacardos, semillas de lino, pistaches, semillas de calabaza, semillas de girasol, semillas de ajonjolí, nueces, mantequilla líquida anhidra, y pulpa de coco (...) Las formulaciones nutritivas de la presente invención son adecuadas para la profilaxis o tratamiento de una condición médica o enfermedad seleccionada de menopausia, envejecimiento, alergia, trastornos músculo-esqueléticos, enfermedades vasculares, hipercolesterolemia, oscilaciones de humor, función cognoscitiva reducida, cáncer, trastornos neurales, trastornos mentales, enfermedades renales, trastornos endocrinos, alteraciones de la tiroides, ganancia de peso, obesidad, diabetes, trastornos del sistema digestivo, trastornos reproductivos, anormalidades en infantes, trastornos pulmonares, trastornos oftalmológicos, trastornos dermatológicos, trastornos del sueño, enfermedades dentales, enfermedades autoinmunes, enfermedades infecciosas, y enfermedades inflamatorias. En la presente se describen otras características y/o componentes del plan nutricional y las formulaciones nutritivas. De esta forma, en algunas modalidades, el individuo está exhibiendo señales y síntomas de esa enfermedad, y al consumir una formulación nutritiva diseñada de acuerdo con la invención (diseñada para el grupo de dieta del individuo como se describe en la presente) durante al menos una semana, dos semanas, o un mes, estos síntomas se mejoran”.

Págs. 23 a 26 “(...) La invención en este aspecto comprende la determinación para el individuo, o categorizar al individuo con respecto a, un tipo de dieta o ‘grupo’. Por ejemplo, el tipo de dieta puede ser con alimentos con alto contenido de vegetales, alto contenido de carne (por ejemplo, alto contenido de carne roja), o alto contenido de mariscos. En ciertas

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:21985

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. PCT/13-103374

modalidades, el tipo de dieta se determina por las cantidades relativas de granos, vegetales, frutas, legumbres, lácteos, carnes, mariscos, hierbas, edulcorantes y bebidas consumidas por el individuo. Luego se selecciona un programa nutricional para equilibrar cierto fitoquímicos incluyendo lípidos y otros nutrientes mediante el suministro de una o formulaciones nutritivas que comprenden uno o más aceites naturales, mantequillas, margarinas, nueces, semillas, hierbas, vitaminas, y minerales. (...) El conjunto de formulaciones se puede ajustar por los grupos, tales como para carne abundante, vegetariano y marisco abundantes. Para cada grupo, es importante identificar cuáles fitoquímicos, minerales y/o nutrientes probablemente se tengan que consumir en exceso o que tengan un consumo deficiente. Por ejemplo, para el grupo de carne: es probable que el consumo de fitosteroles, polifenoles e isoflavonas sea inadecuado, y de esta forma se podría complementar por consiguiente. Si se cumplen la mayoría de requerimientos proteínicos por la carne, entonces las hierbas, nueces y semillas se pueden reemplazar por grasas agregadas. Existe un espacio para proteínas adicionales, entonces se pueden utilizar legumbres (frijoles negros, frijoles colorados, guisantes, soya, frijol de palo, garbanzo negro, garbanzos). Para dietas con abundancia de mariscos, probablemente sea necesario evitar las nueces, semillas, y ciertos granos enteros. Para los vegetarianos, el plan nutricional debe proteger contra el exceso de fitoquímicos, en particular fitosteroles, polifenoles, isoflavonas, y se debe integrar para una deficiencia potencial de proteínas. Se puede calcular el nivel real para cada fitoquímico, mineral, o nutriente consumido en demasía o muy poco en cada grupo”.

Adicionalmente, las tablas 5 a 8 y los ejemplos 1 a 4 de la descripción se encuentran relacionados con:

Ejemplo 1 y Tabla 5: Formulación de dieta general.

Ejemplo 2 y Tabla 6: Formulación de dieta para el grupo: Mariscos.

Ejemplo 3 y Tabla 7: Formulación de dieta para el grupo: Carne.

Ejemplo 4 y Tabla 8: Formulación de dieta para el grupo: Legumbres, vegetales y frutas.

Tal como se puede apreciar de la lectura detallada de la descripción y de lo ejemplificado en ella, claramente el programa nutricional¹ y el método para seleccionarlo, se encuentran enfocados en un método de tratamiento terapéutico en sujetos que padecen de hipercolesterolemia (enfermedad cardiovascular) a los que se les administró un suplemento diario de una composición alimenticia que comprendió omega -6 y omega-3, constituidos principalmente a partir de una combinación de aceites vegetales, nueces y semillas que suministraron las cantidades efectivas de fitoquímicos, con el fin de modular la presión sanguínea y la arritmia (ejemplo 6) en sujetos con cambio de humor y función mental, utilizando diversas combinaciones de aceites y nueces en donde el sujeto exhibió un mayor periodo de atención y concentración después de que se optimizaron el omega-6 y el omega-3 durante un período de 3-6 semanas (ejemplo 7), en sujetos con trastornos neurales como

¹ http://bvs.sld.cu/revistas/ibi/vol23_4_04/ibi11404.htm

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:21985

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. PCT/13-103374

esclerosis lateral amiotrófica a los cuales se administró una composición nutritiva y cambios en el plan de dieta que aumentó el omega-6 a aproximadamente 12 gramos, con los cuales los síntomas desaparecieron y mejoró el tono muscular (ejemplo 8 2.), en sujetos con ganancia de peso, obesidad a los cuales se les administró una determinada cantidad y proporciones óptimas de omega-6 y omega-3 (ejemplo 9), en sujetos con trastornos digestivos a los cuales se les determinó el equilibrio óptimo de omega-6 y omega-3 (ejemplo 10), al igual que en sujetos con trastornos reproductivos (ejemplo 11), con enfermedades dentales (ejemplo 12), dolores miofaciales, síndrome del opérculo torácico superior (ejemplo 13) y con enfermedades autoinmunes e infecciosas e inflamatorias (ejemplo 14).

En cuanto al uso de términos y expresiones imprecisas en las reivindicaciones presentadas con radicado No 13-103374-00007-0000, esta Oficina reitera que cuando se hace referencia a composiciones o formulaciones, las características técnicas esenciales que la definen abarcan sus componentes definidos de manera clara y concisa al igual que sus proporciones. El uso de términos o expresiones como 'al menos' o 'menor que' le resta precisión al alcance y ámbito de la protección de la reivindicación encabezada como formulación.

En lo relacionado con el argumento de la recurrente donde indica que el capítulo reivindicatorio allegado con el recurso cumple con el requisito de unidad de invención se aclara nuevamente que se distinguen dos grupos inventivos a saber:

Grupo inventivo 1: un programa nutricional para un individuo (reivindicaciones 1 a 12) y un método para proveer nutrición a un individuo (reivindicaciones 13 a 26), los cuales corresponden a un método de tratamiento terapéutico, porque hacen referencia a un plan de dieta y su selección de acuerdo a una serie de patrones del consumidor clasificados por dieta, edad, talla, género, condiciones médicas, historial familiar etc., con el fin de mejorar su salud.

Grupo inventivo 2: Un sistema computarizado (reivindicación 27) para implementar computacionalmente el método de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 13 a 26.

En este punto es importante indicarle a la recurrente que el hecho de que la reivindicación 27 sea dependiente de la nueva reivindicación 13 no es un indicativo de que el sistema computarizado que se reclama guarde un concepto común inventivo con el método de proveer nutrición a un individuo.

La falta de unidad de invención se debe a que el método reclamado en la reivindicación 13 se encuentra referido a un método de tratamiento terapéutico que se basa en a) determinar para el individuo un grupo con base en las preferencias alimentarias y/o un factor demográfico y b) sobre la base del grupo dietario, seleccionar un programa nutricional que comprende una fuente de fitoquímicos, una fuente de ácidos grasos omega-6, y una fuente antioxidante, en donde la formulación o formulaciones del programa nutricional comprenden un conjunto dosis diaria de 1 a 40 g de ácidos grasos omega-6, y de 25 mg a 10 g de

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:21985

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. PCT/13-103374

antioxidantes; es decir, se dirige a la selección de una dieta o programa nutricional que permita proporcionar niveles optimizados de nutrientes a un consumidor (tales como omega-6 y omega-3), ya sea mediante la administración de una dieta rica en carnes, vegetariana o basada en el consumo de mariscos, el cual no guarda ninguna relación con el sistema computarizado porque este presenta otros elementos técnicos estructurales particulares, tales como por ejemplo sus componentes básicos como son un procesador, una pantalla, un dispositivo de medición etc.

En lo relacionado con los argumentos presentados por la recurrente con respecto a los documentos D1 a D5 citados por este Despacho, se aclara que estos serán evaluados frente a la materia reclamada en el radicado No. 13-103374-00007-0000, ya que el pliego reivindicatorio presentado con el radicado 13-103374-00011-0000 no se ajusta a las prescripciones contenidas en el artículo 34 de la Decisión 486, y el capítulo reivindicatorio allegado con el recurso (reivindicaciones 1 a 26), se encuentra conformado por materia no patentable de acuerdo con lo establecido en el artículo 20 literal d) de la Decisión 486 como se explicó anteriormente.

Así las cosas, los documentos D1 a D4 afectan la novedad de la reivindicación 1 del pliego reivindicatorio presentado con el radicado No 13-103374-00007-0000, ya que divulgan (reivindicaciones, ejemplos) una formulación nutritiva que comprende cantidades y tipos de fitoquímicos, antioxidantes, vitaminas, minerales, ácido-base, lípidos, proteínas, carbohidratos, probióticos, prebióticos, microorganismos y fibra, y otros nutrientes que se optimizan y se equilibran para proporcionar un beneficio de salud cuando se utilizan una o más porciones de la formulación nutricional para proporcionar al menos el 25% de las calorías diarias promedio al consumidor durante una o más semanas.

Por su parte el documento D5 afecta la novedad de la reivindicación 2 del pliego reivindicatorio presentado con el radicado No 13-103374-00007-0000, ya que divulga que las grasas omega 6 son esenciales para un óptimo funcionamiento del cuerpo y para el mantenimiento de la salud, además, los estudios demuestran su función en la reducción del colesterol total y en la reducción del riesgo de enfermedad cardíaca coronaria². Asimismo, menciona que la grasa es una parte importante de la dieta, junto con los carbohidratos y las proteínas, y mientras las personas no excedan sus requerimientos calóricos diarios, no hay necesidad de limitar la cantidad de omega 6 en la dieta. Nuevos estudios que evalúan la función de las grasas omega 6 y sus fuentes en la dieta ayudarán a promover una mejor dieta para todos. También divulga que las pautas alimentarias más recientes incluidas en las Pautas Alimentarias para los estadounidenses 2005 recomiendan mantener la ingesta total de grasas entre el 20 y el 35 por ciento de las calorías, y la mayoría de las grasas deben provenir de fuentes de grasas no saturadas, poliinsaturadas y monoinsaturadas, tales como pescado, nueces y aceites vegetales. La citada anterioridad también divulga, una fuente como aceites vegetales que comprenden omega 6 (%) y en donde la proporción de omega 6

² http://www.foodinsight.org/Content/6/Omega-6_Fact_Sheet_6%205%2009%20_2_.pdf

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:21985

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. PCT/13-103374

a omega 3 está entre 2 a 1 y 5 a 1 (Pág. 3). La fuente se selecciona de aceite de cártamo (74%), girasol (66%), aceite de maíz (53%) aceite de soja (50%) y en donde los ácidos grasos omega-6 son mayores que el 20% del peso total de lípidos (Pág. 2) y la ingesta (dosis) de omegas 6 y 3 son menores a 40 g y a 2 g, respectivamente (Pág. 3).

En cuanto a los demás documentos del estado de la técnica citados por la recurrente, se aclara que si bien pueden presentar diferencias en los programas nutricionales allí divulgados con respecto a los programas nutricionales y el método para proveer nutrición a un individuo reclamados en el pliego reivindicatorio allegado con el recurso (reivindicaciones 1 a 26), es importante recalcar a la recurrente que dicho capítulo reivindicatorio se encuentra enfocado a un método de tratamiento terapéutico tal como se indicó anteriormente y por lo tanto, esta Oficina no los tendrá en cuenta porque la comparación realizada se establece frente a materia que se encuentra exceptuada de patentabilidad de acuerdo con lo estipulado en el artículo 20 literal d) de la decisión 486.

Finalmente frente al argumento de la recurrente, en el cual afirma que los documentos citados por esta Oficina también fueron mencionados en el Reporte de Búsqueda Internacional realizado por la Oficina Coreana de Propiedad Intelectual, la cual los catalogó como categoría “A”, por no ser relevantes para afectar la patentabilidad de la invención de la presente solicitud, cabe indicar que imperan, en materia de patentes, los principios de territorialidad, autonomía e independencia, siendo cada país autónomo e independiente al momento de determinar si los mismos documentos utilizados por otras Oficinas pueden o no afectar la patentabilidad de la misma solicitud o su equivalente, al igual que conceder o denegar un privilegio de patente de invención, en virtud de sus propios análisis, exámenes de patentabilidad, el caso particular y normatividad aplicable. Por lo anterior, se encuentra que los documentos D1 a D5, afectan la novedad de la materia reivindicada en el radicado No 13-103374-00007-0000, ya que el pliego reivindicatorio presentado con el recurso (reivindicaciones 1-26), se encuentra conformado por materia no patentable de acuerdo con lo establecido en el artículo 20 literal d) de la decisión 486.

En consecuencia, se reitera que el objeto de la solicitud en estudio no cumple con los requisitos de patentabilidad legalmente previstos, específicamente por encontrarse referido a un método de tratamiento terapéutico y por carecer de unidad de invención, y en consecuencia, no se halla mérito para revocar la decisión impugnada.

Con fundamento en las anteriores consideraciones, el Superintendente de Industria y Comercio,

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:21985
Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. PCT/13-103374

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: Confirmar la decisión contenida en la Resolución No. 79599 del 30 septiembre de 2015, por medio de la cual se denegó una patente de invención.

ARTÍCULO SEGUNDO: Notificar el contenido de la presente resolución a la solicitante ASHA NUTRITION SCIENCES, INC, advirtiéndole que contra ella no procede recurso alguno, por encontrarse agotada la vía gubernativa.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE
Dada en Bogotá D.C., el 28 Abr 2016

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO,



PABLO FELIPE ROBLEDO DEL CASTILLO

Doctor(a)

ALICIA LLOREDA RICAURTE, notificacionespatentes@lloredacamacho.com

Elaboró: Gloria Jacqueline Alfonso Rozo
Revisó: Jesus Fernel Garcia Garcia
Revisó: Ricardo Camacho Garcia
Aprobó: Jose Luis Salazar Lopez