

LLOREDA & CIA. S. A.

A B O G A D O S

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 07-088033- -00003-0000

Fecha: 2008-10-14 16:23:12 Dep: 2020 NULCRLACIONE
 Tra: 11 PATENTELIYII Lve: 378 FASENACIONALI
 Act: 538 PETICION Folios: 2

Señor

SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

E. _____ S. _____ D. _____

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

Re: P1.-NESTEC S.A.-Solicitud de Patente de Invención en Fase
Nacional PCT para "MEZCLA DE OLIGOSACARIDO".-Clase A23L
1/29.-Expediente número 07-088.033.-

1. Me refiero a mi memorial de 21 de Noviembre de 2007.
2. De conformidad con lo dispuesto en el Artículo 5.2.12 de la Circular Externa No. 03 de 28 de Abril de 2003, y estando dentro del plazo de seis meses contados desde la fecha de la publicación de la solicitud en la Gaceta de la Propiedad Industrial número **591** de 30 de Abril de 2008, solicito a ese Despacho proceder a realizar el examen de patentabilidad de la presente invención.
3. Me permito recordar a usted, que tal como se informó en el Petitorio de la invención, la presente solicitud corresponde a Capítulo I.
4. Anexo me permito acompañar recibo número 08-79.747, expedido por la Superintendencia de Industria y Comercio, que acredita el pago de la tasa que dicho examen causa.

Señor Superintendente,

ALICIA LLOREDA RICAURTE

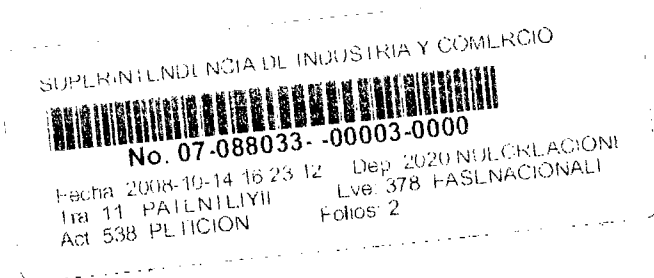
T.P. 53.215

59

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 800176089-2

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 08 - 79,747
FECHA : OCTUBRE 7 DE 2008



***** CONSIGNACION *****

DEPOSITANTE	TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PGO	Vr. PAGO
LLORED Y CIA S. A	CONSIGNACION	BANCO DE BOGOTA	062754387	4891946	07/10/2008	11,020,000.00

***** CONCEPTO *****

CANT.	RENTISTICO	CONCEPTO	TOTAL CONCEPTO
1	50005-01-01 SOLICITUDES	85 EXAMEN DE PATENTABILIDAD DE INVEN	420,000.00
		TOTAL :	\$ 420,000.00

SON: CUATROCIENTOS VEINTE MIL PESOS

RESPONSABLE : _____

RECIBO DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE No. _____



DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES

RADICACIÓN EXPEDIENTE No. 07-88033

EL EXTRACTO DE LA PRESENTE SOLICITUD DE **PATENTE DE INVENCION**

FUE PUBLICADO EN LA GACETA DE PROPIEDAD INDUSTRIAL No **591** DE

FECHA **30 DE ABRIL DE 2008** EL TÉRMINO HÁBIL SEÑALADO POR LA LEY

EXPIRA EL **30 DE JULIO DE 2008**

NOTA: Dentro del plazo de los seis (6) meses siguientes a partir de la fecha de publicación en la gaceta de Propiedad Industrial, deberá solicitar y cancelar el examen de patentabilidad so pena de que la solicitud caiga en abandono, de acuerdo con lo establecido en el Artículo 44 de la Decisión 486/2000.

SE PRESENTARON OPOSICIONES POR PARTE DE TERCEROS.

SI _____

NO X

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES

2020
Bogotá D.C.,

Abogada
ALICIA LLOREDA RICAURTE

ASUNTO	Radicación	07 088 033
	Trámite	11
	Evento	378
	Actuación	519
	Oficio	
	Folios	6

18549

Patente de Invención	☒	Patente de Modelo de Utilidad	☐
Vía Nacional	☐		
Vía PCT (Fase Nacional)	☒	Capítulo I	☒
		Capítulo II	☐
No. Solicitud Internacional	PCT/EP2006/060130		
Fecha de Presentación Internacional	21/Febrero/2006		

Como resultado del Examen de Fondo realizado, con fundamento en el Artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, se comunica:

1. Documentos estudiados

Descripción:	Folios 21-46	28/agosto/2007
Reivindicaciones:	Folios 47-50	28/agosto/2007
Prioridad:	EP05075420.9	21/febrero/2005

2. Análisis de la Prioridad

Se acepta la reivindicación de prioridad porque: esta 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

Título de la solicitud: "Mezcla de oligosacárido".

El problema planteado en esta solicitud consiste en proporcionar un prebiótico, donde se incluyan ciertos oligosacáridos, tales como fructooligosacáridos (FOS) y los galactooligosacáridos (GOS), para reemplazar la leche materna.

Expediente 07 088 033 1er Art 45

Para resolver este problema técnico la solicitud en estudio proporciona una mezcla de oligosacárido derivado de leche de animal donde la mezcla tiene una relación de lactosa:oligosacárido de menos de 250.

Además un procedimiento para proporcionar lo anteriormente planteado.

El objeto de la presente Solicitud se relaciona con la Clasificación Internacional de Patentes (CIP): A 23 L 1/29

4. De la Solicitud de Patente

Reivindicaciones (Art 30 D 486, Art 22 PCT)

Las características esenciales mencionadas en la descripción evidencian que la invención se trata de un procedimiento para la obtención de una mezcla de oligosacáridos derivado de leche de animal, por lo tanto se sugiere que el procedimiento de la reivindicación 9 sea la reivindicación independiente y que la mezcla de oligosacáridos sea definida en reivindicaciones dependientes.

En la reivindicación 1 la expresión "espectro de oligosacáridos" no es clara puesto que no se sabe a que se está haciendo referencia en la mezcla de oligosacáridos, se solicita aclarar que quiere significar con esta expresión.

Las reivindicaciones 1 y 2 no son claras porque al tratarse de una composición o mezcla solo se esta mencionando una relación menor a 250 (reivindicación 1) o una relación entre 125 hasta 1.25 (reivindicación 2), pero no se menciona cuales son las unidades de dicha proporción, tampoco se está especificando cual debe ser la cantidad de lactosa y de oligosacárido, por lo tanto se sugiere mencionar dichas proporciones. Además no se está mencionando cuales son los oligosacáridos que contiene dicha mezcla puesto que estos son un familia muy extensa, ya que puede variar el numero, las ramificaciones, el tipo de monosacáridos que se unen y la forma de enlazarse de los monosacáridos para formar una cadena de polisacáridos, por lo tanto se sugiere mencionar cuales son dichos oligosacáridos.

En la reivindicación 4 se menciona que también comprende β -galacto-oligosacárido, si es una característica esencial que defina la invención debería mencionarse en la reivindicación 1.

En la reivindicación 5 se menciona una relación que abarca todas las posibilidades de proporción entre el oligosacárido y el β -galacto-oligosacárido, por lo tanto es conveniente ser preciso con la proporción de interés.

En la reivindicación 5 y 6 se esta hablando de una relación entre los oligosacárido y los β -galacto-oligosacáridos por lo tanto no es claro si la mezcla debe tener una relación de tres componentes o si se quiere hacer alusión a una mezcla diferente a la mencionada en la reivindicación 1.

En la reivindicación 7 no es clara porque no se está mencionando cual o cuales pueden ser dichos productos de alimento, ya que el termino abarca todos los posibles alimentos existentes y aunque en la descripción se están mencionando algunos también debe hacerse en la reivindicaciones.

Expediente 07 088 033 1er Art 45

En las reivindicaciones 7 y 8 no son claras porque se menciona un producto y este no se está definiendo por sus componentes y las cantidades en que debe ir cada uno de ellos.

En las reivindicaciones 9 etapa b) y en la 10 no se menciona cual debe ser la cantidad del oligosacárido y de la lactosa durante esta etapa, puesto que la relación mencionada no especifica la cantidad de cada uno de sus componentes. Tampoco se especifica como debe ser esa remoción de lactosa, puesto que se conocen múltiples procesos.

En la reivindicación 9 en la etapa c) no es claro como se realizaría el proceso de desmineralización, ni bajo que condiciones se debe realizar.

En la reivindicación 14 se menciona que el procedimiento también debe contener el paso de someter a la acción de las proteasas individuales, lo cual es ambiguo porque se está partiendo de un material de leche desproteinado y por lo tanto no es claro para que se somete después a la acción de proteasas.

En la reivindicación 15 se menciona que el procedimiento también comprende el paso de emplear β -galactosidasa, por lo tanto si este paso es determinante para la obtención del producto final debería mencionarse en la reivindicación 9.

En ninguna parte del capítulo reivindicatorio se menciona la mezcla en que estado físico debe encontrarse, si sólido, líquido, gaseoso o coloidal, lo cual si es evidenciado en la descripción.

5. Determinación del Estado de la Técnica

El estado de la técnica se determinó con base en la fecha de presentación de la solicitud de prioridad: Febrero 05 de 2005 y se encontró el siguiente documento que anticipan el objeto de esta solicitud:

Ítem	Documento	Título	Fecha de Publicación*
D1	US2003129278	Oligosaccharide mixture	10/Julio/2003

D1:

http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/originalDocument?CC=US&NR=2003129278A1&KC=A1&FT=D&date=20030710&DB=EPODOC&locale=en_EP
 Divulga (página 4, reivindicaciones 1, 4, 6 – 8) una mezcla de oligosacáridos producidos a partir de una o varias leches animales y que se componen de dos o más unidades de monosacáridos que pueden ser: galactosa, glucosa, acetilglucosam, acetil galactosa, fucosa, manosa, y ácido siálico; dicha mezcla de oligosacáridos se caracteriza porque comprende al menos dos fracciones de oligosacáridos que están compuestas por al menos dos oligosacáridos diferentes. Además la mezcla se caracteriza en que la lactosa también está presente y el espectro total de los oligosacáridos presentes en la mezcla difiere de los presentes en la leche animal o leches animales, de donde las fracciones de oligosacáridos se extraen. La mezcla de oligosacáridos se aproxima a la leche materna con respecto a sus propiedades positivas y, en particular, su actividad anti-infecciosa.

6. Examen de Patentabilidad (Art 14 D486)

Nivel Inventivo (Art18 D486)

La reivindicación 1 consiste en “una mezcla de oligosacárido derivado de leche animal, donde la mezcla tiene una relación de lactosa:oligosacárido de menos de 250 y contiene el mismo espectro de oligosacáridos que la leche del cual se deriva”

Comparación de las características técnicas esenciales , con las del Estado de la Técnica:	
Características esenciales	D1
Mezcla de oligosacárido proveniente de leche de animal	Mezcla oligosacárido proveniente de leche de animal
Relación Lactosa: oligosacárido menor 250	Contiene lactosa y oligosacárido
Comprende β -galacto-oligosacárido	Mezcla de oligosacáridos cuyas unidades monoméricas pueden ser: galactosa, glucosa, acetilglucosam acetil galactosa, fucosa, manosa, y ácido siálico

El documento D1, considerado el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 1, divulga una mezcla de oligosacáridos proveniente de una o más leches de animal (página 4, reivindicación 1) con la presencia de lactosa (página 5, reivindicación 6) en la mezcla de oligosacáridos mencionada.

Adicionalmente, D1 enseña que la mezcla de oligosacáridos comprendida en la composición puede tener las unidades monoméricas de galactosa, glucosa, acetilglucosamina, acetil galactosa, fucosa, manosa, y ácido siálico. Teniendo en cuenta que en la invención se considera como una forma preferida la presencia de β -galacto-oligosacáridos como un de los oligosacáridos de la mezcla objeto de la invención y en D1 los monómeros de galactosa son considerados como un de los componentes principales en la mezcla de oligosacáridos. Es posible establecer que esta es una sugerencia directa para adicionar este tipo específico de oligosacáridos en la mezcla objeto de la solicitud.

La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 1 y la mezcla de oligosacáridos de D1, consiste en la relación de oligosacárido y lactosa que aunque no esta definida de manera adecuada en la reivindicación 1, en el documento D1 no se menciona cual debe ser la relación.

Sin embargo, no hay evidencia alguna donde se presenten ensayos de cuál mezcla de oligosacáridos de las mencionadas tanto en la solicitud como en el documento D1, actué de manera más eficiente como prebiótico para reemplazar la leche materna y así establecer si hay un efecto técnico inesperado.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo a resolver consiste en cómo modificar la mezcla de oligosacáridos conocida en D1 para que sea mas eficiente como prebiótico para reemplazar la leche materna.

En consecuencia, para la persona de nivel medio versada en la materia no hay evidencia de cual mezcla es mas eficiente como prebiótico para reemplazar la leche materna, siendo esto la solución al problema a resolver. Por lo tanto se concluye que no existe nivel inventivo.

La reivindicación 9 consiste en un “procedimiento para producir una mezcla de oligosacárido derivado de leche animal y que tiene el mismo espectro de

oligosacáridos que la leche de la cual se deriva, que comprende los siguientes pasos:

- a) Concentrar un material de leche desproteinado hasta el 50 a 75% de sólidos totales,
- b) Someter el material de leche concentrado a un paso de remoción de la lactosa para producir un licor que tenga una relación de lactosa:oligosacárido de menos de 250, y
- c) Desmineralizar el material de leche, realizándose el paso de desmineralización ya sea antes del paso de concentración o después del paso de remoción de la lactosa”

Comparación de las características técnicas **esenciales**, con las del Estado de la Técnica:

Características esenciales	D1
Concentrar desproteinado de leche, 50-75% sólidos totales	-
Eliminación de lactosa para producir licor que tenga un relación de lactosa: oligosacárido menor de 250	La lactosa puede ser degradada por uno o varios métodos, tales como cristalización, filtración y métodos cromatográficos
Desmineralización	Los minerales son separados por electrodiálisis, nanofiltración, osmosis reversa

En D1 se divulga un procedimiento para la obtención de una mezcla de oligosacáridos, donde se menciona una segregación de proteínas por ultrafiltración o precipitación, luego la lactosa es degradada por uno o varios de los siguientes métodos: cristalización, proceso de filtración, métodos cromatograficos (cromatografía de intercambio iónico, filtración en gel, cromatografía de elución, cromatografía de simulación de lecho móvil (SMB)), luego separar los minerales a través de electrodiálisis, nano filtración, intercambio iónico y/u osmosis reversa. Finalmente se separa los oligosacáridos neutros de los ácidos por alguna de las técnicas cromatográficas mencionadas (página 2, párrafo [0018])

La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 9 y el procedimiento de D1, consiste en la etapa de concentración del desproteinado de leche a un 50-70% de sólidos totales, mientras que en D1 no se menciona.

Sin embargo, no hay evidencia alguna que la etapa de concentración del desproteinado de leche represente una mejora sustancial en las características de la mezcla de oligosacáridos y se presente un efecto técnico inesperado en comparación con lo divulgado en D1.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo a resolver consiste en cómo modificar el procedimiento para la obtención de una mezcla de oligosacáridos conocido según D1 para obtener una mezcla de oligosacáridos proveniente de leche de animal que sea más eficiente como prebiótico para reemplazar la leche materna..

Por lo tanto, para la persona de nivel medio versada en la materia seria evidente que en dicha etapa solo se quiere concentrar los oligosacáridos por la reducción del volumen, por lo tanto esta etapa no proporciona mejores características a la mezcla de oligosacáridos. Por lo tanto se concluye que la solicitud no cumple con el requisito de nivel inventivo, teniendo en cuenta que no hay evidencia de un efecto técnico inesperado.

Conclusión:
Las reivindicaciones 1 —18 cumplen el requisito de novedad (Art. 16), pero no cumplen con el requisito de nivel inventivo (Art. 18).

7. Conclusión

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

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	US2003129278	1 – 18	Nivel Inventivo

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.

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 01 Dic. 2011

Elaborado por: Mayra Alejandra Quintero 
Revisado por: Consuelo Leguizamón L. 