



No. 13-303036-00006-0000

Fecha: 2015-06-09 16:18:24 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 11 PATENTEIYII Eve. 378 FASENACIONALI
Act. 412 REPOSPRESRECU Folios: 16

As. 126.635

Señor

DIRECTOR DIVISIÓN DE NUEVAS CREACIONES

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

E.

S.

D.

REF: Expediente No. **13 -303.036-** solicitud de patente de invención a favor de **GOLDEN OMEGA S.A.** Título: **CONCENTRADO DE ÉSTERES ETÍLICOS DE ÁCIDO EICOSAPENTAENÓICO Y ÁCIDO DOCOSAHEXAENÓICO DERIVADO DE ACEITES DE PESCADO CRUDO O REFINADOS.**

RECURSO DE REPOSICIÓN

JUAN PABLO CADENA SARMIENTO, portador de la tarjeta profesional No. 57.492 del C.S.J., obrando como apoderado de la sociedad solicitante, manifiesto a usted que debidamente notificado de la Resolución No. 20259 del 24 de Abril de 2015, interpongo contra ella en debido término, **RECURSO DE REPOSICIÓN**, para que sea revocada en su totalidad, y en su lugar se conceda el Privilegio de Patente, para el objeto de la solicitud en referencia.

Respaldo el RECURSO en los siguientes

HECHOS

1. La resolución No. 20259 arriba citada niega el Privilegio exclusivo de Patente de Invención para el objeto de la solicitud de la referencia, considerando que el capítulo reivindicatorio carece de nivel inventivo. Lo anterior, de acuerdo con las siguientes consideraciones.

i. Determinación del Estado de la Técnica

Consultadas las fuentes de información con que se cuenta se encontraron los siguientes documentos, que anticipan el objeto de esta solicitud.

No	Documento	Título	Fecha de publicación
D1	CA1334207	<i>"Process for preparing highconcentration mixtures of eicosapentaenoic acid and docosahexaenoic acid and of their esters from oils of animal and/or vegetable origin"</i>	31/Enero/1995
D2	EP0255824	<i>"A process for the production of refined fish oil concentrate"</i>	24/Enero/1990

Considera el examinador que la presente invención no cumple con el requisito de nivel inventivo en vista de los documentos D1 y D2.

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: Denegar la patente de invención a la creación titulada **"CONCENTRADO DE ÉSTERES ETÍLICOS DE ÁCIDO EICOSAPENTAENÓICO Y ÁCIDO DOCOSAHEXAENÓICO DERIVADO DE ACEITES DE PESCADO CRUDO O REFINADOS"**.

FUNDAMENTOS

Nos permitimos mostrar nuestro total desacuerdo frente a todas y cada una de las objeciones de la Resolución No. 20259 toda vez que en dicho análisis no se demostró de manera concluyente que la invención carecía de nivel inventivo. A continuación, me permito desvirtuar todas y cada una de las afirmaciones de su Despacho en contra del nivel inventivo de la invención y expuestas en la Resolución No. 20259.

Como primera medida, consideramos pertinente mencionar que, tras analizar de manera detallada el análisis de la reivindicación 1 llevado a cabo por el señor Examinador, encontramos que éste evidencia una interpretación poco apropiada de

las anterioridades descritas en los documentos D1 y D2, hecho que procedemos a exponer.

En cuando al documento D1, el señor Examinador denota que este da a conocer un *"Aceite oleoso animal ultra concentrado de ésteres de ácido eicosapentaenóico y ácido docosahexaenóico que comprende: (Pág. 60, Rv. 1)"* y *"La suma de ésteres de ácido eicosapentaenóico y de ácido docosahexaenóico 30%-40% en peso del concentrado (Pág. 60, Rv. 1)"*, asumiendo que tales enseñanzas son equivalentes o desvirtúan de alguna manera la patentabilidad de la presente invención.

Sin embargo, centrándonos en las divulgaciones del documento D1, encontramos que la citada reivindicación 1 de dicha anterioridad reclama lo siguiente:

"Proceso para la preparación de mezclas altamente concentradas de ácido eicosapentaenoico (EPA) y ácido docosahexaenoico (DHA) y sus ésteres, de aceites de origen vegetal y/o animal, caracterizado porque el aceite en bruto se somete a una hidrólisis alcalina, el jabón sólido así formado se acidifica con un ácido mineral en solución acuosa, la mezcla resultante se extrae con éter de petróleo hasta el agotamiento y luego, después del lavado y de la concentración con eliminación total de disolvente, los extractos combinados se someten a una o más etapa(s) de destilación molecular, modificando adecuadamente los parámetros de presión y temperatura, con el fin de obtener toda la gama de productos finales deseados, la primera destilación molecular se lleva a cabo bajo una presión de 10-3 mm Hg y a una temperatura del evaporador de aproximadamente 110-120 °C, teniendo el primer destilado así obtenido una concentración de 15-20% de EPA y 15- 20% de DHA."

Adaptado del documento D1, reivindicación 1

Según la anterior reivindicación, es claro que el proceso divulgado en el arte previo se encuentra caracterizado por la ejecución secuencial de las siguientes etapas técnicas:

- a) hidrólisis alcalina del aceite de pescado;
- b) acidificación de los jabones formados;

- c) extracción con éter de petróleo de los ácidos grasos formados;
- d) remoción del solvente; y
- e) ejecución de una o más destilaciones moleculares del extracto desolventizado para obtener un destilado que contiene de 15 a 20% de EPA y de 15 a 20% de DHA.

De acuerdo con esto, es nuestra intención destacar que aunque el preámbulo de dicha reivindicación menciona los ésteres de EPA y DHA, el proceso reclamado no cuenta con ninguna etapa de esterificación y por tanto éste concluye exclusivamente en la obtención de dichos ácidos EPA y DHA libres, lo cual se aleja sin lugar a dudas del alcance de la presente invención.

En este sentido, concluimos que la anterioridad descrita en el documento D1 no se asemeja realmente al objeto de la presente invención puesto que falla en anticipar la síntesis y presencia de **ésteres de EPA y DHA** como parte de un concentrado obtenido a partir de aceites de origen vegetal y/o animal, razón por la que insistimos en que esta referencia no desvirtúa de ningún modo la patentabilidad de la presente invención.

Para exponer de mejor manera el contraste existente entre las divulgaciones del arte previo y la materia reivindicada por la presente solicitud, nos permitimos reproducir a continuación la reivindicación 1 actualmente vigente:

“Un concentrado de ésteres etílicos de ácido eicosapentaenoico y ácido docosahexaenoico derivados de aceite de pescado crudo o refinado caracterizado porque la suma de los ésteres etílicos de ácido eicosapentaenoico y de ácido docosahexaenoico es al menos 40% en peso del concentrado, donde dicho concentrado tiene un contenido de peróxidos de máximo 1 meq por kilogramo de concentrado, un contenido de policloruros de bifenilo (PCBs) de máximo 90 ng por gramo de concentrado, un contenido de dioxinas y furanos de máximo 2 pg por gramo de concentrado, un contenido de policloruros de bifenilo tipo dioxina de máximo 2 pg por gramo de concentrado y un contenido de arsénico de máximo 100 ng por gramo de concentrado.”

Adaptado del actual pliego reivindicatorio, reivindicación 1

Tal y como se aprecia en esta reivindicación, la presente invención corresponde a un concentrado de ésteres etílicos de ácido eicosapentaenoico y ácido docosahexaenoico, el cual, entre otras cosas, se caracteriza porque la suma de los ésteres etílicos de ácido eicosapentaenoico y de ácido docosahexaenoico es al menos 40% en peso del concentrado.

Dicho esto, llamamos la atención sobre el craso error que comete el señor Examinador al comparar el contenido de **ácidos libres EPA y DHA** que describe el documento D1 (de 15 a 20% de EPA y de 15 a 20% de DHA) frente al contenido de **ésteres etílicos de EPA y DHA** al cual hace referencia la presente invención (al menos 40% en peso), lo cual evidentemente no corresponde a valores equivalentes como se hace parecer a lo largo del examen de patentabilidad llevado a cabo.

No obstante, adicional a esta diferencia y a la luz de la reivindicación 1 de la presente invención que citamos anteriormente, existe otro punto sobre el cual consideramos pertinente ahondar: las divulgaciones del documento D1 ignoran por completo el contenido de peróxidos, policloruros de bifenilo, dioxinas y furanos, policloruros tipo dioxina y arsénico, por tanto no hay motivos que sustenten la comparación realizada por el señor Examinador a lo largo de la Tabla No. 1 presentada en la Resolución No. 20259, en donde asume de manera deliberada que dicha anterioridad anuncia un contenido nulo o equivalente a cero de dichas sustancias.

Así pues, nos desconcierta la posición tomada por el señor Examinador ya que ninguno de los documentos D1 y D2 contiene ni una sola palabra que pueda relacionarse con la ausencia total de peróxidos, policloruros de bifenilo, dioxinas y furanos, policloruros tipo dioxina y arsénico, o que permita llegar a las afirmaciones presentadas en dicha Tabla No. 1 de la Resolución No. 20259; razón por la cual consideramos que las mismas carecen completamente de fundamentos.

Resumiendo las comparaciones precedentes relativas al documento D1 y el objeto de la presente invención, solicitamos respetuosamente sea tenido en cuenta que:

- (i) El documento D1 no divulga ninguna composición concentrada que contenga ésteres etílicos de ácido eicosapentaenoico y ácido docosahexaenoico, sino que en su lugar, da a conocer una composición y método para elaborar la misma cuyo alcance se limita a la **síntesis de ácidos eicosapentaenoico y docosahexaenoico libres**.
- (ii) Con base en lo anterior, resulta inapropiado comparar los porcentajes descritos en dicha anterioridad con los porcentajes –relativos al contenido de **ácidos eicosapentaenoico y docosahexaenoico libres**– contra el contenido de ésteres etílicos de ácido eicosapentaenoico y ácido docosahexaenoico que reporta la presente invención, cuya naturaleza e identidad química es evidentemente distinta.
- (iii) El documento D1 mantiene total silencio respecto al contenido de peróxidos, policloruros de bifenilo, dioxinas y furanos, policloruros tipo dioxina y arsénico; inclusive, ignora completamente la necesidad de determinar los límites aceptables de dichos componentes como **parámetro esencial de calidad** de los productos concentrados obtenidos, razón por la que es evidente que tal anterioridad no logra desvirtuar esas características técnicas de la presente invención.

En vista de lo anterior, concluimos que el documento D1 no representa una anterioridad relevante para el análisis de la patentabilidad de la presente invención y que por tanto, no soporta de manera adecuada la objeción manifestada por el señor Examinador bajo la cual se deniega el privilegio de patente a la misma.

Aclarado así todo lo relativo al documento D1, nos permitimos ahora abordar el estudio de las enseñanzas del documento D2, el cual fue considerado el estado de la técnica más cercano a la materia reclamada en la reivindicación 1 actualmente vigente de la presente solicitud.

El documento D2 da a conocer un proceso para la producción de un concentrado refinado de aceite de pescado que contiene al menos 20% de ácido eicosapentaenóico (EPA) y al menos 35% de ácido docosahexaenóico (DHA) en peso, en donde el

contenido restante corresponde a otros compuestos grasos y donde los ácidos grasos se encuentran principalmente en forma de esteres metílicos o etílicos.

A pesar de esto, la descripción de dicho documento D2 no contiene referencia alguna relacionada con las características sensoriales u organolépticas del concentrado ni de su estabilidad y contenido de peróxidos, policloruros de bifenilo, dioxinas y furanos, policloruros tipo dioxina y arsénico, ni en la materia prima ni en el concentrado obtenido como producto final, tal y como ocurre en el caso del ya analizado documento D1.

A raíz de lo anterior, afirmamos que, similar al ya comentado caso del documento D1, el señor Examinador no cuenta con ningún fundamento en las divulgaciones del documento D2 que le permita atribuirle un valor de cero al contenido de peróxidos, policloruros de bifenilo, dioxinas y furanos, policloruros tipo dioxina y arsénico a la composición allí descrita, razón por la que consideramos que su análisis carece del debido sustento.

De hecho, es de notar que el señor Examinador lleva a cabo apreciaciones imprecisas basándose de manera superficial en divulgaciones del citado estado de la técnica, como enseña el siguiente fragmento:

“Así pues, los documentos D1 y D2 revelan que los concentrados están libres de impurezas (Pág. 14, líneas 10-22; Pág. 19, líneas 1-3 y Pág. 23, líneas 21-23) y (Col. 6, Líneas 13-14), respectivamente.”

Adaptado de Resolución No. 20259

Remitiéndonos directamente a las líneas 13-14 de la columna 6 del documento D2, encontramos que dicha anterioridad se limita únicamente a especificar lo siguiente:

“Impurezas adicionales que están presentes en el concentrado (N) pueden ser removidos mediante enfriamiento de la mezcla a una temperatura inferior a menos 25°C, por el cual ciertos compuestos no definidos son precipitados y filtrados mediante métodos conocidos.”

Adaptado del documento D2

Teniendo en cuenta que la cita anterior constituye el único fragmento del documento D2 que se refiere de algún modo a la presencia de impurezas en el concentrado, y que este, como tal, resulta completamente irrelevante en comparación con el nivel de detalle que ofrece la reivindicación 1 de la presente solicitud, consideramos que no hay lugar a afirmar que las divulgaciones del documento D2 anticipan o desvirtúan el nivel inventivo de la materia reivindicada.

Más allá de estas incongruencias, encontramos que el señor Examinador enfoca su examen a partir de un problema técnico impreciso e incompleto que en realidad no contempla el verdadero alcance de la presente invención y por ende, no permite establecer un juicio de valor objetivo respecto a su patentabilidad y aporte muy por encima de las anterioridades citadas.

Concretamente, consideramos que el problema técnico *"Cómo proporcionar concentrados oleosos provenientes de pescado con mejoradas condiciones organolépticas y de estabilidad"* enunciado a lo largo de la Resolución No. 20259 es impreciso ya que no especifica qué se considera como *mejoradas condiciones organolépticas y de estabilidad*, ni mucho menos establece valores o parámetros de referencia para llevar algún tipo de comparación a fin de determinar tales condiciones mejoradas.

De igual manera, resaltamos que dicho problema técnico no ha sido formulado de manera completa pues, al no indicar de manera explícita las características técnicas hacen distintiva y novedosa a la presente invención por encima de las divulgaciones del documento D2 –calificado como el estado de la técnica más cercano–, no permite que una persona normalmente versada en la materia pueda evaluar su capacidad para alcanzar los mismos efectos técnicos de la misma forma en como la invención lo logra, en caso de tomar las enseñanzas de los documentos D1 y D2 como punto de partida.

Con el fin de aclarar el verdadero alcance y sentido de esta divulgación, consideramos que el problema técnico objetivo de la misma debe plantearse a la luz de lo

especificado en el capítulo descriptivo de la presente solicitud, fragmento que incluimos a continuación:

"Un objetivo de la presente invención es proveer un proceso nuevo para la elaboración de un concentrado de esteres de EPA y DHA a partir de aceites de origen marino que sea organolépticamente neutro y estable y con contenido de contaminantes orgánicos persistentes bajo normas vigentes y en consecuencia aptos para su uso en consumo humano masivo y regular ya sea como ingrediente farmacéutico o como ingrediente de alimentos."

Adaptado del capítulo descriptivo de la presente solicitud

Así como enuncia la descripción de esta solicitud, los objetivos de la invención aquí divulgada pueden resumirse de la siguiente manera:

1. Proporcionar un concentrado de ésteres de EPA y DHA que sea organolépticamente neutro y estable; y
2. Obtener un concentrado que tenga un contenido reducido de ciertos contaminantes orgánicos en relación al contenido de los mismos en la materia prima, de manera tal que el contenido de dichos contaminantes en el concentrado sea inferior a los máximos permisibles establecidos por la normatividad vigente.

Tomando como punto de partida dichos dos objetivos, los cuales valga aclarar son independientes y se encuentran totalmente resueltos por la presente invención, es preciso aclarar el alcance de la expresión *"organolépticamente neutro y estable"* allí denotada, de la mano con los máximos permisibles legales.

En el contexto de la presente invención, un concentrado organolépticamente neutro y estable sería consecuencia directa del bajo valor de peróxidos (inferior a 1 meq/Kg), parámetro que por esta razón debe necesariamente ser controlado en concordancia con estándares internacionales como el siguiente:

“Es importante observar que un aceite de pescado con valor de peróxido 5 o 10 meq/kg tendrá un aroma y sabor oxidado (es decir aceite de pescado rancio) y que tales aceites no pueden incorporarse en productos alimentarios ya que impartirían sabores secundarios indeseable.”

Adaptado de la publicación "Scientific Opinion on Fish Oil for Human Consumption" (EFSA Journal 2010;8(10):1874) (página 36)

Dicho esto, solicitamos respetuosamente sea reconocido que el bajo valor de peróxido que comprende el concentrado de la presente invención está directamente ligado con el hecho de que el mismo sea organolépticamente neutro y estable, y que concordantemente, este valor constituye no sólo un aspecto esencial a tener en cuenta en el planteamiento del problema técnico de la presente invención sino que, evidentemente, constituye una característica técnica esencial de la misma.

Tras la ejecución del examen de nivel inventivo, y a raíz de dicha interpretación errada del problema técnico que resuelve la presente invención, el señor Examinador concluye lo siguiente:

“Así pues, los documentos D1 y D2 revelan que los concentrados están libres de impurezas (Pág. 14, líneas 10-22; Pág. 19, líneas 1-3 y Pág. 23, líneas 21-23) y (Col. 6, Líneas 13-14), respectivamente. Por lo anterior, una persona normalmente versada en la materia tendría la suficiente motivación de modificar el concentrado divulgado en el documento D2 de acuerdo con lo revelado en el documento D1 con la razonable expectativa de alcanzar concentrados libres de impurezas.”

Adaptado de Resolución No. 20259

De acuerdo con lo anterior, aclaramos una vez más que la presente invención no tiene como objeto *alcanzar concentrados libres de impurezas*, sino que la misma pretende ofrecer un **concentrado organolépticamente neutro y estable**, hecho que demuestra que el enfoque bajo el cual se juzga el nivel inventivo de la presente solicitud no es el más pertinente.

En vista de estos hechos, solicitamos se reconozca que el examen conducido por su Despacho evidencia un enfoque subjetivo y carente de fundamentos, basándose en un problema técnico que no captura la esencia de la presente invención y que por tanto, no permite apreciar el aporte real de la misma.

Igualmente, solicitamos respetuosamente se dé lugar al estudio de la totalidad de las características técnicas esenciales que definen y caracterizan a la presente invención, incluyendo justamente el contenido de peróxidos, policloruros de bifenilo, dioxinas y furanos, policloruros tipo dioxina y arsénico, parámetros decisivos en la resolución del problema técnico que la misma enfrenta.

Habiendo aclarado así las razones por las cuales consideramos que las apreciaciones del señor Examinador en torno a la patentabilidad de la presente invención son inválidas, nos permitimos presentar a continuación una comparación completa de cada una de las características técnicas esenciales de la presente invención frente a la información que revela el estado de la técnica definido por los documentos D1 y D2:

Tabla comparativa de las características técnicas esenciales de la presente invención frente a las anterioridades descritas en los documentos D1 y D2

Características esenciales	D2	D1
Concentrado de ésteres de ácido eicosapentaenóico y ácido docosahexaenóico derivados de aceites marinos crudo o refinado caracterizado por:	Concentrado oleoso refinado de pescado de ésteres de alcohol del ácido eicosapentaenóico y del ácido docosahexaenóico que comprende: (Col. 8, Rv. 1)	Aceite oleoso animal ultra concentrado de <u>ácido</u> eicosapentaenóico y <u>ácido</u> docosahexaenóico que comprende: (Pág. 60, Rv. 1)
La suma de ésteres de ácido eicosapentaenóico y de ácido docosahexaenóico <40% en peso del concentrado	La suma de ésteres alcohólicos de ácido eicosapentaenóico y de ácido docosahexaenóico del 54% en peso del concentrado (Col. 8, Rv. 1)	La suma de <u>ácido</u> eicosapentaenóico y de <u>ácido</u> docosahexaenóico 30%-40% en peso del concentrado. (Pág. 60, Rv. 1)

Contenido de peróxidos Máximo 1meq/Kg concentrado	No mencionado	No mencionado
Contenido de policloruros de bifenilo Máximo 90 ng/g concentrado	No mencionado	No mencionado
Contenido de dioxinas y furanos Máximo 2 pg/g concentrado	No mencionado	No mencionado
Contenido de policloruros de bifenilo tipo dioxina Máximo 2 pg/g concentrado	No mencionado	No mencionado
Contenido de arsénico Máximo 100 ng/g concentrado	No mencionado	No mencionado

Así las cosas, es de notar que ninguna de las anterioridades descritas en los documentos D1 y/o D2 brinda la información necesaria para que la persona normalmente versada en la materia sea capaz de alcanzar la presente invención de manera obvia o sin acudir a la aplicación de su propia habilidad inventiva puesto que fallan completamente en anticipar el contenido límite de peróxidos, policloruros de bifenilo, dioxinas y furanos, policloruros tipo dioxina y arsénico característico de la composición reclamada.

Inclusive, ninguno de los documentos D1 o D2 pone a disposición del versado en la materia alguna noción relativa a la importancia de establecer valores límite concretos para dichos contaminantes orgánicos persistentes, que si bien no influyen de manera directa sobre las características organolépticas o sensoriales de los concentrados, pueden constituir un problema para la salud humana, como reporta el capítulo descriptivo de la presente solicitud:

“Los concentrados de EPA y DHA en adición al requerimiento de características organolépticas aceptables y estabilidad durante almacenamiento por períodos

13

prolongados, deben cumplir además con una serie de normas regulatorias en cuanto a su contenido de compuestos contaminantes conocidos con el nombre de Contaminantes Orgánicos Persistentes (COP) también conocidos por sus sigla en inglés como POP's (Persistent Organic Pollutants) que son sustancias químicas que persisten en el medio ambiente, se bioacumulan en la cadena alimentaria y suponen un riesgo de causar efectos adversos a la salud humana y al medio ambiente. Entre estos contaminantes, que la actualidad comprende 17 sustancias reconocidas durante la tercera conferencia de las Partes del Convenio de Estocolmo de Mayo de 2007, se encuentran entre otros derivados de dioxinas, furanos, policlorados, bifenilos, hidrocarburos aromáticos policíclicos etc., cuya concentración en los aceites de pescado ha ido en aumento con el tiempo, obligando a dirigir esfuerzos al desarrollo de procesos especialmente concebidos para remover estos contaminantes de los aceites marinos. Entre las Partes del Convenio de Estocolmo existen en la actualidad estrictas normas sobre los límites máximos permisibles de los COP en productos de consumo humano, entre ellos aceite de pescado y sus derivados. Procesos específicamente dirigidos para la remoción de los COP se encuentran, entre otros, en los procesos revelados en solicitudes de patente US 20050256326 y US 20040022923 y solicitud internacional WO 02/06430. Otro grupo de contaminantes regulados son los metales pesados como arsénico, mercurio, cadmio, plomo, entre otros."

Adaptado del capítulo descriptivo de la presente solicitud

Luego entonces, considerando la importancia del hecho de limitar o restringir el contenido de contaminantes orgánicos persistentes presentes en composiciones y concentrados elaborados a base de aceites vegetales y/o animales, y sumando a esto las falencias de los documentos D1 y D2 con respecto a la materia reivindicada, concluimos que la misma cumple satisfactoriamente con todos los requisitos de patentabilidad pues no habría podido ser motivada por las limitadas enseñanzas del estado de la técnica.

Justamente, reiteramos que los documentos D1 y D2 ignoran por completo las nociones relativas al contenido de peróxidos, policloruros de bifenilo, dioxinas y furanos, policloruros tipo dioxina y arsénico característico de la presente invención, razón por la cual dicho arte previo no hubiera podido aproximar al versado en la materia al objeto que se reclama en la reivindicación 1 actualmente vigente.

Por último, para complementar la argumentación aquí expuesta, solicitamos sea reconocido que la presente invención, además de distinguirse apropiadamente de las anterioridades de los documentos D1 y D2, manifiesta algunas **ventajas** asociadas con su caracterización precisa y que se hacen evidentes a partir del siguiente fragmento:

"En comparación con los concentrados de EPA y DHA obtenidos mediante los procesos del estado de la técnica en concentrado obtenido mediante el proceso inventado tiene sorprendentes ventajas que no se podrían esperar en consideración del estado de la técnica, ventajas que quedarán claramente evidenciadas de la descripción detallada de la invención. Entre tales ventajas está primeramente la característica de un producto organolépticamente neutro y estable ya que no presenta reversión a olores y sabores típicos de aceites marinos, libre de efectos secundarios y con nivel de Contaminantes Orgánicos Persistente que cumple con las normas regulatorias internacionales. Además, el proceso no tan solo no promueve la formación de isómeros cis-trans, sino por el contrario, en forma sorprendente e inesperada disminuye la concentración de isómeros trans cuando estos se encuentran presentes en las materias primas. Todas estas características combinadas hacen que el producto obtenido mediante el proceso de la presente invención sea especialmente adecuado para su uso en terapias que requieren dosis altas de EPA y DHA y como ingrediente alimentario."

Adaptado del capítulo descriptivo de la presente invención

Según reporta el capítulo descriptivo, la presente invención logra constituir un producto **totalmente libre de olores y sabores desagradables** habitualmente relacionados con los aceites de pescado empleados en su elaboración, lo cual simboliza una clara ventaja en comparación con el arte previo, la cual debe ser entendida como el cumplimiento de un estándar de calidad superior al ya conocido.

Como muestra de esto, solicitamos sea tenido en cuenta que el valor de peróxido del concentrado de la presente invención es mucho menor que el de cualquier otro concentrado de EPA y DHA conocido en el estado de la técnica, y de hecho, es mucho menor que el estándar más exigente conocido: el International Fish Oil Standard (IFOS) que permite un **máximo de apenas 3.75 meq/Kg**.

Dado que la presente invención se caracteriza por mantener un **máximo contenido de peróxidos de 1 meq por kilogramo de concentrado** -lo cual le atribuye características organolépticas y de estabilidad singulares, como bien se comentó anteriormente-, solicitamos sea reconocido que la presente invención no sólo cumple cabalmente con los requisitos de patentabilidad, sino demuestra claros indicios de nivel inventivo entendidos como **efectos ventajosos e inesperados**.

En definitiva, concluimos que el objeto de la presente invención manifiesta una caracterización única y sin precedentes en el arte previo que, además de no verse anticipada por las divulgaciones de los documentos D1 y D2, dota de atributos sobresalientes y ventajosos a la misma y, de esta manera, desvirtúa por completo las objeciones emitidas por su Despacho en contra de su patentabilidad.

PETICIÓN

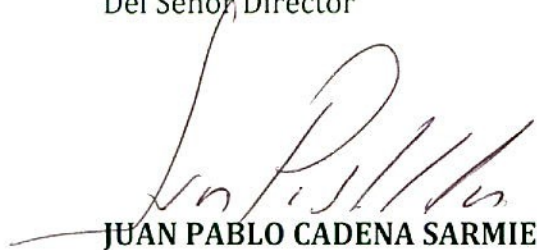
Por las razones anteriormente expuestas, solicito a ese despacho **REVOCAR** la decisión tomada mediante la Resolución No. 20259 del 24 de Abril de 2015 y tendiente a obtener la concesión del Privilegio de Patente de conformidad con los artículos 14 y 48 de la Decisión 486 de la comunidad Andina.



NOTIFICACIONES

Recibiré notificaciones en la Secretaría General de la Superintendencia de Industria y Comercio, o en su defecto, en mi oficina de Abogado, situada en la Calle 70ª No. 4-41 de esta ciudad de Bogotá.

Del Señor Director



JUAN PABLO CADENA SARMIENTO

T.P. No. 57.492 del C.S.J.

C.C. 80.410.337 de Usaquén

Calle 70 A No. 4 - 41