



No. 13-184482- -00007-0000

Fecha: 2014-09-24 09:43:18 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 11 PATENTEIYII Eve: 378 FASENACIONALI
Act. 523 RESPUESTA Folios: 6

Castillo Grau & Asociados
ABOGADOS

Señores

DIRECCION DE NUEVAS CREACIONES

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Bogotá, D.C.

Re.: Expediente No. 13 184.482

Fase nacional de Solicitud

de Patente PCT a nombre de

MJN U.S. HOLDINGS LLC

Código 011 – 378 - 523

En relación con la solicitud contenida en el expediente de la referencia y, en particular, para dar respuesta al Concepto Técnico contenido en su último Oficio No. 8123, proferido dentro del mismo, dentro del término conferido, por medio del presente escrito me permito manifestarle:

1. Mi representada me ha dado precisas instrucciones de presentar un nuevo capítulo de reivindicaciones.
2. En consecuencia, acompaño al presente escrito las reivindicaciones 1 a 6.
3. El señor Examinador considera que las reivindicaciones no cumplen con los requisitos de patentabilidad frente a los documentos citados EP 2251031 D1, US 2008/003329 D2, US 2003/124237 D3, WO 98/06425 D4 y US 2002/0160941 D5. Sin embargo, mi representada considera que el objeto de las reivindicaciones que se acompañan sí poseen novedad y nivel inventivo:
 - 3.1 La presente revelación se refiere a un método novedoso e inventivo para preparar una composición que ha sido sometida condiciones de procesamiento a alta temperatura pero que contiene una proteína de la leche termolábil que es biológicamente activa.
 - 3.2 El señor Examinador objeta el nivel inventivo de las reivindicaciones frente al documento citado EP 2251031 D1. La reivindicación 1 abarca una reivindicación de método en donde una primera composición que comprende una fuente de lípidos o grasas y una fuente de proteínas es sometida a una temperatura de 130°C a 150°C antes de ser añadida a una segunda composición que comprende una proteína lábil de la leche como la lactoferrina estéril.

En primera lugar, el documento D1 no enseña un paso de calentamiento de su composición a 130°C a 150°C o el paso de añadir esa composición tratada con calor a una segunda composición que comprende una proteína lábil de la leche como la lactoferrina estéril. La Solicitante eligió esta serie de pasos porque en anteriores revelaciones, los intentos de incluir proteínas biológicamente activas en composiciones nutricionales a base de leche se ven a menudo frustrados por el hecho de que las actividades biológicas de ciertas proteínas de la leche se pueden perder o disminuir significativamente bajo las condiciones de temperatura típicamente usadas para proporcionar composiciones lácteas higiénicas para consumo humano. Más concretamente, estas proteínas son especialmente vulnerables y tienden a degradarse bajo condiciones de procesamiento más duras, como el tratamiento a 130°C a 145°C. En el presente caso, la Solicitante ha diseñado un proceso que maximiza la esterilización de las composiciones sometiendo a tratamiento térmico antes de la adición de la proteína lábil de la leche, como la lactoferrina, y en su lugar aprovechar un proceso de filtración para esterilizar la lactoferrina.

3.3 El documento EP 2251031 D1 no solo no menciona estos pasos, sino que tampoco aprecia el beneficio de este proceso. De hecho, el enfoque de D1 nada tiene que ver con el objetivo de maximizar la esterilización de una composición nutricional, manteniendo al mismo tiempo una concentración deseable de compuestos como la lactoferrina. En realidad, D1 se concentra en composiciones, no en métodos, para el tratamiento o la prevención de un retraso en el desarrollo del sistema nervioso entérico mediante la inclusión de la lactoferrina como parte de dicha composición. El documento EP 2251031 D1 no enseña ni sugiere los beneficios de añadir la proteína lábil estéril de la leche después de que el resto de la composición ha sido tratada con calor. Es más, el hecho de que estas composiciones solo se puedan calentar a 110°C sugiere que sus composiciones no pueden sobrevivir a temperaturas más altas.

De hecho, ninguna persona medianamente versada en la técnica se vería motivada a calentar sus composiciones que contienen lactoferrina a temperaturas tan altas como 130°C ya que esperarían la degradación en esos niveles.

3.4 El señor Examinador afirma que el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención es reducir de forma eficiente la carga bacteriana y producir una vida útil estable. Este no es el objetivo en este caso. Aquí, la Solicitante se

ocupa de reducir de forma eficiente la carga bacteriana sin degradar la proteína lábil de la leche presente en la composición. Tampoco hay enseñanza alguna sobre vida útil estable, y cualquier énfasis en vida útil está errada. No obstante, D1 tampoco enseña o sugiere estos beneficios. Por tanto, las reivindicaciones tienen nivel inventivo con respecto a D1.

4. El señor Examinador objeta la referencia en las reivindicaciones a una primera composición y a una segunda composición puesto que supuestamente no se definen las mismas por sus componentes y el rango de los mismos en cada una de las dos composiciones. Las reivindicaciones se han modificado para incluir rangos para las concentraciones de cada uno de los componentes incluidos. Sin embargo, la Solicitante respetuosamente discrepa de la afirmación de que los componentes no se han definido. De hecho, la reivindicación 1 establece expresamente que las composiciones comprenden bien sea una fuente de grasas o lípidos, y una fuente de proteínas, o una proteína lábil de la leche. Estos términos también se definen con mayor detalle en la descripción, en los párrafos [0013], [0014] y [0020].

5. El señor Examinador también objeta el uso de los términos “fuente de grasa o lípidos”, “una fuente de proteínas”, “una proteína termolábil de la leche”, “una solución acuosa”, “agua que ha sido tratada para el procesamiento de alimentos”, “filtros”, “esterilización”, y “un organismo genéticamente modificado”, porque abarcan una extensa gama de posibilidades.

La Solicitante enfatiza en que el gran peso de la ley de patentes solo exige que los términos sean definidos. No existe una ley que exija que los términos de la reivindicación se limiten a aquellos que no abarquen una amplia gama de posibilidades. De hecho, la ley de patentes fomenta a que se dé a las reivindicaciones su interpretación más amplia razonable en donde la descripción guarda silencio con respecto a definiciones específicas o ejemplos de la recitación reivindicada. No obstante, el señor Examinador encontrará que la descripción en el presente caso define el alcance de términos como “fuente de grasas o lípidos”, “fuente de proteínas” y “proteína termolábil de la leche” y esos ejemplos se pueden encontrar en los párrafos [0013], [0014], [0020] de la descripción. Además, al término “filtros” se le puede y debe otorgar la interpretación más amplia razonable. La persona medianamente versada en la técnica reconocerá que se trata de un término conocido y de uso frecuente.

6. El señor Examinador también objeta las reivindicaciones 8-11 y 18-19 por considerar que no son claras, porque supuestamente se refieren a resultados de contenido energético a alcanzar, lo cual no es una característica ni de un proceso ni de una composición.

La Solicitante subraya que los rangos enseñados en el presente caso (p. ej. 10mg/100 kcal) NO se relacionan con el contenido energético a alcanza.

En lugar de ello, estas cantidades son concentraciones de cada uno de los componentes respectivos presentes basadas en 100 kcal de las composiciones totales. Definir las concentraciones en, por ejemplo, gramos/gramo o g/mL sería insuficiente ya que ninguna de estas medidas se puede usar para definir las composiciones globales tanto en forma líquida como en polvo. Definir las concentraciones en términos de calorías optimiza la exactitud de la descripción escrita y las reivindicaciones de la revelación.

Además, la medida de g/100 kcal es una unidad que se utiliza con gran frecuencia en el campo (ver US 6,331,567B1, US 8,127,718, EP 2,025,248A1 y CA 2,843,268A1). La persona versada en la materia la reconocería como una expresión de concentración, y no como un resultado de contenido energético a alcanzar.

7. Consideramos que con las correcciones efectuadas y los argumentos planteados, el capítulo de reivindicaciones que se acompaña resuelve las objeciones a la falta de novedad y nivel inventivo de las mismas, planteadas por el señor Examinador.

Les solicito se sirvan agregar este escrito y su anexo al expediente y conceder el privilegio solicitado.

De Ustedes Atentamente,

GERMAN CASTILLO GRAU
T.P. No. 2.978 del C.S.J.

5

REIVINDICACIONES

1. Un método para preparar una composición que comprende una fuente de lípidos o grasas, una fuente de proteínas, y una proteína termolábil de la leche, que comprende los pasos de:
 - a) proporcionar una primera composición que comprende una fuente de lípidos o grasas presente en la primera composición en un nivel de 3 g/100 kcal a 7 g/100 kcal y una fuente de proteínas presente en la primera composición en un nivel de 1 g/100 kcal a 5 g/100 kcal y someter la primera composición a una temperatura de 130°C -150°C;
 - b) proporcionar una segunda composición que comprende una proteína termolábil de la leche seleccionada de entre el grupo compuesto por lactoferrina, lactoferricina, TGF- β , lactoperoxidasa, lactaderina y combinaciones de las mismas a un nivel de 10 mg/100 kcal a 220 mg/100 kcal, y
 - c) combinar la primera composición con la segunda composición que comprende una proteína termolábil de la leche seleccionada de entre el grupo compuesto por lactoferrina, lactoferricina, TGF- β , lactoperoxidasa, lactaderina, y combinaciones de las mismas en un nivel de 10 mg/100 kcal a 220 mg/100 kcal, formando de esta manera una tercera composición que comprende una fuente de lípidos o grasas presente en un nivel de 3 g/100 kcal a 7 g/100 kcal, una fuente de proteínas presente en un nivel de 1 g/100 kcal a 5 g/100 kcal, y una proteína termolábil de la leche seleccionada de entre el grupo compuesto por lactoferrina, lactoferricina, TGF- β , lactoperoxidasa, lactadherina, y combinaciones de las mismas en un nivel de 10 mg/100 kcal a 220 mg/100 kcal.
2. El método de acuerdo con la reivindicación 1, que se caracteriza porque la segunda composición y la tercera composición no se someten a una temperatura superior a 80°C.
3. El método de acuerdo con la reivindicación 2, que se caracteriza porque la segunda composición comprende agua que ha sido tratada por ósmosis inversa.
4. El método de acuerdo con la reivindicación 1, que se caracteriza porque la segunda composición se ha filtrado a través de un filtro antes de combinar la segunda composición con la primera composición.

6

5. El método de acuerdo con la reivindicación 1, que además comprende el paso de envasar la tercera composición asépticamente.
6. El método de la reivindicación 1, que se caracteriza porque la lactoferrina está presente en la tercera composición en un nivel de 70 mg/100 kcal a 220 mg/100 kcal.