

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:101030

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. PCT/14-082669

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

en ejercicio de sus facultades legales, en especial de las conferidas en el numeral 34 del artículo 3 del Decreto 4886 de 2011, y

CONSIDERANDO:

PRIMERO: Que mediante Resolución N° 52551 del 26 de agosto de 2015, la Superintendencia de Industria y Comercio denegó patente de invención a la creación denominada: “COMPOSICIONES QUE COMPRENDEN MALTOTRIOSAS Y MÉTODOS PARA USARLAS PARA INHIBIR EL DAÑO CAUSADO POR PROCESOS DE DESHIDRATACIÓN”, con fundamento en el artículo 18 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, al estimar que la invención en estudio no cumplió con el requisito de nivel inventivo.

SEGUNDO: Que mediante escrito radicado en esta Entidad el 16 de octubre de 2015, con el N° 14-082669-00006-0000, encontrándose dentro del término establecido para el efecto, la sociedad MJN U.S. Holdings LLC interpuso recurso de reposición contra la citada Resolución, con fundamento en los argumentos que a continuación se sintetizan:

La recurrente adjunta un nuevo capítulo reivindicatorio que consta de 20 reivindicaciones, presentado el 16 de octubre de 2015 con el N° 14-082669-00006-0000.

Señala a continuación que ni el documento D1 ni el documento D2 divulgan o reconocen el beneficio de combinar un compuesto cargado negativamente con maltotriosa para facilitar la estabilización probiótica y que no sugiere la combinación de maltotriosa en los porcentajes reivindicados con un compuesto cargado negativamente para mejorar la estabilización de probióticos, como se menciona en las reivindicaciones; por lo cual considera que las reivindicaciones son nuevas y tienen nivel inventivo.

Sostiene que la solicitante es consciente que en la superficie del soluto hay una fase acuosa poco móvil (llamada Zona de Exclusión 3) que “(...) *podría afectar la nucleación del hielo, especialmente en la presencia de solutos cargados negativamente (...)*”. A renglón seguido afirma que “(...) *la adición de compuestos cargados negativamente (...) debe inhibir la formación de hielo en la superficie de la membrana celular.*” Adicionalmente, afirma que “(...) *la combinación de maltotriosa y compuestos cargados negativamente mejora la estabilidad y la supervivencia de microorganismos tales como los probióticos reivindicados durante el secado y almacenamiento.*”

TERCERO: Que dentro del contexto antes descrito, esta Entidad procede a

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:101030

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. PCT/14-082669

resolver el recurso de reposición interpuesto en los siguientes términos:

Con relación al nuevo capítulo reivindicatorio que consta de 20 reivindicaciones, presentado el 16 de octubre de 2015 con el N° 14-082669-00006-0000, esta Oficina considera que es procedente admitirlo para el estudio pertinente, porque no amplía el objeto inicialmente presentado y se canceló la tasa respectiva.

Respecto a los argumentos de la recurrente según los cuales ni el documento D1 ni el documento D2 divulgan o reconocen el beneficio de combinar un compuesto cargado negativamente con maltotriosa para facilitar la estabilización probiótica y no sugieren la combinación de maltotriosa en los porcentajes reivindicados con un compuesto cargado negativamente para mejorar la estabilización de probióticos, como se menciona en las reivindicaciones, por lo cual considera que las reivindicaciones son nuevas y tienen nivel inventivo; esta Oficina aclara que, contrario a tales afirmaciones, el documento D1 divulga una composición secada por congelación (liofilización) que contiene microorganismos ácido lácticos, un antioxidante y un compuesto cargado negativamente (carbohidratos como glucosa, galactosa, sacarosa, trehalosa, lactosa, maltotriosa o maltodextrinas), el cual incrementa la temperatura de transición vítrea (Tg) del producto secado; de donde resulta un producto estable que puede ser almacenado a temperatura elevada (Ts) por varios meses sin pérdida significativa de la supervivencia celular. Adicionalmente, en el Ej. 4 se liofiliza *Lactococcus lactis* en un medio lioprotector que contiene: lactosa, galactosa, lactato de sodio, maltotriosa, maltodextrina y ascorbato de sodio. De manera que, según el estado de la técnica, no existía el problema de inestabilidad mencionado, dado que las composiciones conocidas previamente contenían carbohidratos, entre ellos la maltotriosa (Pág. 10, líneas 20 a 26), que estabilizaban las composiciones. De otro lado, el documento D2 divulga una composición secada por congelación (liofilización) (Párr. [0018], Ej. y Págs. 11 y 12) que contiene microorganismos probióticos, una proteína hidrolizada (Párr. [0011]), carbohidratos (polisacáridos de glucosa y un aglutinante (Párrs. [0012], [0015] y [0039])); este documento enseña también que los organismos probióticos así estabilizados pueden incluirse en composiciones nutricionales tales como fórmulas infantiles (Párr. [0018]) que son sustituto de la leche materna y contienen carbohidratos, grasas y proteínas, entre otros (Párrs. [0051] a [0053]).

Con relación al argumento según el cual la solicitante es consciente que en la superficie del soluto hay una fase acuosa poco móvil (llamada Zona de Exclusión 3) que “(...) podría afectar la nucleación del hielo, especialmente en la presencia de solutos cargados negativamente (...)”. A renglón seguido afirma que “(...) la adición de compuestos cargados negativamente (...) debe inhibir la formación de hielo en la superficie de la membrana celular.” Adicionalmente, afirma que “(...) la combinación de maltotriosa y compuestos cargados negativamente mejora la estabilidad y la supervivencia de microorganismos tales como los probióticos reivindicados durante el secado y almacenamiento.”; esta Oficina aclara que hay contradicción en los argumentos de la recurrente, porque inicialmente afirma que

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:101030

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. PCT/14-082669

la causa de la inestabilidad es la presencia de los compuestos que tienen cargas negativas, y a continuación sostiene que debido a esos compuestos se inhibe la formación de hielo en la superficie de la membrana celular.

De otro lado, respecto al argumento según el cual la combinación de maltotriosa y compuestos cargados negativamente mejora la estabilidad y la supervivencia de los microorganismos probióticos durante el secado y almacenamiento, esta Oficina considera que, debido a que el documento D1 divulga una composición secada por congelación (liofilización) que contiene microorganismos ácido lácticos y su método de preparación, que consiste en suspender un concentrado de microorganismos junto con antioxidante y un compuesto cargado negativamente (carbohidratos como glucosa, galactosa, sacarosa, trehalosa, lactosa, maltotriosa o maltodextrinas), el cual incrementa la temperatura de transición vítrea (Tg) del producto secado; de donde resulta un producto estable que puede ser almacenado a temperatura elevada (Ts) por varios meses sin pérdida significativa de la supervivencia celular. Así, en el Ej. 4 se liofiliza *Lactococcus lactis* en un medio lioprotector que contiene: lactosa, galactosa, lactato de sodio, maltotriosa, maltodextrina y ascorbato de sodio. De manera que, según el estado de la técnica, no existía el problema de inestabilidad mencionado, dado que las composiciones conocidas previamente contenían carbohidratos, entre ellos la maltotriosa (Pág. 10, líneas 20 a 26), que estabilizaban las composiciones. Adicionalmente, el documento D2 divulga una composición secada por congelación (liofilización) (Párr. [0018], Ej. y Págs. 11 y 12) que contiene microorganismos probióticos y un método para estabilizarla, el cual comprende preparar una composición que contiene una proteína hidrolizada (Párr. [0011]), carbohidratos (polisacáridos de glucosa y un aglutinante (Párrs. [0012], [0015] y [0039])). Este documento enseña que los organismos probióticos así estabilizados pueden incluirse en composiciones nutricionales, tales como fórmulas infantiles (Párr. [0018]), que son sustituto de la leche materna y contienen carbohidratos, grasas y proteínas, entre otros (Párrs. [0051] a [0053]).

Adicionalmente, esta Oficina aclara que los compuestos con carga negativa (aminoácidos, péptidos, proteínas, carbohidratos, sulfatos y fosfatos) son componentes normales de las fórmulas infantiles utilizadas como sustituto de la leche materna, y debido a que no hay evidencia de que estos componentes hayan proporcionado algún efecto técnico que sea sorprendente para la persona normalmente versada en la materia, se considera que la composición es obvia y, en consecuencia, no tiene nivel inventivo.

Por lo anteriormente expuesto, se reitera que el objeto de la solicitud en estudio no cumple con los requisitos de patentabilidad legalmente previstos, específicamente el de nivel inventivo; en consecuencia, no se halla mérito para revocar la decisión impugnada.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:101030

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. PCT/14-082669

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: Confirmar la decisión contenida en la Resolución N° 52551 del 26 de agosto de 2015, por medio de la cual se denegó una patente de invención.

ARTÍCULO SEGUNDO: Notificar el contenido de la presente resolución a la sociedad MJN U.S. Holdings LLC, advirtiéndole que contra ella no procede recurso alguno, por encontrarse agotada la vía gubernativa.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Bogotá D.C., el 24 Dic 2015

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO,



PABLO FELIPE ROBLEDÓ DEL CASTILLO

Doctor(a)

GERMAN CASTILLO GRAU, INFO@CASTILLOGRAU.COM

Elaboró: Olga Rosa Gonzalez Fonseca
Revisó: Jeny Paola Villate Becerra
Revisó: Carlos Alberto Ortiz Lopez
Revisó: Jose Luis Salazar Lopez
Aprobó: JosÉ Luis Londoño FernÁndez