

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO	
RAD: 14-193281- -9	FECHA: 2016-06-16 13:26:24
DEP: 2020 DIRECCION DE NUEVAS CREACIONES	EVE: 1 REGISTRO/DEPOSITO/CONCESION/DEPOSITO
TRA: 2 PATENTES DE INVENCION	FOLIOS: 11
ACT: 519 TRASLADOINFORME	

DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES

2020
Bogotá, D.C.,

Abogado(a)/Señor(a)
GUILLERMO ANDRES NAVARRO ROMERO

Asunto: Radicación: 14-193281- -9
Trámite: 2
Evento: 1
Actuación: 519
Oficio: 7266
Folios: 11

Patente de Invención	X			Patente de Modelo de Utilidad	
Vía Nacional	X				
Vía PCT (Fase Nacional)		Capítulo I		Capítulo II	
No. Solicitud Internacional					
Fecha de Presentación Internacional					

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:	Radicado N° 14-193281-0000-0000	02/septiembre/2014
Reivindicaciones:	Radicado N° 14-193281-0000-0000 Radicado N° 14-193281-0007-0000 Radicado N° 14-193281-0008-0000	02/septiembre/2014 18/marzo/2016 5/mayo/2016
Examen de fondo 1° 45	Radicado 14-193281-5	17/diciembre/2015
Respuesta del solicitante para 1er examen de fondo	Radicado N° 14-193281-0007-0000	18/marzo/2016
Complemento de información	Radicado 14-193281-0008-0000	05/mayo/2016

2. Objeto de la invención

De acuerdo con lo establecido en el numeral 1.2.2.2 del capítulo primero del Título X de la Circular Única para efectos del examen de patentabilidad, se tendrá en cuenta la tasa pagada por la solicitante al momento de comenzar el examen para las reivindicaciones

adicionales; esto es que cuando la solicitud contenga más de diez (10) reivindicaciones y no se haya pagado la tasa complementaria, sólo se estudiarán las cubiertas por la tasa pagada. En el presente caso se estudiarán las reivindicaciones 1 a 20 del capítulo reivindicatorio modificado (Radicado N° 14-193281-0008-0000). Las reivindicaciones no superan las pagadas inicialmente para el primer estudio de forma artículo 45.

Título de la solicitud: “NANO Y MICROEMULSIONES QUE COMPRENDEN ACEITES ESENCIALES O FIJOS Y TENSOACTIVO NO IONICO GRAS (GENERALMENTE RECONOCIDO COMO SEGURO)”

El problema planteado en esta solicitud consiste en “la necesidad que tienen diversas industrias, de introducir en sus formulaciones, sustancias de naturaleza hidrófoba en productos de base acuosa y las características que normalmente tienen estas sustancias como la opacidad y la baja estabilidad, lo cual las hace desventajosas como constituyentes de dichas formulaciones”.

Para resolver este problema técnico la solicitud en estudio proporciona métodos de fabricación de nano y micro emulsiones O/W, de baja energía, utilizando como componentes aceites esenciales, aceites fijos, agente tensoactivo no iónico y una fase acuosa; a las nano y micro emulsiones no se les incorporan agentes secuestrantes, co-tensoactivos, solventes, biopolímeros y estabilizantes, que puedan alterar las características fisicoquímicas de dichas composiciones.

El objeto de la presente solicitud se relaciona con la Clasificación Internacional de Patentes (CIP): A23D7/00.

3. De la solicitud de patente

Reivindicaciones (Art 30 D 486, Art 22 PCT)

De acuerdo con el artículo 30 de la Decisión 486, se precisa que las reivindicaciones definan la materia que se va a proteger a través de la patente, en este sentido por lo tanto, éstas deben ser claras y concisas, así como estar enteramente sustentadas en la descripción.

El capítulo reivindicatorio modificado según radicado 14-193281-0008-0000 presenta lo siguiente:

La reivindicación 1 no es concisa porque:

- Se utiliza el conector disyuntivo “o”, “Una nanoemulsión o microemulsión”, lo cual indica que es alternativo producir una u otra composición. Es necesario precisar cuál es la composición que se obtuvo y se pretende proteger.
- La composición está caracterizada por “un agente tensioactivo no iónico”, “una fase compuesta por aceites vegetales”, “sales en solución”, los componentes están expresados de acuerdo a sus grupos funcionales, pero no se precisan los componentes específicos de la composición reivindicada ni las proporciones.

Las reivindicaciones 4, 5 y 9 no son concisas porque se utiliza el conector disyuntivo “y/o”, lo cual indica utilizar uno u otro componente, por lo tanto no es posible limitar los componentes que hacen parte de la composición que se quiere proteger.

Las reivindicaciones 6 y 7, no son concisas cuando se utiliza el conector “o”, porque es alternativo usar uno u otro componente para el caso de la composición.

La reivindicación 9, no es concisa porque no precisa cual es el aceite fijo, el agente tensoactivo, que se va a utilizar en la composición, lo cual tampoco está sustentado en la descripción.

La reivindicación 9, presenta la proporción de los componentes de la composición, se sugiere fusionar ésta con la reivindicación 1.

La reivindicación 3, no es concisa porque expresa un valor de HLB, en todo el rango posible (de 2 a 17), debe delimitar dicho rango.

La reivindicación 10 no es concisa porque se utilizan los términos “aditivos hidrosoluble NaCl, KCl, CaCl₂”, “suplementos alimenticios”, “antioxidantes”, “hidratos de carbono”, “vitaminas”, “colorantes”, “extractos vegetales”, “proteínas” y “péptidos”, que hacen referencia a grupos funcionales y no se precisa el compuesto utilizado en la invención, se requiere al solicitante hacer la precisión de los compuestos utilizados en la composición.

La reivindicación 13 no es clara, porque el proceso reivindicado no establece condiciones como temperatura, tiempos, velocidades entre otros, acorde a lo soportado en la descripción (etapas).

4. Determinación del Estado de la Técnica

El estado de la técnica se determinó con base en la fecha de presentación de la solicitud en esta oficina 2 de septiembre de 2014, y se encontraron los siguientes documentos que anticipan el objeto de esta solicitud:

Ítem	Documento	Título	Fecha de Publicación
D5	US 2009/0196972	Natural Flavor enhancement compositions for food emulsion	6 de Agosto de 2009
D6	CN 102836094	Self-prepared skin-care cosmetic esencial oil	26 de diciembre de 2012
D7	*Tesis	Preparación, caracterización y estabilidad de emulsiones y microemulsiones O/W	Septiembre de 2006
D8	**Tesis	Encapsulación en Nanoemulsiones de extractos de <i>Equisetum arvense</i>	Diciembre de 2009

* Tesis Alejandro Fernández Arteaga, Universidad de Granada, septiembre de 2006

** Tesis María del Carmen Hernández Jaime, Universidad Autónoma Metropolitana, diciembre de 2009

El documento D5¹, divulga la composición de emulsiones utilizadas en los alimentos, las microemulsiones o nanoemulsiones expuestas están compuestas por surfactantes no iónicos, alcoholes, co-solventes y aceites esenciales; este tipo de microemulsiones o nanoemulsiones pueden ser utilizadas en la industria de alimentos incluidas bebidas, salsas, condimentos, entre otros; los aromas encapsulados en las nanoemulsiones tienen ventajas proporcionan estabilidad a los productos alimenticios en los cuales son incorporadas.

El documento D6², se refiere a una microemulsión del tipo O/W, compuesta por aceite esencial, un polímero, un aceite vegetal, un ácido graso saturado o insaturado, un éster de alcano de ácido láurico, un alcohol monohidrico o polihidrico, derivado de éster

1 <http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?CC=US&NR=2009196972A1&KC=A1&FT=D>

2 <http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?CC=CN&NR=102836094A&KC=A&FT=D>

alifático; la apariencia de la emulsión con base en aceites esenciales es transparente, uniforme y estable, dicha microemulsión se utiliza como material de base para la formulación de cosméticos para el cuidado de la piel. El aceite esencial no tiene conservantes, hormonas, aceite mineral, aromatizantes artificiales ni elementos metálicos perjudiciales, no causando daños sobre la piel.

El documento D7³, corresponde a una tesis de doctorado en Granada-España, la primera parte de ésta, hace referencia a la optimización en el procedimiento de preparación de emulsiones del tipo O/W, mediante agitación mecánica, para ser reproducibles; se tuvieron en cuenta características como clase de recipiente empleado (volumen y geometría) y la disposición de éste frente al agitador.

El documento D8⁴ divulga una tesis donde el objetivo fue encapsular en las nanoemulsiones del tipo W/O el extracto hidrofóbico de *Equisetum arvense* (cola de caballo), estableciendo las proporciones adecuadas de sus componentes, tales como agua, orgánico (solución de aceite esencial: etanol) y tensoactivo, también en la determinación de la zona de formación del sistema de nanoemulsión.

5. Examen de Patentabilidad (Art 14 D486)

Nivel inventivo (Art 18 D486)

La reivindicación 1 consiste en: *“Una nanoemulsión o microemulsión caracterizada porque comprende: ...”* (Radicado N° 14-193281-0008-0000 del 5 de mayo de 2016).

Comparación de las características técnicas esenciales, con las del estado de la técnica:

Características esenciales	D5	D6
Nanoemulsion o microemulsión comprende	Nanoemulsión o microemulsión (Párr. 0012)	Microemulsión tipo W/O (abstract)
Agente tensoactivo no iónico	Surfactante no iónico (Párr. 0012, 0032)	Surfactante no iónico (reivindicación 3)
Aceites vegetales	Aceites vegetales (Aceites esenciales, Abstract, Párr. 0025 y 0038)	Aceites vegetales, (aceites esenciales, reivindicación 2)
Fase acuosa con sales 0,001M a 1,5M	Sales de potasio y/o sodio (Párr. 0046), 1.60% peso/peso (Tabla 2)	No se menciona
no contiene co-tensoactivos	Muy baja cantidad de co-surfactantes (Párr. 0011)	No contiene co-tensoactivos
no contiene agentes secuestrantes	(Párr. 0014 aceites esenciales propiedad de quelante) No se menciona agentes secuestrantes	No menciona agente secuestrante

El documento D5, se considera el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 1 porque tiene su aplicación en la industria de alimentos, en éste se divulga el uso de microemulsiones o nanoemulsiones, las cuales tienen aspecto claro y estabilidad termodinámica (0012) también se mencionan los componentes y las proporciones que tiene la composición (Párr. 0015). (Resumen).

Adicionalmente en D5, las nanoemulsiones con aromatizante encapsulado, (aceites esenciales), proporcionan a la composición más estabilidad con respecto a propiedades organolépticas como sabores y aromas, así mismo, los aceites esenciales actúan como antioxidantes (quelantes o secuestrantes) en la nanoemulsión (resumen).

3 <http://hera.ugr.es/tesisugr/16432988.pdf>

4 <http://148.206.53.84/tesiuami/UAMI15421.pdf>

De igual manera en D5, se señalan todos los posibles aceites esenciales utilizados en la composición, tales como aceite esencial de geranio, limón, naranja, orégano, entre otros y la concentración específicamente para el aceite esencial de orégano en el ejemplo de la tabla 3 (0,004% - 0,025%) y aceite de ajo en la tabla 4 (0,005%-0,015%). (Párr. 0029, 0054, 0055). Algunos de éstos se mencionan en las reivindicaciones 6, 7 y 9. También en D5, se señalan las proporciones de sus componentes, la cantidad de saborizante (entre el 5-10%), del surfactante no iónico (HLB 13) y del agua (55%) (Párr. 0015); también señalado en las reivindicaciones 3-5 y 9. Así mismo, se indica que dichas microemulsiones, se forman espontáneamente, tienen color claro, son termodinámicamente estables y con tamaño de gota en el rango de 10 a 100 nm. (Párr. 0017).

La diferencia presente en la reivindicación 1, frente al documento D5, radica en que no contiene co-tensoactivos.

El efecto que logra la no presencia de co-tensoactivo, no puede ser evidenciado porque no existe información en la descripción que lo permita.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: cómo modificar la nanoemulsión divulgada en D5 para conseguir una nanoemulsión alternativa.

Sin embargo, el documento D6 se refiere a microemulsiones O/W, compuestas por polímero, aceites vegetales tales como aceite de olivas, aceite de castor, aceite de soya, de germen de trigo, entre otros y sus posibles combinaciones (Párr. 0010), también aceites esenciales, alcoholes, derivados de éster entre otros y no contiene co-tensoactivos; dichas microemulsiones pueden ser utilizadas en cosméticos para el cuidado de la piel, tienen apariencia transparente, homogéneas y se pueden mantener sin enturbiamiento cerca de 200 días (Reivindicación 7).

Es importante resaltar que el solicitante en la descripción (folio 22), menciona que la microemulsión o nanoemulsión obtenida, “puede contener mayor concentración de aceite encapsulado en comparación con la emulsión obtenida mediante el método tradicional”; afirmación que no se evidencia porque no hay una comparación entre la composición ejemplificada y la que el solicitante denomina como la obtenida con el método tradicional. Por lo anterior, no existe evidencia de un efecto sorprendente obtenido con la formulación del ejemplo presentado y mucho menos que se pueda extrapolar un supuesto efecto sorprendente a la generalidad reclamada en la reivindicación 1 ni a sus dependientes.

En consecuencia, la persona del oficio normalmente versada en la materia, no incluiría el co-tensoactivo de acuerdo a la divulgación de las nanoemulsiones del documento D6, en las nanoemulsiones de D5 para llegar así al objeto de la reivindicación 1 de la solicitud. Por lo cual se considera obvia.

La reivindicación 1 cumple el requisito de novedad (Art. 16), pero no cumple con el requisito de nivel inventivo (Art. 18).

Puesto que las reivindicaciones dependientes 2 - 12, no mencionan características inventivas adicionales, por lo tanto no se pueden considerar con nivel inventivo.

La reivindicación 13 consiste en: *“Un proceso de fabricación de una nanoemulsión o microemulsión, caracterizado porque comprende...”* (Radicado N° 14-193281-0008-0000, del 5 de mayo de 2016).

Comparación de las características técnicas esenciales, con las del estado de la técnica:

Características esenciales	D7	D8
Un proceso de fabricación de una nanoemulsión o microemulsión , caracterizado porque comprende las siguientes etapas:	Preparación y estabilidad de emulsiones y microemulsiones	Encapsulación en Nanoemulsiones
a. Pesar los componentes: fase oleosa, agente tensioactivo y fase acuosa y formar una mezcla	Pesar los componentes (Pág 160)	Pesar está implícito
b. Calentar la mezcla c. Dejar enfriar cuando la conductividad disminuya drásticamente d. Repetir los pasos b y c, mínimo 3 veces. e. Calentar nuevamente la mezcla hasta la temperatura de balance hidrofílico - Lipofílico del sistema emulsionado;	El enfriamiento 25-30 °C (Pág 108, 109), Etapas implícitas	Utilizando un cambio brusco de temperatura (Pág 24 y 25) Etapas implícitas
f. Adicionar una nano o microemulsion O/W previamente estabilizada, a una proporción no inferior a tres (3) veces el volumen de la emulsión en una proporción mínimo de 3:1 relación agua: emulsión.		
g. Continuar en agitación hasta homogenizar.	Se adiciona agua lentamente (Pág 108-109)	No se menciona
	Agitación continua (Pág 108 – 109)	No se menciona

El documento D7 se considera el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 13, porque divulga un procedimiento para obtener una microemulsión (Pág. 108 y 109), mediante el método fisicoquímico – inversión de fases considerado de baja energía, siendo el mismo tipo de método para la reivindicación 13. El D7 divulga el procedimiento detallando las etapas y las condiciones de operación, para lograr la microemulsión, se menciona que un sistema en equilibrio termodinámico, al cambiar algunas de las variables del sistema como la temperatura, con acciones de calentamiento y enfriamiento rápido, (25 °C y 30 °C) (Pág. 108 y 109); así como también influye el orden de adición de los componentes: grasa/emulsionante/agua (pág. 160); igualmente, se divulga sobre las medidas conductimétricas que indican rápidamente el tipo de emulsión que se forma O/W o W/O (pág. 126). En conclusión se logran nanoemulsiones estables (pág. 109).

La diferencia entre la reivindicación 13 y el procedimiento divulgado en D7 consiste en adicionar una nano o microemulsión (f).

El efecto que se logra al incluir esta etapa adicionar una nano o microemulsión, no puede ser evidenciado porque no existe información en la descripción que lo permita.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: cómo modificar el procedimiento definido en D7, para obtener una microemulsión, mediante otro método alternativo.

Sin embargo, el documento D8 que se refiere al método de inversión de fases por temperatura (PIT), el cual es muy utilizado en la industria, basado en los cambios bruscos de temperatura para formar las emulsiones, esos cambios se pueden dar en varias etapas, de igual manera se señala que de acuerdo con este PIT, pueden darse microemulsiones del tipo W/O o O/W, dicho método está casi siempre limitado al uso

surfactantes no iónicos (pág. 24 y 25). Adicionalmente, este método utilizado es de alta energía, al usar la técnica de sonicación, es eficiente y utilizado para reducir el tamaño de la gota, formando unas de menor tamaño (Pág. 53).

Es importante resaltar que el solicitante en la descripción (folio 21), menciona que *“la mejora que se describe en la presente invención, consiste en reemplazar el agua que se adiciona al final por una nano o micro emulsión de aceite en agua previamente estabilizada, ya sea que contenga el mismo tipo de aceite u otro diferente, a una proporción no inferior a tres veces el volumen de la emulsión por estabilizar. Esta modificación de la metodología tradicional, implica que la nanoemulsión (O/W) obtenida al final del proceso...Esta modificación de la técnica permite también obtener mezclas de olores, sabores y/u otras propiedades en una misma nano o microemulsión”*; afirmación que tampoco se evidencia porque no hay una comparación entre el método reivindicado y el divulgado en D7.

En consecuencia, la persona del oficio normalmente versada en la materia, incluiría la etapa (e) adicionar una nano o microemulsión en vez de agua, de acuerdo a la divulgación del método del documento D8, en el método de D7 para llegar así al objeto de la reivindicación 13 de la solicitud. Por lo cual se considera obvia.

La reivindicación 13 cumple el requisito de novedad (Art. 16) y no cumple con el requisito de nivel inventivo (Art. 18).

Puesto que las reivindicaciones dependientes 14 - 19, no mencionan características inventivas adicionales, por lo tanto no se pueden considerar con nivel inventivo

6. Conclusión

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

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D5	Natural Flavor enhancement compositions for food emulsion	1-12	Nivel Inventivo
D6	Self-prepared skin-care cosmetic essential oil	1 -12	Nivel inventivo
D7	Preparación, caracterización y estabilidad de emulsiones y microemulsiones O/W	13-19	Nivel inventivo
D8	Encapsulación en Nanoemulsiones de extractos de <i>Equisetum arvense</i>	13 - 19	Nivel inventivo

7. Respuesta a los argumentos del solicitante

El solicitante allega a esta oficina respuesta con radicado 14-193281-0007 del 5 de mayo de 2016, al primer examen de fondo de 17 de diciembre de 2015, con radicado 14-193281-5.

Con respecto a la descripción el solicitante afirma que ésta se encuentra acorde con el artículo 28 de la Decisión 486 y que es *“el examinador quien considera que la*

descripción es insuficiente para el amplio alcance del capítulo reivindicatorio”, en este sentido y referenciando el artículo mencionado, ésta sí debe ser amplia, suficientemente clara y completa para su comprensión, por eso mismo si se utilizan ejemplos, éstos son un mecanismo válido, que ayuda a entender la magnitud de la invención, que se quiere proteger, además la descripción debe soportar la materia reivindicada. Teniendo en cuenta lo anterior y haciendo alusión a lo presentado en las tablas de resultados 1, 2 y 3 de las páginas 24 a 27 de la respuesta dada por el solicitante, se encuentra lo siguiente: para la tabla #1, “Diferentes ejemplos de elaboración de Nanoemulsiones”, se observa que las columnas correspondientes a aceite y surfactante se refieren a grupos funcionales, más no se está precisando el componente específico que se utiliza, es decir que no se sabe la composición de dichas nanoemulsiones ni tampoco la proporción de sus componentes. Se presentan resultados de traslucidez en un lapso de tiempo de tres horas (albahaca doble, Sacha inchi, limón reforzado, menta, mandarina reforzada), sin embargo este poco tiempo no permite concluir que una nanoemulsión de la cual no se conoce su composición cualicuantitativa, le imparta estabilidad a un producto final donde ésta sea utilizada.

En cuanto a las “Prueba de estrés por agitación” y “Pruebas de estrés por temperatura” presentadas en la tablas 2 y 3 respectivamente, tampoco se encuentran las composiciones cualicuantitativas que dan lugar a esos resultados.

Con relación a las reivindicaciones modificadas por el solicitante y radicadas con 14-193281-00008 del 5 de mayo de 2016, siguen siendo no claras no concisas.

Respecto al argumento del solicitante sobre el cumplimiento del artículo 30, se reitera que la solicitud, no cumple con él como se puede observar en el numeral 3 del presente examen de patentabilidad.

Argumentos con respecto a los documentos D1, D2, D3 y D4

1. El solicitante argumenta que *“Ninguno de los documentos revela características técnicas esenciales relacionadas con la invención por ellos presentada, las diversas nanoemulsiones en éstos divulgadas tienen diferentes aplicaciones, la única asociación con la materia de la invención es el tamaño de partícula, dichas formulaciones comprenden múltiples agentes adicionados, como co-tensoactivos, disolventes orgánicos, que resultan precisamente los agentes indeseables de la invención divulgada y reivindicada”*

Con respecto a lo señalado por el solicitante se concede la razón y se aclara que esta Oficina tomo la decisión de realizar un nuevo examen con traslado de nuevos documentos.

Argumentos con respecto al estudio de nivel inventivo o novedad

Novedad

1. El solicitante considera que el análisis de patentabilidad por parte de esta oficina, estuvo sujeto a la presentación deficiente de la información de los documentos previos, en cuanto éstos no eran los más cercanos y porque no se tuvieron en cuenta las características esenciales de la invención al realizar el análisis de las reivindicaciones, lo cual no permitió establecer la novedad de la solicitud.

El solicitante reitera que el *“El único análisis incorporado por el examinador, radica en la disposición de una tabla que presenta la comparación entre las características esenciales de la solicitud estudiada mencionadas en las reivindicaciones 1 y 14, con las reveladas en el estado de la técnica...no incluye todas y cada una de las características reivindicadas...presenta textos aislados*

que no están adecuadamente referenciados...”

Con respecto a lo señalado por el solicitante, esta oficina aclara que tal y como estaba escrito el capítulo reivindicatorio, al compararse con los documentos D1, D2, D3 y D4, sí se afectaba novedad, por lo tanto el solicitante no tiene la razón en este sentido.

Nivel inventivo

2. El solicitante expresa con referencia al Nivel inventivo, que esta oficina no tuvo claridad, sobre el problema que quiere solucionar la invención, ni tampoco sobre la solución propuesta; que se tiene una visión contradictoria frente a la novedad y al nivel inventivo, sin ningún sustento para dicha afirmación.

Nuevamente esta oficina reitera, que la manera como se presentó la solicitud en general y el capítulo reivindicatorio en particular, al compararse con los documentos D1, D2, D3 y D4, sí se afectaba el nivel inventivo, por lo tanto el solicitante no tiene la razón en este sentido. Se le aclara al solicitante, que el criterio principal de esta oficina, es la imparcialidad y objetividad frente a lo solicitado.

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.

Si como respuesta a este requerimiento el solicitante llegara a modificar: i) el capítulo reivindicatorio, ii) la descripción de la invención a proteger, iii) o presente un nuevo capítulo reivindicatorio, y desee que se realice un nuevo examen de patentabilidad a esta modificación, no deberá pagar la tasa de modificación voluntaria pero sí la correspondiente a la tasa de examen de patentabilidad. En todo caso, el número de requerimientos por no patentabilidad estará supeditado a que el término del estudio de patentabilidad no sea superior a 18 meses, contados desde la publicación de la solicitud de patente de invención. Adicionalmente, se le recuerda al solicitante que si como respuesta a este requerimiento llegara a modificar el capítulo reivindicatorio y éste contenga más de diez (10) reivindicaciones deberá pagar la tasa por reivindicación adicional.

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 2016-06-21

Elaboró: Edna Patricia Alarcon Castro

Revisó: Lyna Del Carmen Mordecay Dunoyer