

Señor

**DIRECTOR DIVISIÓN DE NUEVAS CREACIONES
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

E. S. D.

REF: Expediente No. **NC2016/0005084**, solicitud de patente de invención a favor de **SPECIALITES PET FOOD**. Título: **MEJORADORES DE PALATABILIDAD QUE COMPRENDEN REACTIVOS AMINO Y COMPUESTOS DE CARBONILO PARA USO EN ALIMENTO PARA GATOS**.

RESPUESTA A EXAMEN DE FORMA

JUAN PABLO CADENA SARMIENTO, portador de la tarjeta profesional No. 57.492 del C.S.J., obrando como apoderado de la sociedad solicitante me permito dar respuesta al Oficio No. 224 notificado por fijación en lista el 11 de enero de 2017.

En respuesta a las observaciones realizadas como resultado del examen de forma, es pertinente mencionar que las reivindicaciones definen de forma clara y razonablemente general la invención, razón por la que respetuosamente disiento de los comentarios del señor Examinador a este respecto. A continuación, sin embargo, se incluyen los argumentos y se mencionan las modificaciones realizadas para atender a cada uno de los requerimientos del Señor Examinador:

Poder-Cesión

Adjunto a este memorial se presenta una copia del documento en el que consta el poder otorgado por la solicitante para tramitar la solicitud de patente. Así mismo, adjuntamos cesión.

Descripción

En este punto se debe resaltar que la descripción divulga efectivamente el método para obtener el mejorador de palatabilidad reivindicado, por ejemplo en la página 16 de la descripción entre otras, de forma que puede ser entendido de forma clara por una persona normalmente versada en la materia. Adicionalmente, la descripción lista claramente los posibles ingredientes y múltiples ejemplos que proveen suficiente información para que una persona normalmente versada en la materia pueda reproducir la invención.

Específicamente se puede notar que la descripción enuncia claramente el campo técnico de la invención (página 1), el estado de la técnica de la invención (página 1), una breve descripción de la invención explicando el problema técnico y la solución propuesta (página 2) y una descripción detallada de la mejor forma de reproducir la invención (páginas 2 a 22). Dichas descripciones se encuentran soportadas por una pluralidad de ejemplos para los cuales se reportan debidamente los resultados experimentales pertinentes.

Por lo tanto, no nos queda claro a que se refiere su despacho con este tipo de objeciones. De hecho, Colombia es el único país del mundo en donde se ha hecho esta objeción tan particular.

Reivindicaciones

En primer lugar, haciendo referencia a la objeción dirigida a la mención de los componentes específicos, se debe resaltar que las páginas 75 y 76 de la “GUÍA PARA EXAMEN DE SOLICITUDES DE PATENTE DE INVENCION Y MODELO DE UTILIDAD” de su despacho establecen que *“Así entonces, las características técnicas esenciales son las que definen la invención, las que la hacen (o deberían hacerla) diferente del estado de la técnica y, por tanto, constituyen la solución al problema técnico que intenta resolver la invención. Si una reivindicación independiente contiene todas las características técnicas esenciales de la invención, el examinador no deberá requerir que mencione también otras características estructurales [...] Si, por ejemplo, la característica técnica esencial de la composición es el compuesto activo, el examinador no deberá requerir que se mencionen también otras características estructurales”* (subraya añadida). De lo anterior se puede concluir que las características esenciales son únicamente aquellas que diferencian una invención de modalidades similares del estado de la técnica y aportan a la solución del problema técnico, no cada uno de los detalles involucrados en la reproducción de la invención. La reivindicación 1 define todas las características que son realmente esenciales para el producto reclamado, ya que definen la solución al problema técnico y diferencian la invención del estado de la técnica, mientras que la selección específica de los componentes solicitada por el Señor Examinador no resulta esencial para la invención y puede ser fácilmente realizada por una persona versada en la materia sin requerir actividad inventiva alguna.

Específicamente se debe notar que las características esenciales del mejorador de palatabilidad son la relación relación AAS / AAT del reactivo amino y la composición de carbonilo que comprende entre 20% y 100% en peso de monosacáridos, disacáridos, oligosacáridos o una mezcla de los mismos. La selección específica de los aminoácidos, monosacáridos, disacáridos, oligosacáridos, levaduras, mejoradores de palatabilidad y alimentos para gatos es irrelevante para la presente invención, ya que cualquier alternativa seleccionada dentro de una interpretación razonable de las reivindicaciones, teniendo en cuenta el contenido de la descripción de la solicitud, resultaría en esencialmente el mismo efecto técnico.

Por otro lado, se ha reemplazado “resumen animal” por “tejidos animales”, que es una traducción más precisa del término “animal digests” utilizado en la solicitud original en inglés.

Se debe aclarar también que las reivindicaciones 8, 10 y 13, que corresponden a las nuevas reivindicaciones 8, 12 y 16, definen claramente una secuencia lógica de pasos que caracterizan adecuadamente un método. Los pasos del método están limitados mediante las cantidades utilizadas de cada componente, lo cual es una forma común de definir pasos de un método. Por lo tanto, la objeción dirigida a las reivindicaciones en cuestión se considera superada.

Por su parte, la reivindicación 16 ha sido eliminada del pliego modificado, por lo que las objeciones dirigidas a ésta no prosperan en la solicitud.

Ahora con respecto a la reivindicación 17, que corresponde a la nueva reivindicación 19, se debe mencionar que ésta define las características que son efectivamente esenciales para el kit, características adicionales tales como las proporciones de cada componente son irrelevantes para la invención y pueden ser determinadas fácilmente mediante actividades rutinarias en el campo técnico.

Se debe aclarar también que el disyuntivo “o” se utiliza en las reivindicaciones siempre con relación a un grupo conciso y limitado de alternativas, por lo que resulta en un número razonable de posibilidades cubiertas por el alcance de las reivindicaciones, las cuales definen una generalización razonable de la invención. Dicho disyuntivo, por lo tanto, no dificulta en absoluto la determinación del alcance de las reivindicaciones.

Ahora con respecto a la expresión “por lo menos” objetada por ser imprecisa, resulta pertinente aclarar que las reivindicaciones están redactadas como reivindicaciones abiertas, por lo que, por definición, su alcance cubre cualquier método o dispositivo que comprenda como mínimo las características esenciales definidas en las reivindicaciones, tal como se explica, por ejemplo, en el numeral 2.6.5.2 de la “GUÍA PARA EXAMEN DE SOLICITUDES DE PATENTE DE INVENCION Y MODELO DE UTILIDAD” de su despacho. Así, la expresión “por lo menos” no afecta en absoluto el alcance de las reivindicaciones, ya que es coincidente con la definición de una reivindicación abierta; la expresión en cuestión tampoco dificulta la comparación con el estado de la técnica, ya que cualquier persona medianamente versada en la materia es capaz de determinar de forma absolutamente obvia si, por ejemplo, un método o dispositivo comprende o no por lo menos un reactivo amino.

Por último, se han eliminado las expresiones “más preferiblemente”, “opcionalmente” y “aproximadamente” de las reivindicaciones con el fin de definir la invención de forma más clara y precisa.

En vista de las consideraciones aquí abordadas, se concluye que la totalidad de la materia que conforma la presente divulgación cumple a cabalidad con lo establecido por la legislación vigente, razón por la que solicito sean retiradas las respectivas objeciones y, consecuentemente, se proceda a continuar con el trámite de la presente solicitud.

Así, si persistiera alguna objeción diferente a las arriba mencionadas, esto no puede resultar en el abandono de la solicitud, sino que se debe trasladar una vez más al solicitante luego de que se haya realizado la solicitud de examen de patentabilidad, mediante un oficio técnico de acuerdo con el artículo 45 de la Decisión 486. Consecuentemente, ninguna objeción por falta de claridad de las reivindicaciones, falta de claridad de la descripción, falta de unidad de invención o incluso por la inclusión de materia no patentable puede resultar en el abandono de la solicitud en esta etapa del trámite, incluso si a ésta no se hubiese provisto una respuesta suficiente para superarla.

Anexos

Nuevo pliego reivindicatorio.

Atentamente,

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

REIVINDICACIONES

1. Un mejorador de palatabilidad no graso de alimento para gatos que comprende:
 - a. por lo menos un reactivo amino que consiste en aminoácidos, dicho reactivo amino caracterizado por una relación AAS / AAT de aminoácidos libres que contienen azufre (AAS) a aminoácidos libres totales (AAT) de 2.5 a 12.8% en peso; y
 - b. por lo menos una composición de carbonilo que comprende más de 20% y hasta 100% en peso de monosacáridos, disacáridos, oligosacáridos o una mezcla de los mismos.
2. El mejorador de palatabilidad de conformidad con la reivindicación 1, caracterizado además porque se obtiene tras tratar térmicamente dicho por lo menos un reactivo amino y dicha por lo menos una composición de carbonilo.
3. El mejorador de palatabilidad de conformidad con la reivindicación 1 o 2, caracterizado además porque dicha composición de carbonilo se selecciona de monosacáridos, disacáridos, oligosacáridos, sus productos de hidrólisis; jarabes de glucosa, jarabes de fructosa, caramelo, y molasas; y sus combinaciones; con la condición de que comprendan más de 20% y hasta 100% en peso de monosacáridos, disacáridos, oligosacáridos o una mezcla de los mismos.
4. El mejorador de palatabilidad de conformidad con cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, caracterizado además porque dicha composición de carbonilo comprende de 21 a 100% en peso de monosacáridos, disacáridos, oligosacáridos o una mezcla de los mismos.
5. El mejorador de palatabilidad de conformidad con cualquiera de las reivindicaciones 2 a 4, caracterizado además porque el tratamiento térmico comprende calentar dicho por lo menos un reactivo amino y dicha por lo menos una composición de carbonilo a una temperatura que oscila de 80 a 200°C durante un periodo de tiempo que oscila de 10 segundos a 210 min.
6. Una composición mejoradora de palatabilidad de alimento para gatos que comprende por lo menos un mejorador de palatabilidad de conformidad con cualquiera de las reivindicaciones 1 a 5, en mezcla con uno o más ingredientes mejoradores de palatabilidad.
7. La composición mejoradora de palatabilidad de conformidad con la reivindicación 6, caracterizada además porque dichos ingredientes mejoradores de palatabilidad se seleccionan de compuestos de fosfato inorgánico, tejidos animales, levaduras y sus combinaciones.

- 8.** Un método para preparar un mejorador de palatabilidad no graso de alimento para gatos que comprende:
- i. mezclar en un medio acuoso por lo menos un reactivo amino que consiste en aminoácidos, dicho reactivo amino se caracteriza por una relación AAS / AAT de aminoácidos libres que contienen azufre (AAS) a aminoácidos libres totales (AAT) de 2.5 a 12.8% en peso, y por lo menos una composición de carbonilo que comprende más de 20% y hasta 100% en peso de monosacáridos, disacáridos, oligosacáridos o una mezcla de los mismos; y
 - iv. obtener dicho mejorador de palatabilidad.
- 9.** El método de conformidad con la reivindicación 8, que comprende un paso de b) tratar térmicamente la mezcla de este modo obtenida del paso a).
- 10.** El método de conformidad con la reivindicación 8 o 9, que comprende un paso de c) secar la mezcla resultante del paso a) o b).
- 11.** El método de conformidad con la reivindicación 9, caracterizado además porque dicho paso b) comprende calentar dicho por lo menos un reactivo amino y dicha por lo menos una composición de carbonilo a una temperatura que oscila de 80 a 200°C durante un periodo de tiempo que oscila de 10 segundos a 210 min.
- 12.** Un método para preparar una composición mejoradora de palatabilidad de alimento para gatos que comprende:
- i. proporcionar por lo menos un mejorador de palatabilidad de cualquiera de las reivindicaciones 1 a 5;
 - ii. mezclar dicho por lo menos un mejorador de palatabilidad con uno o más ingredientes mejoradores de palatabilidad; y
 - iv. obtener dicha composición mejoradora de palatabilidad.
- 13.** El método de conformidad con la reivindicación 12, que comprende un paso de secar la mezcla de este modo obtenida del paso b).
- 14.** El método de conformidad con la reivindicación 12 o 13, caracterizado además porque dicho por lo menos un mejorador de palatabilidad del paso a) se prepara por medio del método de cualquiera de las reivindicaciones 8 a 11.
- 15.** El método de conformidad cualquiera de las reivindicaciones 12 a 14, caracterizado además porque comprende además, después de dicho paso a), un paso a1) de secado de dicho por lo menos un mejorador de palatabilidad.

16. Un método para producir un alimento para gato que tiene palatabilidad mejorada, que comprende:

- i. agregar a una preparación de alimento para gatos, por lo menos un mejorador de palatabilidad de cualquiera de las reivindicaciones 1 a 5, por lo menos una composición mejoradora de palatabilidad de la reivindicación 6 o 7, o una mezcla de las mismas; y
- ii. obtener un alimento para gatos que tiene palatabilidad mejorada.

17. El método de conformidad con la reivindicación 16, caracterizado además porque dicho mejorador de palatabilidad se prepara utilizando un método de cualquiera de las reivindicaciones 8 a 11.

18. El método de conformidad con la reivindicación 16, caracterizado además porque dicha composición mejoradora de palatabilidad se prepara utilizando un método de cualquiera de las reivindicaciones 12 a 14.

19. Un kit para mejorar la palatabilidad de un alimento para gatos que comprende por lo menos los siguientes componentes, en uno o más contenedores en un solo empaque:

- i. por lo menos un mejorador de palatabilidad de cualquiera de las reivindicaciones 1 a 5; y/o
- ii. por lo menos una composición mejoradora de palatabilidad de la reivindicación 6 o 7.

20. El kit de conformidad con la reivindicación 19, que comprende además por lo menos un ingrediente mejorador de la palatabilidad.

21. El kit de conformidad con la reivindicación 19 o 20, que comprende además por lo menos un ingrediente de alimento para gatos.