

REPÚBLICA DE COLOMBIA

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 11565

Ref. Expediente N° NC2016/0003759

Señor(a)

INTERNACIONAL DE COMERCIO Y SERVICIOS S.L.
danilo.romeroraad@hklaw.com

Asunto:

PATENTE DE INVENCIÓN - PCT

Patente de Invención	PT	Patente de Modelo de Utilidad			
Vía Nacional					
Vía PCT (Fase Nacional)	PCT	Capítulo I	X	Capítulo II	
No. Solicitud Internacional	PCT/ES2014/070315				
Fecha de Presentación Internacional	15 de abril de 2014				

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	NC2016/0003759	2 de noviembre de 2016
Reivindicaciones:	NC2016/0003759	2 de noviembre de 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 el 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. Por lo tanto, se estudiarán las reivindicaciones 1 a 7 del capítulo reivindicatorio (Radicado NC2016/0003759 del 02 de noviembre de 2016.).

Título de la solicitud: “PROCEDIMIENTO DE OBTENCIÓN DE UN PIENSO COMPLEMENTARIO A BASE DE PERMEADO LÁCTICO Y PRODUCTO OBTENIDO

Oficio N° 11565

Ref. Expediente N° NC2016/0003759

POR DICHO PROCEDIMIENTO.” (Pág. 1, Rad. NC2016/0003759 del 02 de noviembre de 2016.).

El problema planteado en esta solicitud consiste en la necesidad de desarrollar un método para obtener un producto alimenticio a base de cereales para mamíferos en sus primeras fases de vida, en el cual se obtenga un producto lácteo en forma de rodajas o galletas con permeado líquido y/o aguas madres procedentes de los excedentes de la industria láctea quesera.

Para resolver este problema técnico, la solicitud en estudio proporciona un proceso de obtención de un producto de permeado lácteo destinado a la alimentación animal durante las primeras fases de la vida. En el cual se muele un cereal o una mezcla de cereales para producir una harina de cereal que luego se introduce en un primer tornillo sinfín en el que se incorpora vapor de agua saturado para acondicionar la premezcla a una temperatura entre 60°C y 85°C. Luego en un segundo tornillo sinfín se incorpora un primer porcentaje de permeado lácteo en donde la temperatura debe estar entre 57°C y 62°C. Acto seguido, la mezcla se lleva a un extrusor de alta velocidad a temperaturas de 95°C-105°C y presiones internas de 25-40 bares en el cual se incorpora el resto de la lactosa necesaria a una temperatura entre 57°C y 62°C.

El objeto de la presente solicitud se relaciona con la Clasificación Internacional de Patentes (CIP): A23K 1/08, A23P 1/12.

3. De la solicitud de patente

Reivindicaciones (Art. 30 D 486, Art. 22 PCT)

Durante el examen de las 7 reivindicaciones se encontraron las siguientes faltas de claridad:

Las reivindicaciones presentan como características técnicas esenciales, términos generales, así: “cereal o cereales” (reiv. 1, 2), “permeado lácteo líquido” (reiv. 1 a 5), “harina de cereal” (reiv. 1), “extrusor” (reiv. 1), “producto resultante” (reiv. 1), “agujeros taladros” (reiv. 1), “la matriz metálica” (reiv. 1), “cuchillas” (reiv. 1), “aceites y grasas” (reiv. 7), “almidón” (reiv. 7), “fibra bruta” (reiv. 7), “proteína bruta” (reiv. 7), que aunque corresponden a términos conocidos, abarcan una extensa gama de posibilidades sugiriendo de forma imprecisa que la protección se extiende a otras posibles variaciones, se propone realizar las modificaciones respectivas utilizando términos que describan de forma menos general, definir claramente los rangos o restringir los componentes a aquellos que tienen un efecto técnico demostrado.

Los términos de las reivindicaciones: “una parte” (reiv. 1), “alta velocidad” (reiv. 1), “próximo” (reiv. 6), son imprecisos o relativos, por lo cual no permiten distinguir la invención del estado de la técnica. Se sugiere sustituirlos por un término preciso o un rango concreto.

El término “preferentemente” de la reivindicación 1, no es limitativo por cuanto no restringe el alcance de la reivindicación. Se sugiere eliminarlo.

Se sugiere revisar la redacción/transcripción de la reivindicación 2, ya que la expresión “del peso” se encuentra repetida.

Oficio N° 11565

Ref. Expediente N° NC2016/0003759

Las reivindicaciones 6 y 7 no están debidamente sustentadas en la reivindicación 2, por cuanto en esta última no se han mencionado ninguno de los componentes reivindicados: Proteína bruta, Aceites y grasa, lactosa hidratada, ácido láctico, almidón, fibra bruta, cenizas brutas o contenido de humedad o alguna referencia de la forma del producto.

Las reivindicaciones mencionan: *“siendo en esta fase en la que se mezcla la harina a la temperatura indicada junto con el permeado lácteo líquido”* (reiv. 1), *“que proporcionan al producto final forma de rodajas o galletas”* (reiv. 1), siendo estas características técnicas funcionales las cuales aunque explican la relación que hay entre diversas características estructurales y pueden estar incluidas en las reivindicaciones, no definen la invención; de tal manera no se tienen en cuenta para el estudio de patentabilidad.

4. Determinación del Estado de la Técnica

El estado de la técnica se determinó con base en la fecha de solicitud de presentación internacional: 15 de abril de 2014 y consultadas las fuentes con que se cuenta, se encontraron los siguientes documentos que anticipan el objeto de esta solicitud:

Ítem	Documento	Título	Fecha de Publicación
D1	US 2010/0239709	<i>“Non-settling hydrolyzed whey permeate concentrate and related methods and nutritional compositions”</i>	23/septiembre/2010
D2	WO 2014/029923	<i>“Food composition including a mixture of milk permeate and vegetable meal”</i>	27/febrero/2014

El documento D1¹ divulga un método para producir un permeato de trigo hidrolizado con una enzima, el concentrado de trigo y los aditivos nutricionales y alimentos hechos a partir de éste (Resumen).

El documento D2² revela una composición alimentaria que incluye un contenido vegetal, un permeado lácteo con una viscosidad mediad a 10°C y un esfuerzo de corte de 64s⁻¹ entre 200 y 4000 mPa.s (Resumen).

5. Examen de Patentabilidad (Art. 14 D486)

Nivel Inventivo (Art. 18 D486)

La reivindicación 2 consiste en: *“Procedimiento de obtención de un pienso a base de permeado láctico, caracterizado por que comprende las siguientes fases:”* (Radicado N° NC2016/0003759 del 02 de noviembre de 2016).

Comparación de las características técnicas esenciales con las del Estado de la Técnica:

Características esenciales	D1	D2
----------------------------	----	----

¹ <https://www.google.com/patents/US20100239709>

² <https://encrypted.google.com/patents/WO2014029923A1?cl=en>

Oficio N° 11565

Ref. Expediente N° NC2016/0003759

Pienso a base de permeado láctico, caracterizado porque comprende: a) un cereal o una mezcla de cereales	Una composición líquida que comprende un hidrolizado de permeado de trigo que tiene una concentración de sólidos entre el 60% y el 80% (Reivindicación 8). Un producto alimenticio para animales para actuar como un estimulante de microorganismos de rumen que comprende la composición líquida (Reivindicación 13).	Una composición alimentaria que comprende en porcentaje relativo al total de la composición: Desde un 0,5 a un 5% de un suero vegetal (Reivindicación 1). Donde dicho suero vegetal se selecciona de suero de maíz, de arroz o de trigo (Reivindicación 5).
en porcentaje comprendido entre el 75% y 85% del peso del producto final;		No menciona
b) Permeados lácteos en un porcentaje que oscila entre 15% y 22% del peso del peso del producto final.	No menciona	Desde un 6% hasta un 20% de un permeado lácteo (Reivindicación 1).

El documento D1 se considera el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 2 porque divulga una composición líquida que comprende un hidrolizado de permeado de trigo que tiene una concentración de sólidos entre el 60% y el 80% (Reivindicación 8).

La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 2 y la composición líquida que tiene trigo de D1 es que este último no menciona el contenido de permeado láctico entre un 15 al 22%.

El efecto que se logra al incluir un permeado láctico entre un 15% y un 22% es enriquecer nutritivamente el pienso alimentario.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿Cómo modificar la composición líquida que tiene trigo conocida en D1 para enriquecerla nutritivamente?

Sin embargo, ya eran conocidas en el estado de la técnica composiciones enriquecidas nutritivamente ya que el documento D2 divulga una composición alimentaria que comprende en porcentaje relativo al total de la composición: Desde un 0,5 a un 5% de un suero vegetal y desde un 6% hasta un 20% de un permeado lácteo (Reivindicación 1). Donde dicho suero vegetal se selecciona de suero de maíz, de arroz o de trigo (Reivindicación 5). Adicionalmente, el documento D1 sugiere que el método de realización de la invención permite la producción de un “jarabe de leche” el cual es bombeable con un contenido en sólidos entre el 75-80% y contiene componentes hidrolizados de lactosa y minerales de leche (Col. 17, líneas 7 a 9).

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia, estaría motivada a incluir un permeado lácteo entre un 6% hasta un 20% del documento D2 en la composición líquida que contiene trigo del documento D1, para así llegar al objeto de la reivindicación 2. Por lo tanto, se considera obvia.

Asimismo, el documento D1 divulga las características de las reivindicaciones dependientes así:

- Reivindicación 6: Un producto alimenticio en forma de pellet que comprende un coadyuvante de aglomeración y la composición líquida (Reivindicación 17). Una

Oficio N° 11565

Ref. Expediente N° NC2016/0003759

composición sólida que comprende la composición de la reivindicación 11 y adicionalmente comprende un agente de secado (Reivindicación 20).

La(s) reivindicación(es) dependiente(s) 6 no menciona(n) alguna característica que, junto con las características de la reivindicación independiente, aporte nivel inventivo al producto de la reivindicación 2, por lo cual se considera que no tiene(n) nivel inventivo.

6. Conclusión

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

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	US 2010/0239709	2, 6	Nivel Inventivo
D2	WO 2014/029923	2	Nivel Inventivo

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.

Se invita al solicitante se sirva indicar, si así lo considera, su renuncia al término faltante para los sesenta (60) días.

Notifíquese el presente oficio conforme a lo dispuesto en el Título I, Actuaciones ante la Superintendencia de Industria y Comercio; Capítulo sexto, publicación, comunicación, notificación y ejecutoria de las decisiones de la Superintendencia de Industria y Comercio, informándoles que contra el mismo no procede el recurso de la vía gubernativa.

Atentamente,

Oficio N° 11565

Ref. Expediente N° NC2016/0003759



JOSÉ LUIS SALAZAR LÓPEZ
DIRECTOR DE NUEVAS CREACIONES (C)

Elaborado: NATALIA ESTEFANÍA PÁEZ COY
Aprobado: JOSÉ LUIS SALAZAR LÓPEZ