

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 1405

Ref. Expediente N° NC2016/0000456

Señor(a)
NESTEC SA
notificacionespatentes@lloredacamacho.com

Asunto: PATENTE DE INVENCION - 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/IB2015/050656				
Fecha de Presentación Internacional	28 de enero de 2015				

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

**REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

Oficio N° 1405

Ref. Expediente N° NC2016/0000456

Descripción:	N° NC2016/0000456	28 de julio de 2016
Reivindicaciones:	N° NC2016/0000456	28 de julio de 2016
	N° NC2016/0000456	19 de diciembre de 2016
Prioridad(es):	Pais: US, ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA Número: 61/933,000 Fecha: 29 de enero de 2014	

2. Análisis de la Prioridad

Se acepta la reivindicación de prioridad porque esta solicitud fue presentada dentro del plazo establecido y el contenido técnico de esta solicitud corresponde con el de la prioridad reivindicada.

3. Modificaciones presentadas (Art. 34 D 486 y Art. 19, 22 y 34 PCT)

Se aceptan las modificaciones presentadas comoquiera que se ajustan a las prescripciones contenidas en el reglamento del PCT y en el Art 34 de la Decisión 486

4. 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 21 del capítulo reivindicatorio (N° NC2016/0000456 del 19 de diciembre de 2016).

Título de la solicitud: "PRODUCTOS ALIMENTICIOS CÁRNICOS PARA MASCOTAS QUE CARECEN DE GLUTEN DE TRIGO".

Página 2 de 15

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 1405

Ref. Expediente N° NC2016/0000456

El problema planteado en esta solicitud consiste en la necesidad de proporcionar alimentos para mascotas libres de gluten, debido a que su consumo puede conducir a malestar gastrointestinal crónico, dermatitis, infecciones crónicas del oído, ente otros.

Para resolver este problema técnico la solicitud en estudio proporciona productos alimenticios cárnicos para mascotas que carecen de gluten de trigo y, además, proporciona métodos para elaborar dichos productos alimenticios cárnicos para mascotas. Los productos alimenticios para mascotas y los métodos usan (i) aislado de proteína de canola, (ii) una combinación de harina de linaza y aislado de proteína de canola, o (iii) una combinación de harina de linaza y clara de huevo para reemplazar el gluten de trigo sin afectar negativamente la estructura, la apariencia y la palatabilidad del producto.

El objeto de la presente solicitud se relaciona con la Clasificación Internacional de Patentes (CIP): A23K 1/10, A23K 1/16, A23K 1/18.

5. De la solicitud de patente

Título

El título no es claro por la expresión “CARECEN DE GLUTEN DE TRIGO”. Se sugiere incorporar los componentes que reemplazan el gluten de trigo en el título.

Reivindicaciones (Art 30 D 486, Art 22 PCT)

•El capítulo reivindicatorio no se encuentra debidamente soportado en la descripción puesto que en las realizaciones preferidas hace referencia a las composiciones mencionadas en la tabla 1, lo cual no evidencia la acción de todas las composiciones reclamadas, sino que se hace una generalización de manera especulativa.

Se sugiere restringir la solicitud a una razonable cantidad de acuerdo a las composiciones que se encuentran debidamente soportados en el capítulo descriptivo. Teniendo en cuenta la descripción en los ejemplos se encuentra:

Tabla 1. Ejemplos de los componentes soportados

Página 3 de 15

**REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

Oficio N° 1405

Ref. Expediente N° NC2016/0000456

Compuestos/componentes	Soporte de los ejemplos presentados
material a base de carne emulsionada	Carne congelada, surimi
ingrediente	aislado de proteína de canola, harina de linaza, clara de huevo deshidratada

El solicitante debe definir específicamente la materia y el alcance de la invención a través de las características técnicas esenciales que se encuentren enteramente soportadas en la descripción.

- La reivindicación 1 no menciona las proporciones de los componentes de la composición. Por lo tanto se requiere al solicitante que defina las proporciones, de acuerdo al soporte presente en la descripción.
- Las reivindicaciones 1, 6, 7, 13, 16, 17, 20, no son claras porque las expresiones: “no contiene gluten de trigo” y “libre de gluten”, definen el producto alimenticio por los componentes que no contiene; adicionalmente, corresponden a resultados a alcanzar por el producto alimenticio, lo cual no define al producto. Se sugiere reemplazarlos por las características esenciales, estructurales o funcionales, que contribuyen a la obtención de esos efectos.
- Las reivindicaciones 7, 12, 14, 17, no son claras porque mencionan un método pero este no se define mediante características como condiciones específicas en que debieran realizarse las etapas (emulsificación, calentar, aumento de presión, añadir, cortar, formar, reemplazar, aumenta la temperatura, enfriar). Se sugiere, entonces, definir la invención por sus características esenciales, como tiempo, temperatura, presión, proporción de los componentes, entre otros.
- La reivindicación 12 se refiere a la estabilidad en el almacenamiento, que es un resultado a alcanzar y no define a la golosina blanda, puesto que la reivindicación incluiría no sólo la solución propuesta por la solicitante, sino todas las alternativas presentes o futuras que lleguen a ese resultado. Se sugiere reemplazarlo por las características esenciales, estructurales o funcionales, que contribuyen a la obtención de ese efecto.
- Las reivindicaciones 2 a 4, 8, 10 a 12, 15, emplean los términos: “al menos”, “hasta”, “menor que”, “o menos”, que son imprecisos, por lo cual no permiten distinguir la invención del estado de la técnica. Se sugiere sustituirlos por un término preciso o un rango concreto.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 1405

Ref. Expediente N° NC2016/0000456

• Las reivindicaciones 1 a 3, 7, 12 no son concisas, ya que los términos: “carne emulsionada”, “proteína”, “grasa”, “emulsión de carne”, “saborizantes”, “producto alimenticio para mascotas”; no especifican un compuesto específico por su nombre químico o fórmula, sino por la función o actividad que desempeñan, lo que hace que se obtengan un número indefinido de unidades que no encuentran soporte en la descripción. Se sugiere definirlos por su nombre o estructura química.

Se requiere a la solicitante hacer las aclaraciones necesarias.

6. Unidad de invención (Art. 25 D 486)

El objeto de la presente invención corresponde a productos alimenticios para mascotas y sus métodos de fabricación, caracterizados porque contienen un material a base de carne emulsionada como concepto inventivo común que relaciona todas las modalidades de la invención. Sin embargo, después de una comparación con el estado de la técnica se encontró que dicho material a base de carne carece de nivel inventivo a la luz de las enseñanzas de los documentos D1 y D2 (D1: Párr. 0030, 0063, 0069; D2: Párr. 0325, 0330, 0333) y por tal razón no se pueden considerar como elemento unificador que relaciona las modalidades de la invención.

Teniendo en cuenta lo expuesto en el párrafo anterior, esta oficina encuentra 3 grupos inventivos como consecuencia de los diferentes ingredientes para reemplazar la proteína, que acompañan al material a base de carne emulsionada en los productos alimenticios para mascotas y sus métodos de fabricación reivindicados.

Los grupos inventivos están definidos por las siguientes características esenciales:

Grupo Inventivo 1°: producto alimenticio para mascotas que comprende carne emulsionada y un aislado de proteína de canola; y sus métodos de fabricación (parcialmente reivindicaciones 1 a 21).

Grupo Inventivo 2°: producto alimenticio para mascotas que comprende carne emulsionada y una combinación de harina de linaza y aislado de proteína de canola; y sus métodos de fabricación (parcialmente reivindicaciones 1 a 21).

Grupo Inventivo 3°: producto alimenticio para mascotas que comprende carne emulsionada y una combinación de harina de linaza y clara de huevo; y sus métodos de fabricación (parcialmente reivindicaciones 1 a 21).

**REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

Oficio N° 1405

Ref. Expediente N° NC2016/0000456

Se sugiere presentar las solicitudes divisionales que considere necesarias, o limitar la solicitud inicial a una sola invención, eliminando de ella las otras invenciones.

7. Determinación del Estado de la Técnica

El estado de la técnica se determinó con base en la fecha de presentación de la solicitud de prioridad: enero 29 de 2014, y se encontraron los siguientes documentos que anticipan el objeto de esta solicitud:

Ítem	Documento	Título	Fecha de Publicación
D1	WO2012057826	"Fabricated fish chunks"	03/Mayo/2012
D2	US2009286961	"PROTEIN CONCENTRATES AND ISOLATES, AND PROCESSES FOR THE PRODUCTION THEREOF "	19/Noviembre/2009

El documento D1¹ divulga trozos de pescado fabricados que tienen la apariencia y textura de pescado real que comprende de aproximadamente 75 a aproximadamente 95% de una o más proteínas funcionales y de aproximadamente 5 a aproximadamente 25% de otros ingredientes comestibles, en donde las proteínas funcionales comprenden de aproximadamente 40 a aproximadamente 95% de surimi y de aproximadamente 0 a aproximadamente 55% de una o más proteínas funcionales no surimi. Los trozos de pescado fabricados tienen una apariencia laminar lisa suave y una textura escamosa similar a la del pescado real (Resumen).

El documento D2² divulga concentrados de proteínas y aislados de proteínas, además de procesos para la producción de concentrados de proteínas y aislados de proteínas (Resumen).

8. Examen de Patentabilidad (Art. 14 D486)

Grupo inventivo 1°

Nivel inventivo (Art 18 D486)

1 URL: <https://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?CC=WO&NR=2012057826A1&KC=A1&FT=D>

2 URL: <https://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?CC=US&NR=2009286961A1&KC=A1&FT=D>

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 1405

Ref. Expediente N° NC2016/0000456

La reivindicación 1 consiste en: “*Un producto alimenticio para mascotas que comprende...*” (NC2016/0000456 del 19 de diciembre de 2016).

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

Características esenciales	D1	D2
Un producto alimenticio para mascotas que comprende	Un trozo de pescado fabricado para mascotas que tiene la apariencia y textura de pescado real que comprende (Párr. 0069):	Proteínas aisladas y concentradas en alimentos para mascotas que comprende (Párr. 0330):
material a base de carne emulsionada	Emulsión de carne (Párr. 0063)	Carne emulsionada (Párr. 0333)
un ingrediente seleccionado de aislado de proteína de canola	aislado de proteína de soya (Párr. 0030)	aislado de proteína de canola (Párr. 0325)

El documento D1 se considera el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 1 porque divulga un trozo de pescado fabricado que tiene la apariencia y textura de pescado real que comprende: emulsión de carne, y un aislado de proteína de soya (Párr. 0030, 0063).

La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 1 y el producto divulgado en D1 consiste en emplear proteína de canola en lugar de proteína de soya.

El efecto que se logra al emplear proteína de canola no puede ser evidenciado porque no existe información en la descripción que lo permita, ya que no se presentan ejemplos donde se evalúe únicamente el efecto del aislado de proteína de canola como reemplazo de la proteína.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: cómo modificar el producto alimenticio conocido en D1 para conseguir un producto alimenticio para mascotas alternativo.

Sin embargo, emplear un aislado de proteína de canola en productos alimenticios para mascotas, ya está divulgada en el documento D2 que se refiere proteínas aisladas y concentradas, entre ellos un aislado de proteína de canola, que tiene excelentes propiedades de formación de gel e inmovilización de agua, y por lo tanto, actúa como un estabilizador; que puede ser empleado en alimentos para mascotas (Resumen, Párr.0325, 0330).

**REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

Oficio N° 1405

Ref. Expediente N° NC2016/0000456

En consecuencia, la persona del oficio normalmente versada en la materia, incluiría el aislado de proteína de canola del documento D2 en el producto alimenticio divulgado en el documento D1 para llegar así al objeto de la reivindicación 1 de la solicitud. Por lo cual se considera obvia.

Asimismo, los documentos divulgan las características de las reivindicaciones dependientes así:

- Reivindicación 2: comprende 75 a 95% de una o más proteínas funcionales (D1, Rev. 1).
- Reivindicación 3: comprende 3 a 7% de grasa (D1, Rev. 18).
- Reivindicación 4: comprenden de 5 a 25% de otros tipos de proteína de carne blanca o de color claro seleccionado de pollo, pavo, cerdo, conejo y combinaciones de los mismos (D1, Rev. 8, 10).
- Reivindicación 5: 75 a 95% de proteínas funcionales, de los cuales 40 a 95% comprende surimi (D1, Párr. 0027).
- Reivindicación 6: ejemplos 2 y 6 no contienen gluten (D1, Ejemplos 2 y 6).

Puesto que las reivindicaciones dependientes 2 – 6 no mencionan características inventivas adicionales tampoco se pueden considerar inventivas.

Las reivindicaciones 1 – 6 cumplen el requisito de novedad (Art. 16), pero no cumplen con el requisito de nivel inventivo (Art. 18).

La reivindicación 7 consiste en: *“Un método para elaborar un producto alimenticio para mascotas que no contiene gluten de trigo que comprende:...”* (NC2016/0000456 del 19 de diciembre de 2016).

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

Características esenciales	D1	D2
Un método para elaborar un producto alimenticio para mascotas	métodos para fabricar trozos de pescado fabricados que comprenden (Párr. 0057)	Método para fabricar alimentos que comprende:

Página 8 de 15

**REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

Oficio N° 1405

Ref. Expediente N° NC2016/0000456

que no contiene gluten de trigo que comprende:		
realizar una emulsificación de material a base de carne para formar una emulsión de carne	crear una emulsión de carne (Párr. 0057)	No se menciona
triturar y calentar la emulsión de carne	mezclar la carne mientras se calienta (Párr. 0057)	No se menciona
someter la emulsión de carne a un aumento de presión	bombear la masa en un emulsificador y calentarla bajo presión (Párr. 0057)	No se menciona
añadir al material a base de carne, en un momento seleccionado del grupo que consiste en antes de la emulsificación, después de la emulsificación, y una combinación de estos, aislado de proteína de canola	Después de la emulsificación añadir aislado de proteína de soya al mezclador mientras se mezcla y se calienta continuamente para crear una masa (Párr. 0030, 0057)	Emplear un aislado de proteína de canola como ingrediente proteico en carnes emulsificadas en alimentos para mascotas (Párr. 0325, 0333)

El documento D1 se considera el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 7 porque divulga métodos para fabricar trozos de pescado fabricados que comprenden: crear una emulsión de carne, mezclar la carne mientras se calienta, bombear la masa en un emulsificador y calentarla bajo presión, y después de la emulsificación añadir un aislado de proteína de soya al mezclador mientras se mezcla y se calienta continuamente para crear una masa (Párr. 0030, 0057).

La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 7 y el método divulgado en D1 consiste en añadir proteína de canola en lugar de proteína de soya.

El efecto que se logra al añadir proteína de canola 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 método para elaborar producto alimenticio conocido en D1 para conseguir un método alternativo para obtener un producto alimenticio para mascotas.

Sin embargo, emplear un aislado de proteína de canola en métodos para elaborar productos alimenticios para mascotas, ya está divulgado en el documento D2 que se refiere a un método para fabricar alimentos que comprende emplear un aislado de proteína de canola como ingrediente proteico en carnes emulsificadas, en alimentos para mascotas (Párr. 0325, 0333).

**REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

Oficio N° 1405

Ref. Expediente N° NC2016/0000456

En consecuencia, la persona del oficio normalmente versada en la materia, incluiría el aislado de proteína de canola del documento D2 en el método para elaborar un producto alimenticio divulgado en el documento D1 para llegar así al objeto de la reivindicación 7 de la solicitud. Por lo cual se considera obvia.

Asimismo, los documentos divulgan las características de las reivindicaciones dependientes así:

- Reivindicación 8: comprende 75 a 95% de una o más proteínas funcionales (D1, Rev. 1).
- Reivindicación 9: comprende 3 a 7% de grasa (D1, Rev. 18).
- Reivindicación 10: la masa se calienta a una temperatura de 135 a 170 °C (D1, Párr. 0058).
- Reivindicación 11: presiones de 225 a 375 psi (D1, Párr. 0062).
- Reivindicación 12: 23 kg de trozos de pescado fabricados de acuerdo con el Ejemplo 3 se cortaron en cubos con un M-dicer, y luego un DCC-dicer. Se seleccionaron 4,5 kg de trozos de pescado fabricados en cubitos y se secaron a 177 °C en un horno durante 30 minutos (D1, Ejemplo 9).
- Reivindicación 13: ejemplos 2 y 6 no contienen gluten (D1, Ejemplos 2 y 6).

Puesto que las reivindicaciones dependientes 8 – 13 no mencionan características inventivas adicionales tampoco se pueden considerar inventivas.

Las reivindicaciones 7 – 13 cumplen el requisito de novedad (Art. 16), pero no cumplen con el requisito de nivel inventivo (Art. 18).

La reivindicación 14 consiste en: *“Un método para elaborar un producto alimenticio para mascotas que no contiene gluten de trigo, que comprende:...”* (NC2016/0000456 del 19 de diciembre de 2016).

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

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 1405

Ref. Expediente N° NC2016/0000456

Características esenciales	D1	D2
Un método para elaborar un producto alimenticio para mascotas que no contiene gluten de trigo, que comprende:	métodos para fabricar trozos de pescado fabricados que comprenden (Párr. 0057)	Método para fabricar alimentos que comprende:
reemplazar gluten de trigo en una emulsión de carne con un aislado de proteína de canola	Mezclar una emulsión de carne y un aislado de proteína de soya (Párr. 0030, 0057)	Emplear un aislado de proteína de canola como ingrediente proteico en carnes emulsificadas en alimentos para mascotas (Párr. 0325, 0333)
formar el producto alimenticio para mascotas	mezclar la mezcla mientras se calienta y enfriar la masa en un intercambiador de calor para producir los trozos de pescado (Párr. 0057)	No se menciona

El documento D1 se considera el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 14 porque divulga métodos para fabricar trozos de pescado fabricados que comprenden: mezclar una emulsión de carne y un aislado de proteína de soya, mezclar la mezcla mientras se calienta y enfriar la masa en un intercambiador de calor para producir los trozos de pescado (Párr. 0030, 0057).

La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 14 y el método divulgado en D1 consiste en emplear un aislado de proteína de canola en lugar de un aislado de proteína de soya.

El efecto que se logra al mezclar proteína de canola 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 método para elaborar producto alimenticio conocido en D1 para conseguir un método alternativo para obtener un producto alimenticio para mascotas.

Sin embargo, mezclar un aislado de proteína de canola con carnes emulsificadas en métodos para elaborar productos alimenticios para mascotas, ya está divulgado en el documento D2 que se refiere a un método para fabricar alimentos, que comprende emplear un aislado de proteína de canola como ingrediente proteico en carnes emulsificadas, en alimentos para mascotas (Párr. 0325, 0333).

**REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

Oficio N° 1405

Ref. Expediente N° NC2016/0000456

En consecuencia, la persona del oficio normalmente versada en la materia, incluiría el aislado de proteína de canola del documento D2 en el método para elaborar un producto alimenticio para mascotas divulgado en el documento D1 para llegar así al objeto de la reivindicación 14 de la solicitud. Por lo cual se considera obvia.

Asimismo, los documentos divulgan las características de las reivindicaciones dependientes así:

- Reivindicación 15: proteínas funcionales no-surimi, que incluyen aislado de proteína de soya, en una concentración de 3.8% (D1, Rev. 4, Ejemplo 6).
- Reivindicación 16: ejemplos 2 y 6 no contienen gluten (D1, Ejemplos 2 y 6).

Puesto que las reivindicaciones dependientes 15 – 16 no mencionan características inventivas adicionales tampoco se pueden considerar inventivas.

Las reivindicaciones 14 – 16 cumplen el requisito de novedad (Art. 16), pero no cumplen con el requisito de nivel inventivo (Art. 18).

La reivindicación 17 consiste en: *“Un método para elaborar un producto alimenticio para mascotas que no contiene gluten de trigo, el método comprende:...”* (NC2016/0000456 del 19 de diciembre de 2016).

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

Características esenciales	D1	D2
Un método para elaborar un producto alimenticio para mascotas que no contiene gluten de trigo, el método comprende:	métodos para fabricar trozos de pescado fabricados que comprenden (Párr. 0057)	Método para fabricar alimentos que comprende:
formar una mezcla que comprende surimi y un aislado de proteína de canola	Mezclar surimi y un aislado de proteína de soya (Párr. 0030, 0057)	Emplear un aislado de proteína de canola como ingrediente proteico en carnes emulsificadas en alimentos para mascotas (Párr. 0325, 0333)
mezclar la mezcla al tiempo que se aumenta la temperatura de la mezcla	mezclar la mezcla mientras se calienta (Párr. 0057)	No se menciona

**REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

Oficio N° 1405

Ref. Expediente N° NC2016/0000456

enfriar la mezcla mezclada para producir trozos de pescado	enfriar la masa en un intercambiador de calor (Párr. 0057)	No se menciona
--	--	----------------

El documento D1 se considera el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 17 porque divulga métodos para fabricar trozos de pescado fabricados que comprenden: mezclar surimi y un aislado de proteína de soya, mezclar la mezcla mientras se calienta, y enfriar la masa en un intercambiador de calor (Párr. 0030, 0057).

La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 17 y el método divulgado en D1 consiste en mezclar proteína de canola en lugar de proteína de soya.

El efecto que se logra al mezclar proteína de canola 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 método para elaborar producto alimenticio conocido en D1 para conseguir un método alternativo para obtener un producto alimenticio para mascotas.

Sin embargo, mezclar un aislado de proteína de canola en métodos para elaborar productos alimenticios para mascotas, ya está divulgado en el documento D2 que se refiere a un método para fabricar alimentos, que comprende emplear un aislado de proteína de canola como ingrediente proteico en carnes emulsificadas, en alimentos para mascotas (Párr. 0325, 0333).

En consecuencia, la persona del oficio normalmente versada en la materia, incluiría el aislado de proteína de canola del documento D2 en el método para elaborar un producto alimenticio a base de surimi divulgado en el documento D1 para llegar así al objeto de la reivindicación 17 de la solicitud. Por lo cual se considera obvia.

Asimismo, los documentos divulgan las características de las reivindicaciones dependientes así:

- Reivindicación 18: la masa se calienta a una temperatura de 135 a 170 °C (D1, Párr. 0058).

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 1405

Ref. Expediente N° NC2016/0000456

- Reivindicación 19: enfriar la mezcla a una temperatura de 60 a 95 °C para producir los trozos de pescado (D1, Párr. 0064).
- Reivindicación 20: ejemplos 2 y 6 no contienen gluten (D1, Ejemplos 2 y 6).
- Reivindicación 21: proteínas funcionales no-surimi, que incluyen aislado de proteína de soya, en una concentración de 3.8% (D1, Rev. 4, Ejemplo 6).

Puesto que las reivindicaciones dependientes 18 – 21 no mencionan características inventivas adicionales tampoco se pueden considerar inventivas.

Las reivindicaciones 17 – 21 cumplen el requisito de novedad (Art. 16), pero no cumplen con el requisito de nivel inventivo (Art. 18).

9. Conclusión

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

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	WO2012057826	1 a 21	Nivel Inventivo
D2	US2009286961	1 a 21	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

Página 14 de 15

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 1405

Ref. Expediente N° NC2016/0000456

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,



[DirectorName]

DIRECTOR DE NUEVAS CREACIONES

Elaborado: DIANA MILENA SÁNCHEZ LANCHEROS

Aprobado: JOSÉ LUIS SALAZAR LÓPEZ