

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

Oficio N° 1714

Ref. Expediente N° 16158550

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/IB2014/066969				
Fecha de Presentación Internacional	16 de diciembre 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:	N° 16-158550-00000-0000	16 de junio de 2016
Reivindicaciones:	N° 16-158550-00000-0000	16 de junio de 2016
	16158550	19 de enero de 2017
Prioridad(es):	Pais: US, ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA Número: 61/918,407 Fecha: 19 de diciembre de 2013	

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

Oficio N° 1714

Ref. Expediente N° 16158550

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 15 del capítulo reivindicatorio (N° 16158550 del 19 de enero de 2017).

Título de la solicitud: “COMPOSICIONES Y MÉTODOS PARA AUMENTAR LA PALATABILIDAD DE ALIMENTOS SECOS PARA MASCOTAS”.

El problema planteado en esta solicitud consiste en la necesidad de proporcionar composiciones y métodos para mejorar la palatabilidad de alimentos secos para mascotas, ya que las soluciones existentes como optimizar la calidad de las materias primas, aumentar la humedad del producto, o aumentar la tasa de aplicación de sistemas saborizantes; son costosas y dependen de la disponibilidad de los materiales.

Para resolver este problema técnico la solicitud en estudio proporciona composiciones y métodos para aumentar la palatabilidad de alimentos secos para mascotas mediante el uso de ácido sórbico y/o una sal de este.

El objeto de la presente solicitud se relaciona con la Clasificación Internacional de Patentes (CIP): A23K 1/00, A23K 1/16, A23K 1/18.

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

Oficio N° 1714

Ref. Expediente N° 16158550

5. De la solicitud de patente

Titulo

El título es demasiado amplio por la expresión “COMPOSICIONES”. Se sugiere incorporar los componentes principales de la composición en el título.

Reivindicaciones (Art 30 D 486, Art 22 PCT)

- El componente “*una sal de ácido sórbico*” de las reivindicaciones 1, 7, 11, no se encuentra debidamente soportado en la descripción, puesto que en las realizaciones preferidas solo se hace referencia a sorbato de potasio, lo cual no evidencia la acción de todas las posibles sales de ácido sórbico presentes en las composiciones reclamadas, sino que se hace una generalización de manera especulativa.

Adicionalmente, la reivindicación 2 tampoco se encuentra enteramente soportada en la descripción, teniendo en cuenta que en las realizaciones preferidas solo se hace referencia a los componentes mencionados en la tabla 1

Tabla 1. Ejemplos de los componentes soportados

componentes	Soporte de los ejemplos presentados
Proteína cruda	harina de proteína vegetal, subproductos animales, suspensión carne-pollo
Grasa	aceite de pescado, grasa animal
Carbohidrato	granos de cereal integral

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 7 no es clara porque indica un método pero en este no se mencionan las características tales como condiciones específicas en que debieran realizarse las etapas (moler, extrudir, formar croquetas, secar). Se sugiere, entonces, mencionar las condiciones necesarias, tales como tiempo, temperatura de secado, entre otros.

- Las reivindicaciones 11, 15, reclaman un método pero estos no indican una serie de etapas consecutivas en que debieran realizarse, ni las condiciones de las mismas.

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

Oficio N° 1714

Ref. Expediente N° 16158550

Además, los métodos tienen el mismo preámbulo que el mencionado en la reivindicación 7. Se sugiere unir las reivindicaciones 7, 11 y 15, y definir el método por sus etapas de acuerdo al soporte presente en la descripción.

- La reivindicación 16 no es clara ya que se reclama “(...) *que comprende: incorporar 0.3 y 1.0% de un ingrediente (...)*”; de tal forma que se reclaman dos concentraciones para el mismo ingrediente. Se requiere reclamar una única concentración o un rango específico del ingrediente.

- La reivindicación 2 menciona componentes adicionales en la composición, que de ser fundamentales para la composición deben mencionarse en la reivindicación 1 que es la independiente y contiene todas las características de la invención.

- La reivindicación 15 no es concisa porque el término: “*al menos uno*”, es impreciso, por lo cual no permite distinguir la invención del estado de la técnica. Se sugiere sustituirlo por un término preciso o un rango concreto.

6. 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: 19 de diciembre de 2013, y se encontraron los siguientes documentos que anticipan el objeto de esta solicitud:

Ítem	Documento	Título	Fecha de Publicación
D1	US5532010	“Coated canine biscuits and preparation process”	02/Julio/1996
D2	US6238726	“Jerky-type pet treat manufacturing process and product”	29/Mayo/2001
D3	US20040099224	“Products and methods for improving animal dental hygiene”	27/Mayo/2004
D4	US4020187	“Method of producing dry pet food”	26/Abril/1977

El documento D1¹ divulga una galleta canina recubierta y horneada que tiene palatabilidad mejorada. El revestimiento comestible incluye: (a) 20 a 40 % en peso de al menos una dextrina o al menos una

1 URL: <https://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?CC=US&NR=5532010A&KC=A&FT=D>

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

Oficio N° 1714

Ref. Expediente N° 16158550

maltodextrina; (b) 0,2 a 2 % en peso de al menos un acidulante comestible; (c) 0,1 a 1 % en peso de al menos un agente antimicrobiano comestible; (d) 0,5 a 5 % en peso de lecitina o al menos una lecitina modificada; (e) 0,3 a 5 % en peso de al menos una goma de polisacárido; (f) 1 a 10 % en peso de al menos un aromatizante; (g) 1 a 10 % en peso de al menos un almidón alimenticio o al menos un almidón alimenticio modificado; (h) 1 a 10 % en peso de grasa vegetal; (i) 30 a 70 % en peso de sólidos de carne; y (j) 3 a 16 % en peso de grasa animal. Todos los porcentajes en peso se basan en el peso total del recubrimiento seco menos el contenido de humedad del mismo (Resumen).

El documento D2² divulga un método de fabricación de un tratamiento para mascotas de tipo espasmódico con un contenido de carne del 70%. La carne de pavo se mezcla con hígado de pavo en una proporción de 2.5 a 1.0 por peso. La mezcla de carne se muele y se trata con un antioxidante. Esta mezcla se emulsiona. El almidón de patata, la melaza seca, la sal y el sorbato de potasio se mezclan para formar una mezcla seca. La mezcla de carne y la mezcla seca se alimentan independientemente en una extrusora a tasas independientes. La mezcla de carne y la mezcla seca se mezclan dentro de la extrusora formando una mezcla completa. La mezcla completa se cuece dentro del extrusor utilizando energía mecánica e inyección de vapor formando un extruido. El producto extruido se fuerza a través de una matriz en forma de ranura sobre una cinta transportadora. La cinta transportadora transporta la mezcla completa a través de un secador para secar la mezcla completa que forma el producto terminado (Resumen).

El documento D3³ divulga productos y métodos para reducir el sarro en los dientes de una mascota. En una realización, se proporciona un producto masticable que mejora la higiene dental en un animal doméstico que comprende un cuerpo que tiene una fase continua y una fase discontinua, en una proporción tal que la fuerza requerida para penetrar el producto es mayor que una fuerza de mordida anticipada ejercida por la mascota durante un evento de mordedura normal, y por debajo de la fuerza máxima que la mascota puede ejercer periódicamente (Resumen).

El documento D4⁴ divulga un método para producir un alimento para mascotas seco mediante cocción por extrusión de una mezcla de material proteínico y material farináceo seco (Resumen).

7. Examen de Patentabilidad (Art. 14 D486)

Novedad (Art 16 D486)

La **reivindicación 1** consiste en: *“Un producto alimenticio seco para mascotas que comprende...”* (N° 16158550 del 19 de enero de 2017).

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

2 URL: <https://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?CC=US&NR=6238726B1&KC=B1&FT=D>

3 URL: <https://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?CC=US&NR=2004099224A1&KC=A1&FT=D>

4 URL: <https://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?CC=US&NR=4020187A&KC=A&FT=D>

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 1714

Ref. Expediente N° 16158550

Características esenciales	D1	D2	D3
Un producto alimenticio seco para mascotas que comprende	bizcocho canino cocido revestido que comprende:	golosinas para mascotas que comprende:	Producto seco para mascotas que comprende:
un ingrediente seleccionado del grupo que consiste en ácido sórbico, una sal de ácido sórbico, y una combinación de estos	Sorbato de potasio (Rev. 5)	Sorbato de potasio (Ejemplo 1)	Ácido sórbico (Tabla 1)
la cantidad total del ingrediente en el producto está entre 0.3 y 1.0% del producto en peso	De 0.1 a 1% en peso (Rev. 5)	0,3 % en el producto completo (Ejemplo 1)	0,7 % en peso (Tabla 1)

De acuerdo con la tabla anterior, las características esenciales del producto de la reivindicación 1 habían sido divulgadas previamente en los documentos D1, D2, y D3, de forma independiente, por lo tanto, la materia reivindicada no es nueva.

En consecuencia, la reivindicación 1 no es nueva, según lo divulgado en cada uno de los documentos D1, D2, y D3.

Asimismo, los documentos D1, D2, y D3, divulgan las características de las reivindicaciones dependientes así:

- Reivindicación 2: entre 30 y 70 % en peso de subproductos de digestión de aves de corral secados por pulverización, partículas de carne de vaca y levadura de cerveza; 3 a 16 % en peso de grasa animal; 20 a 40 % en peso de maltodextrina obtenida de almidón de maíz (D1, Rev. 5; Col. 9, Líneas 65 - 67).
- Reivindicación 3: entre 0,1 a 1 % en peso de sorbato de potasio (D1, Rev. 5). 0,7 % en peso de ácido sórbico (D3, Tabla 1).
- Reivindicación 4: sorbato de potasio (D1, Rev. 5). Sorbato de potasio (D2, Ejemplo 1). Ácido sórbico (D3, Tabla 1)

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

Oficio N° 1714

Ref. Expediente N° 16158550

- Reivindicación 5: El sorbato de potasio fue 0.3 por ciento del producto terminado (D2, Ejemplo 1). 0,7 % en peso de ácido sórbico (D3, Tabla 1).
- Reivindicación 6: bizcocho canino cocido revestido que comprende entre 0,1 a 1 % en peso de sorbato de potasio (D1, Rev. 5).

Las reivindicaciones dependientes 2 a 6 no mencionan alguna característica que haga nuevo al producto de la reivindicación 1, por lo cual se considera que no son nuevas.

La **reivindicación 11** consiste en: “*Un método para elaborar un alimento seco para mascotas que comprende...*” (N° 16158550 del 19 de enero de 2017).

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

Características esenciales	D1
Un método para elaborar un alimento seco para mascotas que comprende:	Un proceso de preparación de una galleta canina cubierta y horneada, el proceso comprende (Rev. 6):
aplicar una composición de cobertura a las croquetas secas	revestir la composición de cobertura sobre una galleta canina horneada (Rev. 6)
composición de cobertura comprende un ingrediente seleccionado de ácido sórbico, una sal de ácido sórbico, y una combinación de estos, presente entre 0.3 y 1.0% en peso	composición de cobertura comprende sorbato de potasio de 0.1 a 1% en peso (Rev. 5, 6)

De acuerdo con la tabla anterior, las características esenciales del método de la reivindicación 11 habían sido divulgadas previamente en el documento D1, por lo tanto, la materia reivindicada no es nueva.

En consecuencia, la reivindicación 11 no es nueva, según lo divulgado en el documento D1.

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

- Reivindicaciones 12, 13: entre 0,1 a 1 % en peso de sorbato de potasio (Rev. 5).

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

Oficio N° 1714

Ref. Expediente N° 16158550

- Reivindicación 14: sorbato de potasio (Rev. 5).

Las reivindicaciones dependientes 12 a 14 no mencionan alguna característica que haga nuevo al método de la reivindicación 11, por lo cual se considera que no son nuevas.

La **reivindicación 15** consiste en: *“Un método para aumentar la palatabilidad de alimentos secos para mascotas que comprende...”* (N° 16158550 del 19 de enero de 2017).

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

Características esenciales	D1
Un método para aumentar la palatabilidad de alimentos secos para mascotas que comprende	Un proceso de preparación de una galleta canina cubierta y horneada, el proceso comprende (Rev. 6):
incorporar 0.3 y 1.0% de ácido sórbico, sorbato de potasio, sorbato de calcio, sorbato de sodio y combinaciones de estos	administrar sorbato de potasio de 0.1 a 1% en peso (Rev. 5, 6)
en al menos uno de un cuerpo basal del alimento seco para mascotas o una composición de cobertura del alimento seco para mascotas	en una composición de cobertura para una galleta canina horneada (Rev. 6)

De acuerdo con la tabla anterior, las características esenciales del método de la reivindicación 15 habían sido divulgadas previamente en el documento D1, por lo tanto, la materia reivindicada no es nueva.

En consecuencia, la reivindicación 15 no es nueva, según lo divulgado en el documento D1.

Nivel inventivo (Art 18 D486)

La **reivindicación 7** consiste en: *Un método para elaborar un alimento seco para mascotas que comprende: ...* (N° 16158550 del 19 de enero de 2017).

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

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 1714

Ref. Expediente N° 16158550

Características esenciales	D4	D1
Un método para elaborar un alimento seco para mascotas que comprende:	Proceso de fabricación de un producto alimenticio para animales que comprende (Rev. 1):	Un proceso de preparación de una galleta canina cubierta y horneada, el proceso comprende (Rev. 6):
moler los ingredientes incluyendo:	moler (Rev. 1, Ejemplo 1)	preparar una composición de revestimiento licuado que comprende (Rev. 6)
5 % a 50 % de proteína cruda seleccionada de harina de soya, carne de res, aves de corral, entre otros;	17% de harina de soya y carne (Rev. 1, Ejemplo 1)	30 a 70% de una composición seca que comprende sólidos de carne (Rev. 6)
5 % a 40 % de grasa seleccionada de grasa de res, entre otros;	5.7% cebo animal (Rev. 1, Ejemplo 1)	1 a 10% de grasa vegetal (Rev. 6)
10 % a 60% de carbohidrato seleccionado de maíz, subproductos lácteos, entre otros	20 % maíz y leche (Rev. 1, Ejemplo 1)	20 a 40 % en peso de maltodextrina obtenida de almidón de maíz (Rev. 6; Col. 9 Líneas 65-67)
0,3% a 1,0% de un ingrediente seleccionado de una sal de ácido sórbico y ácido sórbico	0.19 % de sorbato de potasio (Rev. 1, Ejemplo 1)	0.1 a 1% de sorbato de potasio (Rev. 5, 6)
extrudir los ingredientes molidos para formar un producto extrudido	extrusión de la mezcla a temperaturas de 225 °F a 325 °F (Rev. 1)	No se menciona
formar croquetas a partir del producto extrudido	Pasar a través de un troquel y cortar en trozos pequeños (Col. 2, Líneas 5-14)	No se menciona
secar las croquetas para formar el alimento seco para mascotas	Calentar el producto para eliminar el agua (Rev. 1)	secar la galleta canina cocida (Rev. 6)

El documento D4 se considera el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 7 porque divulga un proceso de fabricación de un producto alimenticio para animales que comprende: moler 17% de harina de soya y carne, 5.7% cebo animal, 20 % maíz y leche, y 0.19 % de sorbato de potasio (relación 50% mezcla seca, 50% mezcla de carne; Col. 1, Línea 63); posteriormente se realiza la extrusión de la mezcla a temperaturas de 225 °F a 325 °F, y se pasar a través de un troquel y se corta en trozos pequeños. Finalmente, el producto es calentado para eliminar el agua (Rev. 1; Ejemplo 1; Col. 2, Líneas 5-14).

La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 7 y el procedimiento divulgado en D4 consiste en el porcentaje empleado de una sal de ácido sórbico o

Página 9 de 12

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

Oficio N° 1714

Ref. Expediente N° 16158550

ácido sórbico.

El efecto que logra un porcentaje 0,3% a 1,0% de una sal de ácido sórbico o ácido sórbico en el método reclamado, 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 conocido en D4 para conseguir un método alternativo para elaborar un alimento para mascotas.

Sin embargo, emplear 0.1 a 1% de sorbato de potasio en un método para elaborar un alimento para mascotas, ya está divulgado en el documento D1 que se refiere a un proceso de preparación de una galleta canina cubierta y horneada, el proceso comprende: preparar una composición de revestimiento licuado que comprende 30 a 70% de una composición seca que comprende sólidos de carne, 1 a 10% de grasa vegetal, 1 a 10% de almidones alimenticios, 0.1 a 1% de sorbato de potasio; y secar la galleta canina cocida (Rev. 5, 6).

En consecuencia, la persona del oficio normalmente versada en la materia, incluiría el porcentaje de sorbato de potasio del documento D1 en el procedimiento divulgado en el documento D4 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:

- Reivindicaciones 8-10: 0.1 a 1% de sorbato de potasio (D1, Rev. 5, 6). Sorbato de potasio (D4, Ejemplo 1).

Puesto que las reivindicaciones dependientes 8 – 10 no mencionan características inventivas adicionales tampoco se pueden considerar inventivas.

Las reivindicaciones 7 – 10 cumplen el requisito de novedad (Art. 16), pero no cumplen con el requisito de nivel inventivo (A)

8. Conclusión

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

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

Oficio N° 1714

Ref. Expediente N° 16158550

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	US5532010	1 a 4, 6, 11 a 15	Novedad
		7 a 10	Nivel Inventivo
D2	US6238726	1, 4, 5	Novedad
D3	US20040099224	1, 3 a 5	Novedad
D4	US4020187	7 a 10	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.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 1714

Ref. Expediente N° 16158550

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
Revisado: MAYRA ALEJANDRA QUINTERO VALBUENA
Aprobado: JOSÉ LUIS SALAZAR LÓPEZ