

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

Resolución N° **66555**

Ref. Expediente N° NC2017/0005849

*Por la cual se otorga una Patente de Invención*

**EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

en ejercicio de sus facultades legales, en especial de las conferidas en el numeral 26 del artículo 3° del Decreto 4886 de 2011, y

**CONSIDERANDO:**

**PRIMERO:** Que mediante escrito radicado en esta Superintendencia el 14 de junio de 2017, con el N° NC2017/0005849, por EVONIK DEGUSSA GMBH, entró a fase nacional la solicitud de patente de invención titulada “PROCESO PARA AUMENTAR LA ESTABILIDAD DE UNA COMPOSICIÓN QUE COMPRENDE ÁCIDOS GRASOS OMEGA-6 POLIINSATURADOS”, que corresponde a la solicitud internacional PCT/EP2015/080293 del 17 de diciembre de 2015.

**SEGUNDO:** Que la solicitud fue publicada en la Gaceta de la Propiedad Industrial N° 805 el 20 de septiembre de 2017 habiéndose presentado oposición por parte de PROCAPS S.A.

**TERCERO:** Que realizado el examen de fondo mediante Oficio N° 8292, notificado el 15 de agosto de 2019, se requirió al solicitante en los términos del artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina para que presentara respuesta a las observaciones de carácter técnico, relacionadas con la patentabilidad o cumplimiento de los requisitos establecidos por esta Decisión para la concesión de la patente.

**CUARTO:** Que el solicitante mediante escrito radicado bajo el N° NC2017/0005849 el 4 de septiembre de 2019, respondió oportunamente el requerimiento formulado y presentó las reivindicaciones 1 a 3 que reemplazan las originalmente presentadas. Se acepta este último capítulo reivindicatorio presentado, comoquiera que se ajusta a las prescripciones contenidas en el artículo 34 de la Decisión 486.

**QUINTO:** Que en virtud de lo dispuesto en el artículo 14 de la Decisión 486 expedida por la Comisión de la Comunidad Andina *“Los países miembros otorgarán patentes para las invenciones, sean de producto o de procedimiento, en todos los campos de la tecnología, siempre que sean nuevas, tengan nivel inventivo y sean susceptibles de aplicación industrial”*.

**SEXTO:** Que en el presente caso las reivindicaciones 1 a 3 incluidas en el radicado bajo el N° NC2017/0005849 el 4 de septiembre de 2019, cumplen los requisitos indicados en el considerando anterior, toda vez que refieren a un proceso para obtener una composición que contiene ácidos grasos omega-6 poliinsaturados que difiere del estado de la técnica más cercano, US2010173002, en que la mezcla inicial entre una composición de ácido graso omega-6 poliinsaturado con una composición de lisina produce una sal de cationes derivados de lisina con aniones derivados de un ácido graso omega-6 poliinsaturado que corresponde al 90-100% en peso del producto. Esta diferencia no se encuentra sugerida en el estado de la técnica y, como consecuencia de ella, se evidencia una mayor estabilidad de los ácidos grasos frente a su degradación oxidativa. Sumado a lo anterior, la materia reivindicada, es susceptible de aplicación industrial.



Resolución N° **66555**

Ref. Expediente N° NC2017/0005849

En consecuencia, las reivindicaciones 1 a 3 cumplen los requisitos de novedad, nivel inventivo y aplicación industrial establecidos en la normatividad citada en precedencia y este Despacho encuentre procedente conceder para las mismas la patente solicitada.

## **6.1 Análisis de la Oposición**

### **Argumentaciones de PROCAPS S.A.**

Inicia la sociedad opositora indicando se debe advertir que las reivindicaciones se refieren a usos y métodos de tratamiento y no sólo a la composición farmacológica o a un método de fabricación mediante la cual se obtenga un producto tangible lo cual sería excluido de protección por patente según el artículo 14 de la Decisión 486 de la Comunidad Andina de Naciones.

Posteriormente cita el documento US2010173002 publicado el 7 de agosto de 2010. explicando que dicha divulgación afecta la novedad y el nivel inventivo de la materia reclamada en esta solicitud, debido a que se refiere a un procedimiento para aumentar la la estabilidad frente a la oxidación a la luz de micro-cápsulas de aceite de pescado con alto contenido de DHA - ver Párrafos [0002], [0030] [0036]-). Se indica que dichas composiciones comprenden omega-3 poliinsaturado y ácidos grasos omega-6, ya que se sabe que el aceite de pescado con alto contenido en DHA contiene PUFA omega-6, véase, por ejemplo, D1: (ver párrafo [0064], tabla 1). El opositor aclara que, aunque no se describe que el producto obtenido en polvo comprende una sal de un catión derivado desde lisina con un anión derivado de un PUFA omega-6, la formación de al menos una pequeña cantidad de dicha sal se considera inevitable.

### **Respuesta del solicitante a argumentos de PROCAPS S.A.**

El solicitante en respuesta radicada bajo el número NC2017/0012978 el 16 de abril de 2018, modifica el capítulo reivindicatorio eliminando las reivindicaciones referentes a usos y métodos de tratamiento y limita el alcance de la materia reclamada definiendo el proceso de interés además por las proporciones de mezcla de las composiciones de partida y asegura que ese nuevo capítulo reivindicatorio no es afectado por el documento citado en oposición.

### **Respuesta de la Oficina**

La última modificación radicada específica que el proceso de esta solicitud se caracteriza en que la mezcla inicial de una composición de ácido graso omega-6 poliinsaturado con una composición de lisina produce una sal de cationes derivados de lisina con aniones derivados de un ácido graso omega-6 poliinsaturado que corresponde al 90-100% en peso del producto obtenido. Esta característica no se encuentra descrita en el documento US2010173002. El opositor solo presume que al menos una pequeña cantidad de dicha sal se formará. No obstante, ese documento no divulga los altos porcentajes de sal formados por el proceso reclamado. Además, hay que resaltar que la adición de la composición de lisina en el proceso del documento US2010173002, se realiza a las microcápsulas ya formadas, de tal forma que no hay mezcla real entre el ácido graso omega-6 poliinsaturado y la lisina. Por todo lo anterior esta Oficina considera que el documento citado por el opositor no afecta la patentabilidad de la presente solicitud.

Así entonces, dado que el proceso es diferente se logra un efecto técnico asociado que consiste en una mayor estabilidad de los ácidos grasos frente a su degradación oxidativa.

Resolución N° **66555**

Ref. Expediente N° NC2017/0005849

Con fundamento en las anteriores consideraciones, el Superintendente de Industria y Comercio,

**RESUELVE**

**ARTÍCULO PRIMERO:** Declarar infundada la oposición presentada por PROCAPS S.A., de acuerdo con las razones expuestas en la parte considerativa de la presente resolución.

**ARTÍCULO SEGUNDO:** Otorgar patente de invención a la solicitud que entró en fase nacional en virtud del Tratado de Cooperación en Materia de Patentes (PCT), para la creación titulada:

**“PROCESO PARA AUMENTAR LA ESTABILIDAD DE UNA COMPOSICIÓN QUE COMPRENDE ÁCIDOS GRASOS OMEGA-6 POLIINSATURADOS”**

**Clasificación IPC:** A23D 7/005, A23D 9/007, C07C 279/02, C07C 279/26, C07C 57/03, C11B 5/00.

**Reivindicaciones:** 1 a 3 incluidas en el radicado bajo el No NC2017/0005849 el 4 de septiembre de 2019. De acuerdo con el anexo 1.

**Titular:** EVONIK DEGUSSA GMBH.

**Domicilio:** RELLINGHAUSER STRASSE 1-11, 45128 ESSEN, ALEMANIA.

**Inventores:** Günter KNAUP, Milan LATINOVIC, Michael SCHWARM.

**Prioridad N°:** 23/12/2014, EP (EUROP PATENT ORGANIZATION(EPO)), 14199976.3.

**Solicitud internacional N°:** PCT/EP2015/080293 **Fecha:** 17 de diciembre de 2015.

**Vigente desde:** 17 de diciembre de 2015 **Hasta:** 17 de diciembre de 2035.

**ARTÍCULO TERCERO:** El titular tendrá los derechos y las obligaciones establecidos en la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina y en las demás disposiciones legales vigentes sobre propiedad industrial, precisando que para mantener vigente la patente se deberá cancelar la tasa anual de mantenimiento, conforme lo dispone el artículo 80 de la referida norma comunitaria.



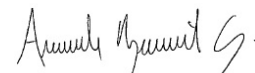
Resolución N° **66555**

Ref. Expediente N° NC2017/0005849

**ARTÍCULO CUARTO:** Notificar el contenido de la presente resolución a EVONIK DEGUSSA GMBH, y en calidad de Opositor a PROCAPS S.A., advirtiéndole que contra ella procede el recurso de reposición, ante el Superintendente de Industria y Comercio, el cual podrá ser interpuesto en el momento de la notificación o dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a ella.

**NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE**

Dada en Bogotá D.C., el 25 de noviembre de 2019



ANDRÉS BARRETO GONZÁLEZ  
SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Firmado digitalmente  
por: ANDRÉS  
BERNARDO BARRETO  
GONZÁLEZ  
Fecha: 2019.11.26  
09:03:13 COT  
Razón: Validez jurídica.  
Ubicación: Bogotá,  
Colombia.



Resolución N° 66555

Ref. Expediente N° NC2017/0005849

## **ANEXO 1**

### **REIVINDICACIONES CONCEDIDAS**

**1.** Proceso para obtener una composición que contiene ácidos grasos omega-6 poliinsaturados que comprende las siguientes etapas:

- (i) proporcionar una composición de partida que comprende un componente o componentes de ácido graso omega-6 poliinsaturado;
- (ii) proporcionar una composición de lisina;
- (iii) mezclar soluciones acuosas, acuoso-alcohólicas o alcohólicas de la composición de partida y de la composición de lisina, y someter posteriormente la mezcla resultante a condiciones de secado por pulverización, formando así una composición de producto sólido que comprende una sal o sales de un catión derivado de lisina con un anión derivado a partir de un ácido graso omega-6 poliinsaturado; presentando la composición de producto un contenido de disolvente seleccionado entre los siguientes: <5 % en peso, <3 % en peso, <1 % en peso, <0,5 % en peso;

en donde entre el 90 % y 100 % en peso de la composición de producto consiste en una sal o sales de cationes derivados de lisina con aniones derivados de un ácido o ácidos graso omega-6 poliinsaturado y otros ácidos grasos naturales.

**2.** Proceso de acuerdo con la reivindicación 1, en el que la composición de partida proporcionada en la etapa (i) no contiene más de 0, 0.3, 1, 2, 3 o 5% en peso de ésteres de ácidos grasos.

**3.** Composición que comprende ácidos grasos omega-6 poliinsaturados obtenible por un proceso de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1 a 2 y que comprende una sal o sales de un catión derivado de lisina con un anión derivado a partir de un ácido graso omega-6 poliinsaturado; presentando la composición de producto un contenido de disolvente seleccionado entre los siguientes: <5 % en peso, <3 % en peso, <1 % en peso, <0,5 % en peso.

