



Señora

Edna Marcela Ramirez Orozco

Directora de Nuevas Creaciones

Superintendencia de Industria y Comercio

E. S. D.

Referencia: Solicitud de Patente de Invención denominada ***Sal Fortificada con Ácidos Grasos Sobrepasantes, Saborizada, Aromatizada, Vitaminada, Granulada o Peletizada Para Consumo Animal***

Asunto: Respuesta al Requerimiento No. 2791 del 26 de febrero de 2020.

Expediente No. NC2018/0008698

Juan Carlos Cuesta Quintero, mayor de edad, identificado como aparece al pie de mi firma, obrando en mi calidad de apoderado del señor **Gelman Enrique Pinzón Aguilar** doy respuesta al Oficio No. 3670 del 26 de febrero de 2020, bajo los siguientes términos:

1. Claridad de la solicitud

1.1. Reivindicaciones

En relación con las objeciones planteadas por parte del Examinador a la claridad del capítulo reivindicatorio, el solicitante hace las siguientes observaciones:

- Se corrige la reivindicación 1 para incluir los componentes que constituyen las características esenciales de la invención. Para tal fin, se han incorporado en la reivindicación 1 las características de la reivindicación 2 y la reivindicación 4.
- Se corrigen las reivindicaciones 1, 5, 6 y 12 para definir mejor las “vitaminas”, “ácidos grasos sobrepasantes esenciales”, “saborizante”, “aromatizante”, “vitaminas comerciales”, y “minerales”.
- Se corrige la reivindicación 6, nueva reivindicación 5, para eliminar la expresión “preferiblemente”, incorporando algunas de las enseñanzas de dicha reivindicación en la reivindicación 1.
- Se corrige la reivindicación 3 para ajustar las unidades al sistema internacional.

- Se corrigen las reivindicaciones 11 y 12, ahora reivindicaciones 10 y 11, para darle mayor claridad a la materia que se desea proteger. En este caso, se invierte la posición y la dependencia de las reivindicaciones con el fin de darle mayor continuidad y concisión al objeto de las mismas.
- En cuanto a la expresión *“permite una distribución uniforme de todos los componentes del producto optimizando su desempeño, produciendo un granulado de 3 milímetros recubierto de una fina capa de grasa y evitando la precipitación de los nutrientes”*, el solicitante aclara que la misma es una característica funcional de la invención y que en ningún momento se pretende reclamar un resultado a alcanzar, como lo sugiere el examinador.

1.2. Descripción

El Examinador objeta la claridad de la descripción, argumentando que la unidad de medida “tonelada” no pertenece al sistema internacional, por lo que se debe hacer la modificación correspondiente. Con el fin de subsanar esta objeción, el solicitante presenta una nueva página 10 en la cual se ha corregido la expresión objetada.

2. Examen de Patentabilidad

2.1. Nivel Inventivo

El Examinador objeta el nivel inventivo de la solicitud, argumentando lo siguiente:

“La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 1 y la composición divulgada de D1 consiste en la presencia de ácidos grasos sobrepasantes esenciales.

No se evidencia un efecto asociado a incluir ácidos grasos sobrepasantes esenciales en la composición.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿Cómo modificar la composición conocida en D1 con el fin de obtener una composición alternativa?

Sin embargo, el incluir ácidos grasos sobrepasantes esenciales para obtener la composición, ya está divulgado en el documento D2 que se refiere a un aditivo para alimentación animal que contiene sales de calcio de ácidos grasos poliinsaturados n-6 y n-3 (omega 3 y 6) (Resumen, Reiv. 1, 4, 7).



Adicionalmente, el documento D1 menciona (...) vitaminas A, D, E y complejo B (Reiv. 51, 52, Párr. [0044,45]); (...) el ácido graso insaturado puede estar presente en el componente de ácido graso en una cantidad de aproximadamente 10% o menos en peso del componente de ácido graso, (Párr. [0037]; (...) el componente de ácido graso puede ser de aproximadamente 30% a aproximadamente 80% en peso de la composición, la al menos una sal de sodio puede ser de aproximadamente 5% a aproximadamente 15% en peso de la composición, la al menos una sal de calcio puede ser aproximadamente 5 % a aproximadamente 25% en peso de la composición, y la al menos una sal de magnesio puede ser de aproximadamente 5% a aproximadamente 15% en peso de la composición (Párr. [0019]); (...) fosfato bicalcico, sulfato de zinc, sulfato de cobre, yoduro de potasio, carbonato de cobalto, óxido de magnesio, carbonato de calcio, cloruro de sodio, azufre, melaza (Reiv. 22, 25, 28, Párr. [0024, 26, 42], Ejem. 1). Así mismo, el documento D2 menciona (...) ácidos grasos poliinsaturados n-6 y n-3 (Reiv. 1); (...) sales de ácido linoleico conjugado (CLA) en una cantidad de al menos 1% (Reiv. 2); (...) acetato de α -tocoferol en una cantidad de hasta 5% (Reiv. 4); vitamina E: 0,25% (Tabla 2); (...) el aditivo alimentario contiene correctores de olor y sabor, como la vainillina, en una cantidad de hasta 0.5% (Reiv. 7), (...) aceite de linaza (Reiv. 1)."

Con el fin de subsanar las objeciones presentadas por parte del Examinador al nivel inventivo de la presente solicitud, el solicitante presenta un nuevo capítulo reivindicatorio en el cual las características esenciales de la invención se han incorporado en la reivindicación 1. De igual forma, el solicitante considera que los argumentos del Examinador carecen de fundamento técnico ya que no tienen en cuenta de manera completa lo divulgado en la presente solicitud.

El argumento del Examinador gira en torno al hecho que el documento D2 ya enseñaba un aditivo nutricional con ácidos grasos de omega 3 y omega 6, por lo que para el técnico con habilidad en la materia sería obvio incluir tales enseñanzas en el producto divulgado por D1, para llegar a la materia objeto de la presente solicitud.

Sin embargo, el documento D2 enseña en el resumen lo siguiente:

"El aditivo alimenticio que contiene compuestos químicos que contiene radicales de ácidos insaturados, caracterizados porque contiene sales de los ácidos grasos, por lo menos aceite de linaza con metales de los grupos I y/o II de la tabla periódica de elementos o preferiblemente NH^{+4} , en el que la proporción de ácidos poliinsaturados n-6 y n-3 es 0.1-1.0:1. El proceso de manufacturación del aditivo alimenticio basado en una grasa vegetal que consiste en que una emulsión grasa, preferiblemente aceite de

linaza en agua, es tratada con óxidos o hidróxidos de metales de los grupos I y/o II de la tabla periódica de elementos o preferiblemente NH^{+4} a temperatura ambiente o a temperatura elevada a punto de ebullición con una cantidad estequiométrica o mayor de óxido o hidróxido de metal o amonios, obteniendo de esta manera una forma sólida de una mezcla de las sales de aquellos metales y/o amonios y ácidos grasos poliinsaturados; en aquellas sales los radicales ácidos mantienen participación cualitativa y cuantitativa como en la grasa usada en la reacción y proporción de los ácidos poliinsaturados n-6 y n-3 se mantiene dentro del rango de 0.1-1.0:1; luego el precipitado obtenido de las sales es filtrado, enjuagado con agua y secado y los ácidos grasos y sales obtenidas preferentemente se mezclan con otros ingredientes para obtener un producto final. La composición del alimento con el aditivo conteniendo alimento y forraje y/o otros ingredientes usados en la nutrición de animales criados con fines comerciales se caracteriza porque contiene a partir de 4-12% por peso del aditivo alimenticio en una forma friable, consistente en sales de ácidos grasos, por lo menos de aceite de linaza con metales del grupo I y/o II de la tabla periódica de elementos o preferiblemente NH^{+4} , en el que la proporción de ácidos grasos poliinsaturados n-6 y n-3 es de 0.1-1.0:1, y la composición del alimento que contenga un aditivo alimenticio preparado para la alimentación de animales, tenga una proporción de ácidos grasos poliinsaturados y sales de metales y/o amonios de estos ácidos grasos n-6 y n-3 de entre 2-6:1.”

La presente solicitud se refiere específicamente a grasas sobrepasantes, las cuales se definen en la página 9 de la descripción como grasas saponificadas con óxidos o hidróxidos de calcio. El técnico medio con habilidad ordinaria en la materia reconoce que hay una diferencia entre las sales de ácidos grasos con elementos de los Grupos I y II de la tabla periódica y grasas saponificadas con óxido o hidróxido de calcio. El documento D2 no enseña grasas saponificadas, menos aún grasas saponificadas con óxido o hidróxido de calcio.

Por lo tanto, para el técnico medio con habilidad en la materia no resultaría obvio, a partir de las enseñanzas del documento D2, incluir grasas sobrepasantes en la composición de la anterioridad D1, ya que dicho documento D2 no enseña ni sugiere grasas sobrepasantes.

Sumado a lo anterior, el solicitante aclara que el documento D1 divulga una composición de minerales para rumiantes hembras en etapa de producción de leche lo que lo hace diferente ya que **SAL FORTIFICADA, CON ACIDOS GRASOS SOBREPASANTES, SABORIZADA, AROMATIZADA, VITAMINADA, GRANULADA O PELETIZADA PARA CONSUMO ANIMAL** es un producto dirigido a equinos y rumiantes en todas las edades, sexo y etapa productiva, adicional D1 no es un suplemento alimenticio, D1 incluye ácidos grasos saturados lo que la hace diferente a **SAL FORTIFICADA, CON ACIDOS GRASOS**

SOBREPASANTES, SABORIZADA, AROMATIZADA, VITAMINADA, GRANULADA O PELETIZADA PARA CONSUMO ANIMAL puesto que nuestra formulación está basada en ácidos grasos omegas 3,6 y 9, por lo tanto son productos totalmente diferentes.

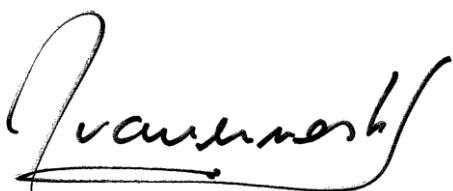
El solicitante quisiera enfatizar que el producto divulgado en D2 es un aditivo para alimentación animal y por definición los aditivos no aportan ningún valor nutricional y solo mejoran las características del producto al cual se adicionan para mejorar los consumos, nuestro producto es un suplemento alimenticio con características diferentes que mejoran la calidad y consumo de los minerales, vitaminas y ácidos grasos requeridos por los animales (equinos y rumiantes), adicionalmente D2 es un aditivo para ser adicionado en el alimento de animales en etapa de engorde incluidos porcinos y pollos lo que difiere con nuestro producto por razones obvias.

Así mismo, las vitaminas que contienen D1 y D2 no son adicionadas, son vitaminas que contienen los elementos presentes en las composiciones D1 y D2, las proporciones son diferentes respecto a nuestro producto.

Por consiguiente, el solicitante considera que la presente invención cumple con el requisito de novedad, y de nivel inventivo y aplicación industrial, subsanando de esta forma las objeciones a la patentabilidad.

En vista de todo lo anterior, ruego a usted estudiar nuevamente la solicitud con base en las modificaciones realizadas y proceder de conformidad.

Cordialmente,



Juan Carlos Cuesta Quintero.

C.C. 79.339.809 de Bogotá

T.P. 43.273 del C.S. de la J.