

Bogotá, noviembre 8 de 2020.

Señores

Superintendencia de Industria y Comercio

Dirección de Nuevas Creaciones

E S D

Ref: Respuesta al requerimiento de fondo del expediente N. NC2018/0008698

Solicitud de registro de patente de invención con título: “SAL FORTIFICADA CON ÁCIDOS GRASOS SOBREPASANTES, SABORIZADA, AROMATIZADA, VITAMINADA, GRANULADA O PELETIZADA PARA CONSUMO ANIMAL”

Estimados señores, reciban un cordial saludo, respecto a lo manifestado por el examinador en el examen de fondo manifestamos lo siguiente:

1. Título

Solicitamos por favor la modificación del título de la solicitud por: **“SAL FORTIFICADA CON ÁCIDOS GRASOS SOBREPASANTES, SABORIZADA, AROMATIZADA, VITAMINADA, GRANULADA O PELETIZADA PARA CONSUMO ANIMAL Y SU METODO DE OBTENCION”**

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

Teniendo en cuenta lo mencionado por el examinador se hicieron las siguientes modificaciones:

- Menciona el examinador: *“La reivindicación 1 no es clara porque al ser una reivindicación tipo composición, debe definirse por el número de componentes y proporciones en que se encuentra cada uno de ellos, sin embargo, en la forma en la que se encuentra escrita no queda claro cuáles son los componentes específicos al (i) presentar una lista de sales inorgánicas amplia y (ii) referirse a que la composición esta enriquecida. Se le sugiere al solicitante incluir los componentes en forma de lista que incluyan una familia química que luego despliega los componentes de dicha lista. Por*

ejemplo: “Una composición de una sal enriquecida CARACTERIZADA PORQUE contiene:

- vitaminas seleccionadas de vitaminas A, D, E y complejo B;*
- ácidos grasos sobrepasantes esenciales seleccionados de ácidos grasos omega 3, 6 y 9, en una proporción de 1 gramo por kilo de sal; (...) etc”.*

Respecto a lo anterior, modificamos la reivindicación principal 1 incluyendo los componentes de la sal fortificada en forma de lista y en la mayoría de los casos y mientras la descripción lo permite las diferentes proporciones de dichos componentes.

- En cuanto a *que* la reivindicación 9 no es clara porque menciona la expresión *“la etapa de peletizado produce un granulado de 3 milímetros recubierto de una fina capa de grasa, ofrece una distribución uniforme de todos los componentes del producto optimizando su desempeño, y evita la precipitación de los nutrientes”* la cual corresponde a un resultado a alcanzar y no define el método, puesto que la reivindicación incluiría no sólo la solución propuesta por el solicitante, sino todas las alternativas presentes o futuras que lleguen a ese resultado. Se solicita modificar la redacción de tal manera que le recubrimiento corresponde a una etapa adicional del proceso (lo cual se evidencia en la figura 1 de la descripción) y se incluya el tamaño final del granulado como una característica adicional del producto obtenido por el método”. Atendiendo a su sugerencia se modificó la reivindicación relacionada al proceso de preparación de la composición de una sal enriquecida mejorando su redacción e incluyendo lo mencionado por el examinador.
- En cuanto a lo que menciona el examinador *“Ahora bien, se solicita aclarar o proporcionar información adicional en donde se especifique cómo se relaciona la cantidad de ácidos grasos sobrepasantes reclamada en la reivindicación 1 con los ejemplos aportados en la memoria descriptiva, ya que se observa que se utilizan concentraciones del 1-10%, particularmente del 11,6 y 12% (Pág. 13 a 16), lo cual no concuerda con la relación de 1g por kilo de sal”*. Las concentraciones de ácidos grasos sobrepasantes varían de acuerdo a la especie, edad y etapa productiva, es por ello que dichos valores no son los mismos. Para dar mayor claridad y alcance al capítulo reivindicatorio se formularon de forma independiente estos dos grupos de sales fortificadas.

3. Respecto a la novedad y nivel inventivo de la solicitud (Art. 16, 18 D.486)

Al estudiar el concepto del examinador y los documentos aportados, además de las modificaciones sustanciales realizadas a las reivindicaciones, manifestamos lo siguiente:

- La nueva reivindicación independiente revela *“Vitaminas, seleccionadas de vitaminas A, D, E y complejo B; 500000 UI de vitamina A por kilo de sal, 75000 UI de vitamina D por kilo de sal, 100 miligramos de vitamina E por kilo de sal y 2000 miligramos vitamina B por kilo de sal”*, componentes y proporciones no reveladas por el documento D1, donde apenas se mencionan en diferentes apartes, pero ni en la descripción y/o reivindicaciones se revela o sugiere las proporciones reclamadas. Tampoco en D2 se muestra o sugiere la utilización de vitaminas A, D, E y complejo B en las proporciones mencionadas, apenas en dicho documento si se menciona de forma general las vitaminas en especial acetato de α -tocopherol.
- En el mismo sentido ni D1 ni D2 mencionan o sugieren *“Ácidos grasos sobrepasantes esenciales seleccionados de ácidos grasos omega 3, 6 y 9, en una proporción de 1 gramo por kilo de sal”*, ni en el resumen, descripción y reivindicaciones se enseñan estos componentes reclamados en la solicitud en estudio.
- Tampoco los documentos utilizados por el examinador en su examen de fondo revelan *“Saborizantes y aromatizantes en una proporción del 1% al 30%”*. Por lo tanto, los documento D1 y D2 no pueden considerarse documentos cercanos al objeto de nuestra solicitud, estos documentos, aunque se refieren a composiciones de sales o minerales no definen composiciones con las proporciones incluidas en la nueva reivindicación 1.
- Ocurre lo mismo con las nuevas reivindicaciones 5 a 7, en ningún aparte de los documentos D1 y D2 se menciona o sugiere una composición que se componga de fósforo en un rango de concentración del 10 al 20% en peso, calcio en un rango de concentración del 10 al 20% en peso, cloruro de sodio en un rango de concentración del 20 al 60% en peso, azufre en un rango de concentración del 3 al 10% en peso, magnesio en un rango de concentración del 2,6 al 5% en peso, cobre en un rango de concentración del 0,1 al 2% en peso, zinc en un rango de concentración del 0,6 al 2% en peso, saborizante y aromatizante en un rango de concentración del 0,1 al 20% en peso, vitaminas en un rango de concentración del 0,1 al 30% en peso, flúor en un rango de concentración del 0,07 al 1% en peso y ácidos grasos en un rango de concentración del 1 al 20% en peso. Así las cosas, a la luz de estos documentos este grupo de reivindicaciones son novedosas e inventivas.

- Adicionalmente, la nueva reivindicación 8 que se refiere a un proceso de preparación de la composición de una sal enriquecida, contiene las etapas que definen claramente este método de obtención y estas etapas tampoco son reveladas o sugeridas por los documentos D1 y D2.

Finalmente, de acuerdo a lo mencionado antes el nuevo grupo de reivindicaciones 1 a 8 que se refieren a una composición de una sal y a un proceso de preparación de la composición de una sal enriquecida son NUEVAS e INVENTIVAS y pedimos por favor le sea otorgado el privilegio solicitado.

Para terminar, queremos agregar que las modificaciones realizadas son tomadas textualmente de la versión original presentada ante la SIC, por lo tanto, estas no constituyen ampliación de materia alguna y fueron realizadas por sugerencia del examinador.

Atentamente,



WILLIAM ISMAEL DELGADO RODRIGUEZ

C.C. No. 79.512.076 expedida en Bogotá

T.P. No.234108 del C.S. de la J.

REIVINDICACIONES

1. Composición de una sal enriquecida CARACTERIZADA PORQUE contiene:

- Vitaminas, seleccionadas de vitaminas A, D, E y complejo B; 500000 UI de vitamina A por kilo de sal, 75000 UI de vitamina D por kilo de sal, 100 miligramos de vitamina E por kilo de sal y 2000 miligramos vitamina B por kilo de sal;
- Ácidos grasos sobrepasantes esenciales seleccionados de ácidos grasos omega 3, 6 y 9, en una proporción de 1 gramo por kilo de sal;
- Saborizantes y aromatizantes en una proporción del 1% al 30%.

2. La composición de sal enriquecida de la reivindicación 1 CARACTERIZADA PORQUE además contiene fosfato bicalcico, sulfato de zinc, sulfato de cobre, yoduro de potasio, carbonato de cobalto, óxido de magnesio, carbonato de calcio, azufre, melaza, cloruro de sodio.

3. La composición de sal enriquecida de la reivindicación 1 CARACTERIZADA PORQUE contiene además como fuente de ácidos grasos aceite de linaza o de palma.

4. La composición de sal enriquecida de la reivindicación 1 CARACTERIZADA PORQUE contiene vitaminas para consumo animal en una proporción que va del 1 al 10%.

5. Composición de sal enriquecida CARACTERIZADA PORQUE contiene:

- Fósforo en un rango de concentración del 10 al 20% en peso,
- Calcio en un rango de concentración del 10 al 20% en peso,
- Cloruro de sodio en un rango de concentración del 20 al 60% en peso,
- Azufre en un rango de concentración del 3 al 10% en peso,
- Magnesio en un rango de concentración del 2,6 al 5% en peso,
- Cobre en un rango de concentración del 0,1 al 2% en peso,
- Zinc en un rango de concentración del 0,6 al 2% en peso,
- Saborizante y aromatizante en un rango de concentración del 0,1 al 20% en peso,
- Vitaminas en un rango de concentración del 0,1 al 30% en peso,
- Flúor en un rango de concentración del 0,07 al 1% en peso,
- Ácidos grasos en un rango de concentración del 1 al 20% en peso.

6. Composición de sal enriquecida de acuerdo a la reivindicación 5
CARACTERIZADA PORQUE el fosforo se encuentra específicamente en una proporción del 7 % en peso.

7. Composición de sal enriquecida de acuerdo a la reivindicación 5
CARACTERIZADA PORQUE el fosforo se encuentra específicamente en una proporción del 4 % en peso.

8. Proceso de preparación de la composición de una sal enriquecida
CARACTERIZADO PORQUE comprende las etapas de:

Etapas a. Recepción de la materia prima;

Etapas b. Llenar la mezcladora y mezclar la sal y los minerales;

Etapas c. Adicionar y mezclar los ácidos grasos omega 3, 6 y 9;

Etapas d. Adicionar y mezclar las vitaminas A, D, E y complejo B;

Etapas e. Adicionar y mezclar el saborizante y aromatizante;

Etapas f. Peletizar el producto;

Etapas g. Recubrir hasta obtener un granulado de 3 milímetros de capa de grasa.