

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° **30479**

Ref. Expediente N° NC2018/0008698

Por la cual se deniega 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 17 de agosto de 2018 con el N° NC2018/0008698, SALVIT SAS, presentó la solicitud de patente de invención titulada “SAL FORTIFICADA CON ÁCIDOS GRASOS SOBREPASANTES, SABORIZADA, AROMATIZADA, VITAMINADA, GRANULADA O PELETIZADA PARA CONSUMO ANIMAL”.

SEGUNDO: Que la solicitud fue publicada en la Gaceta de la Propiedad Industrial N°856 el 29 de marzo de 2019, sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

TERCERO: Que realizado el examen de fondo mediante Oficio N°7780, notificado el 01 de julio de 2020, 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° NC2018/0008698 el 10 de noviembre de 2020, respondió oportunamente el requerimiento formulado y presentó las reivindicaciones 1 a 8 que reemplazan las originalmente presentadas. Posteriormente, mediante escrito radicado bajo el N° NC2021/0001301 el 05 de febrero de 2021, el solicitante presentó las reivindicaciones 1 a 8 para que sean tenidas en cuenta al momento de realizar el examen definitivo de la solicitud.

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 8 incluidas en el radicado bajo el N° NC2021/0001301 el 05 de febrero de 2021, no cumplen los requisitos indicados. Lo anterior, de acuerdo con las siguientes consideraciones:

6.1 Objeto de la invención

El problema técnico planteado consiste en la necesidad de proporcionar una composición de sal que garantice una adecuada ingesta de suplemento alimenticio.

Resolución N° 30479

Ref. Expediente N° NC2018/0008698

Para resolver este problema técnico, la solicitud proporciona una composición de una sal caracterizada porque es enriquecida con vitaminas, ácidos grasos sobrepasantes esenciales, esta saborizada y aromatizada para consumo animal, junto con un proceso para prepararla.

6.2 Reivindicaciones (Art. 30 Decisión 486)

En virtud de lo dispuesto en el artículo 30, de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina que señala: *“Las reivindicaciones definirán la materia que se desea proteger mediante la patente. Deben ser claras y concisas y estar enteramente sustentadas por la descripción. Las reivindicaciones podrán ser independientes o dependientes. Una reivindicación será independiente cuando defina la materia que se desea proteger sin referencia a otra reivindicación anterior. Una reivindicación será dependiente cuando defina la materia que se desea proteger refiriéndose a una reivindicación anterior. Una reivindicación que se refiera a dos o más reivindicaciones anteriores se considerará una reivindicación dependiente múltiple”*.

Las reivindicaciones presentan las siguientes observaciones:

- Las reivindicaciones dependientes 6 y 7 no son claras puesto que se refieren a una cantidad de fosforo que se encuentra fuera del rango mencionado en la reivindicación 5 de la cual dependen.
- El método de la reivindicación 8 no es claro puesto que se refiere a un procedimiento para preparar la sal enriquecida pero no hace referencia explícita al producto reivindicado en la reivindicación 1.

6.3 Determinación del estado de la técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 17 de agosto de 2018 que corresponde a la fecha de presentación nacional.

Consultadas las fuentes de información con que se cuenta, se encontraron los siguientes documentos que anticipan el objeto de esta solicitud:

Ítem	Documento	Título	Fecha de Publicación
D1	WO 2015016820	“MINERAL LICK COMPOSITIONS FOR RUMINANTS AND METHODS OF MAKING AND USING THE SAME”	05 de febrero de 2015
D2	WO04047551	“FEED ADDITIVE AND PROCESS FOR MANUFACTURING THEREOF”	10 de junio de 2004

D1¹ divulga composiciones minerales de lamido para rumiantes, así como métodos para su preparación y uso. Las composiciones pueden incluir al menos una sal de sodio, al menos una sal de calcio, al menos una sal de magnesio y al menos un componente de ácido graso que comprende al menos aproximadamente el 80% de ácido graso saturado en peso (Resumen).

¹<https://worldwide.espacenet.com/patent/search/family/052432195/publication/WO2015016820A1?q=pn%3DWO2015016820A1>

Resolución N° 30479

Ref. Expediente N° NC2018/0008698

D2² divulga un aditivo para alimentación animal, un proceso para fabricar dicho aditivo y un producto alimenticio para animales que lo contiene este aditivo. Este aditivo alimentario contiene sales de ácidos grasos, al menos aceite de linaza con metales del grupo I y/o II de la tabla periódica (Resumen).

6.16. Nivel Inventivo (Art. 18 Decisión 486)

Según lo dispuesto en el artículo 18 de la Decisión 486: *“Se considerará que una invención tiene nivel inventivo, si para una persona del oficio normalmente versada en la materia técnica correspondiente, esa invención no hubiese resultado obvia ni se hubiese derivado de manera evidente del estado de la técnica”.*

En el presente caso la composición reclamada en la solicitud no tiene nivel inventivo, teniendo en cuenta que la reivindicación 1 está referida a: *“Composición de una sal enriquecida CARACTERIZADA PORQUE contiene (...)”* (Radicado N° NC2021/0001301 el 05 de febrero de 2021).

La siguiente tabla presenta la comparación entre las características técnicas esenciales de la solicitud estudiada, mencionadas en la reivindicación 1, y las reveladas en los documentos D1 y D2 que representan el estado de la técnica:

Tabla 1. Comparación de las características técnicas esenciales, con las del estado de la técnica:

Características esenciales	D1	D2
Composición de una sal enriquecida CARACTERIZADA PORQUE contiene	Una composición mineral para rumiantes. (Reiv. 1)	Aditivo para piensos que contiene (Reiv. 1)
Vitaminas, seleccionadas de vitaminas A, D, E y complejo B; Vitamina E: 100 miligramos: /kilo de sal	Vitaminas A, D, E y complejo B cada uno en una cantidad suficiente para satisfacer las necesidades nutricionales y dietéticas beneficiosas del rumiante (Reiv. 51, 52, Párr. [0041, 44,45])	Vitaminas Vitamina E: acetato de α-tocoferol hasta el 6% (Reiv. 4, 6)
ácidos grasos sobrepasantes esenciales omega 3, 6.y 9 1g/Kg (0,1%)	Componente de ácido graso 30 a 80% (Reiv. 1, Párr. [0027])	Sales de calcio de ácidos grasos poliinsaturados n-6 y n-3 (omega 3 y 6), (Resumen, Reiv. 1, 4, 7)
Saborizantes y aromatizantes 1-30%	Agente saborizante 0,01-2% (Reiv. 36, Párr. [0062])	Correctores de olor y sabor Vainillina: hasta 0.5% (Reiv. 8)

D1 se considera el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 1 porque divulga composiciones minerales para rumiantes, que incluyen sales de sodio, calcio y magnesio, junto con un componente de ácido graso que comprende al menos 80% de ácido graso saturado en peso. (Resumen, Reiv. 1)

²<https://worldwide.espacenet.com/patent/search/family/027764924/publication/WO2004047551A1?q=pn%3DWO2004047551A1>

Resolución N° 30479

Ref. Expediente N° NC2018/0008698

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 omega 3, 6 y 9.

No se evidencia un efecto asociado a incluir ácidos grasos sobrepasantes esenciales omega 3, 6 y 9 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 omega 3, 6 y 9 para obtener la composición, ya está divulgado en el documento 2 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), de forma particular se refiere a *sales de calcio de ácidos grasos de aceite de linaza* (Resumen, Reiv. 1, 4, 7, tabla 1). Así mismo, se resalta que, si bien D2 no se refiere de forma específica a ácidos grasos omega 9, se esperaría que dichos ácidos grasos también estuvieran presentes como grasas sobrepasantes al considerar que el aceite de linaza contiene ácido linoléico (omega 9)³.

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a incluir las sales de calcio de ácidos grasos poliinsaturados del documento 2 en la composición de D1, para así llegar al objeto de la reivindicación 1. Por lo cual se considera obvia.

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).

Las reivindicaciones dependientes 2 a 4 no mencionan alguna característica que, junto con las características de la reivindicación independiente, aporte nivel inventivo a la composición de la reivindicación 1, por lo cual se considera que no tienen nivel inventivo.

También se señala que la composición de sal enriquecida reclamada en la reivindicación 5 tampoco tiene nivel inventivo. Lo anterior al considerar que la composición que comprende las cantidades dadas de fósforo, calcio, cloruro de sodio, azufre, magnesio, cobre, zinc, junto con saborizante y aromatizante, vitaminas, flúor y ácidos grasos está

³ Popa V.M., Gruia A., Raba D., et al (2012) Fatty acids composition and oil characteristics of linseed (Linum Usitatissimum L.) from Romania. J Agroaliment Process Technol 18(2):136–140

Resolución N° 30479

Ref. Expediente N° NC2018/0008698

sugerida en el estado de la técnica (D1: (Reiv. 22, 25, 28, Párr. [0024, 26, 42], Ejem. 1).; D2: Reiv. 1, 2, 4, 7 Párr. [0005,30]) y porque no hay evidencia del efecto técnico logrado por el producto reivindicado. En este punto se resalta que el análisis de nivel inventivo de dicho producto se encuentra en el marco del análisis realizado a la reivindicación 1 y sus dependientes.

Las reivindicaciones dependientes 6 y 7 no mencionan alguna característica que, junto con las características de la reivindicación independiente, aporte nivel inventivo al producto de la reivindicación 5, por lo cual se considera que no tienen nivel inventivo.

Con respecto a la patentabilidad de la reivindicación independiente 8, esta no cumple con el requisito de nivel inventivo bajo las enseñanzas de los documentos D1 y D2 puesto que D1 describe (...) *método de preparación de una composición (...) que comprende: combinar al menos una sal de sodio, al menos una sal de calcio, al menos una sal de magnesio y al menos un componente de ácido graso saturado para proporcionar una mezcla de lamer mineral; y formando la composición (...) combinar una composición vitamínica con la mezcla mineral, (...) peletizar (...) la mezcla de lamida mineral y/o porciones de la misma se pueden moler a un tamaño de partícula promedio de aproximadamente 0,05 mm a aproximadamente 10 mm (...) 3.0 mm* (Reiv. 43, 45, Párr. [0052,53] de D1). La diferencia con respecto a D1, al igual que para el producto de la reivindicación 1, consiste en que los ácidos grasos son omega 3, 6 y 9; y no se evidencia ningún efecto técnico por incluirlos. Sin embargo, dicha diferencia es sugerida por D2 que describe un (...) *proceso para fabricar el aditivo alimentario (...) las sales de ácidos grasos obtenidas se mezclan preferiblemente con otros ingredientes para obtener un producto final (...) sales de calcio de ácidos grasos poliinsaturados n-6 y n-3 (omega 3 y 6),* (Reiv. 1, 4, 7, 9 de D2). Por lo tanto, sería obvio incluir los ácidos grasos omega 3, 6 y 9 de D2 en el método conocido de D1 para llegar al objeto de la reivindicación 8.

6.4. Respuesta a los argumentos del solicitante

Con respecto a la claridad de la solicitud:

Teniendo en cuenta las modificaciones realizadas por el solicitante en el radicado bajo el N° NC2021/0001301 el 05 de febrero de 2021, este Despacho encontró pertinente la mención de problemas de claridad incluidos en la redacción y materia contenida en el capítulo reivindicatorio. Entre estas se desataca que no es claro porqué el solicitante decidió redactar el método de forma independiente al eliminar la referencia de la dependencia del proceso de la reivindicación 8 con el producto de la reivindicación 1. Esta eliminación le resta claridad al capítulo reivindicatorio. Así mismo, la materia incluida en las reivindicaciones 6 y 7 no concuerda puesto que los valores reclamados para uno de los componentes no se encuentran incluidos en el rango mencionado en el producto de la reivindicación 5, de la cual dependen.

Argumentos del solicitante con respecto a D1 y D2:

El solicitante afirma lo siguiente: “(...) *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 atocoferol*” (...) “En el mismo sentido ni D1

Resolución N° 30479

Ref. Expediente N° NC2018/0008698

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” (...) 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 (...)” Así las cosas, a la luz de estos documentos este grupo de reivindicaciones son novedosas e inventivas (...) “contiene las etapas que definen claramente este método de obtención y estas etapas tampoco son reveladas o sugeridas por los documentos D1 y D2”.

Frente a los anteriores comentarios, este Despacho señala lo siguiente:

- En la respuesta al Oficio N° 7780 radicada bajo el N° NC2018/0008698 el 10 de noviembre de 2020, el solicitante no aportó ningún argumento técnico que desvirtúe el análisis de nivel inventivo realizado por esta Oficina. Simplemente menciona que no se divulga la materia reivindicada tal y como se encuentra escrita.
- Se sostiene que la combinación de las enseñanzas de D1 y D2 anticipan la invención reivindicada y por lo tanto afectan la patentabilidad de la solicitud. Lo anterior al considerar que D1 se refiere a composiciones minerales para rumiantes, que incluyen sales de sodio, calcio y magnesio, junto con un componente de ácido graso que comprende al menos 80% de ácido graso saturado en peso (Resumen, Reiv. 1) y D2 divulga un aditivo para alimentación animal que contiene sales de calcio de ácidos grasos poliinsaturados n-6 y n-3 (omega 3 y 6), de forma particular se refiere a sales de calcio de ácidos grasos de aceite de linaza (Resumen, Reiv. 1, 4, 7, tabla 1).
- El análisis de nivel inventivo se realizó considerando el avance técnico proporcionado por la solicitud de acuerdo con aquello que se encuentra divulgado en el estado del arte previo. Tal y como se indica en el numeral 6.3. la diferencia definida frente a la composición de D1 consiste en la presencia de ácidos grasos sobrepasantes esenciales omega 3, 6 y 9; diferencia que menciona la anterioridad D2. Si bien el solicitante limitó las proporciones de los componentes incluidos en la reivindicación 1, no aportó información, datos o aclaraciones que permitieran establecer porqué dicha adición de ácidos grasos sobrepasantes proporcionaba un efecto en la composición; por lo tanto, la solicitud como un todo no tiene nivel inventivo bajo las enseñanzas de D1 y D2.
- Con respecto a la proporción de vitaminas presentes en el producto, D1 menciona que pueden estar presentes en el producto en una cantidad suficiente para satisfacer las necesidades nutricionales y dietéticas beneficiosas del rumiante (Párr. [0041]). Así mismo D2 indica que el producto contiene antioxidantes como α -tocoferol y / o sus derivados y compuestos de selenio y / o sus derivados en una cantidad de hasta el 6% p / p de una masa seca, sin embargo, la cantidad del primer antioxidante al último es de 200 UI: 25 meg (Reiv. 6).
- Con respecto a los ácidos grasos sobrepasantes esenciales, D2 sí sugiere de forma específica las grasas sobrepasantes al mencionar en la reivindicación 7 y la Tabla 1 que el aditivo contiene sales de calcio de ácidos grasos de aceite de linaza como jabón, las cuales corresponden a grasas sobrepasantes en concordancia con la definición proporcionada por el solicitante en la memoria descriptiva (Pág. 9 de la solicitud). Así mismo, si bien D2 menciona la presencia de ácidos grasos poliinsaturados n-6 y n-3 (omega 3 y 6) en el aceite de linaza y no se refiere de forma específica a ácidos grasos omega 9, se esperaría que dichos ácidos grasos



Resolución N° 30479

Ref. Expediente N° NC2018/0008698

también estuvieran presentes como grasas sobrepasantes al considerar que el aceite de linaza contiene ácido linoléico (omega 9)⁴. Por último, aunque D2 se refiere a un aditivo para alimentación animal, este documento se considera relevante para el estado de la técnica, al considerar que sugiere la inclusión de sales de calcio de ácidos grasos de aceite de linaza en la dieta animal y las cantidades bajas en comparación con las reportadas por el solicitante (1g por kilo de sal).

Si bien el solicitante indica que las concentraciones de ácidos grasos sobrepasantes varían de acuerdo con la especie, edad y etapa productiva, aun no es claro cómo se relaciona la cantidad de ácidos grasos sobrepasantes reclamada en la reivindicación 1 con los ejemplos aportados en la memoria descriptiva, puesto 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.

- Con respecto a la proporción de saborizantes y aromatizantes, las anterioridades sí divulgan dicho componente puesto que D1 indica que la composición de lamido mineral comprende, además, al menos un agente aromatizante y emulsionante, este último puede estar presente en la composición de lamido en una cantidad de aproximadamente el 0,01% en peso a aproximadamente el 2,0% en peso de la composición (Reiv. 36, Párr. [0062]); así mismo D1 indica que estos ingredientes pueden ser incluidos en varias porciones que son suficientes para proporcionar las necesidades nutricionales y dietéticas beneficiosas del rumiante que va a consumir la composición mineral Párr. [0062]. Por último, es conocido por la persona versada en la materia que los emulsionantes controlan la retención o liberación de aroma durante el procesamiento y almacenamiento de alimentos, lo que garantiza el sabor y el sabor de los alimentos⁵.
- Por último, se destaca que, si bien la reivindicación de método 8 se redactó como una reivindicación independiente, la materia mencionada ya fue estudiada por este Despacho puesto que el alcance de la misma corresponde al proceso de preparación de la composición de la sal enriquecida de la reivindicación 1. Tal y cómo se menciona en el numeral 6.4. del presente Oficio, las características técnicas esenciales del método son sugeridas por las enseñanzas de D1 y D2.

En conclusión, teniendo en cuenta que los argumentos del solicitante no desvirtúan de manera alguna las objeciones a la patentabilidad ya sustentada, el Superintendente de Industria y Comercio,

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: Denegar la patente de invención a la creación titulada “SAL FORTIFICADA CON ÁCIDOS GRASOS SOBREPASANTES, SABORIZADA, AROMATIZADA, VITAMINADA, GRANULADA O PELETIZADA PARA CONSUMO ANIMAL”.

⁴ Usitatissimum L.) from Romania. J Agroaliment Process Technol 18(2):136–140

⁵ Jia-Jia Li, Man Dong, Yan-Long Liu, Lu-Lu Zhang, Yan Zhang, Zi-Yu Yang, Jing-Nan Ren, Si-Yi Pan, Gang Fan. Effect of Food Emulsifiers on Aroma Release. Molecules.2016 Apr; 21(4): 511. Published online 2016 Apr 22. doi: 10.3390/molecules21040511



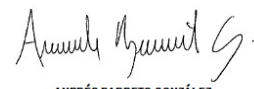
Resolución N° 30479

Ref. Expediente N° NC2018/0008698

ARTÍCULO SEGUNDO: Notificar el contenido de la presente resolución a SALVIT SAS, 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 20 de mayo de 2021



ANDRÉS BARRETO GONZÁLEZ
SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Firmado digitalmente
por: ANDRÉS
BERNARDO BARRETO
GONZALEZ
Fecha: 2021.05.20
23:02:48 COT
Razón: Validez jurídica.
Ubicación: Bogotá,
Colombia.

