

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 12098 de 11 de junio de 2026

Ref. Expediente N° NC2022/0005055

Señores
NUSEED NUTRITIONAL US INC.

TÍTULO DE LA SOLICITUD: “COMPOSICIONES ENRIQUECIDAS DE ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS”

NUMERO DE SOLICITUD INTERNACIONAL: PCT/GB2020/052687

FECHA DE PRESENTACIÓN INTERNACIONAL: 23 de octubre de 2020.

PRIORIDAD: 25/10/2019, US (ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA), 62/926,239

Como resultado del examen de patentabilidad realizado a la solicitud indicada en la referencia, atendiendo a lo consagrado en el artículo 45 de la Decisión 486 de 2000, se le comunica que esta Dirección ha encontrado que la materia objeto de solicitud no cumple con algunos requisitos establecidos en la Decisión, con fundamento en los siguientes aspectos:

1. Modificaciones presentadas

Revisada la modificación a la solicitud objeto de estudio, la cual fue radicada el 20 de marzo de 2026 bajo el número NC2026/0003521, y teniendo en cuenta lo señalado en el artículo 34 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina, esta oficina acepta las modificaciones presentadas por ajustarse a los requisitos legales.

2. Objeto de la invención

El problema planteado consiste en la necesidad de desarrollar composiciones lipídicas enriquecidas en contenido de LC-omega-3, tales como DPAn-3 (22: 5n-3), DTAn-3 (22: 4n-3), ETA (20: 4n-3), o contenido de ETrA (20: 3n-3), y métodos para obtener estas composiciones beneficios para la salud y una estabilidad mejorada.

Para resolver dicho problema técnico, la solicitud en estudio plantea composiciones lipídicas de ácidos grasos poliinsaturados que pueden obtenerse a partir de una única fuente que es escalable y sostenible, en las que los omega-3 DPA, DTA o ETA se combinan con ácido oleico para sinergizar las actividades beneficiosas de estos ácidos grasos.

3. Reivindicaciones estudiadas

El presente estudio se basa en el capítulo reivindicatorio presentado el 20 de marzo de 2026 bajo N° NC2026/0003521.

4. Determinación del Estado de la Técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 25 de octubre de 2019, que corresponde a la fecha de prioridad.

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

Oficio N° 12098 de 11 de junio de 2026

Ref. Expediente N° NC2022/0005055

Ítem	Documento	Título	Fecha de publicación
D1	WO2015196250	“LIPID COMPRISING DOCOSAPENTAENOIC ACID”	30 de diciembre de 2015
D2	WO2010057246	“ENZYMES AND METHODS FOR PRODUCING OMEGA-3 FATTY ACIDS”	27 de mayo de 2010
D3	WO2012038833	“PROCESS FOR CONCENTRATING OMEGA-3 FATTY ACIDS”	20 de marzo de 2012

D1¹ divulga un lípido vegetal o microbiano extraído que comprende ácido docosapentaenoico (DPA), así como a los procesos para producir dicho lípido extraído (Páginas 33 a 44).

D2² divulga composiciones lipídicas obtenidas mediante la expresión recombinante de genes implicados en la biosíntesis de ácidos grasos poliinsaturados en plantas transgénicas (Página 114, Tabla 8).

D3³ divulga procesos para concentrar ácidos grasos omega-3 a partir de una mezcla de aceites grasos (Páginas 11 a 14).

5. Examen de Patentabilidad

De acuerdo con lo establecido en el artículo 14 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina, en el cual se establecen los requisitos de patentabilidad objeto de la solicitud en estudio, esta Oficina presenta a continuación el análisis de los requisitos de patentabilidad.

5.1. Nivel Inventivo

Teniendo en cuenta lo señalado en el artículo 18 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina, la reivindicación independiente 1 (NC2026/0003521 del 20 de marzo de 2026) refiere a: *“Una composición lipídica que comprende un DPAn-3 (...)”*. A continuación, se presenta la tabla comparativa entre el objeto reivindicado y los documentos encontrados en el estado de la técnica:

CARACTERÍSTICAS ESENCIALES	D1	D2
Una composición lipídica que comprende un DPAn-3 derivado de aceite de semilla enriquecido, en la que dicha composición comprende	Una composición lipídica (Página 136 líneas 1 a 26)	Una composición lipídica (Página 114, Tabla 8)
30% -50% DPAn-3,	Un aceite obtenido de una planta rico en DPAn-3 (DPA), 18 % y 26 % (Página 136 líneas 1 a 26)	No menciona
<u>10% -30% OA</u>	OA (oleico) 19,2 % y 30,1 % (Página 136 línea 10 y Página 137, Tabla 17)	Ácido oleico (18:1 Δ9, OA) 7% (Página 114, Tabla 8)
<u>2% a 20% ETA</u>	ETA. 0,2 % y 1,8 % (Página 136 línea 10 y Página 137, Tabla 17)	Y un análogo estructural del ETA (ácido 18:4 Δ6,9,12,15) 4.1% y 29.4% (Página 114, Tabla 8)
DPAn-3, el OA y el ETA están en forma de un ácido	LC-PUFA presentes en los aceites vegetales se encuentran como componentes lipídicos en	Componentes de la composición lipídica en forma de ácidos grasos (Página 114, Tabla 8)

¹<https://worldwide.espacenet.com/patent/search/family/054936349/publication/WO2015196250A1?q=WO2015196250>

²<https://worldwide.espacenet.com/patent/search/family/042197742/publication/WO2010057246A1?q=wo2010057246>

³ <https://worldwide.espacenet.com/patent/search/family/045873506/publication/WO2012038833A1?q=WO2012038833>



Oficio N° 12098 de 11 de junio de 2026

Ref. Expediente N° NC2022/0005055

graso libre, una sal, un éster, una sal de un éster, o una combinación de estos.	forma de triglicéridos, ésteres y otras formas lipídicas derivadas de aceites vegetales. (Página 42, líneas 14-23)	
--	---	--

D1 es considerado como el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 1, ya que divulga una composición lipídica obtenida a partir de aceites vegetales derivados de semillas, que comprende ácidos grasos poliinsaturados de cadena larga (LC-PUFA), incluyendo DPAn-3 (DPA), ETA y ácido oleico (OA), presentes en composiciones enriquecidas obtenidas a partir de fuentes vegetales. Adicionalmente, D1 describe que dichos ácidos grasos se encuentran formando parte de composiciones lipídicas en formas convencionales tales como triglicéridos, ésteres y otros derivados lipídicos (pág. 136, líneas 1–26; pág. 137, Tabla 17; pág. 42, líneas 14–23).

La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 1 y la composición divulgada en D1 consiste en que la composición reivindicada comprende DPAn-3 entre 30 % y 50 %, OA entre 10 % y 30 % y ETA entre 2 % y 20 %, mientras que D1 divulga composiciones con DPAn-3 entre 18 % y 26 %, OA entre 19,2 % y 30,1 % y ETA entre 0,2 % y 1,8 %.

No hay evidencia de que la selección de los rangos concretos de 30 %–50 % de DPAn-3, 10 %–30 % de OA y 2 %–20 % de ETA proporcione una composición con un efecto técnico diferente al previsto por D1. Asimismo, la característica relativa a que el DPAn-3, el OA y el ETA se encuentren en forma de ácido graso libre, sal, éster, sal de un éster o combinaciones de estos corresponde a formas químicas convencionales de presentación de ácidos grasos ya divulgadas en D1 (pág. 42, líneas 14–23).

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver la solicitud puede formularse como: ¿Cómo proporcionar una composición lipídica alternativa a las composiciones divulgadas en el estado de la técnica, que comprenda DPAn-3 y ETA?

Sin embargo, D2 divulga composiciones lipídicas que contienen ácido oleico (18:1 Δ9, OA) en concentraciones de 7 % y 18 %, así como un análogo estructural del ácido eicosatetraenoico (ETA), concretamente el ácido 18:4 Δ6,9,12,15, en concentraciones de 4,1 % y 29,4 % (pág. 114, Tabla 8). Adicionalmente, D2 divulga dichos componentes como parte de composiciones lipídicas que contienen ácidos grasos libres obtenidos mediante rutas biosintéticas de producción de ácidos grasos poliinsaturados.

Por tanto, la persona normalmente versada en la materia, partiendo de la composición lipídica divulgada en D1 y enfrentada al problema técnico objetivo de proporcionar una composición alternativa, habría encontrado en D2 la enseñanza expresa de emplear ETA como componente lipídico de interés. En consecuencia, habría resultado obvio incorporar el ETA divulgado en D2 dentro de la composición lipídica de D1 y ajustar de manera rutinaria las proporciones relativas de DPAn-3, OA y ETA hasta obtener una composición comprendida dentro de los intervalos ahora reivindicados, sin requerir el ejercicio de actividad inventiva y sin que se evidencie un efecto técnico inesperado asociado específicamente a dichos rangos de concentración.

Por lo anterior, la reivindicación 1 resulta obvia a la luz de las enseñanzas combinadas de D1 y D2, toda vez que dicha combinación conduce de manera directa a la composición propuesta. En consecuencia, la reivindicación 1 carece de nivel inventivo de conformidad con lo establecido en el artículo 18 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina.

Las reivindicaciones 2 y 3 tampoco cumplen con el requisito de nivel inventivo. La reivindicación 2 se limita a seleccionar valores específicos de DPAn-3, OA y ETA



Oficio N° 12098 de 11 de junio de 2026

Ref. Expediente N° NC2022/0005055

comprendidos dentro de los intervalos ya analizados para la reivindicación 1, mientras que la reivindicación 3 define una variación cuantitativa de los mismos componentes esenciales. Dado que D1 y D2 ya divulgan composiciones vegetales que comprenden DPAn-3, OA y ETA o compuestos estructuralmente relacionados, y no se ha demostrado que las proporciones reivindicadas produzcan un efecto técnico inesperado, dichas composiciones constituyen únicamente la selección u optimización rutinaria de perfiles lipídicos conocidos. En consecuencia, habría resultado evidente para la persona normalmente versada en la materia obtener las composiciones definidas en las reivindicaciones 2 y 3 a partir de las enseñanzas combinadas de D1 y D2, por lo que carecen de nivel inventivo conforme al artículo 18 de la Decisión 486.

Las reivindicaciones 12 a 15 tampoco cumplen con el requisito de nivel inventivo. En particular, las reivindicaciones 12, 13 y 14 se limitan a definir perfiles composicionales específicos o grados de enriquecimiento de DPAn-3, OA, ETA y otros ácidos grasos ya divulgados en D1 y D2, sin que se haya demostrado que las proporciones seleccionadas produzcan un efecto técnico inesperado. Por su parte, la reivindicación 15 únicamente incorpora formas convencionales de presentación de los ácidos grasos, tales como ésteres etílicos, triglicéridos o formulaciones farmacéuticas y cosméticas habituales, características que forman parte del conocimiento general de la técnica.

En consecuencia, las materias definidas en las reivindicaciones 12 a 15 constituyen variaciones rutinarias de composiciones conocidas que habrían resultado evidentes para la persona normalmente versada en la materia a partir de las enseñanzas combinadas de D1 y D2, por lo que carecen de nivel inventivo conforme al artículo 18 de la Decisión 486.

Teniendo en cuenta lo señalado en el artículo 18 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina, la reivindicación dependiente 4 (NC2026/0003521 del 20 de marzo de 2026) refiere a: *“Una composición lipídica que comprende un DPAn-3 derivado de aceite de semilla enriquecido (...)”*. A continuación, se presenta la tabla comparativa entre el objeto reivindicado y los documentos encontrados en el estado de la técnica:

CARACTERÍSTICAS ESENCIALES	D1	D3
Una composición lipídica que comprende un DPAn-3 derivado de aceite de semilla enriquecido en la que la composición comprende 60%-70% de DPAn-3	Una composición lipídica (Página 42 líneas 1 a 13)	Una composición lipídica que (Páginas 13, Párr. [052])
	Ácidos grasos poliinsaturados de cadena larga (LC-PUFA) DTA (Página 42, líneas 1–13; página 44, líneas 1–16)	Un análogo estructural de DTA (22:5 n-3) y DHA (22:6 n-3) omega-3 con purezas de al menos 80 % o al menos 98 %, (Páginas 11 y 12, Párrs. [048-051])
5%-20% de ETA	ETA. 0,2 % y 1,8 % (Página 136 línea 10 y Página 137, Tabla 17)	y un análogo estructural del ETA (ácido 18:4 n-3) <u>1.2% y 3.6%</u> (Página 32, Tabla 8)

D1 es considerado como el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 4, ya que divulga una composición lipídica que comprende aceites vegetales o microbianos con ácidos grasos poliinsaturados de cadena larga (LC-PUFA), incluyendo DTA y ETA, y enseña que la estabilidad del aceite se mantiene al evitar



Oficio N° 12098 de 11 de junio de 2026

Ref. Expediente N° NC2022/0005055

procesos químicos de hidrogenación o fraccionamiento que alteren las proporciones naturales de ácidos grasos (pág. 42, líns. 1–13; pág. 43, líns. 3–15; pág. 44, líns. 1–16).

La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 4 y la composición divulgada en D1 consiste en que, la composición reclama porcentajes de 90 %–99 % de DTA n-3 y 5%-60% de ETA.

No hay evidencia de que fijar un rango concreto de 90 %–99 % de DTA n-3 dentro del aceite de semilla de la composición lipídica de la reivindicación 4, proporcione una composición con un efecto técnico diferente al previsto por D1, dado que dicho documento ya enseña la estabilidad del aceite vegetal al evitar procesos químicos de hidrogenación o fraccionamiento que alteren la proporción natural de ácidos grasos (D1, pág. 42, líns. 8–13).

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver la solicitud puede formularse como: ¿Cómo proporcionar una composición lipídica alternativa a las composiciones conocidas en el estado de la técnica para aplicaciones farmacéuticas o cosméticas?

Sin embargo, D3 divulga concentrados de ácidos grasos omega-3 con purezas equivalentes, de al menos 80%, o al menos 98%, referidas específicamente a DPA (22:5 n-3) y DHA (22:6 n-3) (págs. 11–13, [048]–[052]). Dicho documento también describe la presencia de un ácido C22:4 n-6 (adrenico), análogo estructural del DTA (22:4 n-3), obtenido a partir de aceites de semillas o células transgénicas con alto contenido de LC-PUFA (Páginas 11 y 12, Párrs. [048-051]).

Por tanto, la persona normalmente versada en la materia, partiendo de la composición lipídica divulgada en D1, la cual comprende DTA dentro de su contenido de LC-PUFA, habría encontrado en D3 la enseñanza de aplicar procesos de fraccionamiento y purificación para concentrar ácidos grasos omega-3 hasta niveles de al menos 80% o al menos 98%. En consecuencia, habría resultado obvio aplicar los procesos de concentración divulgados en D3 sobre la composición lipídica de D1 con el fin de obtener un aceite enriquecido en DTA n-3 dentro de los intervalos ahora reivindicados. Dado que D1 divulga la presencia del DTA y D3 enseña técnicas adecuadas para incrementar la concentración de este tipo de ácidos grasos, la combinación de las enseñanzas de ambos documentos conduce de manera directa y previsible a la composición reclamada, sin requerir actividad inventiva y sin que se evidencie un efecto técnico inesperado asociado a los rangos reivindicados.

En consecuencia, la reivindicación 4 resulta obvia a la luz de las enseñanzas combinadas de D1 y D3 y, por tanto, carece de nivel inventivo de conformidad con lo establecido en el artículo 18 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina.

Las reivindicaciones dependientes 4 a 6, que definen proporciones específicas y variantes de pureza del DTA n-3 dentro de los intervalos establecidos en la reivindicación 10, no introducen características adicionales que aporten un efecto técnico distinto, puesto que las composiciones con LC-PUFA, incluyendo DTA, DPA y ETA, ya se encuentran divulgadas en D1, mientras que D3, enseña concentrados de ácidos grasos omega-3, como DPA y DHA, con purezas de al menos 80%, o al menos 98% alcanzadas mediante procesos convencionales de fraccionamiento.

Teniendo en cuenta lo señalado en el artículo 18 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina, la reivindicación dependiente 7 (NC2022/0005055 del 22 de abril de 2022) refiere a: *“Una composición lipídica que comprende un DPA n-3*

Oficio N° 12098 de 11 de junio de 2026

Ref. Expediente N° NC2022/0005055

derivado de aceite de semilla enriquecido (...)”. A continuación, se presenta la tabla comparativa entre el objeto reivindicado y los documentos encontrados en el estado de la técnica:

CARACTERÍSTICAS ESENCIALES	D1	D3
Una composición lipídica que comprende un DPAn-3 derivado de aceite de semilla enriquecido	Una composición lipídica (Página 42 líneas 1 a 13)	Una composición lipídica que (Páginas 13, Párr. [052])
10%-40% DPAn-3	Ácidos grasos poliinsaturados de cadena larga (LC-PUFA) <u>DPA</u> (Página 42, líneas 1–13; página 44, líneas 1–16)	DPA, 90% al 98%. (Pág. 12, párr. [051])
20%-60% ETrA	ETrA. (Página 44, líneas 1–16)	Un análogo estructural ETrA (ETA, 20:4 n-3) 0.4–1.2 % (Págs. 13-14 Tabla 1)
0%-30% OA.	OA (oleico) (Página 42 líneas 1 a 13)	0.7 % y 12 % de ácido oleico (Pág. 14 Tabla 2)

El documento D1 es considerado como el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 7, ya que divulga una composición lipídica que comprende aceites vegetales o microbianos con ácidos grasos poliinsaturados de cadena larga (LC-PUFA), incluyendo DPA, DTA, ETA, EPA, DHA y ETrA, y enseña que la estabilidad del aceite se mantiene al evitar procesos de hidrogenación o fraccionamiento que alteren las proporciones naturales de los ácidos grasos (pág. 42, líns. 1–13; pág. 44, líns. 1–16).

La diferencia entre la invención y D1 consiste en que, la composición lipídica de la solicitud reclama rangos de 10% a 40 % DPAn-3, 20–60 % ETrA y 0–30 % OA.

No hay evidencia de que fijar un rango concreto de 10% a 40 % DPAn-3, 20–60 % ETrA y 0–30 % OA dentro del aceite de semilla de la composición lipídica de la reivindicación 13, proporcione una composición con un efecto técnico diferente al previsto por D1, dado que dicho documento ya enseña la estabilidad del aceite vegetal al evitar procesos químicos de hidrogenación o fraccionamiento que alteren la proporción natural de ácidos grasos (D1, pág. 42, líns. 8–13).

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver la solicitud puede formularse como: ¿Cómo proporcionar una composición lipídica alternativa que comprenda una combinación de ácidos grasos poliinsaturados distinta de las divulgadas en el estado de la técnica?

Sin embargo, el documento D3 divulga concentrados de ácidos grasos omega-3 obtenidos mediante fraccionamiento y separación con nitrato de plata, en los que se cuantifican los mismos compuestos dentro de los siguientes intervalos: Ácido eicosatetraenoico (ETrA / ETA, 20:4 n-3): 0,4 %–1,2 % (págs. 13–14, Tablas 1 y 2); Ácido oleico (18:1 n-9): 0,7 %–12 % (pág. 14, Tabla 2); y concentraciones de LC-PUFA (DPA, DHA, EPA) con purezas de hasta 98 % (pág. 12, párr. [051]).

De este modo, D3 enseña el empleo de procesos de fraccionamiento convencionales, que permiten obtener composiciones de ácidos grasos n-3 y n-9 con niveles de pureza comprendidos entre de al menos 80%, o al menos 98% partiendo de aceites naturales que contienen ETrA y oleico.



Oficio N° 12098 de 11 de junio de 2026

Ref. Expediente N° NC2022/0005055

Por tanto, la persona normalmente versada en la materia habría estado motivada a concentrar y/o purificar los LC-PUFA en la composición lipídica de D1, la cual ya contiene ETrA y OA como componentes naturales, para ajustar las proporciones relativas dentro de los intervalos reclamados, a fin de obtener una mezcla enriquecida en DTA n-3 y ETrA con proporciones de DPA, ETA y OA compatibles con las de D3.

En consecuencia, la reivindicación 7 carece de nivel inventivo frente a la combinación de los documentos D1 y D3.

Asimismo, la reivindicación dependiente 8 a 12, que precisa proporciones dentro de los mismos intervalos o variantes de pureza de DTA n-3 y ETrA, no introduce características adicionales con efecto técnico distinto, ya que los rangos se solapan con los divulgados en D1 y D3 para las composiciones de LC-PUFA obtenidas por fraccionamiento. En consecuencia, la reivindicación 14 tampoco cumple con el requisito de nivel inventivo.

Adicionalmente, la reivindicación 16, que define que “la composición lipídica de cualquiera de las reivindicaciones anteriores se proporciona en forma de tableta, cápsula, gel encapsulado, líquido o polvo ingerible, o un ungüento o crema tópica”, no introduce características adicionales que aporten un efecto técnico distinto, toda vez que el documento D1 divulga composiciones lipídicas que comprenden ácidos grasos de cadena larga (LC-PUFA), incluyendo DPA, EPA y DHA, en diferentes formas farmacéuticas, mencionando tabletas y/o suspensiones. (pág. 93, líneas 8–35)

6. Conclusión

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

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	WO2015196250	1 a 16	Nivel inventivo
D2	WO2010057246	1 a 3	Nivel inventivo
D3	WO2012038833	4 a 12	Nivel inventivo

7. Respuesta a los argumentos del solicitante

En lo referente a los argumentos del solicitante con relación a las excepciones a la patentabilidad de la solicitud bajo estudio, en donde manifestó, en primera medida, que las reivindicaciones anteriormente objetadas fueron eliminadas del capítulo reivindicatorio; y en segundo lugar, que las reivindicaciones actualmente en trámite se encuentran dirigidas exclusivamente a composiciones lipídicas y no a métodos terapéuticos ni a usos para el tratamiento o prevención de enfermedades, esta Dirección encuentra que la objeción formulada con fundamento en el artículo 15 de la Decisión 486 ha sido superada.

Ahora bien, una vez analizados los documentos y argumentos presentados por el solicitante en su respuesta, esta Dirección encuentra que la falta relacionada con las excepciones a la patentabilidad ha sido superada en la medida que las reivindicaciones actualmente en trámite ya no se encuentran dirigidas a métodos terapéuticos ni contienen características relacionadas con el tratamiento, prevención o alivio de enfermedades en sujetos humanos o animales. Es así que, en relación con el primer argumento, aquel es de recibo por parte de esta Oficina, en la medida que las reivindicaciones anteriormente objetadas fueron eliminadas del capítulo reivindicatorio. De igual manera, respecto del segundo argumento, esta Oficina observa que la materia actualmente reivindicada se



Oficio N° 12098 de 11 de junio de 2026

Ref. Expediente N° NC2022/0005055

limita a composiciones lipídicas y formas de presentación de las mismas, sin reivindicar actividades terapéuticas excluidas de patentabilidad. Por lo tanto, la presente objeción se entiende por superada.

En lo referente a los argumentos del solicitante con relación a la claridad y concisión del capítulo reivindicatorio de la solicitud bajo estudio, en donde manifestó, en primera medida, que fueron eliminadas las reivindicaciones objetadas por referirse a usos no patentables; en segundo lugar, que se canceló la reivindicación que contenía la expresión “como se describe aquí”; seguidamente, que se sustituyó el término “aproximadamente” por intervalos expresados mediante tolerancias definidas; y finalmente, que se precisó que los porcentajes reivindicados corresponden al contenido total de ácidos grasos de la composición y que los compuestos pueden encontrarse en forma de ácido graso libre, sal, éster, sal de un éster o combinaciones de estos.

Ahora bien, una vez analizados los documentos y argumentos presentados por el solicitante en su respuesta, esta Dirección encuentra que las objeciones de claridad y concisión han sido superadas, en la medida que las modificaciones introducidas permiten determinar con precisión el alcance técnico de las reivindicaciones, eliminan expresiones ambiguas previamente objetadas y definen adecuadamente los parámetros técnicos empleados para caracterizar las composiciones reivindicadas. Es así que, en relación con los argumentos expuestos por el solicitante, aquellos son de recibo por parte de esta Oficina, por cuanto las modificaciones introducidas permiten satisfacer los requisitos previstos en el artículo 30 de la Decisión 486, razón por la cual la presente objeción se entiende superada.

En lo referente a los argumentos del solicitante con relación a la novedad de la solicitud bajo estudio, en donde manifestó, en primera medida, que fueron canceladas las reivindicaciones anteriormente objetadas por falta de novedad; y en segundo lugar, que las reivindicaciones actualmente en trámite fueron reformuladas de manera que ya no corresponden a la materia analizada en el requerimiento anterior, esta Dirección encuentra que la falta de novedad ha sido superada.

En lo referente a los argumentos del solicitante con relación al nivel inventivo de la solicitud bajo estudio, en donde manifestó, en primera medida, que las composiciones reivindicadas presentan combinaciones de DPAn-3 y ETA no divulgadas en D1; en segundo lugar, que dichas composiciones presentan propiedades inesperadas de inhibición de citocinas inflamatorias e inhibición de TNF; seguidamente, que los documentos citados no proporcionan motivación para seleccionar específicamente ETA a partir de los compuestos divulgados en D2; y finalmente, que las composiciones reivindicadas presentan propiedades superiores de estabilidad oxidativa frente a composiciones de referencia, esta Oficina se permite indicar que la falta de nivel inventivo aún continúa siendo pertinente.

Es así que, en relación con el primer argumento, el mismo no es de recibo por parte de esta Oficina, en la medida que la mera selección de perfiles composicionales específicos dentro de familias de compuestos ya conocidas no implica por sí misma actividad inventiva cuando tales perfiles pueden obtenerse mediante procedimientos convencionales de enriquecimiento y optimización de composiciones lipídicas. Respecto del segundo argumento, esta Oficina observa que la evidencia aportada no permite establecer de manera concluyente que los efectos alegados de inhibición de citocinas, inhibición de TNF o estabilidad oxidativa se deriven específicamente de las características técnicas diferenciadoras frente al estado de la técnica más cercano. En cuanto al tercer argumento, si bien D2 divulga un compuesto análogo estructural del ETA, ello no desvirtúa que dicho documento proporcione una enseñanza relevante sobre

Oficio N° 12098 de 11 de junio de 2026

Ref. Expediente N° NC2022/0005055

perfiles lipídicos que contienen compuestos estructuralmente relacionados susceptibles de ser considerados por la persona normalmente versada en la materia. Finalmente, respecto de los argumentos relativos a estabilidad oxidativa y enriquecimiento de los ácidos grasos reivindicados, esta Oficina considera que los resultados aportados corresponden a comparaciones realizadas frente a composiciones seleccionadas por el propio solicitante y no permiten demostrar de manera inequívoca una ventaja técnica inesperada frente a las composiciones más cercanas divulgadas en D1, D2 o D3. Por lo mismo, tales argumentos serán despachados negativamente.

En cumplimiento del artículo 45 de la Decisión 486 de 2000, 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 modifica el capítulo reivindicatorio, deberá observar las instrucciones contenidas en el numeral 1.2.2.1.1., del Capítulo Primero del Título X de la Circular Única de esta Superintendencia. De igual forma, deberá tener presente que de conformidad con el literal a) del numeral 1.2.2.5.1. de la norma ibidem, será necesario acreditar el pago de la tasa por concepto de modificación a solicitudes en trámites, de conformidad con el valor establecido en la resolución de tasas vigentes.

Notifíquese el presente oficio conforme a lo dispuesto en el numeral 6.2 del Capítulo Sexto del Título I de la Circular Única, informándoles que contra el mismo no procede recurso alguno en actuación administrativa.



Sandra Isabel Calderon Rodriguez
DIRECTORA DE NUEVAS CREACIONES (E)

Oficio N° 12098 de 11 de junio de 2026

Ref. Expediente N° NC2022/0005055

INFORME DE BÚSQUEDA
EXAMEN DE PATENTABILIDAD

Solicitud No.		Examen de patentabilidad							
NC2022/0005055		1°		2°	X	3°		Revoca	
Solicitud Internacional No.		Fecha solicitud internacional: (DD/MM/AÑO)							
PCT/GB2020/052687		23/10/2020							
Fecha de determinación estado de la técnica (DD/MM/AÑO)				Prioridad			Presentación		
25/10/2019				X					
Solicitante									
Nuseed Nutritional US Inc.									
Reivindicaciones que no son objeto de búsqueda por:									
Art. 14	-	Art. 15	-	Art. 20	-	Art. 25 (Falta de unidad de invención)		-	

CRITERIOS DE BÚSQUEDA	
Reivindicaciones objeto de búsqueda	1 a 16
Palabras clave utilizadas	Composition, fatty acids, lipid, seed oil, tablet, capsule, ointment, omega-3 fatty acids, omega-6 fatty acids, omega-9 fatty acids, inflammation, inflammatory, diseases, formulation, gel.
Clasificaciones utilizadas para la búsqueda	CIP: A61K 31/202, A61K 31/232, A61P 9/00, A61P 9/10, A61P 9/12, A61K 31/201, A61K 31/231

DOCUMENTOS CONSIDERADOS RELEVANTES (Documentos patente, Literatura no patente (LNP): Artículos, catálogos, etc.)					
Informes de búsqueda / Bases de datos consultadas	N° de solicitud de patente / N° de patente / Autor LNP ⁽¹⁾	Fecha de Publicación /Presentación (DD/MM/AAAA)	Reivindicaciones /Secuencias afectadas	Citas relevantes del estado de la técnica	Categoría del documento citado ⁽²⁾
SIPI	NC20220012819	02/09/2021	-	-	T
	NC20220005947	15/04/2021	-	-	T
	NC20220004529	22/04/2021	-	-	T
ISA	WO2015196250	30/12/2015	1 a 16	Página 33, líneas 14-22 Página 42, líneas 1-13 Página 42, líneas 8-13 Página 44, líneas 1-16 Página 93, líneas 8-35 Página 136, línea 10 Página 136, líneas 1-26 Página 137, Tabla 17 Páginas 117-137, Ejemplos 6-7	Y
	WO2010057246	27/05/2010	1 a 3	Página 114, Tabla 8	Y
Origin	RU2177798	10/01/2002	-	-	A
	IN2010CH00773	08/04/2016	-	-	A
	AU2006314500	17/05/2012	-	-	A
	US10190073	29/01/2017	-	-	A
Patbase	US2014323579	30/10/2014	-	-	A
	US2013017594	17/01/2013	-	-	A
Orbit	WO2017023734	09/02/2017	-	-	A
	US20190071618	07/03/2019	-	-	A
	US10125084	13/11/2018	-	-	A
STN	WO2004004479	15/11/2004	-	-	A



Oficio N° 12098 de 11 de junio de 2026

Ref. Expediente N° NC2022/0005055

	WO2002078459	10/10/2002	-	-	A
	WO2005037254	28/04/2005	-	-	A
	DE102010026090	05/01/2012	-	-	A
Patbase	WO2012038833	20/03/2012	4 a 12	Páginas 11 y 12, Párrs. [048-051] Páginas 13, Párr. [052] Páginas 13-14, Tabla 1 Página 14, Tabla 2 Página 32, Tabla 8	Y
	WO2017158439	21/09/2017	-	-	A
	WO2012075093	7/06/2016	-	-	A
(1) Cita completa literatura no patente (LNP)					
Apellido, A. A. (Fecha). Título del artículo. <i>Nombre de la revista. Volumen(Número), pp-pp.</i>					
O					
Apellido, A. A. (Fecha). Título del artículo. Nombre de la revista. Recuperado de http://xxxxxxx .					
(2) Categorías de documentos citados					
“A” Documento que define el estado general de la técnica no considerado como particularmente relevante. “E” Solicitud de patente o patente anterior pero publicada en la fecha de presentación internacional o en fecha posterior. “L” Documento citado para llamar la atención sobre por ejemplo, dudas acerca de una reivindicación de prioridad o para determinar la fecha de publicación de otra cita, siempre van acompañados de una explicación, por la cual se citan. “O” Documento del tipo actas de conferencia, este tipo de documentos siempre estará acompañado por otra letra que indique la pertinencia del documento, por ejemplo, O,X, O,Y o bien O,A. “P” Documento publicado antes de la fecha de presentación internacional pero con posterioridad a la fecha de prioridad reivindicada. “T” Documento publicado en fecha posterior a la de presentación o la de prioridad de la solicitud internacional y no entra en conflicto con dicha solicitud, pero puede ser útil para la mejor comprensión del principio o teoría en que se basa la invención, o para demostrar que el razonamiento o los hechos en los que se basa dicha invención son incorrectos. “X” Documento particularmente relevante; la invención reivindicada no puede considerarse nueva o que implique una actividad inventiva por referencia al documento aisladamente considerado. “Y” Documento particularmente relevante; la invención reivindicada no puede considerarse que implique una actividad inventiva cuando el documento se asocia a otro u otros documentos de la misma naturaleza, cuya combinación resulta evidente para un experto en la materia.					
Fecha del reporte de búsqueda: (31/05/2026)					

