

SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO
DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

E. _____ S. _____ D. _____

Re: P1.-SOCIETE DES PRODUITS NESTLE S.A.-Solicitud de
Patente de Invención para “PROCESO Y COMPOSICION
AMILACEA PARA INCREMENTAR EL SABOR FRUTAL DE
PRODUCTOS ALIMENTICIOS”.-Clase A.23L.-Expediente
número 00-043.429.-

1. Me refiero a la solicitud arriba nombrada de fecha 12 de Junio de 2000 y al auto dictado por este despacho notificado por Estado de 17 de Agosto del mismo año.
2. Por medio del presente atentamente manifiesto a usted que, debidamente autorizado por mi poderdante, modifico el título de la solicitud con el objeto de dar cumplimiento a las exigencias del señor Examinador, para que quede como sigue:

**“PROCESO Y COMPOSICION AMILACEA PARA INCREMENTAR EL
SABOR FRUTAL DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS”**

3. En relación con las objeciones del Señor Examinador según las cuales “Tal como se presenta el capítulo reivindicatorio es demasiado confuso, la reivindicación 1 se encabeza por un proceso para incrementar el sabor frutal de productos alimenticios con un material reducido de material de fruta, el cual se define por una sola etapa cual es la de agregar a los productos alimenticios una composición amilácea; sin embargo también dentro de esa misma reivindicación se define por el proceso para

producir dicha composición amilácea, por lo tanto se debe corregir ya que se encuentran definidos dos procesos distintos en una única reivindicación” y “Así mismo las reivindicaciones 2 a 5 dependen de la reivindicación 1, lo cual tampoco es coherente ya que estas reivindicaciones 2 a 5 definen al proceso de producir la composición amilácea que no tienen nada que ver con el proceso para incrementar el sabor frutal; una cosa es agregar una composición a un producto alimenticio y otra muy distinta la preparación de la composición”, atentamente me permito manifestar que se ha modificado la reivindicación 1, con el fin de aclarar las etapas características bajo las cuales se lleva a cabo dicho proceso.

Sobre este particular, atentamente llamo la atención del señor Examinador al hecho de que la reivindicación 1, tal como ha sido modificada, protege **un solo proceso** que incluye las etapas de (i) preparación de la composición amilácea y (ii) adición de dicha composición amilácea a los productos alimenticios. El señor Examinador debe entender que la preparación de la composición amilácea de la etapa (i) del proceso de la invención requiere de una descripción mas detallada en aras de comprender la naturaleza de dicha composición amilácea a ser adicionada a los productos alimenticios. De hecho, la misma etapa (i) indica que se trata de la preparación de un producto y como tal debe ser indicada. Así, con la nueva reivindicación 1, el señor Examinador puede entender que el proceso protegido en la presente invención esta dirigido a incrementar el sabor frutal de productos alimenticios con un contenido reducido de material de fruta **mediante la preparación de una composición amilácea y su posterior adición a un producto alimenticio**, en donde es necesario definir la preparación de dicha composición amilácea.

En consecuencia, con la modificación realizada a la reivindicación 1 se aclara al señor Examinador que dicha reivindicación no protege dos procesos distintos en una sola reivindicación. En realidad, se reivindica un solo proceso con dos etapas, una de las cuales requiere de la descripción adicional de la preparación de la sustancia a ser adicionada.

Adicionalmente, con la modificación realizada a la reivindicación 1, se aclara al señor Examinador el porque de la dependencia de las reivindicaciones 2 a 5 con la reivindicación general 1, toda vez que dichas reivindicaciones 2 a 5 como reivindicaciones dependientes amplían las características de una de las etapas del proceso, esto es, la etapa de preparar la composición amilácea.

De acuerdo con los argumentos anteriormente expuestos, de la manera más atenta solicito al señor Examinador aceptar la reivindicación 1 como ha sido modificada y las reivindicaciones 2 a 5 como fueron presentadas inicialmente.

4. De otra parte, respecto a la objeción del señor Examinador según la cual **“Las reivindicaciones 6 a 9 son muy confusas, en primer lugar, para darle claridad al capítulo reivindicatorio debe unificarse el empleo de las expresiones *incrementar el sabor frutal a los productos alimenticios o reducir el contenido de fruta en productos alimenticios*, lo cual según la descripción corresponde a la aplicación en los productos alimenticios de una composición útil que bien sea cuando ella se adiciona incrementa el sabor frutal, o bien, cuando se adiciona permite reducir el contenido de fruta en los productos alimenticios; en segundo lugar, la dependencia de la reivindicación 6 a las reivindicaciones 1 a 5 no es claro, ya que no se entiende si se trata de una composición dependiendo de un proceso lo cual no es correcto, o si es la composición definida por el proceso de preparación de la composición dependiendo de unas reivindicaciones que en principio tal como están reivindicadas se encabezan por un proceso de incrementar el sabor frutal de los productos alimenticios, así que de esta manera una reivindicación no tiene que ver con la otra; y en tercer lugar, las reivindicaciones 7 y 8 definen cada una de ellas una composición diferente, es decir, con intervalos de los porcentajes de los componentes distintos, como por ejemplo; en la reivindicación 7 los cereales están en un 4 a 10% mientras que en la reivindicación 8, los cereales están en un 8 a 16% y así sucesivamente con los demás**

componentes", atentamente me permito manifestar que se ha modificado el preámbulo de la reivindicación 6 con el objeto de proteger "una composición útil **para incrementar el sabor frutal** de productos alimenticios con un contenido reducido de material de fruta", y de esta manera mantener coherencia con el objeto de las reivindicaciones precedentes.

Con respecto a uno de los apartes de la objeción según el cual "la dependencia de la reivindicación 6 a las reivindicaciones 1 a 5 no es clara", atentamente me permito aclarar al señor Examinador que **la reivindicación 6 es una "reivindicación independiente" que protege un producto, esto es, una composición útil para incrementar el sabor frutal de productos alimenticios con un contenido reducido de material de fruta**. Dicha composición consiste en una composición amilácea que solamente puede ser definida en términos de su modo de preparación, tal como se expuso anteriormente. Sin embargo, a pesar de su naturaleza como reivindicación independiente, ésta reivindicación 6 señala que la preparación de dicha composición amilácea corresponde a aquella como fue definida en la reivindicación 1, es decir, mantiene el concepto de unidad inventiva requerido bajo el artículo 15 de la Decisión 344 del Acuerdo de Cartagena. Por consiguiente, es completamente claro el porque de la dependencia de las reivindicaciones 6 a 9 con respecto a las reivindicaciones precedentes. Una caracterización adicional de la composición de la reivindicación 6 en términos de componentes, cantidades o propiedades de la misma se describen claramente en las reivindicaciones 7 a 9 que son dependientes de dicha reivindicación 6.

En relación con la objeción a las reivindicaciones 7 y 8, atentamente me permito aclarar al señor examinador que la materia objeto de dichas reivindicaciones corresponde a **la composición de la reivindicación 6 en dos estados distintos**. En efecto, tal como se observa en las páginas 4 y 5 de la descripción de la presente solicitud, la composición descrita en la reivindicación 7 es una composición que se encuentra en un estado líquido, y la composición descrita en la reivindicación 8 es una composición que se encuentran en un

estado semi-sólido. Así, es completamente claro que tanto **la reivindicación 7 como la reivindicación 8 corresponden a realizaciones de la presente invención en las que la composición de la reivindicación de la cual dependen se puede encontrar en dos estados diferentes**, sin embargo, se trata de la misma invención. Como lo puede notar el señor Examinador, dichas reivindicaciones no son dependientes entre sí, sino que por el contrario dependen única y exclusivamente de la composición 6. Por consiguiente, el objeto de dichas reivindicaciones es ampliar las características de la reivindicación de la cual dependen, en este caso la reivindicación 6. De hecho, la objeción del señor Examinador solamente sería válida si las reivindicaciones 7 y 8 fuesen dependientes entre sí. No obstante, dichas reivindicaciones solo dependen de la reivindicación 6 y por lo tanto, únicamente constituyen aspectos no excluyentes de la composición protegida en dicha reivindicación 6.

En consecuencia, de conformidad con los argumentos expuestos anteriormente, atentamente solicito al señor Examinador aceptar la reivindicación 6 como ha sido modificada y aceptar las reivindicaciones 7 a 9 tal como fueron presentadas inicialmente.

5. En relación con las objeciones contestadas en los puntos 3 Y 4 de este memorial atentamente me permito manifestar los siguientes hechos:

- (a) No obstante el hecho de que el solicitante discrepa de las objeciones formuladas por el señor Examinador, tal y como se manifestó mediante los argumentos aquí expuestos, estos argumentos fueron **formulados de buena fe**.
- (b) En virtud de la discrepancia del solicitante con la objeción del señor Examinador de conformidad con los argumentos debidamente presentados, es deseo del solicitante insistir en que estos argumentos sean aceptados como **respuesta** a las objeciones formuladas.

- (c) En caso de que el señor Examinador considere que los argumentos desarrollados para estas objeciones no son satisfactorios, expresamente manifiesto a usted que es **deseo del solicitante continuar con el trámite de la presente solicitud de patente.**
- (d) En consecuencia, si el señor Examinador considera que no son satisfactorias las respuestas dadas por el solicitante, ruego muy comedidamente que los puntos respondidos y objeto de discrepancia por parte del señor Examinador sean notificados con ocasión del examen consagrado en el Artículo 27 de la Decisión 344 del Acuerdo de Cartagena, con el fin de que el solicitante sea requerido para hacer las modificaciones o rectificaciones a que halla lugar.
- (e) Finalmente, tratándose de aspectos relativos a las reivindicaciones, solicito de la manera más atenta, que éstas sean examinadas de acuerdo con las disposiciones del Artículo 29 de la Decisión 344. Es decir, que después de ser estudiadas nuevamente, se otorgue el privilegio de patente para las reivindicaciones aceptadas, pero que en ningún momento la discrepancia que pueda hallarse entre la respuesta del solicitante y la objeción del señor Examinador conlleve el abandono de la solicitud, por considerar, de manera impropia que no se ha dado respuesta a las objeciones técnicas formuladas.

6. Anexos me permito presentar a usted:

- (1) Nuevo Resumen, Objeto y Finalidad de la Invención, **que reemplaza el originalmente presentado**, el cual incluye el nuevo título;

(2) Nuevas páginas 1, 15, 16 y 17 del texto de la descripción y las reivindicaciones **que reemplazan las originalmente presentadas** bajo los mismos números en las cuales:

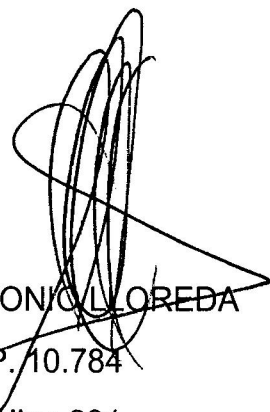
- (a) Se ha modificado el título de la solicitud;
- (b) Se ha modificado la reivindicación 1 como anteriormente se explicó;
- (c) Se ha modificado la reivindicación 4 con el objeto de indicar el tiempo y la temperatura a la cual se lleva a cabo la fermentación indicada en dicha reivindicación 4, de conformidad con lo establecido en las páginas 3 y 4 de la descripción;
- (d) Se ha modificado la reivindicación 6 como anteriormente se explicó; y
- (e) De conformidad con las modificaciones indicadas anteriormente se presenta un nuevo Capítulo Reivindicatorio COMPLETO.

(3) Nuevo extracto, en sus dos formas, **que reemplaza el originalmente presentado**, el cual incluye el nuevo título de la solicitud.

7. Llamo su atención al hecho de que la copia debidamente certificada de la primera solicitud presentada para el invento arriba nombrado **respecto de la cual reclamo prioridad**, a saber la solicitud europea número 99111578.3 de 15 de Junio de 1999, junto con la traducción correspondiente, fueron presentadas a ese Despacho mediante memorial de 3 de Agosto de 2000.

8. Ruego a usted tomar atenta nota de lo anterior y proceder de conformidad.

Señor Superintendente,



JOSE ANTONIO LLOREDA

T.P. 10.784

Código 231

PROCESO Y COMPOSICIÓN AMILÁCEA PARA INCREMENTAR EL SABOR
FRUTAL DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

RESUMEN OBJETO Y FINALIDAD DE LA INVENCION

La presente invención describe un proceso para incrementar el sabor frutal de productos alimenticios con un contenido reducido de material de fruta, que comprende agregar a los mismos una composición amilácea que resulta de un proceso en donde una pasta de harina de cereal se sujeta primero a impregnación y posteriormente es esterilizada y acidificada y/o fermentada.

PROCESO Y COMPOSICIÓN AMILÁCEA PARA INCREMENTAR EL SABOR
FRUTAL DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

DESCRIPCION DE LA INVENCION

5 La presente invención describe un proceso para incrementar el sabor frutal de productos alimenticios con un contenido reducido de material de fruta.

La Patente EP No. 667'106 ya se relaciona a un proceso para reducir el contenido de producto de leche fermentada y/o material de fruta en productos alimenticios, que comprende agregar al producto de leche fermentada o material de fruta una composición fermentada que comprende una mezcla de harina de cereal y al menos un material de almidón que no es de cereal, como almidón de papa o almidón de mandioca. El problema con la adición del material de almidón que no es de cereal es que éste cubre el sabor frutal de la composición, y por lo tanto no es una solución satisfactoria para poner un buen producto en el mercado, si este producto está basado principalmente en una fruta. De acuerdo a la patente de EP mencionada arriba, la presencia del almidón es necesaria para obtener la textura y uniformidad adecuadas.

25 El objeto de la presente invención es manufacturar un producto de fruta que tiene una textura

REIVINDICACIONES

1. Proceso para incrementar el sabor frutal de productos alimenticios con un contenido reducido de material de fruta, que comprende

- preparar una composición amilácea en donde una pasta de harina de cereal se sujeta primero a impregnación y posteriormente es esterilizada y acidificada y/o fermentada y

- agregar dicha composición amilácea a los productos alimenticios con un contenido reducido de material de fruta.

2. Proceso de conformidad con la reivindicación 1, en donde la harina de cereal se selecciona del grupo que consiste de harina de arroz, harina de trigo, harina de avena, harina de cebada y cualquier mezcla de las mismas.

3. Proceso de conformidad con las reivindicaciones 1 y 2, en donde la acidificación se logra agregando ácido láctico y/o ácido cítrico.

4. Proceso de conformidad con las reivindicaciones 1 y 2, en donde la fermentación se alcanza por una inoculación con una cepa acidificante o una mezcla de cepas acidificantes seleccionadas de especies de Lactobacillus,

composic.

Streptococcus thermophilus y especies de *Bifidobacterium*, y por una fermentación durante un período de tiempo de 6 a 10 horas en una temperatura entre 30 y 40 °C tales como para proporcionar un pH de 3.0 a 5.0 del material fermentado.

5. Proceso de conformidad con la reivindicación 4, en donde las especies de *Lactobacillus* se seleccionan del grupo que consiste de *L. acidophilus*, *L. casei*, *L. plantarum*, *L. delbrueckii*, *L. brevis*, *L. pentosus*, *L. mesenteroides* y *L. bulgaricus*, y una mezcla de los mismos.

6. Composición útil para incrementar el sabor frutal de productos alimenticios con un contenido reducido de material de fruta, que consiste en una composición amilácea que resulta de un proceso en donde una pasta de harina de cereal se sujeta primero a impregnación y posteriormente es esterilizada y acidificada y/o fermentada de acuerdo a las reivindicaciones 1 a 5.

7. Composición de conformidad con la reivindicación 6, que comprende de 4 a 10 % de cereales, entre 0 y 8 % de azúcar, entre 0 y 0.3 % de extracto de levaduras y entre 0.01 y 0.05 % de una cepa.

8. Composición de conformidad con la reivindicación 6, que comprende de 8 a 16 % de cereales, entre 0 y 10 % de azúcar, entre 0 y 0.3 % de monoglicérido y entre 0.01 y 0.05 % de una cepa.

9. Composición de conformidad con las reivindicaciones 6 a 8, que tiene un pH de cerca de 3.0 a 5.0, y además caracterizada por un contenido de materia seca de cerca de 4 a 20 % por peso.

10. Producto alimenticio que comprende material de fruta y una composición de conformidad con cualquiera de las reivindicaciones 6 a 9.

11. Producto alimenticio de conformidad con la reivindicación 10, en donde el producto alimenticio está en la forma de un sólido, semi-sólido o líquido.

12. Producto alimenticio de conformidad con cualquiera de las reivindicaciones 10 u 11, en donde el producto alimenticio contiene entre 5 y 75 % del material de fruta, y entre 25 y 95 % de la composición de conformidad con las reivindicaciones 7 a 9.