

GÓMEZ-PINZÓN ZULETA

Doctor
José Luis Salazar López
Director de Nuevas Creaciones
Superintendencia de Industria y Comercio
E. S. D.

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
No. 10-161739-00005-0000
Fecha: 2013-04-16 16:11:47 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 11 PATENTEIYII Eve: 378 FASENACIONALI
Act. 523 RESPUESTA Folios: 13

Asunto: Radicación: 10-161739
Trámite: 11
Evento: 378
Actuación: 519
Oficio No.: 22080

MAURICIO JARAMILLO CAMPUZANO, abogado, identificado con la cédula de ciudadanía No. 80.421.942 de Bogotá D.C. y la tarjeta profesional de abogado No. 74.555 del Consejo Superior de la Judicatura, actuando en calidad de apoderado de RAISIO NUTRITION LTD., atentamente y de conformidad con el artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, doy respuesta al oficio de la referencia, con fundamento en los siguientes argumentos:

1. De la Solicitud de Patente

1.1 Resulta inadmisibles que ese Despacho haya desconocido abiertamente el pago de las reivindicaciones adicionales a las diez (10) primeras que comprende la tasa por solicitud de patente, si además de poderlo evidenciar en el expediente físico que reposa en la Superintendencia de Industria y Comercio, es claro al consultar el expediente digital del mismo, como se muestra a continuación:

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 10 - 76,764
FECHA : SEPTIEMBRE 24 DE 2010

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
No. 10-161739-00000-0000
Fecha: 2010-09-23 16:11:55 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 11 PATENTEIYII Eve: 378 FASENACIONALI
Act. 411 PRESENTACION Folios: 30

RECIBO DE CONSERVACION DE DATOS

DESESPONTE	TIPO PAGO	PAGO	CUENTA	Nº. PAGO	FECHA PAGO	VAL. PAGO
BONER PERSON ASESORADO	CONSERVACION	PAGO DE DEBITO AUTOMATICO	33044578	140912012		258,000.00

RECIBO DE CONCEPTO

CARGO. IDENTIFICADO	CONCEPTO	TOTAL. CONCEPTO
I 0000-01-01 SOLICITUDES	I TASA DE SOL. DE PATENTE DE 10	258,000.00
	TOTAL I	258,000.00

SOM: QUINIENTOS CINCUENTA Y CUATRO MIL PESOS

GÓMEZ-PINZÓN ZULETA

CERTIFICACION DE EXCEDENTE : 10 - 25,973
FECHA : ABRIL 7 DE 2010

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 10-181739-00000-0000
Fecha: 2010-12-23 16:41:55 Dep: 2020 DIR.NUEVASOCI
Tra: 11 PATENTEENY Evt: 378 FASIONACIONALI
Act: 411 PRESENTACION Folios: 50

RECIBO DE CONSIGNACION DE DINERO

DEPOSITANTE	TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PAGO	VR. PAGO
GOMEZ PINZON ASOCIADOS	CONSIGNACION	BANCO DE BOGOTA	042754287	25221742	07/04/2010	27,054,000.00

DETALLE DE CONCEPTOS

CANT. IDENTIFICADO	CONCEPTO	TOTAL CONCEPTO
1	50045-01-09 OTROS SERVICIOS DE PROPIEDAD I	104,000.00
	99 OTROS SERVICIOS ADMINISTRATIVOS	164,000.00
	TOTAL :	268,000.00

SON: TRESCIENTOS SESENTA Y CUATRO MIL PESOS

CERTIFICACION DE EXCEDENTE : 10 - 72,604
FECHA : SEPTIEMBRE 29 DE 2010

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
No. 10-181739-00000-0000
Fecha: 2010-12-23 16:41:55 Dep: 2020 DIR.NUEVASOCI
Tra: 11 PATENTEENY Evt: 378 FASIONACIONALI
Act: 411 PRESENTACION Folios: 50

RECIBO DE CONSIGNACION DE DINERO

DEPOSITANTE	TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PAGO	VR. PAGO
GOMEZ PINZON ASOCIADOS	CONSIGNACION	BANCO DE BOGOTA	042754287	136440995	29/09/2010	14,724,000.00

DETALLE DE CONCEPTOS

CANT. IDENTIFICADO	CONCEPTO	TOTAL CONCEPTO
1	50045-01-09 OTROS SERVICIOS DE PROPIEDAD I	78,000.00
	99 OTROS SERVICIOS ADMINISTRATIVOS	78,000.00
	TOTAL :	156,000.00

SON: SETENTA Y OCHO MIL PESOS

Los recibos mostrados anteriormente, indican que al momento de presentación de la solicitud de patente en cuestión, se pagaron VEINTI SIETE (27) reivindicaciones a las tasas establecidas para el año 2010 por esa Superintendencia, de la siguiente manera: DIEZ (10) incluidas en la tasa por presentación de solicitud de patente, es decir en el primer recibo por QUINIENTO CINCUENTA Y CUATRO MIL PESOS (COP 554.000); CATORCE (14) en el segundo recibo por valor de TRESCIENTOS SESENTA Y CUATRO MIL PESOS (COP 364.000), en

consideración a que a cada reivindicación adicional le correspondía una tasa de VEINTISEIS MIL PESOS (COP 26.000); y TRES (3) en el tercer recibo por valor de SETENTA Y OCHO MIL PESOS (COP 78.000), en consideración a que a cada reivindicación adicional le correspondía una tasa de VEINTISEIS MIL PESOS (COP 26.000).

Teniendo en cuenta lo anterior, atentamente solicito a ese Despacho volver a examinar la solicitud de patente de la referencia teniendo en cuenta todas las reivindicaciones presentadas en adjunto al presente memorial, así como una reivindicación adicional que ahora se presentan en atención al examen parcial detallado en el Oficio No. 22080.

- 1.2 En atención al oficio presentado, el título de la presente solicitud de patente ha sido modificado por "COMPOSICIÓN PARA PAN CON VOLUMEN DE PAN MEJORADO, COMPOSICIONES DE MASA Y PAN Y METODOS PARA PREPARAR MASA Y PAN".
- 1.3 Las reivindicaciones 1 y 8 han sido objetadas por falta de concisión al ser independientes y de la misma categoría, ahora las mismas, debidamente reenumeradas, son del tipo dependiente por lo cual se considera superada esta objeción.
- 1.4 Las reivindicaciones 21 a 27 han sido reenumeradas como reivindicaciones 1 a 7. Se ha agregado la reivindicación 8 que tiene sustento al final de la página 8 de la descripción y el resto de las reivindicaciones 1 a 20 han sido reenumeradas como reivindicaciones 9 a 28 y subordinadas correspondientemente.

2. Examen de Patentabilidad

- 2.1 Las reivindicaciones 1 a 10 han sido rechazadas por falta de nivel inventivo frente a los documentos JP 2003259794 ("D1") y WO 2007022891 ("D2"). Como se indicó anteriormente, se han incorporado las reivindicaciones 21 a 27, debidamente reenumeradas y seguidamente se aportarán los argumentos para demostrar la novedad y nivel inventivo de las mismas junto con el resto de las reivindicaciones.

- 2.2 Ni D1 ni D2 divulgan la composición de la nueva reivindicación 1. Ha resultado sorprendente el hecho de que esta composición realmente haya mejorado la estabilidad de una masa y haya incrementado el volumen del pan. D1 y D2 no tratan estos aspectos de la invención.

En efecto, la composición de la invención, que comprende éster de esteroles vegetal y/o éster de estanol vegetal, en forma de polvo, mejora la estabilidad de la masa, aumenta el volumen del pan y mejora su textura. No se dice con esto que el esteroles vegetal y/o estanol vegetal, o sus ésteres, hacer esto por sí mismos. La composición de la invención contiene éster de esteroles vegetal y/o éster de estanol vegetal juntamente con un vehículo, y es esta combinación la que produce los efectos.

- 2.3 D1 no divulga la composición de la invención, sólo enseña cómo utilizar esteroles vegetal en la preparación de pan sin que se formen cristales. Por lo tanto la invención del citado documento no mejora la "sensación en la boca".

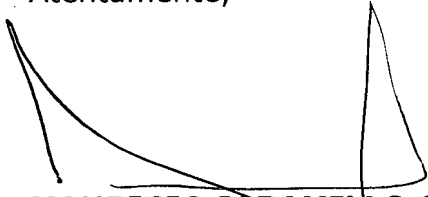
- 2.4 D1 menciona el éster de esteroles vegetal y/o éster de estanol vegetal solamente en las últimas líneas del párrafo 0011 de su descripción y en ningún otro lugar. El éster de esteroles vegetal y/o el éster de estanol vegetal no tienen el mencionado problema de cristalización que presentan los esteroides vegetales libres. Los esteroides vegetales libres que emplea D1 tienen forma de polvo altamente fundible mientras que el éster de esteroles vegetal y/o el éster de estanol vegetal que utiliza la presente invención es líquido o semi-líquido.

- 2.5 Dado que D1 trata del problema de la cristalización, un experto en el arte que estudie el contenido de D1 para resolverlo, nunca sería guiado hacia D2 sencillamente porque D2 no trata ese problema. D2 tampoco divulga la estabilidad de la masa, el volumen del pan y/o la textura de este. Por lo tanto, un experto en el arte no buscaría en D2 información para mejorar estas propiedades con relación a D1, lo que permite concluir que no hay divulgación en D2 que un experto en el arte pueda utilizar en D1, y en consecuencia, la presente invención no es obvia, contrario a lo afirmado por el examinador.

Notificaciones

Recibiré notificaciones en la secretaría de su Despacho; en mis oficinas de abogado ubicadas en la Calle 67 No. 7 – 35, oficina 1204, teléfono 3192900, fax 3210295; o al correo electrónico jbenoit@gpzlegal.com.

Atentamente,



MAURICIO JARAMILLO C.
C.C. 80.421.942 de Bogotá
T.P. 74.555 del C.S.Jra.

jbs

Adjunto: (i) Nuevo pliego reivindicatorio y (ii) recibo de pago por valor de TREINTA MIL PESOS (COP 30.000.00) correspondiente a una reivindicación adicional.

REIVINDICACIONES

1. Una composición para la preparación de masas y/o pan, caracterizada porque comprende de 50 a 95% por peso seco de éster de estero1 vegetal y/o éster de estanol vegetal en forma de polvo y de 5 a 50% por peso seco de un vehículo que comprende un componente que contiene proteína y maltodextrina.
2. La composición de acuerdo con la reivindicación 1, que comprende adicionalmente un emulsionante en una cantidad desde 0.1 a 5%, preferentemente de 0.5 a 4.5%, más preferentemente de 1 a 4% del peso del éster de estero1 vegetal y/o éster de estanol vegetal.
3. La composición de acuerdo con la reivindicación 1 ó 2, en donde la maltodextrina y el componente que contiene proteína se encuentran presentes en una proporción de peso desde 1:0.1 a 1:0.25, más preferentemente en una cantidad desde 80 a 90% por peso seco de maltodextrina y de 10 a 20% por peso seco del componente que contiene proteína y más preferentemente en una cantidad desde 82 a 88% por peso seco de maltodextrina y de 12 a 18% por peso seco del componente que contiene proteína.
4. La composición de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, en donde el componente que contiene proteína se selecciona del grupo que consiste de caseinato, proteína de suero de leche, aislado de proteína vegetal y concentrado de proteína vegetal así como mezclas de los mismos, preferentemente caseinato de sodio, calcio o

potasio, y más preferentemente caseinato de sodio.

5. La composición de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1 a 4, en donde el emulsionante se
5 selecciona del grupo que consiste de monoglicéridos, diglicéridos, ésteres de ácido acético de mono y diglicéridos, ésteres de ácido cítrico de mono y diglicéridos, ésteres de ácido láctico de mono y diglicéridos, ésteres de ácido tartárico de mono y
10 diglicéridos, ésteres de ácido diacetiltartárico de mono y diglicéridos y mezclas de los mismos, preferentemente éster de ácido cítrico de mono y diglicéridos, éster de ácido láctico de mono y diglicéridos y mezclas de los mismos y más preferentemente, éster de ácido cítrico de mono y
15 diglicéridos.

6. La composición de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1 a 5, en donde la composición comprende de 60 a 90%, preferentemente de 65 a 90%, más preferentemente
20 de 70 a 90% y más preferentemente de 80 a 90% por peso seco de éster de esteroil vegetal y/o éster de estanol vegetal, y de 10 a 40%, preferentemente de 10 a 35%, más preferentemente de 10 a 30% y más preferentemente de 10 a 20% por peso seco del vehículo.

25

7. La composición de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1 a 6, en donde el contenido de humedad de la composición es menor a 15%, preferentemente menor a 10%, más preferentemente menor a 5% y más preferentemente
30 menor a 3% por peso.

8. La composición de acuerdo con la reivindicación 1, en donde la maltodextrina es no emulsionante.

5 9. Una composición de masa que incluye la composición de la reivindicación 1, que comprende por peso seco, de 78 a 98% de harina y de 2.0 a 22% de la composición de éster de estero1 vegetal y/o éster de estanol vegetal en forma de polvo.

10

10. La composición de masa de acuerdo con la reivindicación 9, en donde la composición de éster de estero1 vegetal y/o éster de estanol vegetal en forma de polvo comprende adicionalmente un emulsionante en una cantidad de 15 0.1 a 5%, preferentemente de 0.5 a 4.5%, más preferentemente de 1 a 4% del peso del éster de estero1 vegetal y/o éster de estanol vegetal.

11. La composición de masa de acuerdo con la 20 reivindicación 9 o 10, en donde el vehículo se selecciona del grupo que consiste de maltodextrina, almidón, almidón modificado, goma, un componente que contiene proteína de leche, aislado de proteína vegetal y concentrado de proteína vegetal así como mezclas de los mismos.

25

12. La composición de masa de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 9 a 11, en donde el vehículo comprende maltodextrina y un componente que contiene proteína preferentemente en una proporción de peso de 1:0.1 a 30 1:0.25, más preferentemente de 80 a 90% por peso seco de maltodextrina y de 10 a 20% por peso seco del componente que

88

contiene proteína y más preferentemente de 82 a 88% por peso seco de maltodextrina y de 12 a 18% por peso seco del componente que contiene proteína.

5 13. La composición de masa de acuerdo con
cualquiera de las reivindicaciones 9 a 12, en donde el
emulsionante se selecciona del grupo que consiste de
monoglicéridos, diglicéridos, ésteres de ácido acético de
mono y diglicéridos, ésteres de ácido cítrico de mono y
10 diglicéridos, ésteres de ácido láctico de mono y
diglicéridos, ésteres de ácido tartárico de mono y
diglicéridos, ésteres de ácido diacetiltartárico de mono y
diglicéridos y mezclas de los mismos, preferentemente éster
de ácido cítrico de mono y diglicéridos, éster de ácido
15 láctico de mono y diglicéridos y mezclas de los mismos y más
preferentemente, éster de ácido cítrico de mono y
diglicéridos.

 14. La composición de masa de acuerdo con
20 cualquiera de las reivindicaciones 9 a 13, en donde la
composición de éster de esteroil vegetal y/o éster de estanol
vegetal en forma de polvo comprende de 60 a 90%,
preferentemente de 65 a 90%, más preferentemente de 70 a 90%
por peso seco de éster de esteroil vegetal y/o éster de
25 estanol vegetal, y de 10 a 40%, preferentemente de 10 a 35%,
más preferentemente de 10 a 30% por peso seco del vehículo.

 15. La composición de masa de acuerdo con
cualquiera de las reivindicaciones 9 a 14, en donde la
30 composición se ultra congela.

16. Una composición de pan que incluye la composición de la reivindicación 1 y que comprende por peso seco, de 78 a 98% de harina y de 2.0 a 22% de la composición de éster de esteroles vegetal y/o éster de estanol vegetal en forma de polvo.

17. La composición de pan de acuerdo con la reivindicación 16, en donde la composición de éster de esteroles vegetal y/o éster de estanol vegetal en forma de polvo comprende adicionalmente un emulsionante en una cantidad de 0.1 a 5%, preferentemente de 0.5 a 4.5%, más preferentemente de 1 a 4% del peso del éster de esteroles vegetal y/o éster de estanol vegetal.

18. La composición de pan de acuerdo con la reivindicación 16 o 17, en donde el vehículo se selecciona del grupo que consiste de maltodextrina, almidón, almidón modificado, goma, un componente que contiene proteína de leche, aislado de proteína vegetal y concentrado de proteína vegetal así como mezclas de los mismos.

19. La composición de pan de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 16 a 18, en donde el vehículo comprende maltodextrina y un componente que contiene proteína, preferentemente en una proporción de peso de 1:0.1 a 1:0.25, más preferentemente de 80 a 90% por peso seco de maltodextrina y de 10 a 20% por peso seco del componente que contiene proteína y más preferentemente de 82 a 88% por peso seco de maltodextrina y de 12 a 18% por peso seco del componente que contiene proteína.

20. La composición de pan de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 16 a 19, en donde el emulsionante se selecciona del grupo que consiste de monoglicéridos, diglicéridos, ésteres de ácido acético de mono y diglicéridos, ésteres de ácido cítrico de mono y diglicéridos, ésteres de ácido láctico de mono y diglicéridos, ésteres de ácido tartárico de mono y diglicéridos, ésteres de ácido diacetiltartárico de mono y diglicéridos y mezclas de los mismos, preferentemente éster de ácido cítrico de mono y diglicéridos, éster de ácido láctico de mono y diglicéridos y mezclas de los mismos y más preferentemente, éster de ácido cítrico de mono y diglicéridos.

21. La composición de pan de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 16 a 20, en donde la composición de éster de esteroles vegetal y/o éster de estanol vegetal en forma de polvo comprende de 60 a 90%, preferentemente de 65 a 90%, más preferentemente de 70 a 90% por peso seco de éster de esteroles vegetal y/o éster de estanol vegetal, y de 10 a 40%, preferentemente de 10 a 35%, más preferentemente de 10 a 30% por peso seco del vehículo.

22. Un método para mejorar la estabilidad de la masa que comprende incorporar en la masa una composición de acuerdo con la reivindicación 1, en donde el éster de esteroles vegetal y/o éster de estanol vegetal está en forma de polvo en una cantidad desde 2.0 a 22% por peso seco de la masa.

23. El método de acuerdo con la reivindicación 22, en donde la masa es como se definió en cualquiera de las

8/11

reivindicaciones 10 a 15.

24. Un método para preparar pan con volumen incrementado, que comprende incorporar en la masa una
5 composición de acuerdo con la reivindicación 1, en donde el éster de estero1 vegetal y/o éster de estanol vegetal está en forma de polvo en una cantidad desde 2.0 a 22% por peso seco de la masa, y hornear el pan.

10 25. El método de acuerdo con la reivindicación 24, en donde el método comprende mezclar la composición de éster de estero1 vegetal y/o éster de estanol vegetal en forma de polvo con los ingredientes secos del pan, agregar agua y mezclar para obtener una masa, amasar la masa y hornear el
15 pan.

26. El método de acuerdo con la reivindicación 24 o 25, en donde el pan es como se definió en cualquiera de las reivindicaciones 16 a 21.

20

27. Un método para preparar masa para la elaboración de pan que comprende mezclar los ingredientes secos del pan con una composición de acuerdo con la reivindicación 1, en donde el éster de estero1 vegetal y/o
25 éster de estanol vegetal está en forma de polvo en una cantidad desde 2.0 a 22% por peso seco de la masa, agregar agua y mezclar para obtener la masa.

28. El método de acuerdo con la reivindicación 27,
30 en donde la masa es como se definió en cualquiera de las reivindicaciones 10 a 15.

Aft 5665

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
NIT : 800.176.089-2
- / -



RECIBO DE CAJA

No. 13 - 0033277

Bogotá D.C., Abril 10 de 2013 - 14:52:25

RECIBIDO DE : GOMEZ PINZON ASEMARCAS S.A. NI 830.121.797

*** Soporte del Pago ***

TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PAGO	VR. PAGO
CONSIGNACION	BANCO DE BOGOTA	062754387	467162732	10/04/2013	4.320.000.00

*** Conceptos Pagados ***

CANT.	RENTISTICO	CONCEPTO	Vr. UNDITARIO	Vr. CONCEPTO
1	50005-01-01 SOLICITUDES	1607 REIVINDICACION PATENTE UNITARIA ADICIONAL A LAS 10 INIC	30.000.00	30.000.00
				\$30.000.00

SON: **TREINTA MIL PESOS MONEDA CORRIENTE**

Responsable: 

Recibo de Caja Aplicado al Expediente No. _____

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 10-161739- -00005-0000

Fecha: 2013-04-16 16:11:47 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 11 PATENTEIYII Eve: 378 FASENACIONALI
Act. 523 RESPUESTA Folios: 13

Sede Centro: Carrera 13 No. 27 - 00 Pisos 3,4,5 y 10 Bogotá, D.C.- Colombia

Web: www.sic.gov.co e-mai: info@sic.gov.co Conmutador: (571) 5870000 Fax: (571) 5870284 Linea: 018000-910165 Call Center: (571) 6513240

, Abril 10 de 2013 - 14:52:26