

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 13-124802- -00010-0000

Fecha: 2015-10-20 16:30:14 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 11 PATENTEIYII Eve: 378 FASENACIONALI
Act 523 RESPUESTA Folios: 7

Señor

SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

DIVISIÓN DE NUEVAS CREACIONES

E. _____ S. _____ D. _____

Trámite: 11
Evento: 378
Actuación: 523

Re: PI.-NESTEC S.A.-Solicitud de Patente de Invención en Fase Nacional PCT para
"COMPOSICIÓN DE RELLENO QUE COMPRENDE GRANO INTEGRAL
HIDROLIZADO".-Clase A23D 7/005.-Expediente número 13-124.802.-

1. Me refiero al auto dictado por ese Despacho notificado por fijación en lista de 9 de Junio de 2015 y a mi memorial de plazo de 28 de Agosto de 2015.

2. Con el fin de responder a las objeciones expuestas por el Señor Examinador bajo los acápites claridad de las reivindicaciones y novedad, me permito presentar los siguientes argumentos técnicos, por medio de lo cual se superan completamente dichas objeciones.

3. **SOLICITUD DIVISIONAL.**

Debidamente autorizado por el solicitante, y de conformidad con el Artículo 36 de la Decisión Andina 486 de 2000, se ha dividido la presente solicitud de patente en dos (2) solicitudes, a saber:

- i) Una solicitud **original** con el **capítulo reivindicatorio actualmente presentado** compuesto por **9** reivindicaciones, el cual encuentra su sustento en la descripción presentada a este Despacho con la presente solicitud número **13-124.802**.
- ii) Una solicitud **divisional** que presenta un **nuevo capítulo reivindicatorio** constituido por **15** reivindicaciones que encuentran su sustento tanto en la descripción como en el capítulo reivindicatorio originalmente presentado para la solicitud número **13-124.802**.

En relación con lo anterior, me permito indicar que los capítulos reivindicatorios tanto de la solicitud original como de la nueva solicitud divisional cuentan con pleno sustento en la descripción de la solicitud en estudio, y no constituyen de ninguna manera una ampliación al alcance de la invención.

4. Anexo los documentos que detallo a continuación, relacionados con cada una de las solicitudes resultantes del presente fraccionamiento:

i) **Solicitud Divisional: "COMPOSICIÓN DE RELLENO QUE COMPRENDE GRANO INTEGRAL HIDROLIZADO".**

- (a) Recibo número **15-108972**, expedido por la Superintendencia de Industria y Comercio, que acredita el pago de los derechos que causa el presente fraccionamiento;
- (b) Recibo número **15-0098149**, expedido por la Superintendencia de Industria y Comercio, que acredita el pago por las reivindicaciones **11 a 15**;
- (c) Resumen-objeto y finalidad de la invención (formato digital);
- (d) Páginas **1 a 36** de la descripción, que corresponden al texto de la descripción de la solicitud de patente número **13-124.802** originalmente presentada (formato digital);
- (e) Páginas **37 a 39** del nuevo capítulo reivindicatorio compuesto por **15** reivindicaciones que se basan en las reivindicaciones presentadas originalmente en la solicitud número **13-124.802**, las cuales se refieren a ciertas realizaciones preferidas de la invención en concordancia con las revelaciones de la descripción y en el capítulo reivindicatorio presentado con la solicitud número **13-124.802** inicialmente radicadas (formato digital);
- (f) Figuras (formato digital);
- (g) Extracto de la solicitud, en sus dos formas, que incluye el título que se encuentra de acuerdo con el objeto de la presente invención fraccionada y que incluye el resumen y el sector (formato digital);
- (h) Tarjeta de propietario (formato digital);
- (i) Copia del documento que acredita a la suscrita ALICIA LLOREDADA y/o al doctor GUSTAVO TAMAYO, y/o al doctor IGNACIO SANTAMARIA y/o al doctor ENRIQUE ÁLVAREZ, en los términos del Párrafo 1º del Artículo 543 del Decreto-Ley 410 de 1971, como Representantes Legales en Bogotá para todos los asuntos relacionados con la Propiedad Industrial la sociedad **NESTEC S.A.**, una sociedad organizada y existente de conformidad con las leyes de Suiza y domiciliada en Vevey, Suiza. (formato digital);

- (j) Copia del documento que acredita el traspaso que los autores del invento de la referencia, hacen a favor de mi representada de sus derechos sobre el mismo junto con su Traducción Oficial (formato digital); y
- (k) Formato Único de Conversión, División y Fusión de Solicitudes.
- iii) Por otro lado, dado que la fecha de presentación de las solicitudes resultantes del presente fraccionamiento es la misma --**Mayo 21 de 2013**-- atentamente solicito a usted se sirva reconocer esta fecha. Adicionalmente, la Clasificación Internacional para esta solicitud fraccionada, acorde con el objeto de las mismas, es la siguiente: **A23D 7/005**
- iv) En cuanto a la reivindicación de la prioridad respecto de la solicitud divisional, es la misma invocada en la solicitud original, de la solicitud **WO 2012/076058** de **Junio 14 de 2012**.
- v) Así mismo, reitero a usted que los documentos que acreditan mi calidad de Representante Legal de dicha sociedad para todos los asuntos de la Propiedad Industrial, fue presentado junto con mi solicitud el 21 Mayo de 2013.
- vi) De conformidad con lo establecido por el Artículo 36 de la Decisión Andina 486 de 2000, solicito a ese Despacho se sirva aceptar y estudiar la solicitud divisional presentada y conceder el privilegio de patente solicitado.

5. CLARIDAD DEL CAPÍTULO REIVINDICATORIO.

Ahora bien, con respecto a la claridad del capítulo reivindicatorio, el señor Examinador afirma lo siguiente:

- ✓ *"Las reivindicaciones 1 a 9 contienen términos generales como: "composición de relleno", "grasas", "composición de grano integral hidrolizado", "cereales", "una alfa-amilasa o un fragmento de ésta", "fibras dietéticas", "componente lácteo", "componente saborizante", "componente de queso" "pulpa de fruta" "puré de fruta", "jarabe de azúcar", "granos integrales", "beta amilasa", "proteasa", "amiloglucosidasa", "glucosa isomerasa", "composición enzimática", "enzimas", "producto compuesto", los cuales sugieren de forma imprecisa que la protección se extiende a otras posibles variaciones o modificaciones. Se sugiere restringir los términos."*

Ante el anterior señalamiento, inicialmente me permito resaltar que el objeto principal de la presente invención se centra en composiciones de relleno que comprenden grano integral hidrolizado. Así entonces, es pertinente resaltar que dentro de la memoria descriptiva de la presente aplicación, en la página 8, línea 23, se establece que "/a

expresión "composición de relleno" se refiere a una composición preparada previamente para ser empleada como una parte de un producto compuesto. El relleno y la(s) otra(s) parte(s) del producto compuesto están compuestos por diferentes componentes. Preferentemente, el relleno está rodeado por la(s) otra(s) parte(s) del producto compuesto", en donde es claro que la composición de relleno que la presente solicitud pretende proteger se refiere a composiciones previamente preparadas que se complementan con grano integral hidrolizado, en donde prevalecen propiedades organolépticas y el sabor de estas composiciones.

Por otro lado, me permito resaltar que la "composición de grano integral hidrolizado" como bien se establece en la página 21 de la descripción de la presente solicitud, hace parte del contenido total de grano total, en donde de igual manera la composición de grano integral hidrolizado se refiere al tratamiento enzimático de harina posterior a la reconstitución del grano integral mezclando harina, salvado y germen, por lo que es totalmente claro el significado y la comprensión de dicha expresión.

De igual manera, me permito resaltar que dentro del ámbito de productos alimenticios, es claro para una persona versada en la materia entendería que términos como cereales que corresponden a alimentos importantes dentro de la dieta humana¹, grasas que son lípidos fuente de energía para el humano² y alfa-milasas que se refieren a enzimas que catalizan la hidrólisis de los enlaces alfa-glucosídicos de los polisacáridos³ son comunes y de conocimiento general para el entendimiento de invenciones como la aquí estudiada.

Adicionalmente, me permito resaltar que de igual manera términos como "fibras dietéticas", "componente lácteo", "componente saborizante", "componente de queso" "pulpa de fruta" "puré de fruta", "jarabe de azúcar", "granos integrales", "beta amilasa", "proteasa", "amiloglucosidasa", "glucosa isomerasa", "composición enzimática", "enzimas" y "producto compuesto" resultan la mejor manera de describir la presente invención y sería injusto una restricción de dichos términos ya que esto lo único que proporcionaría sería falta de claridad y concisión a la invención objeto de estudio.

En vista de estos hechos, resulta evidente que la materia reclamada es clara y concisa y que además menciona términos claros y fundamentales que deben ser tomados en consideración al realizar la evaluación de la solicitud. Por todo lo anterior, amablemente me permito solicitar a ese Despacho que la objeción a este respecto sea retirada.

¹ <http://www.botanical-online.com/cereales.htm>

Fecha de Consulta: 16 de Octubre de 2015

² <http://carbohidratos.net/grasas-en-alimentacion>

Fecha de Consulta: 16 de Octubre de 2015

³ http://mazinger.sisib.uchile.cl/repositorio/lp/ciencias_quimicas_y_farmaceuticas/schmidth02/parte07/01.html

Fecha de Consulta: 16 de Octubre de 2015

- ✓ *"Con respecto a las macromoléculas mencionadas en las reivindicaciones 1, 3, 4, 5, 6 y 8, como "una alfa amilasa o un fragmento de ésta", "beta amilasa", "proteasa o un fragmento de ésta", "amiloglucosidasa, glucosa isomerasa o fragmentos de estas" "composición enzimática" y "enzimas", se recuerda al solicitante que cualquiera de las macromoléculas mencionadas debe ser caracterizada por su secuencia completa, la cual además debe ser adjunta en un listado aparte con su respectivo SEQ. ID. No. de acuerdo con el estándar 25 de PCT, y que no se aceptan definiciones indicando porcentajes de identidad ni nombres comunes, puesto que esta definición no permite establecer la secuencia aminoácida o nucleótida exacta a la que se refiere."*

Con base en el anterior señalamiento, me permito señalar que el objeto que la presente solicitud pretende reclamar se basa específicamente en una composición de relleno que se complementa con grano integral hidrolizado, en la cual no se ven comprometidas sus propiedades organolépticas. Así entonces, es claro que el objeto de la presente aplicación en ningún momento pretende proteger secuencias de aminoácidos específicas. Por lo tanto, amablemente solicito a ese Despacho que la objeción al respecto sea retirada.

- ✓ *"Las reivindicaciones 1, 7, contienen términos imprecisos como "superior a", "al menos", "inferior a" que no permiten diferenciar la invención del estado de la técnica. Se sugiere sustituirlos por términos precisos o rangos concretos."*

Teniendo en cuenta la anterior objeción, me permito resaltar que la mención de términos como "superior a, al menos e inferior a" se realizó con el fin de definir aún más las características esenciales de las realizaciones preferidas introducidas por dichos términos.

De esta forma, se limita el alcance de las reivindicaciones especificando los elementos y/o cantidades preferidas de ciertas características técnicas de la presente invención.

Teniendo en cuenta todo lo anterior, es importante reiterar que los términos utilizados en el actual capítulo reivindicatorio resultan la mejor manera de describir la invención, y de ninguna manera restan claridad a la reclamación. Por lo tanto, se considera que se supera completamente la objeción del señor Examinador a este respecto.

- ✓ *"La reivindicación 1 que se refiere a una composición, debe estar definida por los componentes que la constituyen y caracterizada por las cantidades de éstos que se encuentran en la mezcla, de tal forma que la composición en conjunto presente características esenciales que la diferencien del estado de la técnica, sin ambigüedad; Por ejemplo: composición alimenticia que comprende x% de almidón, y% de proteína, z% de grasa, w% de glucosa, etc. No se admite que los componentes que constituyen una composición sean otro tipo de composición, por ejemplo "una composición de relleno que comprende... una composición de grano hidrolizado"."*

"Adicionalmente, la reivindicación 1 está definida por características como: "estructura de beta-glucano de al menos 95% sustancialmente intacta en comparación con el material de partida" y "estructura de arabinoxilano de al menos 95% sustancialmente intacta en comparación con el material de partida", que son resultados a alcanzar. También se encuentran características definidas por funcionalidades o efectos, como: "una alfa amilasa, (...), no muestran ninguna actividad hidrolítica frente a las fibras dietéticas cuando se encuentran de forma activa", lo cual es inaceptable. Las reivindicaciones deben caracterizar un producto por la forma o constitución del mismo, las partes que lo componen y todo lo que permita establecer cómo se llegó a tal resultado. No se aceptan reivindicaciones que caractericen resultados, usos, ventajas o efectos."

"De igual manera se encuentran efectos en las reivindicaciones 4 y 6, "la proteasa... no muestra actividad hidrolítica...", "la amiloglucosidasa y la glucosa isomerasa..., no presentan actividad hidrolítica...", se sugiere hacer las correcciones del caso."

"También se encuentran resultados a alcanzar en las reivindicaciones 7 y 8, "la composición de relleno tiene una proporción de maltosa frente a glucosa inferior a 144:1...", "obtener la composición...cuando dicho hidrolizado haya alcanzado una viscosidad comprendida entre 50 y 5000 mPa-s", "obtener la composición...mezclando...), se sugiere hacer las correcciones del caso."

Frente a lo anterior, inicialmente me permito manifestar que la reivindicación 1 actualmente presentada define una composición de relleno que comprende específicamente:

- Un contenido de grasas
- Una composición de grano integral hidrolizado que se deriva de los componentes de grano integral que comprende el germen, el endoespermo y el salvado de cereales.
- Una alfa-amilasa o un fragmento de esta

Así entonces y en conexión con lo anterior, me permito resaltar que si bien cada uno de los componentes de la composición de relleno se encuentran definidos en la reivindicación 1, esta reivindicación de igual manera establece características esenciales suficientes para definirlos. Ejemplo de lo anterior corresponde al contenido de grasas, el cual es superior a un 15% en peso de la composición de relleno, la composición de grano integral hidrolizado presenta una estructura de beta-glucano de al menos 95% sustancialmente intacta en comparación con el material de partida y la alfa-amilasa o fragmento de esto no muestran ninguna actividad hidrolítica frente a las fibras dietéticas. Por lo tanto es evidente que las características aquí definidas no corresponden a resultados a alcanzar como lo establece el Señor Examinador.

Continuando con lo anterior, me permito manifestar que las reivindicaciones dependientes a la reivindicación 1, como las reivindicaciones 4, 6 y 7 también objetadas por el Señor Examinador, tampoco revelan resultados a alcanzar, siendo evidente la única presencia de características esenciales que describen a cada uno de los elementos presentes en la composición de relleno.

En adición a esto, me permito llamar la atención del Señor Examinador en que de acuerdo al numeral 2.6.5.4. de la Guía para el examen de solicitudes de patentes de invención y modelo de utilidad de la Superintendencia de Industria y Comercio, *"Las reivindicaciones deben contener todas las características técnicas esenciales de la invención. Por lo tanto, el examinador las debe extraer para efectos del estudio de comparación con el estado de la técnica."*

Así entonces, las características técnicas esenciales son las que definen la invención, las que la hacen (o deberían hacerla) diferente del estado de la técnica y, por tanto, constituyen la solución al problema técnico que intenta resolver la invención.

En conexión con lo anterior me permito llamar la atención al hecho que, características como las mencionadas a lo largo del capítulo reivindicatorio actualmente presentado, incluyen específicamente los parámetros esenciales relacionados para la obtención de una composición de relleno que se complementa con grano integral hidrolizado, y que además permiten una definición completa de la materia reivindicada.

De esta manera, la mención de dichas características se hace con el fin de distinguir aún más la invención del estado del arte, y de ninguna manera se pretende caracterizar la composición de relleno por medio de resultados a alcanzar.

A la luz de todo lo discutido anteriormente, me permito reiterar que la mención de estas características dentro de las reivindicaciones corresponden a una restricción importante al alcance de la invención, toda vez que la protección reclamada se limita únicamente a la materia que cumpla con todas las características mencionadas.

- ✓ *"La reivindicación 8 que es una reivindicación de proceso, no está definida correctamente, porque contiene doble enlace gramatical: "un proceso para preparar composición de relleno donde dicho proceso comprende..." y "preparar una composición...que comprende los pasos de...", lo cual no permite identificar el preámbulo y la parte caracterizante, impidiendo diferenciar el objeto que busca proteger, se sugiere dejar solo un enlace gramatical."*

"Además, se encontró que en la reivindicación 8 se muestran pasos o etapas que no generan un efecto técnico sobre el proceso los cuales son: "poner en contacto un componente de grano integral con una composición enzimática en agua...", "permitir que la composición enzimática reaccione con el componente de grano integral", "obtener la composición inactivando dichas enzimas", "viscosidad comprendida entre... cuando se mide a 65°C y 50 rpm". Los pasos anteriores no se aceptan como características esenciales en el proceso de preparación de "una composición de relleno", ya que estos se deben caracterizar por etapas que generan un efecto técnico o transformación a la mezcla de materiales y por condiciones específicas de trabajo. Se puede cambiar por ejemplo incluyendo condiciones de mezcla de la composición de grano con la composición enzimática, definiendo la concentración de enzima, los tipos de enzima que constituyen la composición, la proporción entre sustrato (grano integral) y enzima, el tipo de mezclador, las condiciones de reacción como tiempo de reacción y temperatura. En el caso específico de la medición de viscosidad, ésta debe estar caracterizada además de la temperatura y la frecuencia del reómetro, la tasa de deformación (shear rate), o la geometría del reómetro (cono-plato, diámetro, ángulo del cono; o cilindros concéntricos con sus diámetros y alturas respectivas; etc.), de forma que sea posible reproducir la medición en diferentes equipos de medición. Se sugiere hacer las correcciones del caso."

Con referencia a lo anterior, amablemente me permito manifestar que la reivindicación 8 se encuentra dirigida a un proceso para preparar una composición de relleno donde dicho proceso comprende los siguientes pasos específicamente:

- (a) Poner en contacto un componente de grano integral con una composición enzimática en agua, donde la composición enzimática comprende al menos una alfa-milasa y donde dicha composición enzimática no muestra ninguna actividad hidrolítica frente a fibras dietéticas.
- (b) permitir que la composición enzimática reaccione con el componente de grano integral, para proporcionar un hidrolizado de grano integral,
- (c) obtener la composición de grano integral hidrolizado inactivando dichas enzimas cuando dicho hidrolizado haya alcanzado una viscosidad comprendida entre 50 y 5000 mPa·s, cuando se mide a 65 °C y 50 rpm.
- obtener la composición de relleno mezclando la composición de grano integral hidrolizado con un contenido en grasas superior a un 15% en peso de la composición de relleno.

Así entonces es claro que el proceso definido en esta reivindicación **SI** define cada una de sus etapas por medio de características esenciales como lo son los elementos en contacto, la actividad de dicha composición enzimática (paso a), la reacción de la composición con el componente de grano integral y la viscosidad necesaria que el hidrolizado debe presentar a determinada temperatura y rpm. Por lo tanto, es evidente que

de la misma manera que lo define el numeral 2.6.5.4. de la Guía para el examen de solicitudes de patentes de invención y modelo de utilidad de la Superintendencia de Industria y Comercio "(...) *las características técnicas esenciales son las que definen la invención, las que la hacen (o deberían hacerla) diferente del estado de la técnica y, por tanto, constituyen la solución al problema técnico que intenta resolver la invención.*", las características fundamentales en cada una de las etapas del proceso aquí reclamado complementan de manera adecuada la materia que se pretende proteger.

Adicionalmente, me permito resaltar que la memoria descriptiva de la presente aplicación es totalmente clara en cuanto a las condiciones y elementos necesarios para llevar a cabo el proceso para preparar una composición de relleno, por lo tanto no es necesario la mención de características y o condiciones de más que no contribuyan a la reproducción del proceso descrito tal cual como se define en la presente invención. En vista de lo anterior, amablemente solicito a ese Despacho que estas objeciones al respecto sean retiradas.

- ✓ *"La reivindicación 9 presenta una falsa dependencia de las reivindicaciones 1 a 7, puesto que las reivindicaciones 1 a 7 hacen referencia a una "composición de relleno" y la reivindicación 9 hace referencia a un "producto compuesto", lo cual no es permitido. Las reivindicaciones del mismo objeto deben tener el mismo preámbulo, ya que este normalmente coincide con el título de la invención y sirve de introducción informativa sobre el objeto que va a ser protegido y contiene la información conocida en el estado de la técnica del objeto que se pretende proteger. Es así que de acuerdo a lo anterior existe una incoherencia con la materia objeto de patentabilidad de esta solicitud."*

Con referencia a lo anterior, me permito manifestar de manera atenta que el Artículo 30 de la Decisión Andina 486 del 2000 establece que *"Las reivindicaciones definirán la materia que se desea proteger mediante la patente. Deben ser claras y concisas y estar enteramente sustentadas por la descripción."* En este sentido, amablemente me permito llamar la atención del Señor Examinador en que el preámbulo de las reivindicaciones que definan materia en común de ninguna manera debe ser el mismo, ya que esto sería una restricción injusta, toda vez que al cambiar dicho preámbulo, no sería claro para una persona versada en la materia que parte de la invención hace referencia a un producto compuesto específicamente por la composición de relleno que se pretende proteger.

Por otro lado, me permito manifestar que la dependencia de esta reivindicación coincide claramente con el único objeto de estudio de la presente aplicación, el cual corresponde a la composición de relleno definido a lo largo del capítulo reivindicatorio. Por lo tanto, amablemente solicito a ese Despacho que las objeciones al respecto sean retiradas.

- ✓ *"En la reivindicación 1 no es clara la característica de la composición que contiene una alfa amilasa, debido a que es contradictoria con el proceso de obtención del producto, el cual se describe en la reivindicación 8 donde uno de los pasos consiste en la inactivación de la enzima. La contradicción radica en el hecho de que el proceso de inactivación de las enzimas es un cambio químico en la estructura de la enzima alfa amilasa, convirtiéndola en otra proteína sin actividad enzimática que es un compuesto químico diferente de la alfa amilasa añadida inicialmente, por lo que ésta no puede encontrarse en el producto final. Se sugiere al solicitante hacer claridad acerca del contenido de alfa amilasa en la composición de la reivindicación 1. De la misma manera ocurre en la reivindicación 4 donde se menciona una proteasa y la reivindicación 6 donde se menciona un amiloglucosidasa o una glucosa isomerasa."*

Con referencia a lo anterior, me permito manifestar que en la reivindicación 1 al mencionar una alfa-amilasa o un fragmento de esta, se está caracterizando uno de los componentes de la composición de relleno, en donde se menciona puntualmente que dicha alfa-amilasa o el fragmento no muestran ninguna actividad hidrolítica frente a las fibras dietéticas cuando se encuentran en la forma activa.

Ahora bien, me permito manifestar que la reivindicación de proceso No.8 especifica en su primer paso que es necesario poner en contacto un componente de grano integral con una composición enzimática en agua, en donde dicha composición enzimática comprende una alfa-amilasa y además no muestra ninguna actividad hidrolítica frente a las fibras dietéticas, siendo evidente que ésta característica corresponde a la misma definida en la reivindicación 1.

En continuación con lo anterior, me permito resaltar que el siguiente paso del proceso es permitir que la composición enzimática mencionada reaccione con el componente de grano integral con el único fin de proporcionar un hidrolizado del mismo y así obtener una composición de grano integral hidrolizado inactivando dichas enzimas, concretamente, cuando el hidrolizado haya alcanzado condiciones específicas.

En este sentido, me permito resaltar que tal como sucede con muchas proteínas, gran parte de las enzimas se caracterizan por ser termolábiles, las cuales pueden ser desnaturalizadas por varios medios, entre ellos el calor, entonces, la mención de dicha inactivación únicamente infiere a la persona versada en la materia que la enzima a la que se hace referencia en esta reivindicación al final del proceso pierde su actividad, lo cual corresponde a una característica específica del proceso para finalmente obtener la composición de relleno tal cual como la reclamada.

Por otro lado, me permito manifestar que las reivindicaciones 4 y 6 únicamente contribuyen a la mera mención de características esenciales, elementos y principales condiciones que complementan la composición de relleno que se pretende proteger en la presente aplicación.

Teniendo en cuenta todo lo anterior, es importante reiterar que la materia presente en el actual capítulo reivindicatorio es totalmente clara y concisa al reclamar una composición de relleno que comprende grano integral hidrolizado. De igual manera me permito manifestar que los términos utilizados en el actual capítulo reivindicatorio resultan la mejor manera de describir la invención, y de ninguna manera restan claridad a las reclamaciones. Por lo tanto, se considera que se supera completamente las objeciones del señor Examinador a este respecto.

6. **NOVEDAD.**

Ahora bien, el Señor Examinador asegura que las reivindicaciones 1 a 9 no cumplen con el requisito de novedad en vista de las enseñanzas de los documentos **US 2002/0081367 (D1)** y **WO 2010/023351 (D2)**.

En este sentido, el Señor Examinador asegura que las características esenciales de la composición de relleno de la reivindicación 1 ya habían sido divulgadas previamente en los documentos D1 y D2, en consecuencia, la reivindicación 1 y sus reivindicaciones dependientes carecen de novedad, según lo divulgado en estos documentos.

Adicional a esto, el Señor Examinador asegura que las características esenciales de la invención definida en las reivindicaciones 8 y 9 ya habían sido divulgadas en los documentos D1 y D2, por lo cual se considera que no son nuevas.

Ante al anterior señalamiento, muy respetuosamente me permito llamar la atención a ese Despacho al hecho que el capítulo reivindicatorio actualmente presentado se diferencia de los documentos D1 y D2 en distintas características.

Así entonces, después de una atenta lectura de los documentos D1 y D2, es evidente que a lo largo de las enseñanzas de dichos documentos **en ningún momento** se hace referencia a que los productos de avena allí divulgados presenten un contenido en grasas superior a un 15% en peso de la composición de relleno. Asimismo, las anterioridades citadas por el señor Examinador **NO** dan a conocer la característica técnica de una composición de grano integral hidrolizado que se deriva de los componentes de grano integral que comprende el germen, el endoespermo y el salvado de cereales, que presenta una estructura de beta-glucano de al menos 95 % sustancialmente intacta, en comparación con el material de partida y que presenta una estructura de arabinoxilano de al menos 95 % sustancialmente intacta, en comparación con el material de partida.

Es más en el cuadro comparativo realizado por el Señor Examinador, la crema y la suspensión de avena no muestran las mismas características de la composición de relleno de la presente aplicación. Ejemplo de lo anterior es que dichas anterioridades **NO** mencionan una composición de grano integral hidrolizado que se deriva específicamente de los componentes del grano integral que comprende el germen, el endoespermo y el salvado de cereales como se especifica en la presente invención. Por el contrario, el documento D1 se refiere a que los componentes más nutritivos están distribuidos por igual en el grano integral, y que una vez retirada la cáscara, se puede usar el grano integral para diferentes productos. De igual manera el documento D2 únicamente hace referencia a que la materia prima de avena utilizada se selecciona de un grupo puntual en donde se menciona la avena integral, pero en ningún momento se establecen componentes concretos del grano integral como lo hace la presente invención.

Adicionalmente, me permito resaltar que el objeto que pretende proteger la presente aplicación se enfoca exclusivamente en una composición de relleno que comprende grano integral hidrolizado y no dispersiones no lácteas de cereales o una suspensión de avena como lo hacen los documentos de la técnica anterior.

De igual manera, me permito manifestar que en los últimos años los consumidores prestan cada vez más atención a las etiquetas de los productos alimentarios, por ejemplo, composiciones de relleno, y esperan que dichos productos alimentarios producidos sean lo más naturales y saludables posible. Por consiguiente, resulta deseable desarrollar tecnologías para el procesado de alimentos y bebidas, así como desarrollar productos alimentarios y bebidas, que limiten el uso de aditivos alimentarios no naturales, incluso cuando dichos aditivos alimentarios no naturales han sido completamente autorizados por las autoridades competentes en materia de seguridad alimentaria y sanidad. Esta demanda cada vez mayor de que las composiciones de relleno producidas sean lo más naturales y saludables posible también hace deseable poder reducir la cantidad de azúcares y otros edulcorantes añadidos, sin poner en compromiso el sabor del producto alimentario.

Por lo tanto, debido a los beneficios sobre la salud de los cereales de grano integral, resulta deseable proporcionar un ingrediente de grano integral que contenga tantas fibras dietéticas intactas como sea posible. Sin embargo, es importante resaltar que hoy en día el consumidor no está dispuesto a comprometer las propiedades organolépticas como el sabor, la textura y el aspecto global de las composiciones de relleno para poder aumentar su ingesta diaria de grano integral. Así entonces es claro que el propósito de la presente invención es exclusivamente las composiciones de relleno que se complementan con grano integral hidrolizado, en las cuales no se ven comprometidas sus propiedades organolépticas, efecto relevante y a considerar dentro de la evaluación de novedad de la presente invención.

Por otro lado, me permito resaltar que el proceso para preparar una composición de relleno de la presente invención comprende etapas fundamentales como:

- (a) Poner en contacto un componente de grano integral con una composición enzimática en agua
- (b) Permitir que la composición enzimática reaccione con el componente de grano integral
- (c) Obtener la composición de grano integral hidrolizado inactivando dichas enzimas cuando dicho hidrolizado se encuentre a condiciones específicas.

En conexión con lo anterior me permito manifestar que el proceso divulgado en el documento de la anterioridad D1 (a) provee una suspensión de cereal, (b) provee una enzima degradadora de almidón sin actividad beta glucanasa ni proteinasa y (c) trata dicha suspensión de cereal con la composición enzimática. Por su parte el proceso de la anterioridad D2 (a) prepara una mezcla de materia prima de avena y agua, (b) macera la materia prima de avena y (c) trata la materia prima de avena con al menos una alfa amilasa. Así entonces es claro que **estos documentos no mencionan** que el contacto del componente de grano integral con una composición enzimática en agua, la reacción de dicha composición enzimática con el componente de grano integral o la obtención de la composición de grano integral hidrolizado mediante la inactivación de dichas enzimas sean **etapas fundamentales** que contribuyan a lograr un producto compuesto que comprende específicamente una composición de relleno como se menciona en la presente invención.

Consecuentemente, resulta evidente que la composición de relleno que es objeto de la presente invención no puede de ninguna manera ser anticipada por las enseñanzas de los documentos D1 y D2, y por lo tanto es innegable su carácter novedoso.

Además de lo anterior, en el contexto de las patentes es claro que para que un documento afecte la novedad de una solicitud, éste debe revelar, de manera **explícita y específica, todas y cada una de las características de la invención interactuando de la misma manera que lo hacen en la solicitud.** De acuerdo con la Guía para el examen de patentes de invención y modelo de utilidad de la Superintendencia de Industria y Comercio, el señor Examinador debe "*verificar (...) si la invención reivindicada **es idéntica** a lo revelado en el estado de la técnica, en cuyo caso se considera que no tiene novedad*".

En vista de este señalamiento, es absolutamente evidente que **la composición de relleno que comprende grano integral hidrolizado y su proceso de elaboración son totalmente novedosos** frente a las enseñanzas de los documentos D1 y D2 porque dichas anterioridades de ninguna manera divulgan la misma composición de relleno con las características esenciales de la presente invención.

En consecuencia, atentamente me permito manifestar ante ese Despacho que la materia del actual capítulo reivindicatorio presenta un inequívoco carácter novedoso frente a las enseñanzas de los documentos D1 y D2, cumpliendo por lo tanto a cabalidad con los requisitos de patentabilidad establecidos en el artículo 16 de la Decisión 486 de 2000.

7. **CONCLUSIÓN.**

Para finalizar, me permito reiterar que el capítulo reivindicatorio actualmente presentado es totalmente claro y conciso al definir una composición de relleno que comprende grano integral hidrolizado y que además está plenamente soportado dentro del texto de la descripción, cumpliendo así con lo exigido por la mencionada Decisión Andina 486 de 2000.

Por otro lado, en virtud de los argumentos discutidos con respecto a los documentos citados, se estableció de manera incontrovertible que **la composición de relleno que comprende grano integral hidrolizado**, lo cual es objeto de la solicitud en estudio, no puede ser anticipado y de ninguna manera resultaría evidente a partir de las enseñanzas de los documentos D1 y D2, demostrando irrefutablemente la patentabilidad de la presente solicitud.

8. En vista de lo anterior, ruego a usted proceder a estudiar nuevamente la solicitud a la luz de las modificaciones y los argumentos presentados y conceder el privilegio de patente solicitado.

Señor Superintendente,



ALICIA LLOREDA RICAURTE

T.P. 53.215