

# JOSE LLOREDA CAMACHO & CO.

ABOGADOS

Calle 72 No. 5-83 Piso 5, Bogotá, D.C. Tel: 6069700 Fax 6069701

Señor

SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO  
DIVISIÓN DE NUEVAS CREACIONES

E. \_\_\_\_\_ S. \_\_\_\_\_

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 08-019252- -00010-0000

Fecha: 2012-08-31 16:18:50 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR  
Tra. 11 PATENTEIYII Eve: 379 FASENACIONALII  
Act. 523 RESPUESTA Folios: 14

Re: PI.-UNILEVER N.V.-Solicitud de Patente de Invención en Fase Nacional PCT para "CONCENTRADO PARA PREPARAR UN CALDO, SOPA, SALSA, JUGO DE CARNE O PARA USO COMO UN CONDIMENTO, EL CONCENTRADO COMPRENDE PARTICULADOS Y XANTAN Y GOMA DE ALGARROBO".- Clase A23L 1/00.-Expediente número 08-019.252.-

1. Me refiero al auto dictado por ese Despacho notificado por fijación en lista de 1 de Junio de 2012.

2. Con el fin de dar respuesta a las objeciones manifestadas por el señor Examinador en el Concepto Técnico contenido en el Oficio No. **9238** bajo los acápites de "Reivindicaciones relativas a un uso o a un segundo uso", "Reivindicaciones", "Novedad" Y "Nivel Inventivo", me permito dirigir su atención a las siguientes modificaciones y argumentos técnicos, por medio de los cuales se superan completamente dichas objeciones.

### 3. MODIFICACIONES AL CAPÍTULO REIVINDICATORIO

Como primera medida, me permito dirigir la atención del señor Examinador al hecho de que el solicitante ha decidido modificar el capítulo reivindicatorio actualmente estudiado con el fin de dar respuesta a algunas de las objeciones formuladas en el Concepto Técnico arriba mencionado. En este sentido, se han introducido los siguientes cambios:

- Las reivindicaciones 4, 5, 6, 8, 14, 15, 16, 17, 21, 23, 25 y 26 actualmente presentadas han sido eliminadas;
- Se ha excluido la expresión "*preferiblemente 15-30%*" de la reivindicación 1 actual;
- Las reivindicaciones 2 y 3 del capítulo ahora modificado corresponden a las reivindicaciones 2 y 3 actualmente presentadas;

- La nueva reivindicación 4 corresponde a la reivindicación 7 originalmente presentada, en la cual se ha excluido la frase "*preferiblemente 0.6-3%*"; expresión que ha sido empleada para construir la nueva reivindicación 5 correspondiente, por lo tanto, a una modalidad preferida de la invención cuyo sustento se encuentra en la reivindicación 7 original;
- La nueva reivindicación 6 corresponde a la reivindicación 9 actualmente presentada;
- La nueva reivindicación 7 corresponde a la reivindicación 10 originalmente presentada, en la cual se ha excluido la frase "*preferiblemente 0.7-0.8%*"; expresión que ha sido empleada para construir una nueva reivindicación 8 correspondiente, por lo tanto, a una modalidad preferida de la invención cuyo sustento se encuentra en la reivindicación 10 original;
- La nueva reivindicación 9 corresponde a la reivindicación 11 actualmente presentada;
- La nueva reivindicación 10 corresponde a la reivindicación 12 originalmente presentada, en la cual se ha excluido la frase "*preferiblemente 1-15%*"; expresión que ha sido empleada para construir una nueva reivindicación 11 correspondiente, por lo tanto, a una modalidad preferida de la invención cuyo sustento se encuentra en la reivindicación 12 original;
- La nueva reivindicación 12 corresponde a la reivindicación 13 actualmente presentada;
- La nueva reivindicación 13 corresponde a la reivindicación 18 actualmente presentada;
- La nueva reivindicación 14 corresponde a la reivindicación 19 actualmente presentada, en la que se ha modificado su redacción con el fin de hacerla más clara;
- La nueva reivindicación 15 corresponde a la reivindicación 20 actualmente presentada, en la cual se ha excluido la frase "*preferiblemente 1-15%*";
- La nueva reivindicación 16 corresponde a la reivindicación 22 actualmente presentada, en la que se ha modificado su redacción con el fin de hacerla más clara;
- Las nuevas reivindicaciones 17 y 18 corresponden a modalidades preferidas del proceso reclamado en la nueva reivindicación 16, de acuerdo con las cuales la mezcla de ingrediente para el producto preparado tiene un contenido de 0.2-7% (nueva reivindicación 17) o de 0.6-3% (nueva reivindicación 18) del agente gelificante

conformado por la mezcla de xantan y goma de algarrobo, cuyo sustento se puede encontrar en la reivindicación 22 actualmente presentada; y

- La nueva reivindicación 19 corresponde a la reivindicación 24 actualmente presentada.

De conformidad con lo anterior, es claro que las modificaciones realizadas en el capítulo reivindicatorio de la presente invención de ninguna manera amplían el alcance de la solicitud presentada originalmente, cumpliendo por lo tanto a cabalidad con las disposiciones establecidas en el artículo 34 de la Decisión 486 de 2000, acerca de las modificaciones que son permitidas dentro del trámite de patente.

#### 4. **REIVINDICACIONES RELATIVAS A UN USO O A UN SEGUNDO USO**

De conformidad con lo expuesto por el señor Examinador en su Concepto Técnico, se tiene que *"el uso de las reivindicaciones 16, 17, 18, 19, 21, 25 y 26 no es patentable de acuerdo con el Art. 14"*.

Sobre este particular, me permito dirigir la atención del señor Examinador al hecho de que el solicitante ha **decidido eliminar las reivindicaciones 16, 17, 21, 25 y 26**, superando de esta forma cualquier objeción en relación con la misma.

Sin embargo, el solicitante ha decidido mantener en el capítulo reivindicatorio las reivindicaciones objetadas 18 y 19, correspondientes a las nuevas reivindicaciones 13 y 14, toda vez que en su opinión las mismas no pueden ser consideradas o catalogadas como reivindicaciones de uso, puesto que a partir de la simple lectura de las mismas es claro que se trata de reivindicaciones de producto correspondientes a limitaciones de la reivindicación 1.

En este sentido, me permito señalar que la reivindicación 18, nueva 13, se encuentra dirigida a indicar que el concentrado reivindicado es únicamente un concentrado de caldo, es decir, corresponde a una de las opciones posibles para el producto concentrado objeto de la invención (las demás son sopa, salsa, jugo de carne, etc.). De la misma forma, la reivindicación 19 original, nueva 14, corresponde a una definición más específica de las características del concentrado de caldo previamente reivindicado.

Por lo tanto, de manera respetuosa el solicitante se permite señalar que no está de acuerdo con la calificación hecha por el señor Examinador respecto de las reivindicaciones 18 y 19 como reivindicaciones de uso, toda vez que las mismas se encuentran dirigidas sin lugar a dudas a proteger un producto específico que corresponde a una realización preferida de la invención, como lo es un concentrado e caldo.

5. **CLARIDAD DEL CAPÍTULO REIVINDICATORIO**

De otro lado, el señor Examinador ha objetado la claridad del capítulo reivindicatorio con base en los siguientes argumentos:

- ***"Las reivindicaciones 1, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 15, 16, 17, 19, 20, 21, 22, 23, 24 y 26 no son claras porque: Las expresiones "preferiblemente", "más preferiblemente", "al menos", "más preferiblemente aproximadamente"; precediendo una característica no es limitativo, porque hace opcional a la característica y no limita el alcance de la reivindicación. Se sugiere incluir las características opcionales o preferentes en una reivindicación independiente"***

En conexión con la anterior objeción, me permito dirigir la atención del señor Examinador nuevamente al hecho de que las reivindicaciones 4, 5, 6, 8, 14, 15, 16, 17, 21, 23, 25 y 26 han sido eliminadas, superando de esta forma cualquier objeción relacionada con las mismas.

De otra parte, y atendiendo la sugerencia del señor Examinador, el solicitante ha presentado las nuevas reivindicaciones 5, 8, 11, 17 y 18, mediante las cuales se han incluido las características opcionales precedidas por los términos objetados bajo la forma de reivindicaciones dependientes, eliminando así las expresiones señaladas del capítulo reivindicatorio y proporcionando mayor claridad respecto del alcance de protección solicitado.

- ***"La reivindicación 22 se refiere al proceso para preparar el concentrado y lo reivindica por las características técnicas del producto, lo que es incorrecto, pues debería estar reivindicado según los pasos del proceso y condiciones técnicas de dichos pasos"***

En respuesta a lo anterior, me permito señalar que la reivindicación 22 actualmente presentada (correspondiente a la nueva reivindicación 16) ha sido modificada para especificar en detalle los pasos correspondientes al proceso para preparar un concentrado de conformidad con la reivindicación 1 de la solicitud y para incluir todos los ingredientes que tienen que estar presentes en la mezcla de la primera etapa del proceso, para de esta forma llegar al producto de la invención.

En este sentido, es claro que el proceso revelado involucra un paso de mezcla de ingredientes específicos en una cantidad específica, un paso de calentamiento, un paso de llenado y un paso de empaquetado, todos claros para la persona versada en la materia y en los que se han definido las condiciones esenciales necesarias para la obtención del producto reclamado en la reivindicación 1.

- ***"Las reivindicaciones 4, 5, 6, 19 que hacen referencia a una relación de módulo elástico y viscoso; son resultados a alcanzar. L anterior también aplica para la reivindicación 15 y 19 que hacen referencia al peso del concentrado"***
- ***"La reivindicación 14 se refiere a un producto, el concentrado, pero lo define mediante el paso de un proceso; "el concentrado es empacado en una taza o envase con sello""***
- ***"La reivindicación 23 se refiere al proceso y lo esta definiendo por una característica del producto, como lo es "el xantan y LGB cada uno esta presente en una cantidad de 30-70%""***

En relación con las anteriores objeciones, me permito dirigir la atención del señor Examinador al hecho de que el solicitante ha decidido eliminar las reivindicaciones 4, 5, 6, 14, 15 y 23 actualmente presentadas, con lo cual se superan completamente las objeciones realizadas por el señor Examinador respecto de las mismas.

Ahora bien, en conexión con la reivindicación 19 (nueva reivindicación 14), el solicitante se permite resaltar nuevamente que la misma corresponde a una definición específica de un producto en términos de sus componentes y no de resultados a alcanzar. No obstante lo anterior, y con el fin de hacerla más clara, el solicitante ha eliminado la mención referente a la relación entre el módulo elástico y viscoso, así como toda expresión que contuviera el término "preferiblemente.

En vista de las modificaciones realizadas, me permito manifestar que el capítulo reivindicatorio ahora presentado para la solicitud de patente bajo estudio, cumple a cabalidad con las disposiciones establecidas en el Artículo 30 de la Decisión 486 de 2000, toda vez que es claro, conciso y presenta pleno sustento en la descripción de la invención, superando así plenamente las objeciones planteadas por el señor Examinador en relación con el requisito de claridad.

## 6. **NOVEDAD**

De otra parte, el señor Examinador ha objetado el requisito de Novedad de las reivindicaciones 22 y 24 de la presente solicitud con base en las enseñanzas del documento **WO 030215538A1 (D1)**.

En este sentido, el señor Examinador ha argumentado que *"Las características esenciales de la composición de la reivindicación 12 habían sido divulgadas previamente en D1, el cual enseña, el método para preparar un alimento con un agente gelificante (resumen)"*.

Visto lo anterior y con el fin de demostrar que el objeto de las nuevas reivindicaciones 16 y 19 de la solicitud en cuestión presenta un claro carácter novedoso frente a las enseñanzas del arte previo, atentamente me permito dirigir la atención del señor Examinador a las siguientes consideraciones técnicas, por medio de las cuales se demuestra en forma contundente la novedad del objeto de la invención bajo estudio:

- La reivindicación original 22, correspondiente a la reivindicación 16 modificada, se encuentra dirigida a proteger un proceso para la obtención del producto de la invención en la cual se han introducido las cualidades del producto. En este sentido, es claro que como el producto ha sido considerado novedoso, el proceso para producirlo también debe ser considerado novedoso. Por lo tanto, el objeto de la reivindicación 22 debe ser calificado como novedoso sobre las enseñanzas de D1.
- Con el fin de despejar cualquier duda al respecto de la novedad del proceso reivindicado, la reivindicación original 22 se ha modificado, de forma tal que los pasos del proceso se ha indicado más claramente, siendo el primer paso "mezclar los ingredientes con el agua", modificando esta primera etapa del procedimiento adicionalmente mediante la especificación de los ingredientes presentes en la mezcla, haciendo mención directa a los ingredientes del producto concentrado de la invención, los cuales definen las condiciones de dicho paso.
- Como fue reconocido por el señor Examinador en la tabla de los folios 258 y 259 de su Concepto Técnico, D1 no da a conocer el nivel de sal del 15-30%, siendo ésta una característica técnica fundamental de la invención, tal como más adelante se expondrá, razón por la cual la reivindicación 16 modificada debe ser reconocida como nueva frente a D1.
- Como D1 no describe un proceso para producir un "concentrado", o que sea adecuado para un "concentrado", la reivindicación 16 modificada es novedosa sobre esta referencia, toda vez que D1 revela una composición de salsa lista para comer que se coloca sobre un elemento alimenticio, se calienta y se consume. Por lo tanto, es claro que el proceso allí revelado realmente permite la obtención de una composición lista para comer y no un concentrado (ver D1, página 13, párrafo 37).
- Finalmente, en cuanto a la reivindicación 24 original, correspondiente a la nueva reivindicación 19, el solicitante se permite señalar que dicha reivindicación es novedosa en virtud de su dependencia de la reivindicación inicial 22 (reivindicación modificada 16), la cual ya se ha demostrado, es novedosa respecto de las enseñanzas de D1.

De conformidad con los argumentos expuestos y las modificaciones realizadas al texto de las reivindicaciones objetadas, se ha demostrado en forma clara y contundente que el proceso allí reclamado posee un indiscutible carácter novedoso frente a las enseñanzas del documento D1, de forma tal que el objeto de la presente invención cumple a cabalidad con las disposiciones exigidas por el Artículo 16 de la decisión Andina 496 de 2000.

7. **NIVEL INVENTIVO**

Finalmente, el señor Examinador ha objetado el requisito de Nivel Inventivo de de la presente solicitud con base en la combinación de las enseñanzas de los documentos **WO 030215538A1 (D1)** y **US 5385747 (D2)**.

En este sentido, el señor Examinador ha argumentado que *"La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 1 y el producto de D1 consiste en la combinación de xantan con goma de algarrobo"*, así como también que *"La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 1 y el producto de D2 consiste en el porcentaje de agente gelificante (goma de xantan con goma de algarrobo), en la composición"*, manifestando entonces que a pesar de estas diferencias *"la combinación de goma de xantan con goma de algarrobo; con el fin de mejorar algunas propiedades de la composición, ya está divulgada en el documento D2 que se refiere a un alimento constituido por una composición en gel que incluye agua, carragenina, algarrobo, goma de xantan, frutas, saborizantes con su proceso de fabricación (resumen)"*, y por lo tanto, *"la persona del oficio normalmente versada en la materia incluiría los agentes gelificantes de D2 en el producto de D1 para llegar así al objeto de la reivindicación 1 de la solicitud"*.

Visto lo anterior y con el fin de demostrar que el nuevo capítulo reivindicatorio de la solicitud en cuestión presenta un claro carácter inventivo frente a las enseñanzas del arte previo, atentamente me permito dirigir la atención del señor Examinador a las siguientes consideraciones técnicas, por medio de las cuales se demuestra en forma contundente la altura inventiva del objeto de la invención bajo estudio:

(a) **Problema técnico resuelto mediante la presente invención**

De acuerdo con el nuevo capítulo reivindicatorio de la solicitud en cuestión, la reivindicación 1 está dirigida a proteger un concentrado empacado para preparar un caldo, consomé, sopa, salsa, jugo de carne, ó para uso como un condimento, donde dicho concentrado comprende:

- 20-80% de agua (% en peso con base en el concentrado total empacado),
- 0.5-60% en peso de hierbas, vegetales, frutas, carne, pescado, crustáceos o particulados de los mismos, (% en peso con base en el concentrado total empacado),

- 0.1% a 10% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado) de un agente gelificante que comprende la combinación de xantan y goma de algarrobo (LBG), en donde la concentración de agente gelificante se calculará como (cantidad de agente gelificante) / (cantidad de agente gelificante + humedad total),
- 15-30% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado), de sal, en donde la concentración de sal se calculará como (cantidad de sal) / (cantidad de sal + humedad total)

Ahora bien, **el problema técnico abordado mediante la presente invención es cómo obtener un producto concentrado con un muy alto nivel de sal pero con una textura en forma de gel.** En este sentido, era claro en el estado de la técnica anterior que muchos agentes gelificantes no actúan como tal en presencia de niveles altos de sal, dando lugar a que no se obtenga un gel o que se obtenga pero con serias desventajas en sus características físico-químicas (ver por ejemplo, la respuesta dada por el solicitante a la oposición, en la cual se ilustraron muchos ejemplos de agentes gelificantes que no funcionaron).

Sin embargo, en la presente solicitud de patente se revela que se puede producir un concentrado en forma de gel que comprenda altos niveles de sal utilizando un agente gelificante que consiste en la combinación de xantan y goma de algarrobo dentro de un rango de concentración particular y manteniendo una proporción en peso entre ellos dentro de la mezcla, logrando así un concentrado que permite el uso de ingredientes líquidos, por ejemplo saborizantes líquidos, pero que mantiene características de gel que permiten que sea dosificado en forma de una unidad.

**(b) Análisis en retrospectiva realizado por ese Despacho**

Con base en lo planteado previamente, me permito señalar que el hecho de citar el documento D1 como estado de la técnica más cercano a la presente invención únicamente puede ser el resultado de un análisis en retrospectiva por parte del señor Examinador, debido a que dicha anterioridad de ninguna manera menciona rangos específicos de una combinación de xantan y goma de algarrobo que permita obtener un concentrado en forma de gel con un alto contenido de sal. En este sentido, el hecho de sugerir que la persona medianamente versada en la materia técnica en cuestión enfrentado al problema abordado en la presente invención habría arrancado de las enseñanzas de D1 debido a que dicha anterioridad menciona el término 'gel', implica que dicha persona medianamente versada en la materia ya conocía al menos una parte de la solución al problema técnico abordado en la presente invención, es decir, ya tenía claro que el concentrado debía estar en la forma de un gel.

Ahora bien, tal como se analizará más adelante en el presente memorial, los productos divulgados en el documento D1 **no corresponden a un gel como tal**, sino que corresponden a pastas muy duras (ver los experimentos que aquí se proporcionan), textura que precisamente se buscó evitar debido a que no permiten lograr una unidad de dosificación. Adicionalmente, una persona versada en la materia interesada en obtener un **concentrado empacado en la forma de un gel**, no partiría de una referencia como D1 que describe, por ejemplo, productos tipo queso y mantequilla que **no son adecuados para ser utilizados como concentrados y que no son concentrados**.

Visto lo anterior, me permito manifestar que el hecho de partir de un documento como D1 al tiempo que se ignoran las diferencias en cuanto a propósito y efecto técnico logrado existentes entre el documento D1 y la presente invención corresponde a una aproximación en retrospectiva que no puede conducir a la invención en forma evidente, toda vez que dicho mecanismo de análisis genera una idea errada con respecto a la obviedad de la solución dada en la solicitud en cuestión al problema técnico abordado, desconociendo de paso el esfuerzo requerido para superar los problemas técnicos existentes en el estado de la técnica anterior para obtener concentrados en la forma de un gel que comprenden entre 15% y 30% de sal (con base en el contenido de agua del concentrado).

Adicionalmente, el señor Examinador ha citado al documento D2 como estado de la técnica relevante para desvirtuar la altura inventiva de la presente solicitud. Sobre este particular, me permito señalar que D2 se refiere a una composición de postre lista para comer, con un nivel inherente de sal muy bajo, que además no corresponde a un concentrado y que, por lo tanto, no describe los niveles de sal requeridos de 15-30%. Partir de tal composición de postre bajo en sal correspondería a un enfoque en retrospectiva, ignorando el problema subyacente de la presente invención.

**(c) Diferencias entre la solicitud en cuestión y el documento D1**

Tal como se mencionó previamente, la solicitud de patente en estudio está dirigida a proteger un **concentrado** empacado para preparar un caldo, consomé, sopa, salsa, jugo de carne, ó para uso como un condimento, así como a un proceso para preparar dicho concentrado.

Sin embargo, a partir de la atenta lectura de D1 es absolutamente claro que dicha anterioridad **no se refiere a un concentrado** y el producto allí divulgado no requiere de un paso de dilución previo a su empleo para el consumo. Contrario a esto, el producto de D1 fue desarrollado para que éste se derrita sobre la comida, tal como ocurre con el queso, la salsa y la mantequilla de ajo mencionados en los

ejemplos dicha anterioridad como artículos listos para comer (ver párrafo 004 de D1).

Así mismo, D1 no menciona o sugiere una composición **con un contenido de sal de entre 15% y 30% en peso** con base en el contenido de agua, toda vez que los ejemplos allí divulgados revelan productos que comprenden un 2% de sal y un 35% de agua, es decir, divulgan productos con un 5,4% de sal con base en el contenido de agua, porcentaje que se encuentra muy alejado del rango definido en la reivindicación 1 de la presente invención. De hecho, el señor Examinador reconoce esta diferencia relevante entre la presente invención (todas las reivindicaciones) y D1 en la tabla de los folios 258 y 259 de su Concepto Técnico y en los folios 260 y 261 de dicho Concepto, en donde los ingredientes de D1 son resumidos.

Adicionalmente, es claro que el documento D1 no enseña o al menos menciona el hecho de que cuando se combinan el xantan y la goma de algarrobo dentro del rango definido por el solicitante de la presente invención, es posible la obtención de composiciones estables con un contenido de sal de entre 15 y 30% en peso con base en el contenido de agua.

Igualmente, el documento D1 de ninguna manera menciona o sugiere un concentrado empacado cuyo sistema gelificante corresponda a entre el 0.1% y el 10% en peso con base en el contenido de agua, hecho que resulta ser de gran relevancia debido a que un porcentaje de agente gelificante por debajo del límite inferior lleva a obtener un gel demasiado débil y que no es suficientemente estable para su almacenamiento y transporte, mientras que un porcentaje de agente gelificante por encima del límite superior da lugar a un gel demasiado rígido, que presentaría inconvenientes para ser removido de su empaque.

Con respecto a lo anterior, y luego de llevar a cabo los cálculos respectivos, es claro que ninguno de los ejemplos divulgados en D1 cae dentro del rango establecido en la solicitud en cuestión para el agente gelificante, tal y como se muestra a continuación:

**Ejemplo 1 de D1 → 22,2% en peso de agente gelificante:**

5 (gelatina) + 5 (almidón de maíz ceroso modificado) y 35 (agua)

**Ejemplo 2 de D1 → 12,7% en peso de agente gelificante:**

5 (gelatina) y 34,3 (agua)

**Ejemplo 3 de D1 → 37,5% en peso de agente gelificante:**

15 (caseína Rennet) + 6 (almidón de maíz ceroso modificado) y 35 (agua)

De lo anterior es claro que todos los ejemplos específicos de D1 corresponden a composiciones cuyo contenido de agente gelificante es mayor al definido en la presente invención. Nuevamente, resulta importante señalar que el señor Examinador reconoce esta relevante diferencia entre la presente invención (todas las reivindicaciones) y D1 en la tabla de los folios 258 y 259 de su Concepto Técnico y en los folios 260 y 261 de dicho Concepto, en donde los ingredientes de D1 son resumidos.

De otro lado, considero de gran importancia resaltar que en el documento D1 no se divulgan productos en forma de gel, a pesar de que la descripción de dicha referencia así lo sugiere.

Por último y en vista de lo anteriormente planteado, es claro entonces que el documento D1 de ninguna manera sugiere una composición correspondiente a un concentrado empacado con el contenido específico de sal y de sistema gelificante particular (combinación de xantan y goma de algarrobo) de acuerdo con la presente invención, como una solución técnica al problema abordado en la solicitud de patente en cuestión.

**(d) Modificación de D1 para lograr las composiciones de la presente invención**

Pese a lo anteriormente mencionado, atentamente me permito señalar que incluso si la persona medianamente versada en la materia en efecto encontrara alguna razón para partir del documento D1 y se viera inclinada a modificar tales enseñanzas con el objetivo de llegar al concentrado empacado de la presente invención, es claro que no modificaría la composición de D1 para llegar a la materia objeto de la solicitud bajo estudio, dado que dicha anterioridad de ninguna manera le enseña o sugiere que una composición que comprende xantan y goma de algarrobo proporciona un sistema de gelificación estable empleando un contenido de sal de entre 15% y 30% en peso con base en el contenido de agua. Por lo tanto, es claro que la persona versada carece de motivos técnicos reales para cambiar las enseñanzas de D1 en una dirección que la conduzca, adicionalmente en forma obvia o evidente, a la composición de la presente invención.

Para una mejor comprensión de lo anterior, a continuación me permito presentar una serie de pruebas comparativas realizadas de acuerdo con los ejemplos 1 y 2 de D1 pero utilizando cantidades de sal de conformidad con la presente invención, las cuales fueron llevadas a cabo con el objetivo de demostrar que no existe motivación para que la persona medianamente versada en la materia incremente el contenido de sal de los productos de D1 a un nivel como el indicado en la presente invención.

- En primer lugar, las siguientes figuras ilustran la apariencia del gel del concentrado gelificado de conformidad con la presente invención:



Donde son claras las siguientes características ventajosas:

- i. Efectivamente se logra una apariencia de gel (superficie blanda);
  - ii. El gel obtenido es fácilmente removido de su empaque, como una sola pieza y luego de aplicar una pequeña presión en las paredes laterales del empaque;
  - iii. Una vez removido del empaque, el gel retiene su forma; y,
  - iv. El gel obtenido no es pegajoso, ya que, tal como se observa en las anteriores fotografías, no existen remanentes del producto en las paredes y el fondo del empaque.
- Por su parte, las siguientes figuras ilustran el ejemplo 1 del documento D1, pero en donde el contenido de sal ha sido elevado a 15% y 25% en peso con base en el contenido de agua, respectivamente:



Receta para la mantequilla de ajo de conformidad con D1 (US2003/0044503 A1)

a) D1EX1-0: Original, tal y como se describe en la patente US2003/0044503 (D1), párrafo 0047

b) D1EX1-1: Contenido de sal ajustado a 15% en peso con base en el contenido de agua

c) D1EX1-2: Contenido de sal ajustado a 25% en peso con base en el contenido de agua

Presenta una apariencia tipo queso duro pero de ninguna manera corresponde a un gel. Adicionalmente, su remoción del empaque resulta engorrosa.

Productos demasiado rígidos, que necesitan presión excesiva para ser removidos del empaque. Presentan textura tipo pasta.

- Finalmente, las siguientes figuras ilustran el ejemplo 2 del documento D1, pero en donde el contenido de sal ha sido elevado a 17% en peso con base en el contenido de agua, respectivamente:



a) D1EX2-0: Original, tal y como se describe en la patente US2003/0044503 (D1, párrafo 0048)

No tiene apariencia de gel sino apariencia tipo pasta. El producto es muy pegajoso y por lo tanto no puede ser fácilmente removido del empaque. No presenta una superficie blanda tipo gel.



b) D1EX2-1: Contenido de sal ajustado a 17% en peso con base en el contenido de agua

Remoción difícil desde el empaque. No corresponde a un gel sino a una salsa pastosa, pegajosa y fluida. No retiene la forma.

Con base en los resultados arriba mostrados de los experimentos realizados por el solicitante de la presente invención, es claro que los productos de D1, tal y como son descritos en dicha anterioridad y a una concentración de sal entre 15% y 30% en peso con base en el contenido de agua, **no tienen una apariencia de gel**. Adicionalmente, **se demostró que el incremento en el contenido de sal implica que tales productos muestren una apariencia y desempeños aún más pobres.**

En relación con lo anterior, me permito resaltar nuevamente ante ese Despacho que el solicitante de la presente invención ha encontrado de manera sorprendente que cuando una combinación de xantan y goma de algarrobo como agente gelificante está presente en una composición con un porcentaje de sal entre 15% y 30% en peso, se obtiene una composición de tipo concentrado empacado con apariencia de gel y que adicionalmente exhibe un buen desempeño en cuanto a su presentación y manipulación.

En consecuencia, es claro que con base en las enseñanzas del estado de la técnica anterior y en especial del documento D1, la persona medianamente versada en la materia no encontraría motivación alguna para, -partiendo de los productos de D1-, experimentar con composiciones que comprendan xantan, goma de algarrobo y entre 15% y 40% en peso de contenido de sal, y mucho menos podría anticipar las sorprendentes características fisicoquímicas de los productos obtenidos, de conformidad con la presente invención. En efecto, partiendo de las composiciones de D1, de ninguna manera es claro qué compuestos y en qué concentraciones deben adicionarse, cuáles deben removerse y cuales deben mantenerse para lograr obtener las composiciones de la presente invención.

Por todo lo anteriormente expuesto, me permito manifestar que el concentrado empacado de la solicitud en estudio posee un indiscutible carácter inventivo frente a las enseñanzas del documento D1, cumpliendo por lo tanto con las disposiciones establecidas en el Artículo 18 de la Decisión 486 de 2000.

**(e) El documento D2**

Finalmente, el señor Examinador sostiene que la persona versada en la materia consideraría las enseñanzas de la referencia D2 y llegaría a la solución proporcionada en la invención. Frente a estas afirmaciones, me permito manifestar que el solicitante no está de acuerdo, por las siguientes razones.

(a) D2 se relaciona con el campo de geles de postre de bajo contenido de sal, listos para ser consumidos. En este sentido, una persona versada en la materia enfrentada al problema de cómo obtener un gel:

- A un nivel de sal extremadamente alto (15-30%),
- Para hacer un producto concentrado,
- Para un caldo, sopa, salsa, jugo de carne o condimento (es decir, una alternativa al cubo común),  
no tomaría en cuenta las enseñanzas de un documento relacionado con un producto:
- Sin sal,
- Que es un producto para el consumo directo (no un concentrado),
- Que se encuentra en el campo de los productos tipo postre (no alternativas al cubo común)
- Véase, por ejemplo, D2, columna 1, línea 45:

"Una característica importante de la invención es la provisión de un producto de postre en gel que se puede comer sin el uso de un utensilio",

En este sentido, dado que D2 no sería considerado por la persona versada en la materia, es claro que dicha persona seguiría sin saber cómo modificar los productos de D1. Por lo tanto, las reivindicaciones de la presente solicitud son inventivas.

(b) Incluso en el caso de que, no obstante lo anterior, el documento D2 fuera considerado por la persona versada en la materia, lo cual el solicitante no acepta, es completamente claro que D2 no proporciona ninguna sugerencia acerca de cómo debería modificarse el producto de D1 en caso de que el nivel de sal se incrementara a un nivel muy alto de 15-30%. La mayoría de los agentes gelificantes no funcionan a niveles tan altos de sal. Véase, por ejemplo, la lista de los experimentos fallidos que se presentó en respuesta a la oposición de Quala.

(c) 2 menciona un sistema gelificante que comprende goma de xantan y goma de algarrobo. Muchos otros documentos del estado de la técnica revelan muchos otros sistemas gelificantes y combinaciones de los mismos. Lo anterior, con el fin de resaltar que D2 no describe ninguna enseñanza de que en el caso de tener nivel extremadamente alto de sal (15-30%), la combinación de xantan y goma de algarrobo debe ser utilizada. Por el contrario, D2 ni siquiera revela el componente sal, toda vez que sus enseñanzas se refieren a composiciones de postre.

(d) Argumentar que el experto en la materia combinaría las enseñanzas de D2 con las de D1 es un ejemplo claro de un análisis en retrospectiva: sólo cuando se ha dado a conocer la solución correspondiente a la combinación de xantan y goma de algarrobo es que un documento como D2 puede ser considerado. Tal como ya se ha mencionado, no hay nada en D2 que motive a la persona versada en la materia a utilizar este sistema de gelificación para resolver los problemas que quiere resolver (i.e., concentrado en forma de gel estable a altos contenidos de sal).

(e) El señor Examinador se refiere a una serie de ventajas indicadas en D2, columna 2, líneas 59-68 y columna 3, líneas 1-6. Las ventajas allí indicadas se relacionan principalmente con el uso de goma de xantan. A pesar de estas aparentes ventajas en una composición de postre de acuerdo con D2, estos apartes son completamente silenciosos acerca de la idoneidad de la combinación de xantan y goma de algarrobo para obtener **un gel estable en los niveles de sal extremadamente altos de 15-30%.**

(f) En consecuencia, como no hay ninguna enseñanza en D2 en relación con una alta concentración de sal y no hay indicaciones en D2 para utilizar la combinación de xantan con goma de algarrobo con el fin de obtener un gel estable en los niveles de sal extremadamente altos de 15-30%, es completamente claro que la persona versada en la materia no tiene ninguna razón técnicamente fundamentada para combinar el objeto de D2 con el de D1 y, por lo tanto, no *"incluiría los agentes gelificantes de D2 en el producto de D1"* con el propósito de modificar los productos de D1 *"para llegar así al objeto de la reivindicación 1 de la solicitud"*.

Por todo lo anteriormente expuesto, me permito manifestar que el concentrado empacado objeto de las reivindicaciones que conforman el capítulo reivindicatorio modificado de la presente solicitud posee sin lugar el nivel inventivo requerido frente a las enseñanzas de los documentos D1 y D2, bien sea solas o en combinación, cumpliendo por lo tanto con las disposiciones establecidas en el Artículo 18 de la Decisión 486 de 2000.

**8. CONCESIÓN DE LA PATENTE EN OTROS PAÍSES**

Finalmente y aparte de lo anteriormente mencionado, me permito señalar que la solicitud de patente en cuestión ha sido concedida en diversos países, dentro de los cuales se cuentan los países de Europa, resaltando que las reivindicaciones europeas son menos limitadas que las reivindicaciones modificadas para el presente caso.

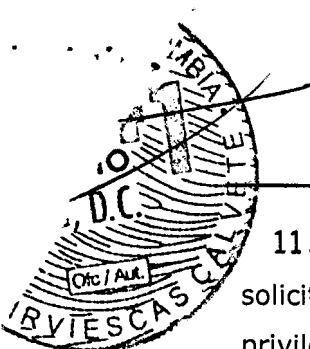
Ahora bien, es preciso señalar que con la información mencionada anteriormente de ninguna manera se pretende desconocer la independencia de la que goza la Superintendencia de Industria y Comercio al momento de analizar los méritos de patentabilidad de una solicitud, de acuerdo con las disposiciones del Convenio de París para la protección de la propiedad industrial.

Sin embargo, sí considero de gran importancia resaltar el hecho de que la materia técnica revelada en la solicitud de patente en cuestión ha sido catalogada como novedosa, inventiva e industrialmente aplicable por los Examinadores de las Oficinas de Propiedad Intelectual de los países arriba mencionados, hecho que evidentemente representa un claro indicio de que la materia técnica revelada en la solicitud de patente en cuestión cumple con los requisitos de patentabilidad establecidos en la Decisión 486 de 2000.

**9. CONCLUSIÓN**

Teniendo en cuenta las modificaciones realizadas en el capítulo reivindicatorio de la solicitud de patente en cuestión, y de conformidad con los argumentos técnicos presentados para demostrar el indiscutible carácter novedoso e inventivo de dicho nuevo capítulo reivindicatorio frente a las enseñanzas del estado del arte citado, resulta completamente claro que se han superado las objeciones expuestas por el señor Examinador en su Concepto Técnico, y por lo tanto, la invención es merecedora del privilegio de patente solicitado.

10. Anexo al presente memorial me permito presentar una copia del nuevo capítulo reivindicatorio, compuesto por 19 reivindicaciones y que reemplaza al capítulo reivindicatorio actualmente presentado.



JOSE LLORED CAMACHO & CO.

Calle 72 No. 5-83 Piso 5, Bogotá, D.C. Tel: 6069700 Fax 6069701

11. 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 LLORED RICAURTE  
T. P. 53.215

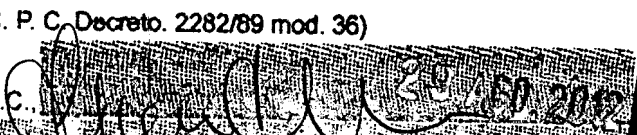
Dirección para Notificaciones: [notificacionespatentes@lloredacamacho.com](mailto:notificacionespatentes@lloredacamacho.com)

NOTARIA 41 DEL CÍRCULO DE BOGOTÁ D.C.  
DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA  
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Notario 41 del círculo de Bogotá, da fe de que compareció personalmente   
identificada (o) con:  y tarjeta profesional de abogado No.  del Consejo Superior de la Judicatura, quien autentica la firma puesta por ella (el) mismo en este escrito.

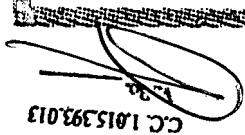
(Art. 84 C. P. C. Decreto. 2282/89 mod. 36)

Bogotá D.C.

  
ALICIA LLORED RICAURTE

C. FIRMA DE 1.698.1713 de AUSAJENTE



  
Jenny Nelly  
Montes Beltrán  
C.C. 1.015.393.013

## REIVINDICACIONES

1. Concentrado empacado para preparar un caldo, consomé, sopa, salsa, jugo de carne o para uso como un condimento, dicho concentrado comprende:

- 20-80% de agua (% en peso con base en el concentrado total empacado),
- 0.5-60% en peso de hierbas, vegetales, frutas, carne, pescado, crustáceos o particulados de los mismos, (% en peso con base en el concentrado total empacado),
- 0.1% a 10% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado) de un agente gelificante que comprende la combinación de xantan y goma de algarrobo (LBG), en donde la concentración de agente gelificante se calculará como  $(\text{cantidad de agente gelificante}) / (\text{cantidad de agente gelificante} + \text{humedad total})$ ,
- 15-30% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado), de sal, en donde la concentración de sal se calculará como  $(\text{cantidad de sal}) / (\text{cantidad de sal} + \text{humedad total})$ ,

en donde el concentrado tiene la apariencia de un gel.

2. Concentrado de acuerdo con la reivindicación 1, donde el xantan y LBG están cada uno presente en una cantidad de 30-70% con base en la cantidad total de xantan+LBG.

3. Concentrado de acuerdo con la reivindicación 1 ó 2, en donde el concentrado tiene la reología de un gel.

4. Concentrado de acuerdo con la reivindicación 1-3, en donde la cantidad de un agente gelificante que comprende la combinación de xantan y goma de algarrobo (LBG) es 0.2-7%, en donde la concentración de agente gelificante se calculará como  $(\text{cantidad de agente gelificante}) / (\text{cantidad de agente gelificante} + \text{humedad total})$ .

5. Concentrado de acuerdo con la reivindicación 1-3, en donde la cantidad de un agente gelificante que comprende la combinación de xantan y goma de algarrobo (LBG) es 0.6-3%, en donde la concentración de agente gelificante se calculará como (cantidad de agente gelificante) / (cantidad de agente gelificante + humedad total).
6. Concentrado de acuerdo con la reivindicación 1-5, en donde el contenido de humedad total del concentrado es 40-60% en peso (con base en el concentrado total empacado).
7. Concentrado de acuerdo con la reivindicación 1-6, en donde el concentrado tiene una actividad en agua  $a_w$  de 0.6 a 0.87.
8. Concentrado de acuerdo con la reivindicación 1-7, en donde el concentrado tiene una actividad en agua  $a_w$  de 0.7-0.8.
9. Concentrado de acuerdo con la reivindicación 1-8, que además comprende 0.5 a 30% (en peso con base en el concentrado total) de un mejorador de sabor seleccionado del grupo que consiste de glutamato monosódico, 5'-ribotidas, ácidos orgánicos o mezclas de los mismos.
10. Concentrado de acuerdo con la reivindicación 1-9, que además comprende 1-30% (en peso con base en el concentrado total empacado) de aceite y/o grasa emulsificada.
11. Concentrado de acuerdo con la reivindicación 1-9, que además comprende 1-15% (en peso con base en el concentrado total empacado) de aceite y/o grasa emulsificada.
12. Concentrado de acuerdo con la reivindicación 1-11, en donde el concentrado está en la forma de un cubo, tableta, pélet, bola, briqueta, gragea.

13. Concentrado de acuerdo con la reivindicación 1-12, en donde el concentrado es un concentrado de caldo.

14. Concentrado de acuerdo con la reivindicación 13, en donde el concentrado de caldo proporciona un caldo diluyendo dicho concentrado de caldo con un líquido acuoso bajo aplicación de calor, dicho concentrado de caldo comprende:

- 20-80% de agua (% en peso con base en el concentrado total empacado),
- 0.5-60% en peso de hierbas, vegetales, frutas, carne, pescado, crustáceos o particulados de los mismos, (% en peso con base en el concentrado total empacado),
- 0.6 a 7% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado) de un agente gelificante que comprende la combinación de xantan y goma de algarrobo (LBG), en donde la concentración de agente gelificante se calculará como  $(\text{cantidad de agente gelificante}) / (\text{cantidad de agente gelificante} + \text{humedad total})$ ,
- 15-30% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado), de sal, en donde la concentración de sal se calculará como  $(\text{cantidad de sal}) / (\text{cantidad de sal} + \text{humedad total})$ ,

en donde el concentrado tiene la apariencia o reología de un gel;

en donde la porción de concentrado como se empaca es tal que el concentrado tiene un peso (excluyendo el empaque) de 10g-10 kg.

15. Concentrado de acuerdo con la reivindicación 14, que además comprende 1-30% (en peso con base en el concentrado total empacado) de aceite y/o grasa emulsificada.

16. Proceso para preparar un concentrado para preparar un caldo, consomé, sopa, salsa, jugo de carne o para uso como un condimento, dicho concentrado comprende:

- 20-80% de agua (% en peso con base en el concentrado total empacado),
  - 0.5-60% en peso de hierbas, vegetales, frutas, carne, pescado, crustáceos o particulados de los mismos, (% en peso con base en el concentrado total empacado),
  - 0.1% a 10% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado, preferiblemente 0.2 a 7%, más preferiblemente 0.6 a 3%) de un agente gelificante que comprende la combinación de xantan y goma de algarrobo (LBG), en donde la concentración de agente gelificante se calculará como  $(\text{cantidad de agente gelificante}) / (\text{cantidad de agente gelificante} + \text{humedad total})$ ,
  - 15-30% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado, más preferiblemente 15-26%), de sal, en donde la concentración de sal se calculará como  $(\text{cantidad de sal}) / (\text{cantidad de sal} + \text{humedad total})$ ,
- en donde el concentrado tiene la apariencia de un gel, el proceso comprende los pasos de:

- mezclar los ingredientes con el agua, comprendiendo la mezcla:
  - 20-80% de agua (% en peso con base en el concentrado total empacado),
  - 0.5-60% en peso de hierbas, vegetales, frutas, carne, pescado, crustáceos o particulados de los mismos, (% en peso con base en el concentrado total empacado),
  - 0.1% a 10% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado) de un agente gelificante que comprende la combinación de xantan y goma de algarrobo (LBG), en donde la concentración de agente gelificante se calculará como  $(\text{cantidad de agente gelificante}) / (\text{cantidad de agente gelificante} + \text{humedad total})$ ,
  - 15-30% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado), de sal, en donde la concentración de sal se calculará como  $(\text{cantidad de sal}) / (\text{cantidad de sal} + \text{humedad total})$ ,
- llenar la mezcla en el empaque, y
- cerrar el empaque,
- por medio de lo cual se aplica un paso de calentamiento antes de, durante o después del llenado en el empaque.

17. Proceso de acuerdo con la reivindicación 16, que comprende 0.2-7% de un agente gelificante que comprende la combinación de xantan y goma de algarrobo (LBG) es en donde la concentración de agente gelificante se calculará como (cantidad de agente gelificante) / (cantidad de agente gelificante + humedad total).

18. Proceso de acuerdo con la reivindicación 16, que comprende 0.6-3% de un agente gelificante que comprende la combinación de xantan y goma de algarrobo (LBG) es en donde la concentración de agente gelificante se calculará como (cantidad de agente gelificante) / (cantidad de agente gelificante + humedad total).

19. Proceso de acuerdo con la reivindicación 16-18, en donde al menos parte de la etapa de calentamiento es hasta una temperatura de al menos 70 °C.