

JOSE LLOREDA CAMACHO & CO.

ABOGADOS

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

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 08-019267- -00008-0000

Fecha: 2012-08-31 16:19:29 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 2 PATENTES Eve: 1 REGDEPOSITO
Act. 523 RESPUESTA Folios: 16

Señor

SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COM

DIVISIÓN DE NUEVAS CREACIONES

E. _____ S. _____ U. _____

Re: PI.-UNILEVER N.V.-Solicitud de Patente de Invención para
"CONCENTRADO EMPACADO PARA PREPARAR UN CALDO, SOPA,
SALSA, JUGO DE CARNE O PARA USO COMO UN CONDIMENTO, EL
CONCENTRADO COMPRENDE XANTAN Y GOMA GUAR".-Clase A23L
1/39.-Expediente número 08-019.267.-

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. **9237** bajo los acápites de "Reivindicaciones relativas a un uso o a un segundo uso", "Reivindicaciones" y "Novedad", 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 3, 4, 9, 11 y 15 actualmente presentadas han sido eliminadas;
- Se ha excluido la expresión "*preferiblemente 15-30%*" de la reivindicación 1 actual y se ha utilizado dicha frase para construir una nueva reivindicación 2, correspondiente por lo tanto a una realización preferida de la invención previamente definida como opcional en la reivindicación 1 original;

- De conformidad con la anterior modificación, la reivindicación 2 original ha sido reenumerada como nueva reivindicación 3;
- La nueva reivindicación 4 corresponde a la reivindicación 5 originalmente presentada, en la cual se ha excluido la frase "1.8-3%, *preferiblemente* 1.4% - 2.5%"; expresión que ha sido empleada para construir unas nuevas reivindicaciones 5 y 6 correspondientes, por lo tanto, a modalidades preferidas de la invención cuyo sustento se encuentra en la reivindicación 5 original;
- La nueva reivindicación 7 corresponde a la reivindicación 6 actualmente presentada, en la que se ha excluido la expresión "*preferiblemente en una cantidad de 40-60%, más preferiblemente en una cantidad de 45-55%*";
- Las reivindicaciones 8 y 9 del capítulo ahora modificado corresponden a las reivindicaciones 7 y 8 actualmente presentadas;
- La nueva reivindicación 10 corresponde a la reivindicación 10 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 10 original;
- La nueva reivindicación 12 corresponde a la reivindicación 12 actualmente presentada, en la que se ha modificado su redacción con el fin de hacerla más clara;
- Las nuevas reivindicaciones 13 y 14 corresponden a modalidades preferidas del proceso reclamado en la nueva reivindicación 12, de acuerdo con las cuales la mezcla de ingrediente para el producto preparado tiene un contenido de 1.2-3% (nueva reivindicación 13) o de 1.4-2.5% (nueva reivindicación 14) del agente gelificante conformado por la mezcla de xantan y goma guar, cuyo sustento se puede encontrar en la reivindicación 12 originalmente presentada;
- La nueva reivindicación 15 corresponde a una modalidad preferida del proceso reclamado en la nueva reivindicación 12, de acuerdo con la cual el producto preparado tiene un contenido de 15-30% de sal, cuyo sustento se puede encontrar en la reivindicación 12 originalmente presentada;
- La nueva reivindicación 16 corresponde a la reivindicación 13 actualmente presentada;
- La nueva reivindicación 17 corresponde a la reivindicación 14 originalmente presentada, en la cual se ha excluido la frase "*preferiblemente de al*

menos 70°C"; expresión que ha sido empleada para construir una nueva reivindicación 18 correspondiente, por lo tanto, a una modalidad preferida de la invención cuyo sustento se encuentra en la reivindicación 14 original.

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 *"la reivindicación 13 indica el uso que puede darse al producto reivindicado..., el cual no es una característica técnica que defina a la invención y 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 la mencionada reivindicación 15**, que es la que realmente se encuentra dirigida a un uso, superando de esta forma cualquier objeción en relación con la misma.

No obstante lo anterior, y en aras de la claridad del presente caso, el solicitante se permite mencionar que la reivindicación 13 actualmente estudiada no puede ser calificada o interpretada como una reivindicación que corresponda a un uso o segundo uso, toda vez que la misma realmente hace referencia a un aspecto particular del proceso reclamado en la reivindicación 12.

4.1 **TÍTULO DE LA SOLICITUD**

Ahora bien, el señor Examinador afirma lo siguiente en su Concepto Técnico: *"Igualmente, el título hace referencia un uso que no puede ser patentado"*.

En relación con la anterior observación, me permito señalar que el solicitante no está de acuerdo con la interpretación dada por el señor Examinador a la naturaleza y verdadero significado de la expresión empleada para nombrar a la solicitud, toda vez que la frase escogida como título es completamente clara en cuanto a que el objeto de la invención corresponde a un producto, no al uso del producto como tal.

Adicionalmente, me permito señalar que la única mención a un uso dentro de la frase que conforma al título bajo discusión corresponde a la expresión: *"(...) para uso como un condimento"*, frase a partir de la cual una persona normalmente versada en

la materia entiende que el concentrado empacado revelado resulta adecuado para una forma de empleo particular, en este caso, como un condimento, lo que adicionalmente lo ayuda a ubicarse dentro del campo técnico en el cual se desarrolla la invención, pero que de ninguna forma la conduciría a pensar que la solicitud se relaciona con un nuevo uso o segundo uso de una materia ya conocida.

Finalmente, me permito señalar que el título no dice "El uso de un producto como condimento" o "El uso del producto para sazonar", lo que sí indicaría que el objeto de la invención se relaciona sin lugar a dudas con un uso y nada más.

Por todo lo anterior, es completamente claro que el título de la solicitud no puede ser considerado como confuso o relacionado con materia no patentable, toda vez que lo que allí se ha intentado es definir en forma concreta el espíritu de la invención y ubicar a la persona versada en la materia en el campo técnico preciso dentro de un área de la tecnología tan amplia como lo es la de los alimentos, de forma tal que las observaciones presentadas en este sentido respecto del título carecen de fundamento, siendo evidente entonces que el solicitante no pretende de forma alguna revelar, ni mucho menos, proteger un uso o segundo uso.

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, 3, 4, 5, 6, 10, 11, 12 y 13 no son claras porque: Las expresiones "preferiblemente", "más preferiblemente", "al menos", "lo más preferido"; 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 3, 4, 9 y 11 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 2, 5, 6, 11, 13, 14, 15 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.

JOSE LLOREDA CAMACHO & CO.

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

- ***"La reivindicación 12 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 12 actualmente presentada (correspondiente a la nueva reivindicación 12) 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 3, 4 y 9 que hacen referencia a una relación de módulo elástico, viscoso y actividad en agua; son resultados a alcanzar"***

- ***"La reivindicación 11 se refiere al producto y lo se esta (sic) definiendo por un paso en un proceso como lo es "el concentrado es empacado""***

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 3, 4 9 y 11 actualmente presentadas, con lo cual se superan completamente las objeciones realizadas por el señor Examinador respecto de las mismas.

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

Finalmente, el señor Examinador ha objetado el requisito de Novedad de las reivindicaciones 1 a 12 de la presente solicitud con base en las enseñanzas del documento **WO 030215538SA (D1)**.

En este sentido, el señor Examinador ha argumentado que *"Las características esenciales de la composición de la reivindicación 1 habían sido divulgadas previamente en D1, el cual enseña, un alimento con un agente gelificante y el método para prepararlo (resumen). El contenido de agua, del agente gelificante y otros componentes se encuentran divulgados en el documento D1 tal como se muestra en la tabla"*, señalando adicionalmente que ninguna de las reivindicaciones dependientes *"mencionan alguna característica que haga nueva a la composición de la reivindicación 1"*. Finalmente, en relación con el proceso revelado por el solicitante, el señor Examinador manifiesta que *"Las características esenciales 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 nuevo capítulo reivindicatorio de la solicitud en cuestión presenta un claro carácter novedoso e 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 tanto la novedad como la altura inventiva del objeto de la invención bajo estudio, a pesar de que en su Concepto Técnico solamente se hayan expuesto objeciones en relación con el requisito de la Novedad.

(a) El documento D1

Tal como se ha señalado previamente, de acuerdo con el Concepto Técnico emitido, todas las reivindicaciones han sido rechazadas por carecer de novedad frente a las enseñanzas de D1 (WO03/015538). Como se explicará en forma detallada más adelante, el solicitante respetuosamente disiente de dicha opinión, toda vez que considera que:

1. D1 no puede representar el estado de la técnica más cercano porque:
 - D1 pertenece a un campo diferente;
 - D1 se refiere a un problema y a una solución diferente; y
 - Los productos de D1 no son en realidad geles.

JOSE LLOREDA CAMACHO & CO.

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

2. D1 difiere en muchos aspectos de la presente invención;
3. No hay indicaciones o sugerencias en D1 para modificar la divulgación allí realizada; y
4. Incluso si la persona versada en la materia tratara de modificar las composiciones de D1, no podría llegar a la presente invención.

1. D1 no puede representar el estado de la técnica más cercano

D1 no puede representar la técnica anterior más próxima, ya que pertenece a un campo diferente. En este sentido, el solicitante se permite manifestar que no está de acuerdo con que D1 sea calificado como el estado del arte más cercano a la invención, toda vez que corresponde a **un producto listo para el consumo**, y por le contrario, **la invención se refiere a un producto concentrado**.

De acuerdo con el nuevo capítulo reivindicatorio de la solicitud bajo estudio, la Reivindicación 1 se lee de la siguiente manera:

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),
- 1.0-4%, (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado) de un agente gelificante que comprende la combinación de xantan y goma guar, estando el xantan y la goma guar cada uno presente en una cantidad de 20-80% sobre la cantidad total de xantan + goma guar,
- 15%-40% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado) de sal,
- 0.5-60% (% en peso con base en el concentrado total empacado) de componentes que confieren sabor.

En relación con lo anterior, el solicitante considera pertinente demostrar que "concentrado" tiene un significado específico **en referencia a una gama de productos comerciales específicos y existentes**, que **no se puede utilizar de forma intercambiable** con "una composición alimenticia" y que es bastante diferente de " producto listo para el consumo".

El término "concentrado" tiene un significado específico en el campo técnico al que pertenece la invención.

Con el fin de ilustrar que el significado normal del término "concentrado" en el campo de los caldos, sopas, etc., es completamente diferente del significado normal de "producto listo para el consumo", el solicitante se permite dirigir la atención del señor Examinador a las definiciones proporcionadas por el "Codex Alimentarius", referencia bien conocida por la persona versada en la materia técnica de la invención.

En este sentido, el solicitante se permite señalar que la página 1 del "Codex Alimentarius, Standard for Bouillons and consommés", de la Organización Mundial de la Salud (Anexo 1) define los productos en el campo de los caldos y consomés. En el párrafo 1 denominado "Alcance", se indica que existe una diferencia entre los productos (énfasis añadido):

*"Destinados para el consumo directo y presentados bien sea en su forma **lista para consumir**"*

y los productos en

*"Forma condensada, congelada o **concentrada**".*

Lo anterior indica claramente que un producto listo para el consumo se entiende normalmente en la técnica relevante como una categoría de producto diferente a la de un "producto concentrado". Este concepto se desarrolla de forma más elaborada en el apartado 2.2.1. del mencionado Codex, en donde "caldos y consomés listos para consumir" se definen como:

"productos destinados a ser consumidos tal como se presentan con o sin calentamiento".

Por su parte, en el apartado 2.2.2. del Codex "... los caldos y consomés **concentrados**" se definen como:

*"productos líquidos, semi-líquidos o pastosos que, **después de la adición de agua** de acuerdo con las instrucciones de uso, producen preparaciones alimenticias que se ajustan a las definidas en la subsección 2.1.1 de la presente norma".*

D1 no requiere dilución y por lo tanto es un producto listo para comer

Tal como lo puede apreciar la persona versada en la materia que lea la referencia citada, es claro que el producto de D1 no requiere dilución, es decir, este producto "está destinado a ser consumido como se presenta". El producto de D1 se coloca sobre un elemento alimenticio y se calienta. El párrafo 37 de D1 indica acerca

del producto de D1 "poner en contacto la porción de alimento **servible** con la porción del elemento alimenticio **servible** para formar una combinación de elementos alimenticios saborizada y / o texturizada, normalmente **dispuesta con el producto sobre la parte superior del elemento alimenticio**, y (d) calentar, por ejemplo en un horno de microondas, dicha combinación de elementos alimenticios saborizada y / o texturizada **para preparar el elemento alimenticio para el servicio**".

Los concentrados tienen sus propios problemas técnicos

Los productos "concentrados" tienen problemas inherentes diferentes a los de los productos "listos para el consumo". Por ejemplo, una salsa concentrada 20 veces necesita tener ingredientes en un nivel 20 veces superior a la salsa lista para comer. Si esta última tiene que ser una salsa espesa, la concentración 20 veces mayor de espesante en el concentrado puede conducir a un producto que es demasiado espeso para preparar. Además, el concentrado puede ser tan espeso que resulta problemático diluirlo.

Adicionalmente, un producto concentrado necesariamente contiene altas cantidades de sal. Estas cantidades excepcionalmente altas de sal deben ser compatibles con los otros ingredientes que también están presentes en altas concentraciones. El anterior corresponde al mayor problema técnico a superar en la presente invención, toda vez que muchos agentes gelificantes parecían ser incompatibles con tales cantidades excesivas de sal. Además, un concentrado debe disolverse relativamente rápido, y debe ser estable durante el almacenamiento.

Un problema en los alimentos listos para el consumo es el comportamiento de fusión cuando se coloca sobre un artículo alimenticio, tal como se indica en D1. la textura del producto listo para el consumo puede ser relevante para proporcionar una buena sensación en la boca.

Por todo lo anterior, es evidente que los problemas técnicos observados para "concentrados" son diferentes a los problemas observados para los "productos listos para el consumo".

Conclusión: D1 se refiere a un campo técnico diferente al de la presente invención

Como D1 no se refiere a productos concentrados y tampoco se refiere a los problemas relevantes en el campo de los productos "concentrados", es claro entonces que este documento se desarrolla dentro de un ámbito técnico diferente. Por lo tanto, D1 no corresponde a una referencia que sería consultada por la persona versada en la materia interesada en obtener un concentrado empacado como el revelado en la presente solicitud.

1.1. D1 no puede representar el estado de la técnica más próximo, porque se refiere a un problema y a una solución diferente.

Por otra parte, el solicitante se permite insistir en el hecho de que el problema técnico abordado por la presente invención es diferente al problema de D1, así como también lo es la solución. La presente invención proporciona un concentrado (15-40% de sal) que permite la presencia de ingredientes que no están totalmente secos y que puede seguir siendo dosificado en forma de unidad de dosificación. En este sentido, el solicitante planteó inicialmente que este resultado podría ser alcanzado a través de un concentrado en forma de un gel (ver páginas 3, 4 y 5 de la solicitud presentada). Posteriormente, logró determinar que tal gel requiere un sistema gelificante específico que sea compatible con el muy alto nivel de sal de 15-40%, lo que corresponde a un problema inherente para concentrar productos.

Ahora bien, el problema enfrentado en D1 es cómo mejorar el sabor y/o la textura de artículos alimenticios consumibles (D1, párrafo 11). La solución de D1 es un producto auto-sostenible compuesto que comprende uno o más componentes aromatizantes y/o de texturizado distribuidos uniformemente en todo el producto (D1 párrafo 12). Por lo tanto, D1 se refiere a una salsa en la forma de un cilindro o rodajas, que se puede añadir a un plato y que se funde por calentamiento (D1, párrafo 13). Es importante comprender que D1 no describe un gel como la solución al problema de dicho documento. Esto se hará más evidente a partir de los Ejemplos reproducidos a continuación, los cuales demuestran que en realidad el producto de D1 es una pasta, y no un gel.

1.2. Los productos de D1 en realidad no son un gel

El producto de acuerdo con la presente invención se ilustra a continuación:



En resumen, este producto mostró las siguientes ventajas técnicas:

- Está en la forma de un **gel**.
- Se puede extraer fácilmente del empaque con poca presión y en una sola pieza.
- Mantiene su forma después de la remoción del empaque, y
- No es pegajoso (no permanece producto en el empaque después de la extracción y se desliza de la cuchara).
- Por tanto, es adecuado para **ser dosificado en forma de unidad**.

En contraste con el producto de la presente invención, los productos de D1 **no se presentan en la forma de un gel**. Los Ejemplos 1 y 2 de D1 han sido reproducidos y se ilustran a continuación.

Ejemplo 1 de D1, párrafo [0047]



El ejemplo 1 de D1 presenta un aspecto de queso duro y no la apariencia de un gel, y es difícil de remover del empaque. No se puede remover como una sola pieza y es pegajoso. No es adecuado para la dosificación en forma de unidad.

Ejemplo 2 de D1, párrafo [0039]



El ejemplo 2 no tiene una apariencia de gel, sino que presenta un aspecto y textura de pasta. No tiene una superficie lisa como un gel. Es muy pegajoso. No se puede remover fácilmente de su empaque. No es adecuado para la dosificación en forma de unidad.

1.3. Conclusión: D1 no representa el estado de la técnica más cercano

Como se ha demostrado hasta ahora, D1 se refiere tanto a un campo diferente (no hay productos del tipo concentrado), a un problema diferente (sin complicaciones debido al alto contenido de sal), y el producto de D1 no es adecuado para ser dosificado en forma de una unidad (objetivo de la invención bajo estudio) porque no es gel. Por lo tanto, es claro que la persona versada en la materia no tendría en cuenta las enseñanzas del documento D1, ni lo habría considerado como relevante, cuando lo que le interesa es encontrar un sistema gelificante específico que sea compatible con un alto contenido de sal. En consecuencia, D1 no puede representar el estado del arte anterior más cercano a la presente invención y, por este motivo, la reivindicación 1 de la presente solicitud es novedosa e inventiva frente a D1.

2. D1 difiere en muchos aspectos de la presente invención

Ahora bien, si incluso en gracia de discusión, se considerara que la referencia D1 corresponde al estado de la técnica más próximo al objeto de la solicitud bajo estudio, es completamente evidente que la reivindicación 1 posee la novedad y la actividad inventiva requeridas frente a las enseñanzas de D1, toda vez que se pueden indicar diversas diferencias entre la Reivindicación 1 y D1.

Sobre este particular, me permito manifestar que la novedad se define generalmente como la falta de anticipación de todos los elementos técnicos esenciales de una invención en una sola divulgación de la técnica previa. Cuando se indica una divulgación (por ejemplo, una composición) en la técnica anterior, no le está permitido al Examinador dentro de un análisis objetivo de patentabilidad componer una composición mediante la combinación de diversas características mencionadas en lugares independientes del documento, como ha sucedido en el presente caso, en el que se ha logrado componer una divulgación con las características de la invención, que no está presente en D1 o que ni siquiera ha sido prevista por D1.

En este orden de ideas, me permito señalar en primer lugar, que D1 no se refiere a un concentrado, y que tal como se ha explicado anteriormente en detalle, "concentrado" tiene un significado bien definido en el campo técnico relevante.

En segundo lugar, me permito dirigir la atención del señor Examinador al hecho de que D1 no describe ni sugiere una composición con un contenido de sal de 15-40% basado en el contenido de agua. Los ejemplos de D1 describen el uso de 2 partes de sal y 35 partes de agua (véanse los Ejemplos 1 y 3 de D1; en el Ejemplo 2 de D1, sin sal), lo que corresponde a un 5,4% de sal basado en el contenido de agua.

Este valor está claramente por fuera, y bastante lejos, del rango de 15-40% tal como se reivindica en las reivindicaciones ahora modificadas.

Ahora bien, dentro de su discusión, el señor Examinador hace referencia al párrafo [0031], de la página 11 de D1. Este párrafo describe una composición con los mismos ingredientes que la composición del Ejemplo 1 de D1. La composición del párrafo [0031] proporciona rangos de cantidades de ingredientes. Con el fin de señalar una composición que anticipe al objeto de la presente solicitud, el señor Examinador hace varias elecciones de los rangos indicados para crear una composición (hipotética) que pueda afectar la novedad de la invención. En este sentido, el solicitante se permite señalar que hacer varias elecciones, utilizando el conocimiento de la invención, antes de que una composición sea creada, **no corresponde a una divulgación directa**, necesaria para sustentar una objeción por falta de novedad.

En conexión con lo anterior, el solicitante se permite afirmar que el párrafo [0031] de D1 no revela en forma directa y sin ambigüedades un contenido de sal de 15-40% con base en el contenido de agua. Esto es corroborado por el Ejemplo 1, en el que se ha obtenido la realización real de la composición del párrafo [0031], dando a conocer una concentración de 5,4% de sal sobre el contenido de agua, la cual es mucho menor que el intervalo reivindicado.

Adicionalmente, el señor Examinador también hace referencia al rango de 0,1-60% en el párrafo [0015] de la página 5 de D1. Sobre este aspecto particular, el solicitante se permite resaltar que este rango no indica el nivel de sal sobre el contenido de agua, por el contrario, indica la cantidad total de componentes aromatizantes y agentes de textura en conjunto, entre los que la sal puede estar presente. El rango de 0,1-60% no puede ser entendido como aplicable para el nivel de sal, toda vez que una composición lista para el consumo de acuerdo con la invención de D1 no puede contener 60% de sal. Finalmente, el párrafo [0015] es completamente silencioso acerca de la cantidad específica de sal que en realidad está presente.

En tercer lugar, el documento D1 de ninguna manera menciona o sugiere un concentrado empacado cuyo sistema gelificante corresponda a entre el 1.0% y el 4% 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 de cuajo) + 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. Adicionalmente, resulta conveniente señalar que además de estos agentes gelificantes, las composiciones de los Ejemplos 1-3 contienen altos niveles de agente estructurante, aportando de esta manera aún más diferencias respecto de la composición de la presente solicitud.

En cuanto al párrafo [0031] de D1, al que el señor Examinador se refiere, cabe señalar que allí se da a conocer un sistema gelificante que comprende gelatina (ver par. [0024] y almidón de maíz ceroso modificado (ver par. [0025]). El xantan y la goma guar no forman parte del sistema de gelificación, si no que están presentes "para impartir viscosidad media a alta en caliente" (ver par. [0027], última frase) y son indicados como "componentes texturizantes". La composición del par. [0031] está compuesto por los siguientes componentes texturizantes (ver explicación en el par [0030].):

- aceite de soya parcialmente hidrogenado
- mantequilla
- concentrado de proteína de leche
- leche seca sin grasa
- -guar
- xantan

En el caso de que estos "componentes de texturizado" se incluyan en la definición de "agente gelificante" y se combinen con los agentes gelificantes "gelatina" y " almidón de maíz ceroso modificado", la cantidad total se eleva muy por encima del nivel reivindicado de 1-4% basado en el contenido de agua.

Finalmente, si D1 es totalmente silencioso respecto de las características antes mencionadas, y lo es mucho más acerca de la combinación específica del contenido de sal reivindicado y la cantidad de sistema gelificante reivindicada, que debe incluir xantan y goma guar, como una solución técnica en conjunto.

3. No hay indicaciones o sugerencias en D1 para modificar la divulgación allí realizada

Ahora bien, incluso si la persona versada en la materia en efecto partiera de D1, hecho que el solicitante no comparte, es claro que no tiene información acerca de cómo llegar a la materia objeto de la presente invención.

Sobre este particular, me permito señalar nuevamente que D1 describe pastas, no geles. Adicionalmente, D1 no enseña que la composición de xantan + goma guar proporciona un gel estable a un alto contenido de sal de 15-40%, en donde el gel no es demasiado duro y se puede remover fácilmente del empaque, permitiendo de esta manera su dosificación en forma de unidad, exhibe una disolución relativamente rápida y no presenta separación de fases después de un almacenamiento prolongado. En otras palabras, D1 no puede enseñar cómo obtener un producto con tales ventajas.

En este sentido, me permito señalar que la descripción de D1 no dice nada acerca de la combinación específica de xantan y goma guar. Más aún, el xantan y la goma guar sólo están presentes juntos en el Ejemplo 1 y en la composición del párrafo [0031], que corresponde de hecho al Ejemplo 1, y las gomas, como la goma guar, ni siquiera son mencionadas como agentes gelificantes, sino como proveedores de estabilidad para la aromatización de partículas (par. [0027, última frase) y corresponden a ingredientes opcionales (par. [0015], página 5, línea 10). De hecho, en D1 sólo se menciona como agente gelificante la combinación de xantan + goma de algarroba (par. [0028], primera frase), pero no en una composición con un alto contenido de sal. Por lo tanto, a partir de D1 no es claro que la combinación de xantan con goma guar proporcione un gel, y mucho menos un gel estable a altos niveles de sal.

De acuerdo con lo anterior, es claro que la selección de esta combinación específica ahora como el agente gelificante adecuado, se basa en un análisis de la invención en retrospectiva. De hecho, sin el conocimiento retrospectivo de la invención, estas gomas serían los primeros componentes en ser eliminados, dado que (sin el conocimiento en retrospectiva) sólo parecen aumentar la textura del producto de pasta dura del ejemplo 1 de D1 de una manera ahora no deseada. Por lo tanto, las enseñanzas de D1 realmente alejarían a la persona versada en la materia de la solución de la presente invención.

Adicionalmente, para modificar una de las realizaciones preferidas en D1, esto es, la mantequilla de ajo del Ejemplo 1, con el fin de parecerse al producto de la presente solicitud, sería necesario, entre otros, reducir o eliminar la gelatina al mismo tiempo que se mantienen las gomas. Esta es una clara construcción en retrospectiva, ya que implicaría reemplazar una característica necesaria (gelatina) por un ingrediente opcional (las gomas) [véase el par 0015 de D1], en donde es evidente que tal modificación sería contraria a las enseñanzas de D1.

De forma similar, partir del ejemplo de salsa para barbacoa en D1, reemplazando la gelatina por guar y disminuyendo la cantidad de agente gelificante, sería actuar en forma opuesta a las enseñanzas de D1. De hecho, la combinación de xantan y goma guar ni siquiera corresponde a una realización preferida en D1. En este sentido, me permito señalar que en el documento citado se mencionan diversos agentes gelificantes (párrafo 28): "gelatina, almidón (por ejemplo, almidón alimentario modificado), alginato, pectina, colágeno, carragenina, agar, metilcelulosa, combinaciones de gomas tales como goma xantan y goma de algarrobo. (...) Ejemplos específicos de agentes gelificantes preferidos que se pueden utilizar en la presente invención son los siguientes: gelatina, almidón de maíz ceroso modificado y caseína de cuajo". De lo anterior, se desprende que el sistema más preferido no es un sistema que comprenda xantan y goma guar. Finalmente, me permito resaltar que la combinación de xantano y goma guar no está explícitamente reivindicada en la reivindicación 1 o cualquiera de las reivindicaciones restantes.

Por lo tanto, el solicitante se permite afirmar que el uso de D1 para alegar la falta de novedad de la presente invención, corresponde a un claro análisis en retrospectiva. Además, como no existe ninguna indicación en D1 que pueda sugerir o motivar a la persona versada en la materia acerca de cómo modificar sus enseñanzas, para así proporcionar las ventajas deseadas de la presente invención y de ese modo llegar a la invención como se reivindica actualmente, no hay lugar a dudas respecto la actividad inventiva que la presente invención posee frente a D1.

4. Incluso si la persona versada en la materia tratara de modificar las composiciones de D1, no podría llegar a la presente invención

Para una mejor comprensión de los argumentos anteriormente expuestos, se proporcionan los siguientes ensayos comparativos para ilustrar que no existe motivación alguna para que la persona versada en la materia decida aumentar el contenido de sal del D1 hasta un nivel como el reivindicado en la presente invención. Las pruebas comparativas se realizaron con los Ejemplos 1 y 2 de D1, excepto que el contenido de sal alcanzó el intervalo reivindicado presente de 15-40%.

Las siguientes figuras ilustran el ejemplo 1 de D1, párrafo [0039] y sus modificaciones (los contenidos de sal se aumentaron hasta 15% en peso y 25% en peso, respectivamente).



D1, Ejemplo 1, ajustado a 15% p de sal



D1, Ejemplo 1, ajustado a 25% p de sal

Tal como se puede apreciar a partir de las figuras precedentes, después del aumento de los niveles de sal, el producto de D1 todavía tiene un aspecto de tipo queso duro, y no una apariencia de gel. Adicionalmente, es difícil extraerlo del empaque, no puede ser retirado como una sola pieza y es pegajoso. Por lo tanto, no es adecuado para una dosificación en forma de una unidad.

La siguiente figura ilustra el ejemplo 2 de D1, párrafo 39 y su modificación (contenido de sal incrementado hasta 17% en peso).



D1, Ejemplo 2, ajustado a 17% p de sal

Nuevamente, después del aumento de los niveles de sal, se aprecia claramente que la textura del producto se hizo aún peor: una salsa muy pastosa, pegajosa y capaz de fluir, que no retiene su forma y que no corresponde a un gel. Por lo tanto, no es un producto adecuado para la dosificación en forma de una unidad.

A partir de estos dos experimentos, es evidente que si el experto en la materia pudiera modificar los productos de D1 para que contengan altos niveles de sal de 15-40%, los mismos no tendrían la apariencia de un gel, ni presentarían las características deseadas por el solicitante. Por lo tanto, se ha demostrado en forma contundente que el efecto y las ventajas de la presente invención no se pueden

alcanzar a partir de D1. En consecuencia, el objeto de la reivindicación 1 efectivamente posee la actividad inventiva requerida sobre las enseñanzas de D1.

Adicionalmente, me permito manifestar que en opinión del solicitante el proceso de la reivindicación original 12 es nuevo e inventivo, porque corresponde a un procedimiento que conduce a la obtención de una composición que es nueva e inventiva, y además comprende las limitaciones de este producto. Automáticamente, y como es bien reconocido en el ámbito del derecho de patentes, la reivindicación 12 es nueva e inventiva.

Finalmente, como todas las reivindicaciones independientes poseen novedad y altura inventiva, es claro entonces que todas las reivindicaciones dependientes también deben ser novedosas e inventivas.

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 a dudas un carácter novedoso e inventivo frente a las enseñanzas del documento D1, cumpliendo por lo tanto con las disposiciones establecidas en los Artículos 16 y 18 de la Decisión 486 de 2000.

7. **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.

8. Anexo al presente memorial me permito presentar:

i) Copia del nuevo capítulo reivindicatorio, compuesto por 18 reivindicaciones y por medio del cual se reemplaza al capítulo reivindicatorio presentado originalmente; y

ii) Copia del Anexo 1 el documento "Codex Alimentarius, standard for Bouillons and consommés", de la Organización Mundial de la Salud. CODEX STAN 117-1981, Rev. 2-2001, página 1.

JOSE LLOREDA CAMACHO & CO.

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

9. 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,

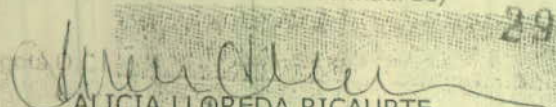

ALICIA LLOREDA RICAURTE

T. P. 53.215

Dirección para Notificaciones: notificacionespatentes@lloredacamacho.com

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

El Notario 41 del círculo de Bogotá, da fe de que compareció personalmente: Alicia Lloreda Ricaurte
identificada (o) con: CC 39.690.713 y tarjeta
profesional de abogado No. 53215 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)


ALICIA LLOREDA RICAURTE
C.C. No. 39.690.713 de Usaquén

29 ABO. 2012



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),
- 1.0-4%, (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado) de un agente gelificante que comprende la combinación de xantan y goma guar, estando el xantan y la goma guar cada uno presente en una cantidad de 20-80% sobre la cantidad total de xantan + goma guar,
- 15%-40% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado) de sal,
- 0.5-60% (% en peso con base en el concentrado total empacado) de componentes que confieren sabor.

2. Concentrado empacado de acuerdo con la reivindicación 1, en donde el concentrado comprende 15-30% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado) de sal.

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

4. Concentrado empacado de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-3, en donde la cantidad del agente gelificante (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado) comprende la combinación de xantan y goma guar es 1.2-3.5%.

5. Concentrado empacado de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-3, en donde la cantidad del agente gelificante (% en peso

con base en el contenido de agua del concentrado) comprende la combinación de xantan y goma guar es 1.8-3%.

6. Concentrado empacado de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-3, en donde la cantidad del agente gelificante (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado) comprende la combinación de xantan y goma guar es 1.4%-2.5%.

7. Concentrado empacado de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-6, en donde el xantan y la goma guar están cada uno presentes en una cantidad de 30-70% sobre la cantidad total de xantan + goma guar.

8. Concentrado empacado de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-7, en donde los componentes que confieren sabor comprenden uno o más de extractos o concentrados líquidos o que se pueden disolver o concentrados de uno o más de carne, pescado, hierbas, fruta o vegetales, y/o sabores, y/o extracto de levadura, y/o proteína hidrolizada de origen vegetal, de soja, de pescado o de carne, y/o hierbas, vegetales, frutas, carne, pescado, crustáceos o particulados de los mismos.

9. Concentrado empacado de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-8, en donde el contenido de agua total del concentrado es 40-60% en peso (con base en el concentrado total empacado).

10. Concentrado empacado de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-9, en donde el concentrado además comprende 1 a 30% (% en peso con base en el concentrado total empacado) de aceite y/o grasa emulsificada.

11. Concentrado empacado de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-9, en donde el concentrado además comprende 1-15% (% en peso con base en el concentrado total empacado) de aceite y/o grasa emulsificada.

12. Proceso para preparar un 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),
- 1.0-4%, preferiblemente 1.2-3%, más preferiblemente 1.4-2.5% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado) de un agente gelificante que comprende la combinación de xantan y goma guar, estando el xantan y la goma guar cada uno presente en una cantidad de 20-80% sobre la cantidad total de xantan + goma guar,
- 15%-40% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado), más preferiblemente 15-30% de sal,
- 0.5-60% (% en peso con base en el concentrado total empacado) de componentes que confieren sabor,

el proceso comprende los pasos de:

a. mezclar todos los ingredientes, comprendiendo la mezcla:

- 20-80% de agua (% en peso con base en el concentrado total empacado),
- 1.0-4%, (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado) de un agente gelificante que comprende la combinación de xantan y goma guar, estando el xantan y la goma guar cada uno presente en una cantidad de 20-80% sobre la cantidad total de xantan + goma guar,

- 15%-40% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado) de sal,
- 0.5-60% (% en peso con base en el concentrado total empacado) de componentes que confieren sabor.
- b. llenar la mezcla en un empaque,
- c. cerrar el empaque,

en donde se aplica un paso de calentamiento d) antes de, y/o durante y/o después del llenado en el empaque.

13. Proceso de acuerdo con la reivindicación 12, en donde los ingredientes comprenden 1.2-3% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado) de un agente gelificante que comprende la combinación de xantan y goma guar, estando el xantan y la goma guar cada uno presente en una cantidad de 20-80% sobre la cantidad total de xantan + goma guar.

14. Proceso de acuerdo con la reivindicación 12, en donde los ingredientes comprenden 1.4-2.5% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado) de un agente gelificante que comprende la combinación de xantan y goma guar, estando el xantan y la goma guar cada uno presente en una cantidad de 20-80% sobre la cantidad total de xantan + goma guar.

15. Proceso de acuerdo con la reivindicación 12-14, en donde los ingredientes comprenden 15%-30% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado) de sal.

16. Proceso de acuerdo con la reivindicación 12, en donde el concentrado tiene la reología de un gel.

17. Proceso de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 12-16, en donde al menos parte de la etapa de calentamiento es hasta una temperatura de al menos 50 °C.

18. Proceso de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 12-16, en donde al menos parte de la etapa de calentamiento es hasta una temperatura de al menos 70 °C.

CODEX STANDARD FOR BOUILLONS AND CONSOMMÉS

(CODEX STAN 117-1981, Rev. 2-2001)

1 SCOPE

This Standard applies to bouillons, consommés (meat and poultry) and similar products named by other corresponding culinary terms intended for direct consumption and presented either in their ready-to-eat or in dehydrated, condensed, frozen or concentrated form.

2 DESCRIPTION

2.1 PRODUCT DEFINITIONS

2.1.1 Bouillons and Consommés

Bouillons and consommés are thin clear liquids obtained either by cooking of suitable protein-rich substances or their extracts and/or hydrolysates with water, with or without the addition of seasonings and/or flavouring substances, edible fats, sodium chloride (salt), spices and their natural extracts or distillates or other foodstuffs to improve their taste, and such additives as are permitted in Section 4, or by reconstitution of an equivalent mixture of dehydrated ingredients according to the directions for use.

2.1.2 Beef

Beef from bovine carcasses from which the thick ligaments and the larger fat tissues have been removed and with an average content of 70% visible lean beef. In order to reach 35 mg creatinine/l in beef bouillon 10 – 12 g of such raw beef meat is necessary. The variation of the creatinine content in beef meat changes the amount of raw beef meat to be used in correlation.

2.1.3 Beef Extract

Beef extract is the concentrate of water-soluble components of raw beef; it is free of coagulable albumin, gelatine and fat.

The beef extract requirements listed in 3.2.1.1 and 3.2.1.2 are calculated on the basis of beef extract containing 60 % dry matter, added salt excluded.

Min. creatinine (on dry matter, added salt excluded): 8.5 % based on the AIIBP reference method.

The variation of the dry matter content changes the creatinine content in correlation and the amount of beef extract to be used.

2.1.4 Poultry

Poultry may consist of poultry meat, poultry fat, raw eviscerated carcasses of poultry or meat extracts of poultry origin. Poultry may refer to chicken, duck, goose, turkey and other birds, e.g., emu, ostrich, game birds and the chicks thereof.

2.2 FORMS OF PRESENTATION

2.2.1 Ready-to-eat Bouillons and Consommés are products intended to be consumed as presented with or without heating.

2.2.2 Condensed and Concentrated Bouillons and Consommés means liquid, semi-liquid or paste-like products which, after the addition of water according to the directions for use, yield food preparations which comply with those defined in sub-section 2.1.1 of this Standard.

2.2.3 Dehydrated Bouillons and Consommés means dry products which, after reconstitution with water according to the directions for use and with or without heating, yield food preparations which comply with those defined in sub-section 2.1.1 of this Standard.

D
Dy
D
D