



No. 08-019267- -00012-0000

Fecha: 2012-11-13 14:41:31 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 2 PATENTES Eve: 1 REGDEPOSITO
Act. 412 REPOSPRESRECU Folios: 28

TOBOS

PROPIEDAD INTELECTUAL

Doctor

Pablo Felipe Robledo del Castillo

Superintendente De Industria y Comercio

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

E.

S.

D.

TOBOS ABOGADOS S.A.S.

Carrera 7C No. 138-19

Oficina 901 Bogotá D.C.

Colombia

NIT 900.367.556-3

Tel +57 1 812 3335

Cel +57 315 790 1662

Fax +57 1 812 3335

www.tobos.com.co

tobos@tobos.com.co

Referencia: Expediente No. 08-19267

Solicitante: Unilever N.V.

Titulo de la Invención: "Concentrado empacado para preparar un
caldo, sopa, salsa, jugo de carne o para uso como un condimento, el concentrado
comprende Xantan y Goma Guar"

Opositor: Quala S.A.

RECURSO DE REPOSICIÓN

ANDREA TOBOS MATEUS, mayor de edad y vecina de Bogotá D.C., identificada como aparece al pie de mi firma, en mi condición de apoderada de la sociedad Quala S.A., domiciliada en Bogotá, D.C., Colombia, respetuosamente me dirijo a usted con el fin de interponer RECURSO DE REPOSICIÓN contra la Resolución No. 55955 de fecha 26 de septiembre de 2012, notificada por Listado Único de Notificaciones de Propiedad Industrial No 439 del 02 de octubre de 2012 desfijado el 02 de noviembre de 2012, con el propósito de que se revoque la mencionada resolución.

1. PETICION

1.1. Que se declare fundada la oposición presentada el día 26 de noviembre de 2009 por la sociedad Quala S.A.

1.2. Que se revoque la Resolución No. 55955 de fecha 26 de septiembre de 2012, y en su lugar, se deniegue la patente para el invento titulado "Concentrado empacado para preparar un caldo, sopa, salsa, jugo de carne o para uso como un condimento, el concentrado comprende Xantan y Goma Guar" según se solicitó en el expediente administrativo No. 08-19267.

2. HECHOS

2.1. El día 25 de febrero de 2008, la empresa Unilever N.V. presentó solicitud de patente ante la Superintendencia de Industria y Comercio para la invención: "Concentrado empacado para preparar un caldo, sopa, salsa, jugo de carne o para uso como un condimento, el concentrado comprende Xantan y Goma Guar" y se le asignó el número de radicación 08-019267. Al momento de la presentación, la solicitud contenía 15 reivindicaciones.

2.2. La solicitud fue publicada en la Gaceta de la Propiedad Industrial No. 607 del 31 de agosto de 2009.

2.3. El 5 de octubre de 2009, la Dra. Alicia Lloreda Ricaurte, apoderada de Unilever N.V., radicó solicitud de elaboración del examen de patentabilidad para la invención.

2.4. La sociedad Quala S.A. radicó oposición a la solicitud de patente de Unilever el día 26 de noviembre de 2009 con fundamento en la falta de nivel inventivo de acuerdo con el artículo 18 de la Decisión 486.

2.5. El examen de fondo para la invención se emitió mediante oficio No. 9237 y fue notificado por fijación en lista del 1 de junio de 2012. En este examen ese Despacho consideró que las reivindicaciones 1 a 12 no eran patentables debido a falta de novedad respecto de la publicación WO03015538 (D1); pero no tuvo en cuenta los argumentos aportados por el opositor en su examen de patentabilidad.

2.6. El 31 de agosto de 2012, la sociedad solicitante presenta respuesta al examen de patentabilidad adjuntando un nuevo juego de reivindicaciones 1 a 18 que reemplazan a las originalmente presentadas.

2.7. Ese Despacho emite la Resolución No. 55955 de fecha 26 de septiembre de 2012, por medio de la cual otorga la patente para la invención "Concentrado empacado para preparar un caldo, sopa, salsa, jugo de carne o para uso como un condimento, el concentrado comprende Xantan y Goma Guar" por considerarla que cumple con los requisitos de patentabilidad de acuerdo con la Decisión 486, y declara infundada la oposición argumentando que el opositor falló en demostrar porque el objeto de la solicitud carece de nivel inventivo.

3. FUNDAMENTO DEL RECURSO

3.1. La oposición presentada por la sociedad Quala S.A. si está válidamente sustentada y los documentos que fundamentan la oposición si son relevantes para desvirtuar el nivel inventivo del "Concentrado empacado para preparar un caldo, sopa, salsa, jugo de carne o para uso como un condimento, el concentrado comprende Xantan y Goma Guar".

Después de analizar la oposición y la respuesta ofrecida por el solicitante, el Examinador considera lo siguiente:

"(...) la solicitante considera que los documentos citados no afectan la patentabilidad de la solicitud, pues hacen referencia a propósitos, aplicaciones y problemas diferentes a los reclamados en la misma, ya que ninguno de ellos enseña que la forma de un gel corresponda al formato adecuado para preparar un concentrado saborizante que puede

incluir ingredientes húmedos o líquidos y tampoco señalan que la combinación de xantan y goma guar es adecuada como agente gelificante que permite la obtención de un gel estable con alta concentración de sal.

Analizadas las razones anteriormente expuestas, la oficina concluye que la opositora no proporcionó argumentos técnicos que demuestren falta de nivel inventivo de la solicitud. De acuerdo con lo expuesto, considera esta Superintendencia que los argumentos presentados por la sociedad opositora no están debidamente sustentados, por lo mismo, no prosperan frente a la solicitud que aquí se analiza, como elementos que permitan desvirtuar su patentabilidad.”¹

El objeto de la invención tramitada en este expediente es un concentrado en forma de gel para preparar un caldo sopa, salsa, jugo de carne o para uso como un condimento, en donde el concentrado comprende un agente gelificante que es la combinación de xantan y goma guar.

3.1.1. El documento US 4,894,250 (D1 en la oposición) sí afecta el nivel inventivo de el concentrado empacado de Unilever.

Los datos de esta publicación de patente son:

Publicación No. US 4,894,250

Fecha de publicación: 16 de enero de 1990

Título de la Invención: “Thermo-irreversible edible gels of glucomannan and xantan gums”

Solicitante: MARS G B LTD

Inventores: MUSSON, Gary D y PREST, Colin T.

La invención publicada en US 4,894,250 está basada en el hecho de que un gel termoirreversible puede ser producido por la interacción de una solución acuosa de goma de xantan y goma de glucomanano, con la aplicación de un tratamiento de térmico (Columna 1, líneas 20 a 25 de la publicación). Otras gomas o agentes gelificantes tales como: agar, carraginata, pectina, alginato, gellan, goma guar, etc., pueden ser incorporadas en el sistema básico gelificante para modificar la textura del gel obtenido (Columna 1, líneas 40 a 43 de la publicación).

Específicamente la publicación US 4.894.250, en sus reivindicaciones reclama:

- Un método para producir un gel acuoso termoirreversible, el cual comprende principalmente una combinación gelificable de goma de xantan y goma de glucomanano (reivindicación 1).
- Un gel que también incluye materiales comestibles como carne, fruta o material vegetal (reivindicaciones 4 y 5).

¹ Resolución 55955 del 26 septiembre de 2012, pagina 2.

- En donde el gel también incluye otras gomas y/o otros agentes gelificantes, como por ejemplo: agar, carraginata, pectina, alginato, gellan o goma guar (reivindicaciones 6 y 7).
- En donde la concentración de goma de xantan y glucomanano en la fase acuosa es de 0.02 % a 6%, en peso del gel (reivindicación 10).

El objeto de la invención de Unilever es un concentrado empacado para preparar un caldo, sopa, salsa, jugo de carne o para uso como un condimento, en donde uno de sus componentes es un agente gelificante que precisamente que comprende xantan y goma guar.

Se puede observar que en el documento US 4,894,250 se reporta la inclusión de glucomanano y uno o más agentes gelificantes en un porcentaje de va de 0.02% hasta el 6% del peso del gel, con lo cual el rango que pretende proteger Unilever de 1.0-4% de combinación de xantan y goma guar esta descrito en el documento US 4.894.250, dicha inclusión se hace en un porcentaje que va de 0.02% hasta el 6% del peso del gel, se debe tener en cuenta que en un documento el cálculo es sobre el porcentaje en agua y en el otro es sobre el producto total.

En la misma línea de análisis, este documento US 4,894,250 también incluye que el concentrado pueda tener componentes que le confieren sabor dispersos en el gel que permiten la elaboración de una variedad de productos alimenticios, tal y como se pretende proteger en la solicitud de Unilever.

En consecuencia, para la época de desarrollo del concentrado de Unilever existían divulgaciones como el documento US 4,894,250 que permitían a un experto en la materia técnica correspondiente, llegar de manera obvia a la solicitud reclamada por Unilever.

3.1.2. El documento MX PA01006174A (D2 en la oposición) sí afecta el nivel inventivo de el concentrado empacado de Unilever.

Los datos de esta publicación de patente son:

Publicación No. MX PA01006174A

Fecha de publicación: 18 de septiembre de 2002

Título de la Invención: "Composición de reemplazo de gelatina"

Solicitante: CP KELCO US INC

Inventores: Neil A. MORRISON

Esta publicación se relaciona con una composición gelificante que comprende alginato, hidrocoloide (goma de xantan, reivindicación 4) y galactomanano en cantidades efectivas para proveer una adecuada composición de reemplazo de gelatina (Página 1, líneas 7 a 9 de la publicación).

Específicamente, la invención provee un producto alimenticio que comprende uno o más ingredientes alimenticios y una composición gelificante, en que la composición gelificante comprende la mezcla de un alginato (A), un hidrocolide (B) y galactomanano (C) (Página 3, líneas 8 a 11 de la publicación). Las composiciones de la presente invención son útiles en formulaciones de gel para postre listas para comer o en mezclas secas y como reemplazos o alternativas de gelatina; en yogurts, budines, cremas de malvavisco; alimentos para mascotas y carnes estructuradas; bebidas; coronamientos, salsa y jugos de carne, rellenos de pastelería y postres; geles vegetales, de fruta y pescado, y en productos alimenticios esparcible, tales como crema acida, jaleas, mermeladas y jaleas y mermeladas bajas en calorías (Página 3, líneas 18 a 23, página 4 líneas 1 y 2 de la publicación).

Los ejemplos de galactomanano que son útiles en esta publicación incluyen goma de algarrobo, goma de tara y goma de guar (Ver reivindicación 5 documento MX PA01006174A).

La invención MX PA01006174A revela una composición gelificante que entre otras cosas comprende xantan y goma guar (galactomanano) como agentes que añadidos a otros componentes le añaden características de un gel. La mezcla de agentes gelificantes se presenta en un porcentaje de 1% a 4% en la publicación mexicana que evidentemente anticipa el porcentaje que pretende proteger Unilever en la reivindicación 1.

La publicación MX PA01006174A resta nivel inventivo a la solicitud de patente No. 08.019.258 presentada por Unilever, en la medida en que dicha solicitud también describe un producto en el que se puede incorporar una gran variedad de materiales comestibles para darle sabor a las distintas preparaciones o composiciones en donde se vaya a emplear. Específicamente, la publicación mexicana describe en el ejemplo 14 una gelatina de jitomate y carne que se acerca a lo reclamado por Unilever como concentrado empacado para preparar caldos y sopas.

Por lo anterior, este documento MX PA01006174A (D2 en la oposición) contiene enseñanzas valiosas para llegar de manera evidente al concentrado empacado de la sociedad Unilever que se desea proteger por patente en Colombia.

3.1.3. El documento FR 2795291 (D3 en la oposición) sí afecta el nivel inventivo de el concentrado empacado de Unilever.

Los datos de esta publicación de patente son:

Publicación No. FR 2795291

Fecha de publicación: 29 de diciembre de 2000

Título de la Invención: "Gel-forming sugar for preparing jam contains a gelling agent from carrageenans, xanthans and/or guar gum and optionally a thickening agent such as carob seed flour"

Solicitante: BEGHIN SAY ERIDANIA

Inventores: QUELLIER, Isabelle y VANNESTE, Helene.

Esta invención reporta un azúcar que puede formar un gel que posee unas propiedades al cuajar bastante sobresalientes. Dicho gel contiene un agente gelificante compuesto de carraginata, xantán y/o goma guar y opcionalmente un agente espesante, tal como harina de semilla de algarrobo. Este producto usado en la preparación de mermeladas comprende un 95-99.8 (99) % en peso de sacarosa y/o fructosa, 0.2-5 (0.2-2) % en peso de un agente gelificante compuesto de carraginata, xantán y/o goma guar y opcionalmente un agente espesante, tal como harina de semilla de algarrobo.

A pesar de que la invención francesa se refiere a preparaciones dulces tales como mermeladas y conservas de fruta, el uso de agentes gelificantes es lo fundamental en este caso y el reemplazo de frutas por elementos como carne, pescado, hierbas, etc., tal y como se muestra en el concentrado de Unilever es evidentemente derivable a partir de lo que se divulga en FR 2795291, por lo que el concentrado bajo análisis no constituye un salto en el estado de la técnica que le imprima nivel inventivo.

Por lo anterior, este documento afecta la patentabilidad del concentrado empacado de la sociedad Unilever.

3.2. El documento WO 03015538 citado por el Examinador en su examen de patentabilidad como documento D1 continúa afectando la novedad del concentrado de Unilever a pesar de las modificaciones que se hayan hecho a la solicitud, y fue también mencionado en los exámenes desfavorables para los casos paralelos en Estados Unidos y Europa.

Los datos de esta publicación de patente WO 03015538 son equivalentes a los datos de la publicación No. US2003/044503 por cuanto pertenecen a la misma familia:

Publicación No. US2003/044503

Fecha de publicación: 06 de marzo de 2003

Título de la Invención: "Controlled-viscosity food flavoring system"

Solicitante: KERRY INC

Inventores: MORGAN, Ellen K; KLEMASZEWSKI, Joseph L; O'SULLIVAN, Maurice e IMMEL, Irwin W.

Este documento de patente fue mencionado por el Examinador colombiano en su análisis de patentabilidad en donde encontró que las enseñanzas contenidas en esta publicación afectaban la novedad de las reivindicaciones 1 a 12 de la solicitud de Unilever².

Este mismo documento US2003/044503 (equivalente a WO 03015538) fue mencionado por el Examinador de la Oficina de Patentes de Estados Unidos al evaluar la solicitud paralela estadounidense (12/072,278) para el caso colombiano que ahora se evalúa y fue igualmente mencionado en el caso equivalente que se tramita ante la Oficina de Patentes Europea (EP07110024) y que es la prioridad que se reclamó en el caso colombiano.

En el examen emitido en el caso 12/072,278, el Examinador consideró que las enseñanzas contenidas en US2003/044503 (mencionado en US como Morgan) afectaban el nivel inventivo de la solicitud de Unilever. Este caso en Estados Unidos está abandonado por no haberse respondido el examen de patentabilidad al que ahora hago referencia, tal y como se puede observar en el expediente electrónico que es accesible a través de la página de internet: <http://portal.uspto.gov/>

Este documento US2003/044503 (D1 en el examen de patentabilidad colombiano), muestra un producto compuesto auto-sostenible que comprende un gel comestible que tiene uno o más aromatizantes y/o componentes texturizantes distribuidos uniformemente. Los productos de esta invención son sustancialmente sólidos a temperatura ambiente y se vuelven líquidos o cambian de textura a una temperatura elevada." (ver párrafo 0012 de US2003/044503), también divulga que estas composiciones base gel pueden ser utilizadas para mejorar el sabor y la textura de productos alimenticios; el cual comprende 15 a 80 % en peso de agua del total del concentrado.

Esta anterioridad también revela el porcentaje de agua que pretende reclamar Unilever en su composición cuando señala que el producto puede contener 15-80% en peso de agua o de otros líquidos comestibles (Ver párrafo 0014 de US2003/044503).

De igual manera, en la página 3, párrafo 42 de US2003/044503 se muestra que la composición puede estar empacada (ver página 3 párrafo 42 de US2003/044503), y que estos productos tendrán la consistencia de una gelatina empacada de arándano (Ver página 1, párrafos 1 y 13).

En la pagina 3 párrafo 42, líneas 1 a 3 de US2003/044503 se enseña que el producto comestible puede tener la reología de un gel, tal y como se describe en la presente solicitud.

² Oficio No. 9237 examen de patentabilidad para la solicitud No. 08-19267, página 200.

El documento US2003/044503 también anticipa la posibilidad de incluir componentes saborizantes en el producto alimenticio tipo gel como son sal, vinagre, jugo de frutas, glutamato sódico, hierbas, vegetales, etc. (Ver página 1 párrafo 15). También en los párrafos 0033 y 0034 se listan unos ejemplos de otros componentes en el producto alimenticia, y en los ejemplos es claro que la concentración de estos componentes saborizantes y de texturizado está en el rango del 2% al 15% o 20%, por ejemplo hago referencia a la concentración de queso cheddar en el ejemplo 3 de D1 que es de 10% en peso, y en el ejemplo 2 la mezcla sazonzadora bbq es de 15% en peso; por lo que, la característica del porcentaje de 0.5 a 60% de componentes que confieren sabor ya había sido anticipada.

Sumado al análisis anterior, el examen emitido para la solicitud prioritaria para este invento con el número EP07110024, se menciona al documento WO03/015538 (equivalente al documento US 2033/044503) como responsable de la falta de nivel inventivo del invento de Unilever como sigue:

"5. Dado que el texto de la reivindicación 1 no excluye otros agentes gelificantes y tampoco restringe la composición a una composición en la forma de gel, el documento D1 muestra un producto que tiene aproximadamente la misma composición como la presente solicitud. La diferencia es solamente el alto contenido de sal.

El porcentaje en peso basado en el contenido de agua del concentrado de la combinación de la goma de xantan y la goma guar está comprendido en el rango reivindicado.

No hay duda que el producto de D1 puede de hecho ser utilizado como un concentrado dado que contienen todas las otras características.

*En vista de lo anterior, el problema objetivo puede ser una composición alternativa, que comprende un alto contenido de sal de manera que esta modificación no supone nivel inventivo, puesto que una persona experta puede modificar la receta sin necesidad de ejercitar sus habilidades inventivas.*³ (subrayado fuera de texto)

En el examen de patentabilidad, el solicitante compara el producto en gel de la presente solicitud con el producto obtenido en el ejemplo 1 del documento D1 y establece que este producto no es tipo gel, sino es un producto "tipo pasta", con apariencia "dura"; hace la misma comparación con el producto obtenido en el ejemplo 2 del documento D1 y concluye que es un producto tipo "pastosa, pegajosa y fluida". Es importante aclarar que lo que se está evaluando en esta oportunidad es la patentabilidad de las reivindicaciones presentadas por Unilever, y no la modalidad preferida del producto que se pretende proteger por patente y mucho menos se están comparando los productos de uno y otro documento; lo que se está haciendo es determinando sí, con las enseñanzas que se conocían el momento de desarrollar la invención, se podía obtener su resultado de una manera obvia o evidente.

Ahora en cuanto al ensayo comparativo hecho por la solicitante, pues es obvio que no va a obtener productos iguales al reclamado en esta solicitud por cuanto, además de todos los componentes

³ Examen emitido por la Oficina Europea de Patentes para la solicitud de patente EP07110025. 26 enero 2010.

comunes a los productos de Unilever y los de D1, en el ejemplo 1 se añade mantequilla en un porcentaje de 15% y en el ejemplo 2 se añade mezcla bbq al 15%, entonces estos son los componentes que le dan esta textura a los productos de los ejemplos 1 y 2 de D1; pero lo que es relevante es que en D1 ya se habían dado enseñanzas para lograr productos tipo gel que sirvieran de sazónadores, que contienen sal y otros particulados (verduras, queso, etc.), y que además contenían sal.

De esta manera, considero de manera respetuosa que la respuesta del solicitante del día 31 de agosto de 2012 no es suficiente para superar los problemas de nivel inventivo que presentan sus reivindicaciones dado que todas las características técnicas del concentrado ya habían sido divulgadas o eran fácilmente derivables de las mezclas en gel comestibles del estado de la técnica.

3.3. Indicios de nivel inventivo y método para la evaluación del nivel inventivo según el Manual Andino de Patentes.

El Manual para el Examen de Solicitudes de Patentes de Invención en las Oficinas de Propiedad Industrial de los Países de la Comunidad Andina, determina ciertos criterios para determinar el nivel inventivo que es importante transcribir:

"10.2 Método para la evaluación del nivel inventivo

10.2.1 Análisis problema-solución

Para determinar si el objeto de la reivindicación resulta obvio o se deriva de manera evidente del estado de la técnica se recurre, siempre que sea posible, al método problema-solución.

Para ello deben cumplirse las siguientes etapas:

- identificación del estado de la técnica más cercano;*
- identificación de las características técnicas de la invención que son diferentes con respecto a la anterioridad; y*
- definición del problema técnico a solucionar sobre la base del estado de la técnica más cercano.*

La pregunta es ¿qué problema resuelven las diferencias técnicas entre la invención y el estado de la técnica más cercano?

Dichas diferencias, en términos de características técnicas, entre la invención y el estado de la técnica más cercano representan la solución al problema técnico en cuestión.

(...)

En resumen, el examinador debe plantearse las siguientes preguntas:

- ¿estaba un técnico con conocimientos medios en la materia en condiciones de plantearse el problema?;

- ¿de resolverlo en la forma en que se reivindica: y

- ¿de prever el resultado?

Si la respuesta es afirmativa en los tres casos, no hay nivel inventivo.

(...)⁴.

Aplicando el análisis problema-solución que sugiere el Manual Andino de Patentes al caso bajo estudio, podemos concluir lo siguiente:

- ¿estaba un técnico con conocimientos medios en la materia en condiciones de plantearse el problema?;

R/. Si. El problema a resolver era como lo planteó el solicitante *“la necesidad de concentrados empacados para emplearlos como condimento o para preparar un caldo, consomé, sopa, salsa o jugo de carne, para uso como condimento que permitan la inclusión de ingredientes que no estén totalmente secos y que al mismo tiempo sigan siendo adecuados para dosificación unitaria”*.

- ¿de resolverlo en la forma en que se reivindica: y

R/. Si. La solución que ahora propone la sociedad Unilever es obvia por cuanto los documentos que se relación como el estado de la técnica para la invención, ya sugerían preparaciones comestibles que tuvieran la reología de un gel y que permiten la inclusión de otros componentes sean secos o húmedos para lograr un producto tipo gel que sirve como alimento.

- ¿de prever el resultado?

R/. Si. La solución que ahora propone la sociedad Unilever se podía prever por cuanto ya se conocía preparaciones alimenticias en forma de gel y la característica que consiste adicionar un porcentaje mayor de sal sólo iba a alterar el contenido de sal de la preparación final, caldo o sopa o cualquier otro alimento, en donde se condimentara con este concentrado empacado en gel. Este cambio en el contenido de sal no afectaría ninguna otra propiedad del concentrado, y lo que obviamente implica es que se le otorgue sal a la preparación a la cual se le adiciona.

Entonces como la respuesta fue afirmativa en tres casos, no hay nivel inventivo según el análisis problema-solución que propone el mencionado Manual.

⁴ Manual para el Examen de Solicitudes de Patentes de Invención en las Oficinas de Propiedad Industrial de los Países de la Comunidad Andina. Secretaría General de la Comunidad Andina, Organización Mundial de la Propiedad Intelectual y Oficina Europea de Patentes. Año 2004. Págs. 76 a 78.

En conclusión, los documentos presentados por la sociedad Quala S.A. en su oposición, si son relevantes para determinar la patentabilidad de la invención de Unilever que se estudia bajo el expediente No. 08-19267 y por lo tanto, solicito muy respetuosamente que se declare fundada la oposición radicada por mi poderdante Quala S.A., así mismo los documentos citados por la Opositora y el documento citado por el Examinador en su oficio 09237 afectan la patentabilidad de la presente solicitud y en consecuencia, solicito se niegue el derecho de patente para el invento "Concentrado empacado para preparar un caldo, sopa, salsa, jugo de carne o para uso como un condimento, el concentrado comprende Xantan y Goma Guar."

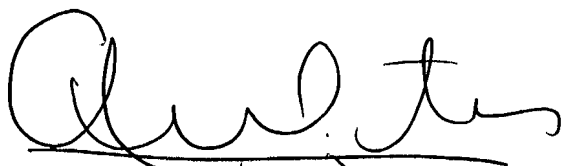
3.4. Estado actual de las solicitudes paralelas a esta invención en otros países.

En la respuesta del examen de patentabilidad, el solicitante declaró que esta solicitud de patente había sido otorgada en Europa; sin embargo, aprovecho la oportunidad para informarle a ese Despacho que la solicitud para este mismo caso en Estados Unidos No. 12/072,278, está abandonada por cuanto el solicitante no presentó respuesta al examen de patentabilidad, en el cual se hicieron observaciones muy similares a las presentadas en la oposición y examen de patentabilidad emitido por ese Despacho para este asunto.

4. NOTIFICACIONES

Recibiré notificaciones en mi oficina ubicada en la Carrera 7C No. 138-19 oficina 901 de la ciudad de Bogotá, D.C. Colombia.

Atentamente,



ANDREA TOBOS-MATEUS

C.C. 52.223.325 de Bogotá

T.P. 148648

Anexos: Examen de patentabilidad efectuado en la prioridad EP07110024

Examen de patentabilidad efectuado en la solicitud paralela estadounidense para este caso No. 12/072,278

Datum
Date
Date 26.01.2010

Blatt
Sheet
Feuille 1

Anmelde-Nr.:
Application No.:
Demande n°: 07 110 024.2

The examination is being carried out on the **following application documents**:

Description, Pages

1-10 as originally filed

Claims, Numbers

1-13 as originally filed

1. Reference is made to the following documents; the numbering will be adhered to in the rest of the procedure:

- D1: WO 03/015538 A (KERRY INC [US]; MORGAN ELLEN K [US]; KLEMASZEWSKI JOSEPH L [US]; O'SUL) 27 February 2003 (2003-02-27)
- D2: US-B1-6 391 352 (HAWKES JAMES G [US] ET AL) 21 May 2002 (2002-05-21)
- D3: FR-A-2 847 770 (NESTEC SA [CH]) 4 June 2004 (2004-06-04)
- D4: WO 97/18263 A (RHONE POULENC CHIMIE [FR]; DOUBLIER JEAN LOUIS [FR]; SCHORSCH CATHERIN) 22 May 1997 (1997-05-22)

2. The use of the unusual parameters "elastic modulus G'" and "viscous modulus G'''" in the present context is considered to lead to a lack of clarity because the claim does not clearly identify the product encompassed by it as the parameters cannot be clearly and reliably determined by indications in the description or by objective procedures which are usual in the art. This makes it impossible to compare the claims to the prior art. As a result, the application does not comply with the requirement of clarity under Article 84 EPC.

3. None document of the cited prior art discloses all the features of independant claim 1, in special the salt content. Its subject-matter is therefore considered as new (Art 54 EPC).

4. The reasoning above applies mutatis mutandis also to the use claim 13 and to the process claim 12

Datum
Date
Date 26.01.2010

Blatt
Sheet
Feuille 2

Anmelde-Nr.:
Application No.:
Demande n°: 07 110 024.2

5. Since the wording of claim 1 does not exclude other gelling agents, nor restrict the composition to a composition in gel form, the document D1 discloses a product having about the same composition as the present application. The difference is only in the high salt content.

The weight percentage based on water content of the concentrate of the combination of xanthan gum and guar gum is comprised in the claimed range.

There is no doubt that the product of D1 can actually be used as a concentrate since it contains all the other characteristics.

The objective problem in view of that would be an alternative composition, comprising a high salt content. such a modification does not involve an inventive step, as the skilled person can modify the recette without exercising her/his inventive skills.

6. The objections for lack of inventivity raised in the extended European search report based on documents D3 and D4 are also maintained.

7. The same objections appliés mutatis mutandis to claims 12 and 13.

9. Dependant claims do not contain any features which, in combination with the features of any claim to which they refer, meet the requirements of the EPC in respect of inventive step, as their features are obvious and/or anticipated by aforementioned documents.

8. Furthermore, notwithstanding the above-mentioned lack of clarity, the subject-matter of claims 1-13 does not involve an inventive step within the meaning of Article 56 EPC, and the requirements of Article 52(1) EPC are not therefore met.

10. The applicant is invited to file new claims which take account of the above comments.

When filing amended claims the applicant should at the same time bring the description into conformity with the amended claims. Care should be taken during revision, especially of the introductory portion and of any statements of problem or advantage, not to add subject-matter which extends beyond the content of the application as originally filed (Article 123(2) EPC).

11. To meet the requirements of Rule 42(1)(b) EPC, the documents D1-D4 should be identified in the description and its relevant contents should be indicated.

14



UNITED STATES PATENT AND TRADEMARK OFFICE

UNITED STATES DEPARTMENT OF COMMERCE
United States Patent and Trademark Office
Address: COMMISSIONER FOR PATENTS
P.O. Box 1450
Alexandria, Virginia 22313-1450
www.uspto.gov

APPLICATION NO.	FILING DATE	FIRST NAMED INVENTOR	ATTORNEY DOCKET NO.	CONFIRMATION NO.
12/072,278	02/25/2008	Georg Achterkamp	F7977(V)-X	4216
201 7590 06/25/2010 UNILEVER PATENT GROUP 800 SYLVAN AVENUE AG West S. Wing ENGLEWOOD CLIFFS, NJ 07632-3100			EXAMINER CHAWLA, JYOTI	
			ART UNIT 1781	PAPER NUMBER
			NOTIFICATION DATE 06/25/2010	DELIVERY MODE ELECTRONIC

Please find below and/or attached an Office communication concerning this application or proceeding.

The time period for reply, if any, is set in the attached communication.

Notice of the Office communication was sent electronically on above-indicated "Notification Date" to the following e-mail address(es):

patentgroupus@unilever.com

Office Action Summary	Application No.		Applicant(s)		
	12/072,278		ACHTERKAMP ET AL.		
	Examiner		Art Unit		
		JYOTI CHAWLA	1781		

-- The MAILING DATE of this communication appears on the cover sheet with the correspondence address --

Period for Reply

A SHORTENED STATUTORY PERIOD FOR REPLY IS SET TO EXPIRE 3 MONTH(S) OR THIRTY (30) DAYS, WHICHEVER IS LONGER, FROM THE MAILING DATE OF THIS COMMUNICATION.

- Extensions of time may be available under the provisions of 37 CFR 1.136(a). In no event, however, may a reply be timely filed after SIX (6) MONTHS from the mailing date of this communication.
- If NO period for reply is specified above, the maximum statutory period will apply and will expire SIX (6) MONTHS from the mailing date of this communication.
- Failure to reply within the set or extended period for reply will, by statute, cause the application to become ABANDONED (35 U.S.C. § 133). Any reply received by the Office later than three months after the mailing date of this communication, even if timely filed, may reduce any earned patent term adjustment. See 37 CFR 1.704(b).

Status

1) ☒ Responsive to communication(s) filed on 2/25/2008.

2a) ☐ This action is **FINAL**. 2b) ☒ This action is non-final.

3) ☐ Since this application is in condition for allowance except for formal matters, prosecution as to the merits is closed in accordance with the practice under *Ex parte Quayle*, 1935 C.D. 11, 453 O.G. 213.

Disposition of Claims

4) ☒ Claim(s) 1-24 is/are pending in the application.

4a) Of the above claim(s) _____ is/are withdrawn from consideration.

5) ☐ Claim(s) _____ is/are allowed.

6) ☒ Claim(s) 1-24 is/are rejected.

7) ☐ Claim(s) _____ is/are objected to.

8) ☐ Claim(s) _____ are subject to restriction and/or election requirement.

Application Papers

9) ☐ The specification is objected to by the Examiner.

10) ☐ The drawing(s) filed on _____ is/are: a) ☐ accepted or b) ☐ objected to by the Examiner.
Applicant may not request that any objection to the drawing(s) be held in abeyance. See 37 CFR 1.85(a).
Replacement drawing sheet(s) including the correction is required if the drawing(s) is objected to. See 37 CFR 1.121(d).

11) ☐ The oath or declaration is objected to by the Examiner. Note the attached Office Action or form PTO-152.

Priority under 35 U.S.C. § 119

12) ☒ Acknowledgment is made of a claim for foreign priority under 35 U.S.C. § 119(a)-(d) or (f).

a) ☒ All b) ☐ Some * c) ☐ None of:

1. ☒ Certified copies of the priority documents have been received.

2. ☐ Certified copies of the priority documents have been received in Application No. _____.

3. ☐ Copies of the certified copies of the priority documents have been received in this National Stage application from the International Bureau (PCT Rule 17.2(a)).

* See the attached detailed Office action for a list of the certified copies not received.

Attachment(s)

1) ☒ Notice of References Cited (PTO-892)	4) ☐ Interview Summary (PTO-413) Paper No(s)/Mail Date. _____
2) ☐ Notice of Draftsperson's Patent Drawing Review (PTO-948)	5) ☐ Notice of Informal Patent Application
3) ☒ Information Disclosure Statement(s) (PTO/SB/08) Paper No(s)/Mail Date <u>6/2/08, 7/15/08</u> .	6) ☐ Other: _____

Application/Control Number: 12/072,278

Page 2

Art Unit: 1781

DETAILED ACTION

Claims 1-24 are pending and examined in the current application.

Double Patenting

The **nonstatutory double patenting** rejection is based on a judicially created doctrine grounded in public policy (a policy reflected in the statute) so as to prevent the unjustified or improper timewise extension of the "right to exclude" granted by a patent and to prevent possible harassment by multiple assignees. A nonstatutory obviousness-type double patenting rejection is appropriate where the conflicting claims are not identical, but at least one examined application claim is not patentably distinct from the reference claim(s) because the examined application claim is either anticipated by, or would have been obvious over, the reference claim(s). See, e.g., *In re Berg*, 140 F.3d 1428, 46 USPQ2d 1226 (Fed. Cir. 1998); *In re Goodman*, 11 F.3d 1046, 29 USPQ2d 2010 (Fed. Cir. 1993); *In re Longi*, 759 F.2d 887, 225 USPQ 645 (Fed. Cir. 1985); *In re Van Ornum*, 686 F.2d 937, 214 USPQ 761 (CCPA 1982); *In re Vogel*, 422 F.2d 438, 164 USPQ 619 (CCPA 1970); and *In re Thorington*, 418 F.2d 528, 163 USPQ 644 (CCPA 1969).

A timely filed terminal disclaimer in compliance with 37 CFR 1.321(c) or 1.321(d) may be used to overcome an actual or provisional rejection based on a nonstatutory double patenting ground provided the conflicting application or patent either is shown to be commonly owned with this application, or claims an invention made as a result of activities undertaken within the scope of a joint research agreement.

Effective January 1, 1994, a registered attorney or agent of record may sign a terminal disclaimer. A terminal disclaimer signed by the assignee must fully comply with 37 CFR 3.73(b).

Claims 1-24 are provisionally rejected on the ground of nonstatutory obviousness-type double patenting as being unpatentable over Claims 1-22 of

Application/Control Number: 12/072,278

Page 3

Art Unit: 1781

compending Application No. 12/072261 in view of Prest et al (US 4746528). Although the conflicting claims are not identical, they are not patentably distinct from each other because the subject matter of Claims 1-20 of the conflicting compending Application differs from the current application in the type of gelling agent in the concentrate for preparing a billion, broth, soup etc. The gelling agent in the conflicting compending Application is xanthan gum and tara gum, and current application claims of xanthan and guar gum as gelling agent. Further gelling agents, such as guar gum and tara gum are well known in the art for producing gelled products and thus, are obvious variants of each other, as evidenced by **Prest et al. (US 4746528)**. Prest teaches of gelled compositions where glucomannan gums, such as, tara gum, cassia gum are used in combination with xanthan gum (see abstract and lines 25-30 Column 2), which makes the gelling agents recited in the two applications obvious variants of each other. Regarding the amount of gelling agent used the amount recited in the current application of 1 to 4 weight % based on water content of the concentrate includes values that overlap with the amount of 0.8 to 2.5 weight % based on water content of the concentrate, as recited in the conflicting compending Application. Thus, claims 1-24 of current application and claims 1-22 of conflicting compending Application overlap in scope.

This is a provisional obviousness-type double patenting rejection because the conflicting claims have not in fact been patented.

Claims 1-24 are provisionally rejected on the ground of nonstatutory obviousness-type double patenting as being unpatentable over Claims 1-21 of compending Application No. 12/072262 in view of Prest et al (US 4746528). Although the conflicting claims are not identical, they are not patentably distinct from each other because the subject matter of Claims 1-20 of the conflicting compending Application differs from the current application in the type of gelling agent in the concentrate for preparing a billion, broth, soup etc. The gelling agent in the conflicting compending Application is xanthan gum and cassia gum, and current application claims of xanthan and guar gum as gelling agent. Further gelling agents, such as guar gum and cassia

gum are well known in the art for producing gelled products and thus, are obvious variants of each other, as evidenced by **Prest et al. (US 4746528)**. Prest teaches of gelled compositions where glucomannan gums, such as, tara gum, cassia gum are used in combination with xanthan gum (see abstract and lines 25-30 Column 2), which makes the gelling agents recited in the two applications obvious variants of each other. Regarding the amount of gelling agent used the amount recited in the current application of 1 to 4 weight % based on water content of the concentrate includes values that overlap with the amount of 0.8 to 2.5 weight % based on water content of the concentrate, as recited in the conflicting copending Application. Thus, claims 1-24 of current application and claims 1-21 of conflicting copending Application overlap in scope.

This is a provisional obviousness-type double patenting rejection because the conflicting claims have not in fact been patented.

Claims 1-24 are provisionally rejected on the ground of nonstatutory obviousness-type double patenting as being unpatentable over Claims 1-15 of copending Application No. 11/990968 in view of Prest et al (US 4746528). Although the conflicting claims are not identical, they are not patentably distinct from each other because the subject matter of Claims 1-20 of the conflicting copending Application differs from the current application in the type of gelling agent in the concentrate for preparing a billion, broth, soup etc. The gelling agent in the conflicting copending Application is xanthan gum and locust bean gum, and current application claims of xanthan and guar gum as gelling agent. Further gelling agents, such as guar gum and carob or locust bean gum are well known in the art for producing gelled products and thus, are obvious variants of each other, as evidenced by **Prest et al. (US 4746528)**. Prest teaches of gelled compositions where glucomannan gums, such as, carob or locust bean gum, tara gum and cassia gum are used in combination with xanthan gum (see abstract and lines 25-30 Column 2), which makes the gelling agents recited in the two applications obvious variants of each other. Regarding the amount of gelling agent used the amount recited in the current application of 1 to 4 weight % based on water

Application/Control Number: 12/072,278

Page 5

Art Unit: 1781

content of the concentrate is included in the amount of 0.1 to 10 weight % based on water content of the concentrate as recited in the conflicting copending Application. Thus, claims 1-24 of current application and claims 1-15 of conflicting copending Application overlap in scope.

This is a provisional obviousness-type double patenting rejection because the conflicting claims have not in fact been patented.

Similarly claims 1-24 are provisionally rejected on the ground of nonstatutory obviousness-type double patenting as being unpatentable over Claims 1-13 of copending Application No. 12/185315 in view of Prest for the same reasons as provided for the double patenting rejection over copending Application No. 11/990968.

This is a provisional obviousness-type double patenting rejection because the conflicting claims have not in fact been patented.

Similarly claims 1-24 are provisionally rejected on the ground of nonstatutory obviousness-type double patenting as being unpatentable over Claims 1-15 of copending Application No. 11/990970 in view of Prest for the same reasons as provided for the double patenting rejection over copending Application No. 11/990968.

This is a provisional obviousness-type double patenting rejection because the conflicting claims have not in fact been patented.

Similarly claims 1-24 are provisionally rejected on the ground of nonstatutory obviousness-type double patenting as being unpatentable over Claims 1-13 of copending Application No. 12/185260 in view of Prest for the same reasons as provided for the double patenting rejection over copending Application No. 11/990968.

This is a provisional obviousness-type double patenting rejection because the conflicting claims have not in fact been patented.

Application/Control Number: 12/072,278

Page 6

Art Unit: 1781

Claim Objections

Claims 1-24 are objected to because of the following informalities:

In Claims 1-17, the article "A" should be added before "Packaged".

In Claims 1, 3, 8, 9, 13, 16, 18 and 20 the parentheses should be removed around the phrase "weight % based on total packaged concentrate" or "weight % based on water content of concentrate."

Article "the" should be inserted before "total packaged or water content of concentrate."

Correction is required.

Claim Rejections - 35 USC § 112 (Second paragraph)

The following is a quotation of the second paragraph of 35 U.S.C. 112:

The specification shall conclude with one or more claims particularly pointing out and distinctly claiming the subject matter which the applicant regards as his invention.

Claim 12 is rejected under 35 U.S.C. 112, second paragraph, as being indefinite for failing to particularly point out and distinctly claim the subject matter which applicant regards as the invention.

Claim 12 is indefinite for the use of improper Markush-type language in the recitation of the various elements (i.e. "comprising... and/or..."). The claims should recite a group of elements using accepted U.S. Patent language:

(a) [open set]: "the ingredient **comprises** A, B, C, **or** D."

(b) [closed set]: "the ingredient is selected from the group **consisting of** A, B, C **and** D."

For the purposes of examination, the terms in the claim will be interpreted as "or".

Claim Rejections - 35 USC § 103

Application/Control Number: 12/072,278

Page 7

Art Unit: 1781

The following is a quotation of 35 U.S.C. 103(a) which forms the basis for all obviousness rejections set forth in this Office action:

(a) A patent may not be obtained though the invention is not identically disclosed or described as set forth in section 102 of this title, if the differences between the subject matter sought to be patented and the prior art are such that the subject matter as a whole would have been obvious at the time the invention was made to a person having ordinary skill in the art to which said subject matter pertains. Patentability shall not be negated by the manner in which the invention was made.

The factual inquiries set forth in *Graham v. John Deere Co.*, 383 U.S. 1, 148 USPQ 459 (1966), that are applied for establishing a background for determining obviousness under 35 U.S.C. 103(a) are summarized as follows:

1. Determining the scope and contents of the prior art.
2. Ascertaining the differences between the prior art and the claims at issue.
3. Resolving the level of ordinary skill in the pertinent art.
4. Considering objective evidence present in the application indicating obviousness or nonobviousness.

This application currently names joint inventors. In considering patentability of the claims under 35 U.S.C. 103(a), the examiner presumes that the subject matter of the various claims was commonly owned at the time any inventions covered therein were made absent any evidence to the contrary. Applicant is advised of the obligation under 37 CFR 1.56 to point out the inventor and invention dates of each claim that was not commonly owned at the time a later invention was made in order for the examiner to consider the applicability of 35 U.S.C. 103(c) and potential 35 U.S.C. 102(e), (f) or (g) prior art under 35 U.S.C. 103(a).

(A) Claims **1-13 and 16-20** are rejected under 35 U.S.C. 103(a) as being unpatentable over Morgan et al. (U.S. 2003/0044503), hereinafter Morgan.

Regarding **claim 1**, Morgan teaches a gel-based composition that can be used to enhance the flavor and/or texture of consumable food items (Page 1, Paragraph 1), i.e., a packaged concentrate for preparing a bouillon, broth, soup, sauce, gravy or for use as a seasoning. Morgan further teaches that said composition comprises 15-80 weight % of water based on the total packaged concentrate (Page 2, Paragraph 25). Regarding

the amount of salt and taste imparting components as recited in claim 1, Morgan teaches 0.1-60% of flavoring agents such as salt (Page 1, Paragraph 15), or 0.015-48 weight % of salt based on the water content of the concentrate, and 0.1-60 weight % of spices seasonings and flavoring agents, such as, yeast extracts and hydrolyzed meat proteins (Page 1, Paragraph 15 and Page 3, Paragraph 33), i.e., taste-imparting components which include applicant's recited range of 0.5 to 60% by weight of the package concentrate. Morgan teaches gel-based food products and further teaches a product with a consistency of canned jellied cranberry sauce (Page 1, Paragraphs 1 and 13) and various embodiments of sauces including garlic butter, barbeque and cheddar cheese (Page 4, Examples 1-3), i.e., Morgan teaches that the composition or concentrate has the appearance of a gel. Morgan further teaches packaging the concentrate (Page 3, Paragraph 42). Regarding the overlapping of ranges between the invention and prior art composition it is noted that in the case where the claimed ranges "overlap or lie inside the ranges disclosed by the prior art" a prima facie case of obviousness exists (In re Wetheim, 541 F2d 257, 191 USPQ 90 (CCPA 1976); In re Woodruff, 919 F2d 1575, 1578, 16 USPQ2d 1934, 1936 (Fed. Cir. 1990)).

Regarding the gelling agent as recited in claims **1, 8 and 9**, Morgan teaches 0.3 to 20% of at least one functioning gelling agent (Page 2, Paragraph 25), i.e., 0.045-16 weight % based on the water content of the concentrate, which includes applicant's recited range of 1% to 4% of a gelling agent of claim 1 and 1.2%-3.5% as recited in claim 8 and 1.8 to 3% as recited in claim 9. Gelling agent as taught by Morgan can be gelling proteins, gelling starches and gums (Page 1, Paragraph 15). Regarding gums or polysaccharide gelling agents, Morgan teaches that "Gums that are gelling agents can also be used". Morgan recommends use of gums having high hot viscosity and non-gelling properties and their respective utilities. Regarding the combination of gums that impart medium to high hot viscosities Morgan teaches "xanthan, guar, locust bean gum and combinations thereof are important in maintaining the stability of suspended particulate flavoring and/

or texturing agents."(Page 3, Paragraph 31). Thus, Morgan provides examples of gums including the claimed combination of Xanthan and guar gum as recited in claim 1.

Regarding the limitation of relative proportion of xanthan and guar gum as recited in **claims 1 and 10-11**, Morgan discloses of a typical composite product comprising xanthan and guar gum each in amounts of less than 2% by weight per total weight of the composition, i.e., Morgan teaches that guar gum and xanthan in similar amounts which is being interpreted as that in a composite product comprising a combination of xanthan gum and guar gum, each is present in an amount of up to about 50% of the total amount of xanthan and guar gum, which meets the limitations of claims 1 (each present in amount 20-80%), 10 (each present in amount 30-70%) and 11 (each present in amount 40-60%) as recited.

Regarding **claim 2**, Morgan as applied to claim 1 teaches a packaged concentrate, wherein the concentrate has the rheology of a gel (Page 3, paragraph 42, lines 1-3).

Regarding **claim 3**, Morgan teaches 0.1-60% of flavoring agents, such as, salt (Page 1, Paragraph 15), or 0.015-48 weight % of salt based on the water content of the concentrate, which falls in applicant's recited range of 15-30% weight % based on water content of concentrate of salt.

Regarding **claims 4-7**, since Morgan as applied to claim 1, teaches the claimed gel composition comprising the claimed amount of each component, therefore, it would be expected that the composition of Morgan would have the rheology of a gel and the other claimed parameters like elastic modulus, viscous modulus in the claimed range because it has been found that a component and its properties are inseparable. Therefore, if the claimed components are present, they would act or re-act in the same manner as claimed by Applicant. Furthermore, it has been found that "The PTO can require an applicant to prove that the prior art products do not necessarily or inherently possess the characteristics of his [or her] claimed product. Whether the rejection is

based on inherency' under 35 U.S.C. 102, on prima facie obviousness' under 35 U.S.C. 103, jointly or alternatively, the burden of proof is the same...[footnote omitted]." The burden of proof is similar to that required with respect to product-by-process claims. In re Fitzgerald, 619 F.2d 67, 70, 205 USPQ 594, 596 (CCPA 1980) (quoting In re Best, 562 F.2d 1252, 1255, 195 USPQ 430, 433-34 (CCPA 1977)). MPEP 2112.V.

Regarding **claim 12**, Morgan teaches of taste imparting components (Page 1, paragraph 15), wherein the taste-imparting components comprise sugar, salt, vinegar, fruit juice, vegetable juice, monosodium glutamate, dairy products which include one or more of liquid or dissolvable extracts or concentrates of herbs, fruit or vegetables, or flavors, or yeast extract, or hydrolyzed proteins or herbs, vegetables, fruits, as claimed.

Regarding **claim 13**, Morgan as applied to claim 1, teaches 15-80 weight % of water based on the total packaged concentrate (see Morgan, Page 2, Paragraph 25), which meets the limitation of the claimed amount of moisture present.

Regarding **claim 16**, Morgan as applied to claim 1 teaches that the concentrate comprises 5-40% weight per weight of fat or oil (see Morgan, Page 2, and Paragraph 16), wherein the concentrate includes applicant's recited range of 1-30% oil and/or fat.

Regarding **claim 17**, Morgan as applied to claim 1 teaches that the concentrate may be bagged, canned or frozen for extended shelf life (see Morgan, Page 3, Paragraph 42), wherein a can meets the limitations of a cup or tub with a seal.

Claim 18, recites a process for preparing a packaged concentrate where the concentrate has the same composition as recited in claim 1, which is taught by Morgan, (page 1, paragraph 15). Therefore, the concentrate of claim 18, has been rejected over Morgan for the same reasons as provided for claim 1. Regarding the process of preparing a concentrate, Morgan teaches wherein the ingredients are mixed together and heated to the melting point of the gelling agent to cause activation thereof and

Application/Control Number: 12/072,278

Page 11

Art Unit: 1781

further teaches that once the gel structure has been achieved, concentrate may be bagged, canned or frozen for extended shelf life (see Morgan, Page 3, Paragraphs 39 and 42), wherein the canning would comprise filling and sealing of the can. Thus, Morgan teaches the process of making a concentrate as claimed.

Claim 19, recites the same limitation as recited in claim 2, and is rejected for the same reasons over Morgan as provided above for claim 2.

Claim 20, recites the same limitation as recited in claim 3, and is rejected for the same reasons over Morgan in view of Finnie as provided above for claim 3.

(B) Claims **21-22** are rejected under 35 U.S.C. 103(a) as being unpatentable over Morgan (U.S. 2003/0044503) as applied to claim 1, in view of Finnie et al. (US 6391358), hereinafter Finnie.

Morgan has been applied to claims 1-13, 16-20 under 35 U.S.C. 103(a) above.

Regarding **claims 21 and 22**, Morgan teaches a step of heating to melting point of gelling agent to cause activation thereof (see Morgan, Page 3, paragraph 39) Morgan also teaches that the processing temperature must be high enough to hydrate functional amount of any starches and/or proteins in the composite formulation (Page 3, paragraph 42). However, the reference is silent as to the specific temperatures to which the product is heated to allow for hydration of starches and melting and activation of gelling agents. Finnie teaches that rapid forming gelling agents characteristically form gels at high temperatures, preferably above 65°C (Finnie, Column 7, lines 31-32). Further Finnie provides examples of heating to a temperature of 76 °C (Column 10, lines 40-45), which includes applicant's recited range for temperature as recited in claims 21-22. Thus, it was known that heating melts and activates gelling agents (Morgan, paragraph 39) and heating a composition comprising gelling agents, such as, konjac, pectin etc., in applicant's recited temperature range was also known at the time

of the invention (Finnie Column 10, lines 40-45). Therefore, it would have been obvious to one of ordinary skill in the art at the time of the invention to modify Morgan and heat the gelling agent composition within the claimed temperature range as taught by Finnie to melt the gelling agent in the composition. One of ordinary skill would have been motivated to modify Morgan at least for the purpose of hydrating the starches and proteins present in the gellable composition and also to activate the gelling agent to cause gelation or thickening (Morgan, page 3, paragraph 39 and Finnie Column 10, lines 40-45).

- (C) Claims **14-15 and 23-24** are rejected under 35 U.S.C. 103(a) as being unpatentable over Morgan (U.S. 2003/0044503) as applied to claim 1, in view of Kuil et al. (EP 0970620), herein after Kuil.

Morgan has been applied to claims 1-13, 16-20 under 35 U.S.C. 103(a) above.

Morgan as applied to claim 1 above teach a gel-based composition that can be used to enhance the flavor and/or texture of consumable food items (Page 1, Paragraph 1), i.e., a packaged concentrate for preparing a bouillon, broth, soup, sauce, gravy or for use as a seasoning and furthermore, since Morgan teaches moisture, salt, flavorings and gelling agents in the claimed amount, it would be expected that the concentrate would comprise the claimed water activity of between 0.5 and 0.87 and 0.7-0.78, as recited in **claims 14 and 15** respectively. Further, it is also noted that soup and sauce concentrates having water activity in the recited range of the applicant were known at the time of the invention, as taught by Kuil (Page 2, Column 2, lines 10-15), where Kuil teaches that the water activity of a soup/sauce concentrate should be less than 0.92 and preferably between 0.7 to 0.9 (Page 3, Column 3, lines 5-12) to make a concentrate that has microbial safety at ambient conditions. Thus, water activity in applicant's recited range was known in soup and sauce concentrates, for enhancing the storage stability of the concentrate under ambient conditions. Therefore, it would have been obvious to one

of ordinary skill in the art at the time of the invention to modify Morgan and make a gelled concentrate product that has water activity in the claimed range. One of ordinary skill would have been motivated to modify Morgan at least for the purpose of making the gelled concentrated product that is more stable to microbial activity under ambient conditions (Kuil, Column 3, and lines 5-8).

Regarding **claims 23-24**, Morgan teaches a gelled product, including sauce, gels, however Morgan is silent about diluting the packaged concentrate with an aqueous liquid under application of heat, wherein the concentrate is diluted with the aqueous liquid in a ratio of 1:15-1:100. Soup and sauces were known to be available as concentrates at the time of the invention, e.g., canned soups have been well known in the art, some recommend a dilution of 1:1 or 1:2, such as tomato soup, however, some soups and sauces are available in concentrates that need much higher dilution, such as 1 teaspoon of mix can make an eight ounce serving. Kuil teaches of diluting concentrates to make ready-to-eat products, by adding about 4 to 10 parts aqueous liquid (Column 4, lines 23-31). Kuil also teaches of heating and stirring after dilution (Column 5, lines 33-36) and also teaches that actual ratio will depend on the amount of salt in the concentrate, amount of starch or thickener and desired end result (Column 4, lines 12-30). Thus, diluting concentrates to make soups or sauces was well known in the art at the time of the invention. It was also known that the actual amount of aqueous liquid added to dilute a concentrate would at least depend upon the concentration of the initial product, level of flavor or taste desired in the finished product and the thickness desired in the finished product. Therefore, it would have been obvious to one of ordinary skill in the art at the time of the invention to modify Morgan and dilute a concentrate with an aqueous liquid in a desired amount under application of heat to make a product of desired taste, flavor and consistency (i.e., organoleptic experience desired), for consumption as such or for utilization for other desired culinary purposes.

28

Application/Control Number: 12/072,278

Page 14

Art Unit: 1781

Conclusion

Any inquiry concerning this communication or earlier communications from the examiner should be directed to JYOTI CHAWLA whose telephone number is (571)272-8212. The examiner can normally be reached on 8:30 am to 5:00 pm.

If attempts to reach the examiner by telephone are unsuccessful, the examiner's supervisor, Keith Hendricks can be reached on (571) 272-1401. The fax phone number for the organization where this application or proceeding is assigned is 571-273-8300.

Information regarding the status of an application may be obtained from the Patent Application Information Retrieval (PAIR) system. Status information for published applications may be obtained from either Private PAIR or Public PAIR. Status information for unpublished applications is available through Private PAIR only. For more information about the PAIR system, see <http://pair-direct.uspto.gov>. Should you have questions on access to the Private PAIR system, contact the Electronic Business Center (EBC) at 866-217-9197 (toll-free). If you would like assistance from a USPTO Customer Service Representative or access to the automated information system, call 800-786-9199 (IN USA OR CANADA) or 571-272-1000.

/Jyoti Chawla/
Examiner, Art Unit 1781