

JOSE LLOREDA CAMACHO & CO.

ABOGADOS

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

Señor

SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COME
DIVISIÓN DE NUEVAS CREACIONES

E. S.

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 08-019269- -00008-0000

Fecha: 2012-08-24 16:17:16 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 2 PATENTES Eve: 1 REGDEPOSITO
Act. 523 RESPUESTA Folios: 12

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 DE TARA".-Clase A23L
1/39.-Expediente número 08-019.269.-

1. Me refiero al auto dictado por ese Despacho notificado por fijación en lista de 30 de Mayo 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. **8707** bajo los acápites de "Reivindicaciones relativas a un uso o a un segundo uso", "Título", "Reivindicaciones" y "Nivel Inventivo", me permito dirigir su atención a las siguientes modificaciones y argumentos técnicos, por medio de los cuales se superan completamente dichas objeciones.

3. **MODIFICACIONES AL CAPÍTULO REIVINDICATORIO**

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

- Las reivindicaciones 3, 4, 9 y 13 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 renumerada como nueva reivindicación 3;
- La nueva reivindicación 4 corresponde a la reivindicación 5 originalmente presentada, en la cual se ha excluido la frase "*preferiblemente 1.2% - 1.8%*"; expresión que ha sido empleada para construir una nueva reivindicación 6 correspondiente, por lo

tanto, a una modalidad preferida de la invención cuyo sustento se encuentra en la reivindicación 5 original;

- La nueva reivindicación 6 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 7 y 8 del capítulo ahora modificado corresponden a las reivindicaciones 7 y 8 actualmente presentadas;

- La nueva reivindicación 9 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 10 correspondiente, por lo tanto, a una modalidad preferida de la invención cuyo sustento se encuentra en la reivindicación 10 original;

- La reivindicación 11 del capítulo ahora modificado corresponde a la reivindicación 11 originalmente presentada;

- 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;

- La nueva reivindicación 13 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 14 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 15 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 la invención*".

Sobre este particular, me permito dirigir la atención del señor Examinador al hecho de que el solicitante ha **decidido eliminar la mencionada reivindicación 13**, 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 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.

5. **TÍTULO DE LA SOLICITUD**

Ahora bien, el señor Examinador afirma lo siguiente en su Concepto Técnico: *"El título hace referencia al uso que se le da al concentrado, lo que no puede ser objeto de patente"*.

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.

6. **CLARIDAD DEL CAPÍTULO REIVINDICATORIO**

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

Ahora bien, el señor Examinador ha objetado la claridad del capítulo reivindicatorio con base en los siguientes argumentos:

- ***"Las reivindicaciones 1, 3, 4, 6, 9, 10, 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 13 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, 10, 13 y 15, mediante las cuales se han incluido las características opcionales precedidas por los términos objetados bajo la forma de reivindicaciones dependientes, eliminando así las expresiones señaladas del capítulo reivindicatorio y proporcionando mayor claridad respecto del alcance de protección solicitado.

- ***"La reivindicación 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 13 indica el uso que puede darse al producto reivindicado, el cual no es una característica técnica que defina la invención "***

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 13 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.

7. NIVEL INVENTIVO

Finalmente, el señor Examinador ha objetado el requisito de Nivel Inventivo de las reivindicaciones 1, 7 y 12 de la presente solicitud con base en la combinación de las enseñanzas de los documentos **US 20030044503 (D1)** y **US 4647470 (D2)**.

En este sentido, el señor Examinador ha argumentado que *"La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 1 y el producto de D1 consiste en la combinación de xantan y goma tara"*, así como también que *"La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 1 y el producto de D2 consiste en el porcentaje de agente gelificante, que es la combinación de xantan y goma tara"*, manifestando entonces que a pesar de estas diferencias *"variando el gelificante xantan/galactomanano donde el galactomanano es goma de tara (Col. 3, Párr. 1) para mejorar las características del producto, ya está divulgada en el documento D2 que se refiere a cómo la relación que se maneje de xantan/galactomanano genera un efecto en la dureza, en el módulo y en la fragilidad (Col. 2, Líneas 44 a 55)"*, y por lo tanto, *"la persona del oficio normalmente versada en la materia incluiría el hecho de trabajar sobre la variación de xantan/galactomanano de D2 en el producto de D1 para llegar así al objeto de la reivindicación 1 de la solicitud"*.

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

(a) Problema técnico resuelto mediante la presente invención

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

- 20-80% de agua (% en peso con base en el concentrado total empacado),
- 0.8% a 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 de tara, estando el xantan y la goma de tara cada uno presente en una cantidad de 20-80% sobre la cantidad total de xantan + goma de tara,
- 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.

Ahora bien, el problema técnico abordado mediante la presente invención es cómo obtener un producto concentrado con un muy alto nivel de sal pero con una textura en forma de gel. En este sentido, era claro en el estado de la técnica anterior que muchos agentes gelificantes no actúan como tal en presencia de niveles altos de sal, dando lugar a que no se obtenga un gel o que se obtenga pero con serias desventajas en sus características físico-químicas (ver por ejemplo, la respuesta dada por el solicitante a la oposición, en la cual se ilustraron muchos ejemplos de agentes gelificantes que no funcionaron). Sin embargo, en la presente solicitud de patente se revela que se puede producir un concentrado en forma de gel que comprenda altos niveles de sal utilizando un agente gelificante que consiste en la combinación de xantan y goma de tara dentro de un rango de concentración particular y manteniendo una proporción en peso entre ellos dentro de la mezcla, logrando así un concentrado que permite el uso de ingredientes líquidos, por ejemplo saborizantes líquidos, pero que mantiene características de gel que permiten que sea dosificado en forma de una unidad.

(b) Análisis en retrospectiva realizado por ese Despacho

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

solución al problema técnico abordado en la presente invención, es decir, ya tenía claro que el concentrado debía estar en la forma de un gel.

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

Visto lo anterior, me permito manifestar que el hecho de partir de un documento como D1 al tiempo que se ignoran las diferencias en cuanto a propósito y efecto técnico logrado existentes entre el documento D1 y la presente invención corresponde a una aproximación en retrospectiva que no puede conducir a la invención en forma evidente, toda vez que dicho mecanismo de análisis genera una idea errada con respecto a la obviedad de la solución dada en la solicitud en cuestión al problema técnico abordado, desconociendo de paso el esfuerzo requerido para superar los problemas técnicos existentes en el estado de la técnica anterior para obtener concentrados en la forma de un gel que comprenden entre 15% y 40% de sal (con base en el contenido de agua del concentrado).

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

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

Sin embargo, a partir de la atenta lectura de D1 es absolutamente claro que dicha anterioridad **no se refiere a un concentrado** y el producto allí divulgado no requiere de un paso de dilución previo a su empleo para el consumo. Contrario a esto, el producto de D1 fue desarrollado para que éste se derrita sobre la comida, tal como ocurre con el queso, la salsa y la mantequilla de ajo mencionados en los ejemplos dicha anterioridad como artículos listos para comer (ver párrafo 004 de D1).

Así mismo, D1 no menciona o sugiere una composición **con un contenido de sal de entre 15% y 40% en peso** con base en el contenido de agua, toda vez que los ejemplos allí divulgados revelan productos que comprenden un 2% de sal y un 35% de agua, es decir, divulgan productos con un 5,4% de sal con base en el contenido de agua, porcentaje que se encuentra muy alejado del rango definido en la reivindicación 1 de la presente invención.

Adicionalmente, es claro que el documento D1 no enseña o al menos menciona la goma de tara, y en este sentido, no es posible que pudiera anticipar o hacer evidente el hecho de que cuando se combinan el xantan y la goma de tara dentro del rango definido por el solicitante de la presente invención, es posible la obtención de composiciones estables con un contenido de sal de entre 15 y 40% en peso con base en el contenido de agua.

Igualmente, el documento D1 de ninguna manera menciona o sugiere un concentrado empacado cuyo sistema gelificante corresponda a entre el 0.8% y el 2.5% en peso con base en el contenido de agua, hecho que resulta ser de gran relevancia debido a que un porcentaje de agente gelificante por debajo del límite inferior lleva a obtener un gel demasiado débil y que no es suficientemente estable para su almacenamiento y transporte, mientras que un porcentaje de agente gelificante por encima del límite superior da lugar a un gel demasiado rígido, que presentaría inconvenientes para ser removido de su empaque.

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

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

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

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

5 (gelatina) y 34,3 (agua)

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

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

De lo anterior es claro que todos los ejemplos específicos de D1 corresponden a composiciones cuyo contenido de agente gelificante es mayor al definido en la presente invención.

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

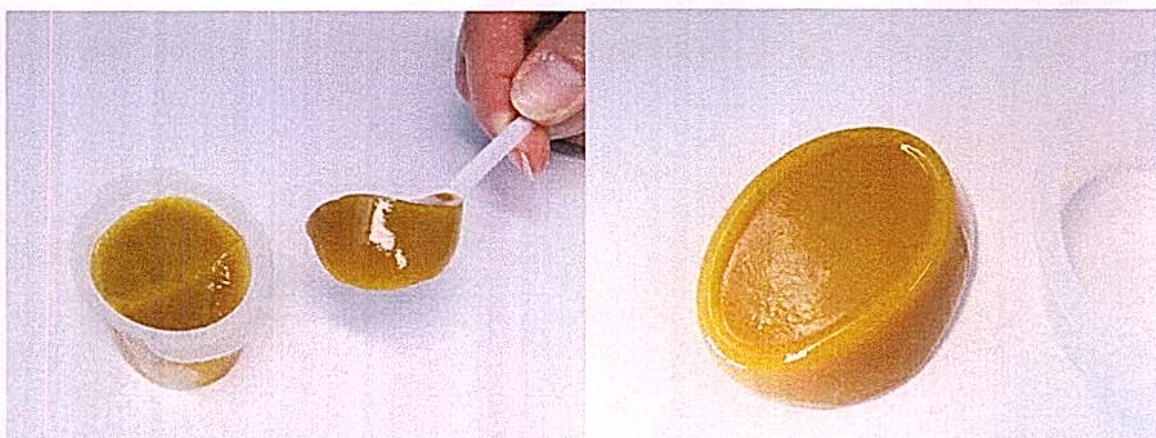
Por último y en vista de lo anteriormente planteado, es claro entonces que el documento D1 de ninguna manera sugiere una composición correspondiente a un concentrado empacado con el contenido específico de sal y de sistema gelificante particular (combinación de xantan y goma de tara) de acuerdo con la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

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

Pese a lo anteriormente mencionado, atentamente me permito señalar que incluso si la persona medianamente versada en la materia en efecto encontrara alguna razón para partir del documento D1 y se viera inclinada a modificar tales enseñanzas con el objetivo de llegar al concentrado empacado de la presente invención, es claro que no modificaría la composición de D1 para llegar a la materia objeto de la solicitud bajo estudio, dado que dicha anterioridad de ninguna manera le enseña o sugiere que una composición que comprende xantan y goma de tara proporciona **un sistema de gelificación estable empleando un contenido de sal de entre 15% y 40% en peso** con base en el contenido de agua. Por lo tanto, es claro que la persona versada carece de motivos técnicos reales para cambiar las enseñanzas de D1 en una dirección que la conduzca, adicionalmente en forma obvia o evidente, a la composición de la presente invención.

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

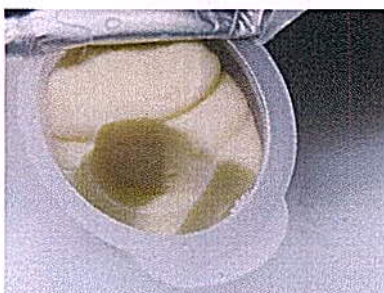
- En primer lugar, las siguientes figuras ilustran la apariencia del gel del concentrado gelificado de conformidad con la presente invención:



Donde son claras las siguientes características ventajosas:

- i. Efectivamente se logra una apariencia de gel (superficie blanda);
- ii. El gel obtenido es fácilmente removido de su empaque, como una sola pieza y luego de aplicar una pequeña presión en las paredes laterales del empaque;

- iii. Una vez removido del empaque, el gel retiene su forma; y,
 - iv. El gel obtenido no es pegajoso, ya que, tal como se observa en las anteriores fotografías, no existen remanentes del producto en las paredes y el fondo del empaque, y no se pega a la cuchara.
- Por su parte, las siguientes figuras ilustran el ejemplo 1 del documento D1, pero en donde el contenido de sal ha sido elevado a 15% y 25% en peso con base en el contenido de agua, respectivamente:



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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

Con base en los resultados arriba mostrados de los experimentos realizados por el solicitante de la presente invención, es claro que los productos de D1, tal y como son descritos en dicha anterioridad y a una concentración de sal entre 15% y 40% en peso con base en el contenido de agua, **no tienen una apariencia de gel**. Adicionalmente, **se demostró que el incremento en el contenido de sal implica que tales productos muestren una apariencia y desempeños aún más pobres.**

Contrario a lo anterior, me permito resaltar nuevamente ante ese Despacho que el solicitante de la presente invención ha encontrado de manera sorprendente que cuando una combinación de xantan y goma de tara como agente gelificante está presente en una composición con un porcentaje de sal entre 15% y 40% en peso, se obtiene una composición de tipo concentrado empacado con apariencia de gel y que adicionalmente exhibe un buen desempeño en cuanto a su presentación y manipulación.

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

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

(e) **El documento D2**

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

En primer lugar, me permito resaltar que el documento D2 se refiere a geles de goma gelana con bajo índice de acetilo. En este sentido, D2 enseña que para mejorar los geles de goma gelana baja en acetilo, se puede añadir una mezcla de goma de xantan con un galactomanano, como la goma de tara. Los geles de D2 pueden utilizarse como alimento para mascotas, carne reestructurada, mermeladas, confitería, postres, etc. (ver D2, columna 2, líneas 56-60; columna 3, líneas 17-20). Finalmente, en D2 no se hace ninguna mención a la presencia de sal, mucho menos a la presencia de niveles altos de sal como del tipo 15-40%, como comúnmente se observan en productos del tipo concentrados de caldo, sopa, etc.

Ahora bien, de acuerdo con los argumentos proporcionados por el señor Examinador, la persona versada en la materia podría reemplazar el sistema gelificante en los productos de D1 por un sistema gelificante que comprenda xantan y goma de tara, indicando que dicha persona versada en la materia lo haría con el fin de mejorar la textura del producto de D1.

Sobre este particular, el solicitante se permite manifestar en forma respetuosa que tal análisis no es correcto, toda vez que al partir de D1, y después de aumentar el nivel de sal hasta 15-40%, la persona versada en la materia obtendría los productos pastosos de D1, enfrentándose entonces a una situación en la que no sabría, a partir de las enseñanzas de D2, cómo modificar tales productos con el fin de obtener una textura de gel, básicamente porque D2 no se relaciona con altos niveles de sal, y de hecho la sal ni siquiera es mencionada.

Por lo tanto, no hay ninguna enseñanza en D2 acerca de cuál sistema gelificante debe ser utilizado en presencia de 15-40% de sal, y especialmente que el agente gelificante que debe ser utilizado en dicha situación corresponda a una combinación de xantan y goma de tara en las cantidades definidas en la reivindicación 1 de la presente solicitud.

En conexión con lo anterior, me permito dirigir nuevamente la atención del señor Examinador al hecho de que la mayoría de los agentes gelificantes no proporcionan un gel estable a niveles de sal extremadamente altos de 15-40% (ver los experimentos presentados en la respuesta dada a la oposición), y por lo tanto, el efecto técnico sorprendente de la presente invención consiste en que el solicitante logró determinar que para obtener un gel de forma estable en la presencia de un nivel muy alto de sal de 15-40% en peso, la combinación de xantan y goma de tara debe estar presente como un componente fundamental de dicha composición con alto nivel de sal.

De acuerdo con lo hasta aquí expuesto, es completamente claro que el documento D2 es totalmente silencioso respecto de estos altos niveles de sal, y en términos generales, silencioso acerca de cualquier nivel de sal. Por lo tanto, no puede proporcionar ninguna sugerencia o motivación que conduzca a la persona versada en la materia a la solución aportada en la presente invención. Por el contrario, **lo que D2 sí enseña es que para modificar la fragilidad de geles de goma gelana con bajo índice de acetilo, se puede añadir la combinación de xantano y un galactomanano.** En este sentido, el solicitante se permite resaltar que la presente invención no requiere de una goma gelana con bajo índice de acetilo, ni la revela.

Como consecuencia de lo anterior, es claro que si bien D2 describe algunos agentes gelificantes de los muchos que están disponibles para la persona versada en la materia, dicha persona versada no encontraría ninguna enseñanza en D2 acerca del agente gelificante que debería elegir entre los agentes gelificantes disponibles para obtener un gel **a un nivel extremadamente alto de sal de 15-40%.** En la ausencia de dichas

enseñanzas, es claro que la argumentación fundamentada en que la persona versada en la materia podría elegir la combinación específica de xantan y goma de tara corresponde a un análisis en retrospectiva de la invención, toda vez que únicamente conociendo la solución, esta combinación podría ser elegida.

De conformidad con el panorama planteado por el señor Examinador, la persona versada en la materia que partiera de un documento como D1 que revela composiciones fluidas o pastosas, con el deseo de preparar un concentrado con una textura de tipo gel sólido, que incluya niveles de sal muy altos dentro del rango de 15-40% en peso con base en el contenido de agua del concentrado, no encontraría ninguna enseñanza o pista en el documento D2 que pudiera indicarle, mucho menos sugerirle, que es precisamente una combinación de xantan con goma de tara, la opción que podría dar solución al problema técnico propuesto, **convirtiendo las composiciones fluidas o pastosas de D1 en geles con un contenido de sal extremadamente alto**, hecho que a todas luces resultaría sorprendente e inesperado para dicha persona normalmente versada en la materia.

En conexión con lo anterior, el solicitante se permite reiterar que no existe ninguna sugerencia o indicación que condujera a la solución aportada en la presente solicitud, **toda vez que la persona versada en la materia podría seleccionar cualquier otro sistema gelificante** de la miríada de opciones disponibles en el estado del arte para tratar de ver si alguno funciona en un ambiente alto en sal, máxime si se tiene en cuenta **que no existe ninguna mención en D2 acerca del comportamiento de la combinación de xantan y goma de tara frente a un alto contenido de sal, por lo que la combinación de enseñanzas empleada para desvirtuar el nivel inventivo de la solicitud en estudio corresponde, sin lugar a dudas, a un análisis en retrospectiva de la invención**, lo que no es de recibo como parte de un examen de patentabilidad objetivo.

En consecuencia, es claro que en la ausencia de cualquier indicación o sugerencia en la dirección tomada por los inventores para llegar a la solución revelada en la solicitud bajo discusión, la selección de D2 corresponde a un análisis en retrospectiva: únicamente cuando la solución de la invención ha sido dada a conocer (combinación de xantan con goma de tara como agente gelificante), una persona versada podría encontrar e interesarse en D2. Esta no es la posición de la persona versada en la materia que parte de D1, ya que un programa completo de investigación debe ser conducido para, dentro de parámetros razonables y razonados, evaluar todos los posibles agentes gelificantes con el objetivo claro de analizar su interacción con concentraciones altas de sal, y así determinar el o los adecuados para lograr la meta propuesta. Esto es, de hecho, lo que solicitante hizo.

Finalmente, me permito manifestar que en opinión del solicitante el proceso de la reivindicación original 12 es inventivo, porque corresponde a un procedimiento que conduce a la obtención de una composición que es inventiva, y comprende las

limitaciones de este producto. Automáticamente, y como es bien reconocido en el ámbito del derecho de patentes, la reivindicación 12 es inventiva.

Por todo lo anteriormente expuesto, me permito manifestar que el concentrado empacado objeto de las reivindicaciones 1, 7 y 12 de la presente solicitud posee un indiscutible carácter inventivo frente a las enseñanzas de los documentos D1 y D2, bien sea solas o en combinación, cumpliendo por lo tanto con las disposiciones establecidas en el Artículo 18 de la Decisión 486 de 2000.

8. CONCESIÓN DE LA PATENTE EN OTROS PAÍSES

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

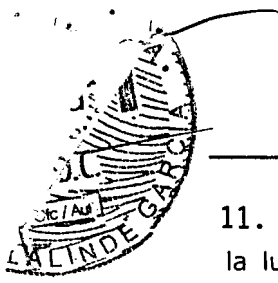
Ahora bien, es preciso señalar que con la información mencionada anteriormente de ninguna manera se pretende desconocer la independencia de la que goza la Superintendencia de Industria y Comercio al momento de analizar los méritos de patentabilidad de una solicitud, de acuerdo con las disposiciones del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

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

9. CONCLUSIÓN

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

10. Anexo al presente memorial me permito presentar una copia del nuevo capítulo reivindicatorio, compuesto por 13 reivindicaciones y por medio del cual se reemplaza al capítulo reivindicatorio presentado originalmente.



JOSE LLORED CAMACHO & CO.

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

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

Señor Superintendente,


ALICIA LLORED RICAURTE

T. P. 53.215

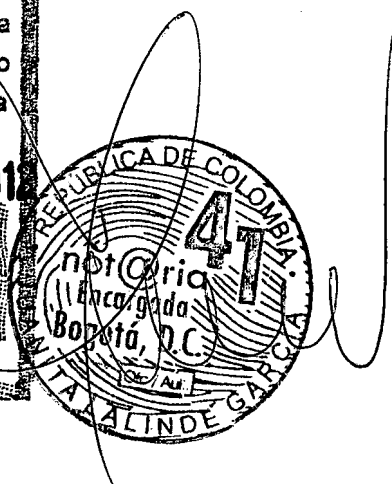
Dirección para Notificaciones: notificacionespatentes@lloredacamacho.com

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

El Notario 41 del círculo de Bogotá, da fe de que compareció personalmente: Alicia Lloreda Ricaurte
identificada (o) con: 6639690713 y tarjeta
profesional de abogado No. 33205 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) **22 A60. 2012**

Bogotá ALICIA LLORED RICAURTE
C.C. No. 39.690.713 de Usaquén

FIRMA DE LA (EL) COMPARECIENTE



REIVINDICACIONES

Unilever N.Y

Exp. 08-019.269

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

- 20-80% de agua (% en peso con base en el concentrado total empacado),
- 0.8% a 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 de tara, estando el xantan y la goma de tara cada uno presente en una cantidad de 20-80% sobre la cantidad total de xantan + goma de tara,
- 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 o 2, 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 comprende la combinación de xantan y goma de tara es 1-2% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado).

5. Concentrado empacado de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-3, en donde la cantidad del agente gelificante comprende la combinación de xantan y goma de tara es 1.2%-1.8% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado).
6. Concentrado empacado de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-5, en donde el xantan y la goma de tara están cada uno presentes en una cantidad de 30-70% sobre la cantidad total de xantan + goma de tara.
7. Concentrado empacado de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-6, 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, frutas 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.
8. Concentrado empacado de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-7, en donde el contenido de agua total del concentrado es 40-60% en peso (con base en el concentrado total empacado).
9. Concentrado empacado de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-8, en donde el concentrado además comprende 1 a 30% (% en peso con base en el concentrado total empacado) de aceite y/o grasa emulsificada.
10. Concentrado empacado de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-8, en donde el concentrado además comprende 1-15% (%)

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 1-10, en donde el concentrado es empacado en una taza sellada o un envase sellado.

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),
- 0.8% a 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 de tara, estando el xantan y la goma de tara cada uno presente en una cantidad de 20-80% sobre la cantidad total de xantan + goma de tara,
- 3%-40% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado), preferiblemente 15-30% de sal, lo más preferido 15-26% 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 los ingredientes, comprendiendo la mezcla:

- 20-80% de agua (% en peso con base en el concentrado total empacado),
- 0.8% a 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 de tara, estando el xantan y la goma de tara cada uno

presente en una cantidad de 20-80% sobre la cantidad total de xantan + goma de tara,

- 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 el 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 la mezcla comprende 15%-30% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado) de sal.

14. Proceso de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 12-13, en donde al menos parte de la etapa de calentamiento es hasta una temperatura de al menos 50 °C.

15. Proceso de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 12-13, en donde al menos parte de la etapa de calentamiento es hasta una temperatura de al menos 70 °C.