

JOSE LLORED A CAMACHO & CO.

ABOGADOS

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

Señor

SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO
DIVISIÓN DE NUEVAS CREACIONES

E. _____ S. _____

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 08-019271- -00008-0000

Fecha: 2012-08-17 16:38:53 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 2 PATENTES Eve: 1 REGDEPOSITO
Act. 523 RESPUESTA Folios: 14

Re: PI.-UNILEVER N.V.-Solicitud de Patente de Invención en Fase Nacional PCT para "CONCENTRADOS EMPACADOS EN LA FORMA DE UNA GELATINA QUE COMPRENDEN XANTAN Y GOMA CASSIA".-Clase A23L 1/054.- Expediente número 08-019.271.-

1. Me refiero al auto dictado por ese Despacho notificado por fijación en lista de 18 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. **7834** bajo los acápites de "Reivindicaciones relativas a un uso o a un segundo uso", "Título", "Reivindicaciones", "Novedad" y "Nivel Inventivo", me permito dirigir su atención a las siguientes modificaciones y argumentos técnicos, por medio de los cuales se superan completamente dichas objeciones.

3. **MODIFICACIONES AL CAPÍTULO REIVINDICATORIO**

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

- Las reivindicaciones 3, 4, 9, 10 y 11 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 4 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 5 correspondiente, por lo tanto, a una modalidad preferida de la invención cuyo sustento se encuentra en la reivindicación 4 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 nuevas reivindicaciones 7 y 8 corresponden a las reivindicaciones 7 y 8 actualmente presentadas, en donde en la reivindicación 7 se ha modificado la redacción empleada con el fin de hacerla más clara;
- La nueva reivindicación 9 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 10 corresponde a una modalidad preferida del proceso reclamado en la nueva reivindicación 9, 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 10 corresponde a la reivindicación 13 originalmente presentada; y
- La nueva reivindicación 12 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 13 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 de patentabilidad establecidas en el artículo 34 de la Decisión 486 de 2000.

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

De conformidad con lo expuesto por el señor Examinador en su Concepto Técnico, se tiene que "*el uso de la reivindicación 12 que menciona usar el concentrado para preparar un caldo, sopa, salsa, salsa de carne o para ser usado como condimento, no es patentable*".

Sobre esta objeción particular, 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 reivindicación 12 original, nueva reivindicación 9, toda vez que dicha reivindicación no se refiere a una reivindicación de uso, ni pretende proteger el uso de un producto. Por el contrario, la reivindicación 12 original reclama el proceso para fabricar un producto, tal como se puede desprender de la lectura de la misma, puesto que en el preámbulo de la misma se enuncia claramente que corresponde a un "Proceso para preparar un concentrado empacado"

En conexión con lo anterior, me permito señalar que la única mención aun uso dentro de la reivindicación bajo discusión corresponde a la expresión: "(...) para uso como un condimento", frase a partir de la cual, dado el contexto de la invención, una persona normalmente versada en la materia entiende que el proceso permite obtener "un producto adecuado para su uso como un condimento", es decir, que una característica del tipo de producto obtenido es que puede ser utilizado como un condimento.

Finalmente, me permito señalar que la reivindicación no dice "El uso de un producto como condimento" o "El uso del producto para sazonar", lo que sí indicaría que se trata de una reivindicación de uso. Más importante aún, es claro que tal como se desprende de la lectura de la reivindicación 12 original, dicha reivindicación comprende varias etapas de proceso, indicando de este modo que corresponde a una reivindicación de proceso y no a una reivindicación de uso.

Por todo lo anterior, es completamente claro que la reivindicación 12 original, correspondiente a la nueva reivindicación 9 del capítulo ahora modificado, no puede ser calificada o catalogada como una reivindicación de uso, de forma tal que las observaciones presentadas en este sentido respecto de la misma carecen de fundamento, siendo evidente entonces que el solicitante no pretende de forma alguna proteger un uso o segundo uso.

5. **TÍTULO DE LA SOLICITUD**

Ahora bien, el señor Examinador afirma lo siguiente en su Concepto Técnico: *"El título no corresponde con el objeto de la solicitud porque se menciona el uso del concentrado, por lo cual se sugiere al solicitante hacer la corrección necesaria"*.

Atendiendo a lo anterior me permito señalar que el solicitante ha decidido reemplazar el título original de la solicitud por el siguiente:

**"CONCENTRADOS EMPACADOS EN LA FORMA DE UNA GELATINA QUE
COMPRENDEN XANTAN Y GOMA CASSIA"**

Con lo cual se superan completamente las objeciones realizadas por el señor Examinador a éste respecto.

6. **CLARIDAD DEL CAPÍTULO REIVINDICATORIO**

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

- ***"La reivindicación 1 no se encuentra debidamente sustentada e ilustrada en sus relaciones preferidas puesto que sólo se está mencionando concentrado con las proporciones descritas en la Tabla 1, sin mencionar el resto de posibles proporciones. El solicitante debe definir específicamente la materia y el alcance de la invención a través de las características técnicas esenciales que se encuentren enteramente soportadas en la descripción"***

Frente a éste particular me permito presentar las siguientes consideraciones técnicas:

- i. En primer lugar, el solicitante se permite manifestar al señor Examinador que no está de acuerdo con su apreciación acerca de la falta de claridad de la reivindicación 1, argumentando para ello que dicha reivindicación carece de sustento adecuado en la descripción. En este sentido, el solicitante se permite llamar la atención del señor Examinador al hecho de que en los ejemplos proporcionados en la memoria descriptiva se ha ilustrado claramente la forma como debe obtenerse el producto reclamado, brindando así la información necesaria para que una persona versada en la materia pueda reproducir la invención. Adicionalmente, el solicitante se permite resaltar que en el Concepto Técnico el señor examinador no ha aportado ninguna razón, explicación técnica o prueba que sustente su opinión de que el efecto técnico alcanzado por la invención no se logra con cantidades de los ingredientes que sean diferentes a las cantidades señaladas en los ejemplos.
- ii. Adicionalmente, el solicitante considera que los ejemplos divulgados en la descripción de la solicitud de patente bajo estudio proporcionan a la persona medianamente versada en la materia una serie de indicaciones técnicas razonables y suficientes para poner en práctica la invención, teniendo en cuenta que resulta imposible y de hecho poco práctico dar ejemplos para cada posible cantidad de un ingrediente y/o combinación de ingredientes. Así mismo resulta de gran importancia señalar que la presente solicitud no revela un rango de diferentes realizaciones para las cuales debería demostrarse su funcionamiento, por el contrario, la invención reivindica una única modalidad, en donde la cantidad de los ingredientes que conforman el producto reclamado

puede variar dentro de un rango, dependiendo simplemente de la necesidad práctica (sabor o textura).

- iii. Ahora bien, en la Tabla 1 del Concepto Técnico, el señor Examinador indica específicamente las características de agente gelificante, sal y componentes que confieren sabor. Sobre este particular, el solicitante se permite señalar que los valores de 1.6, 1.2 y 1.6% revelados en los ejemplos para el contenido de agente gelificante (mezcla de xantan y goma cassia) corresponden a ilustraciones representativas del rango reivindicado de 0.8 a 2.5% de agente gelificante. De forma similar, el nivel de sal de 24.6% claramente corresponde aun nivel de sal alto, congruente con el espíritu de la invención, el cual es proporcionar un producto con textura de gel en presencia de altos niveles de sal, toda vez que los niveles altos de sal han sido considerados como problemáticos cuando se pretende la formación de un gel. En este sentido, es claro que como se ha demostrado que con un contenido de 24.6% fue posible la formación de un producto con textura de gel, niveles superiores o inferiores a este valor pero dentro del rango reivindicado de 15 a 40% también funcionarían sin problema, como así lo entendería una persona normalmente versada en la materia. Por consiguiente, en opinión del solicitante, el rango de sal se encuentra suficientemente sustentado en la descripción. Finalmente, el valor de 38.6% para los componentes que confieren sabor también resulta ilustrativo y representativo del rango reclamado, toda vez que la persona versada en la materia sabe que el rango de 0.5 a 60% corresponde a un rango adecuado dependiendo del producto final que se desee obtener (caldo, consomé, sopa, salsa, jugo de carne o condimento).
- iv. Finalmente y con base en lo planteado previamente, considero de gran importancia mencionar que una mayor limitación en los porcentajes de cada uno de los componentes del concentrado empacado, particularmente si el solicitante es forzado a restringir las reivindicaciones a los valores específicos revelados en los ejemplos, daría como resultado un alcance de protección que no sería razonable, toda vez que se abren opciones evidentes para que terceras personas puedan poner en práctica la invención sin incurrir en una infracción, utilizando inclusive las propias enseñanzas de la solicitud, con lo que se perdería todo el valor que se busca a través de una protección por patente. En este sentido, me permito señalar que los porcentajes definidos en la nueva reivindicación 1 corresponden a una generalización razonable de la invención y, como tales, deberían ser aceptados con el fin de que el desarrollo realizado por el solicitante y que se pretende proteger, pueda ser defendible en caso de lograr el privilegio de patente solicitado.

- ***"La reivindicación 1 no es clara porque se menciona la expresión "componentes que le confieren sabor", la cual no es concisa ya que se están abarcando muchos componentes con dicha propiedad de proporcionar sabor, además sin especificar de que sabor se trata"***

Como respuesta a la anterior observación, el solicitante se permite aclarar que la expresión "componentes que confieren sabor" corresponde a un término que es totalmente claro para la persona versada en la materia técnica de la solicitud, toda vez que el conocedor de la tecnología de alimentos reconoce sin dificultad qué tipo de materias o sustancias son las adecuadas y conocidas dentro de esta categorización.

Ahora bien, el señor Examinador ha señalado que por la forma como se ha mencionado la expresión en discusión, se puede tratar de un número no definido de componentes que confieren sabor y no es claro que sabor proporcionan. Sobre este particular el solicitante considera oportuno señalar que para la invención es completamente irrelevante la identidad de los componentes que confieren sabor, toda vez que **el tipo** de ingrediente que confiere sabor **no corresponde a una característica esencial de la invención**.

En este sentido, la persona versada en la materia tiene completamente claro cuáles ingredientes que imparten sabor podría utilizar normalmente para preparar un concentrado para preparar un producto tipo caldo, consomé, sopa, salsa, jugo de carne o condimento. De acuerdo con lo anterior, la persona versada en la materia reconocería que el tipo de componente es irrelevante y dependerá del sabor deseado para el producto final, así como también comprendería sin dificultad que el aspecto relevante para el objeto de la invención es algún componente que confiera sabor esté presente como parte de la composición reclamada.

Por lo tanto, en opinión del solicitante, la expresión resaltada no afecta la claridad de la reivindicación 1, ni le resta concisión al alcance de protección solicitado, toda vez que dicho término corresponde a un vocabulario técnico que es completamente conocido para la persona versada en la materia, quien además está en capacidad de reconocer que el hecho relevante para la invención no es el tipo de componente que confiere sabor, sino que **debe haber un componente que confiera sabor** como ingrediente de la composición.

- ***"Las reivindicaciones 1, 5 - 6, 10 y 12 no son claras porque mencionan el término "preferiblemente" precediendo una característica, el cual no es limitativo, porque hace opcional a la característica y no limita el alcance de la reivindicación"***

Sobre este particular, me permito dirigir la atención del señor examinador al hecho de que las reivindicaciones originales 1, 5, 6 y 12 han sido aclaradas bien sea

mediante la eliminación del término objetado, o mediante la remoción de la materia calificada como preferida y su posterior ubicación dentro de una reivindicación dependiente de las mismas. En relación con la reivindicación 10, me permito señalar nuevamente que la misma ha sido eliminada del capítulo reivindicatorio.

- ***"Las reivindicaciones 3, 4 y 7 que mencionan las expresiones: "al menos un" y "uno o más" precediendo una característica no son concisas, porque hace opcional a las características y no permite delimitar el alcance de la reivindicación. Se sugiere cambiar los términos"***

Como respuesta a la anterior observación, me permito señalar que las reivindicaciones 3 y 4 originalmente presentadas han sido eliminadas del capítulo reivindicatorio ahora presentado. Ahora bien, en relación con la reivindicación 7, me permito señalar que la expresión 'uno o más' ha sido eliminada y se ha modificado la redacción de la misma mediante la inclusión de la expresión "uno del grupo conformado por", con el fin de indicar claramente cuáles son las diferentes opciones de elección del componente que confiere sabor. Finalmente, el solicitante ha eliminado la expresión "y/o", con el fin de hacer la reivindicación 7 aún más clara.

De acuerdo con lo anterior, es completamente claro que mediante las modificaciones realizadas se superan en su totalidad las objeciones expuestas por el señor Examinador a éste respecto.

- ***"La reivindicación 7 no es clara puesto que se está haciendo referencia a que la composición se puede disolver, dicha expresión no caracteriza una composición"***

Frente a éste particular, me permito aclarar que la nueva reivindicación 7 (la cual corresponde básicamente a la reivindicación 7 actualmente presentada) es dependiente de las reivindicaciones precedentes y está dirigida a definir los componentes que confieren sabor al concentrado empacado reivindicado, estableciendo específicamente que tal componente que confiere sabor **puede corresponder a extractos líquidos o que se pueden disolver**, o concentrados de uno del grupo conformado por carne, pescado, hierbas, fruta, vegetales y mezclas de los mismos, donde la frase '*...extractos líquidos o que se pueden disolver...*' se refiere simplemente a que los extractos de carne, pescado, hierbas, fruta, vegetales y mezclas de los mismos puede ser líquidos o pueden ser disueltos, lo cual de ninguna manera le resta claridad a la composición reivindicada.

Visto lo anterior, atentamente solicito al señor Examinador la reconsideración de las objeciones realizadas a éste respecto.

- ***"En la reivindicación 9 se menciona que el concentrado tiene una actividad en agua, lo cual corresponde a un parámetro a medir en la composición. Además no sería una característica técnica esencial que defina la composición"***
- ***"La reivindicación 10 menciona que el concentrado además comprende aceite y/o grasa emulsificada, de ser parte de las características esenciales del concentrado debe mencionarse en la reivindicación 1 que contiene todas las características esenciales"***
- ***"La reivindicación 10 no es clara puesto que la expresión "aceite y/o grasa emulsificada" es muy amplia pues no se está definiendo si es de origen vegetal o animal y específicamente de que vegetales o animales proviene"***
- ***"En la reivindicación 11 se menciona que el concentrado es empacado en una taza o envase con un sello, por lo tanto no se puede definir una composición por cómo se empaca, sino por sus componentes y proporciones"***

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 9, 10 y 11 actualmente presentadas, con lo cual se superan completamente las objeciones realizadas por el señor Examinador respecto de las mismas.

- ***"En la reivindicación 12 se está mencionando un proceso, pero éste se debe definir adecuadamente por sus etapas y condiciones, y no por etapas comunes como mezclar y empacar"***

En respuesta a lo anterior, inicialmente me permito señalar que la reivindicación 12 actualmente presentada (correspondiente a la nueva reivindicación 9) 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.

Visto lo anterior, atentamente solicito al señor Examinador reconsiderar las objeciones realizadas a éste respecto.

Finalmente, 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. **NOVEDAD DE LA SOLICITUD**

Por otra parte, el señor Examinador ha objetado el requisito de Novedad de la reivindicación 12 con base en las enseñanzas del documento **US 2003/044503 (D1)**, argumentando para ello básicamente que *"las características esenciales de la composición de la reivindicación 13 (sic) habían sido divulgadas previamente en D1, el cual enseña un proceso para la fabricación de la composición a base de gel, donde el agente gelificante se mezcla con los otros ingredientes y calentar hasta el punto de fusión del agente gelificante para producir la activación de los mismos, y además enseña que una vez que se ha logrado la estructura de gel, el concentrado puede ser embolsado, enlatado o congelado para ampliar la vida útil"*.

En respuesta a lo anterior me permito señalar inicialmente que la nueva reivindicación 9 (la cual corresponde básicamente a la reivindicación 12 actualmente presentada) es novedosa frente a las enseñanzas del documento D1 porque:

- El documento D1 no menciona una composición que comprende 15 a 40% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado) de sal. De hecho, tal diferencia es reconocida por el señor Examinador dentro del análisis de nivel inventivo realizado a la reivindicación 1, razón por la cual es claro que dicha diferencia también aplica para la nueva reivindicación 9.
- El documento D1 es completamente silencioso respecto de la presencia de goma cassia, y por lo tanto tampoco menciona la combinación de xantan y goma cassia como uno de los posibles grupos de agentes gelificantes (ver página 3, primera columna, párrafo 32 de D1), mucho menos que el agente gelificante corresponda a 0.8-2.5% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado) de una composición que comprende la combinación de xantan y goma cassia, estando el xantan y la goma cassia cada uno presente en una cantidad de 20-80% sobre la cantidad total de xantan + goma cassia.
- El documento D1 no enseña un proceso para preparar una composición en el cual se mencionen las cantidades exactas de todos los elementos que hacen parte de la composición.

Por las anteriores razones, es completamente claro que el proceso reivindicado en la solicitud de patente bajo estudio presenta un inequívoco carácter novedoso frente a las

enseñanzas del documento D1, toda vez que tal referencia **no revela en forma directa todos y cada uno de los elementos técnicos esenciales del proceso revelado por mi representado**, cumpliendo por lo tanto a cabalidad con las disposiciones establecidas en el Artículo 16 de la Decisión 486 de 2000 respecto del requisito de la Novedad.

8. NIVEL INVENTIVO

Finalmente, el señor Examinador ha objetado el requisito de Nivel Inventivo de las reivindicaciones 1, 2, 5 a 8, 10 y 11 de la presente solicitud con base en las enseñanzas de los documentos **US 2003/044503 (D1)** y, aunque no aparece reseñado en el cuadro del acápite de Conclusión del Concepto Técnico ni ha sido formalmente señalado como estado de la técnica, un libro de texto titulado "Handbook of Hydrocolloids", mencionado en un pie de página a folio 172 del Concepto Técnico en cuestión.

En este sentido, el señor Examinador argumenta básicamente que *"la diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 1 y la composición a base de gel de D1 consiste en la proporción de sal que para la solicitud es de 15 a 30% en peso con base en el contenido de agua del concentrado, mientras que para el documento D1 es de 0 a 4%",* señalando adicionalmente que no existe evidencia de que tal diferencia *"introduzca un efecto técnico inesperado, que represente para la persona de nivel medio versada en la materia una mejora en las características del concentrado, tales como forma de gel, fácil disolución en agua y estabilidad. Además si la hubiese esto correspondería a ensayos cotidianos de variación de la concentración de sal para alcanzar la apariencia de gel"*

Visto lo anterior y con el fin de demostrar que el nuevo capítulo reivindicatorio de la solicitud en cuestión presenta un inequívoco 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 cassia, estando el xantan y la goma cassia cada uno presente en una cantidad de 20-80% sobre la cantidad total de xantan + goma cassia,
- 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. Sin embargo, en la presente solicitud de patente se revela que puede ser producido 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 cassia 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 cassia que permita obtener un concentrado en forma de gel. 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, 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 cuestión 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 la mantequilla y el queso mencionados en dicha anterioridad como ejemplos.

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 cassia, 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 cassia 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 dicho arte previo 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 cassia) de acuerdo con la presente invención, como una solución técnica al problema abordado en la solicitud de patente en cuestión.

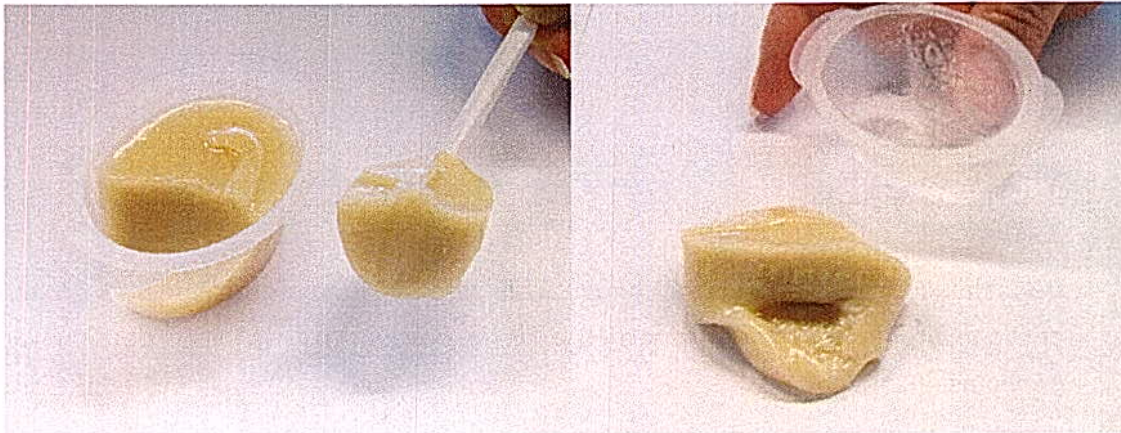
(d) Modificación de D1 para lograr las composiciones de la presente invención

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 inclinado 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 cassia 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 cassia 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 cassia 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 de patente 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 "Handbook of Hydrocolloids"

Finalmente, el señor Examinador sostiene que la persona versada en la materia consideraría las enseñanzas del mencionado Handbook 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.

De acuerdo con el análisis del señor Examinador, el Handbook describe que la combinación de xantan y goma cassia forma un agente gelificante, observación frente a lo cual el solicitante está de acuerdo. De hecho, esto es bien conocido, pero no corresponde a la invención objeto de la solicitud de patente bajo discusión.

El Handbook, sin embargo, no enseña que en el caso de que se desee obtener una composición con un nivel muy alto de sal de 15-40%, se debe utilizar un agente gelificante correspondiente a una combinación de xantan y goma cassia. En este sentido, me permito señalar nuevamente que la mayoría de los agentes gelificantes no son capaces de exhibir una apariencia de gel estable a niveles de sal extremadamente altos de 15-40%. Precisamente ese es el aporte de la presente invención, toda vez 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 cassia debería estar presente.

Por lo tanto, es claro que el handbook mencionado en el Concepto Técnico aquí respondido, no dice nada acerca de estos altos niveles de sal, ni proporciona ninguna sugerencia que conduzca a la solución aportada por la presente invención.

Por el contrario, el Handbook alejaría a la persona versada en la materia del uso de xantan en combinación con goma cassia. En este sentido, me permito resaltar que el señor Examinador cita el folio 95, figura 6.6 del Handbook y argumenta que "las sales monovalentes como cloruro de sodio causan un ligero descenso en la viscosidad a concentraciones de xantan de 0,25% o mayores". De acuerdo con lo anterior, la persona versada en la materia aprendería que en el caso de que altas concentraciones de sal estén presentes, se debería escoger un sistema de gelificación que no contenga xantan, toda vez que el xantan se hace aún más viscoso a niveles de sal altos.

Siguiendo con el análisis realizado por el señor Examinador, en su Concepto Técnico hace referencia al folio 96, donde se ha indicado la existencia de una interacción con galactomananos tales como la goma cassia, que tiene como consecuencia una mejora en la viscosidad o gelificación. Sin embargo, aunque la viscosidad o gelificación puede ser mejorada en combinación con goma casia, lo que corresponde a un hecho bien conocido, este documento no enseña nada acerca del comportamiento de esta combinación específica (xantan + casia) a niveles extremadamente altos de sal de 15-40%. Más aún, el folio 96 sólo describe que la viscosidad de la combinación es mayor que la del xantan solo. En este punto me permito señalar que también es sabido que el xantan no puede formar un gel por sí mismo, sigue siendo un líquido viscoso, véase por ejemplo la figura 6,6 al folio 95, que muestra una velocidad de cizallamiento. Por lo tanto, lo único que el Handbook enseña es que en presencia de un galactomanano (por ejemplo, cassia) el xantan puede formar un gel, y que dicho gel tiene una viscosidad mayor que la de la solución de xantan líquido, revelaciones que (i) son conocidas por el solicitante y, en general, por cualquier persona versada en la materia; y (ii) nada aportan o sugieren al normalmente versado en la materia interesado en obtener un concentrado empacado con apariencia de gel y alto contenido de sal.

En conclusión, aunque el Handbook muestre algunos agentes gelificantes de muchos otros que están disponibles para la persona versada en la materia, dicha persona no encuentra ninguna enseñanza en el Handbook acerca de qué agente gelificante debe elegir entre los muchos agentes gelificantes que están disponibles para obtener una composición con apariencia de gel a un nivel extremadamente alto de sal de 15-40% dentro de la composición. En ausencia de tales sugerencias, argumentar que la persona versada en la materia elegiría la combinación específica de xantan y goma casia es claramente un análisis en retrospectiva, ya que únicamente conociendo la solución se podría elegir esta combinación.

Por lo tanto, el solicitante ha demostrado que el objeto de la presente invención también implica una calara actividad inventiva frente a la combinación de las enseñanzas de D1 y el mencionado "Handbook of hydrocolloids", cumpliendo así con las disposiciones exigidas por el Artículo 18 de la Decisión Andina 486.

9. 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.

10. 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.

11. 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

12. 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: CC 39690713 y tarjeta
profesional de abogado No. 33215 del Consejo
Superior de la Judicatura, quien autentica la firma puesta por ella
(el) mismo en este escrito.
(Art. 84 C. P. C. Decreto. 2282/89 mod. 36)

Bogotá D.C. 14 AGO. 2012
Alicia Lloreda Ricaurte
FIRMA DE LA FEY COMPARTE
C.C. No. 39690713 de Usaquén



19

Jeimy Nat
Morales Bet
C.C. 1.015.329.93
V. 2012

REIVINDICACIONES

Urilever N.V

Exp. 08-019.271

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 cassia, estando el xantan y la goma cassia cada uno presente en una cantidad de 20-80% sobre la cantidad total de xantan + goma cassia,
 - 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, que comprende 15-30% de sal.
3. Concentrado empacado de acuerdo con la reivindicación 1, en donde el concentrado tiene la reología de un gel.
4. Concentrado empacado de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-3, en donde la cantidad del agente gelificante que comprende la combinación de xantan y goma cassia es 1-2% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado).
5. Concentrado empacado de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-4, en donde la cantidad del agente gelificante que

comprende la combinación de xantan y goma cassia 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 cassia están cada uno presentes en una cantidad de 30-70% sobre la cantidad total de xantan + goma cassia.

7. Concentrado empacado de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-6, en donde los componentes que confieren sabor comprenden uno del grupo conformado por:

- extractos líquidos o que se pueden disolver o concentrados de uno del grupo conformado por carne, pescado, hierbas, fruta, vegetales, sabores, y mezclas de los mismos
- extracto de levadura,
- proteína hidrolizada de origen vegetal, de soja, de pescado o de carne,
- hierbas, vegetales, frutas, carne, pescado, crustáceos o particulados de los mismos,
- mezclas 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. 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 cassia, estando el xantan y la goma cassia cada uno presente en una cantidad de 20-80% sobre la cantidad total de xantan + goma cassia,
- 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,

el proceso comprende los pasos de:

- mezclar todos los ingredientes, los cuales comprenden
 - 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 cassia, estando el xantan y la goma cassia cada uno presente en una cantidad de 20-80% sobre la cantidad total de xantan + goma cassia,
 - 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,
- llenar la mezcla en el empaque,
- cerrar el empaque,
- en donde se aplica un paso de calentamiento antes de, y/o durante y/o después del llenado en el empaque.

10. Proceso de acuerdo con la reivindicación 9, en donde los ingredientes comprenden 15-30% en peso de sal.
11. Proceso de acuerdo con las reivindicaciones 9 o 10, en donde el concentrado tiene la reología de un gel.
12. Proceso de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 9-11, en donde al menos parte de la etapa de calentamiento es hasta una temperatura de al menos 50 °C.
13. Proceso de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 9-11, en donde al menos parte de la etapa de calentamiento es hasta una temperatura de al menos 70 °C.