

JOSE LLORED 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. D.

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 08-019246-00006-0000

Fecha: 2012-08-10 16:15:50 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 11 PATENTEIYII Eve: 378 FASENACIONALI
Act. 523 RESPUESTA Folios: 13

Re: PI.-UNILEVER N.V.-Solicitud de Patente de Invención en Fase Nacional
PCT para "CONCENTRADO EMPACADO EN FORMA DE GELATINA QUE
COMPRENDE XANTÁN Y GOMA DE ALGARROBO". -Clase A23L 1/40,
A23L 1/00.-Expediente número 08-019.246.-

1. Me refiero al auto dictado por ese Despacho notificado por fijación en lista de 16 de Mayo de 2012.

2. Con el fin de responder a las objeciones expuestas por el Señor Examinador bajo los acápites de título de la invención, claridad de las reivindicaciones, novedad y nivel inventivo, me permito presentar los siguientes argumentos técnicos y las siguientes modificaciones en el capítulo reivindicatorio de la solicitud de patente en cuestión, por medio de lo cual se superan completamente dichas objeciones.

3. MODIFICACIONES EN EL CAPÍTULO REIVINDICATORIO

Inicialmente me permito manifestar que el solicitante ha decidido realizar las siguientes modificaciones en el capítulo reivindicatorio de la invención:

- Las reivindicaciones 4, 5, 7, 12 y 15 actualmente presentadas han sido eliminadas;
- En la reivindicación 1 se ha eliminado la expresión '*...preferiblemente 15-26%...*' y se ha incluido la frase '*...donde el concentrado comprende adicionalmente 1-30% (peso con base en el concentrado total empacado) de aceite y/o grasa emulsificada...*', lo cual encuentra pleno sustento en, por ejemplo, la reivindicación 11 actualmente presentada;
- Las nuevas reivindicaciones 2, 3 y 4 corresponden a las reivindicaciones 2, 3 y 5 actualmente presentadas, respectivamente;
- La nueva reivindicación 5 presenta pleno sustento en, por ejemplo, la reivindicación 6 actualmente presentada;

- Las nuevas reivindicaciones 6, 7 y 8 corresponden básicamente a las reivindicaciones 8, 9 y 10 actualmente presentadas, respectivamente;
- La nueva reivindicación 9 encuentra pleno sustento en, por ejemplo, la reivindicación 10 actualmente presentada; y,
- Las nuevas reivindicaciones 10, 11 y 12 corresponden básicamente a las reivindicaciones 11, 13 y 14 actualmente presentadas, respectivamente.

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. **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:

"CONCENTRADO EMPACADO EN FORMA DE GELATINA QUE COMPRENDE XANTÁN Y GOMA DE ALGARROBO"

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

5. **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. Los ejemplos divulgados en la descripción de la solicitud de patente en cuestión 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 aclarar que la presente solicitud reivindica una única modalidad, en donde la cantidad de los ingredientes que conforman dicha modalidad varían simplemente dependiendo de la necesidad práctica.
 - ii. Lo anterior puede ilustrarse al tener en cuenta, por ejemplo, la cantidad de agente gelificante dentro del concentrado empacado reivindicado, toda vez que en los ejemplos que se muestran a continuación se observa cómo incluso en el límite del rango reivindicado en la presente invención para el agente gelificante total (0,1 % en peso) y en los límites de las relaciones posibles entre xantán y goma de algarrobo (LGB) (98:2 y 2:98) se obtienen productos concentrados con la apariencia de un gel: *(Se midió la reología de las tres muestras y en todos los casos se obtuvo una relación entre módulo elástico G' : módulo viscoso G'' de al menos 1)*
- ❖ 0,1% en peso de agente gelificante total (Relación Xantán y LGB de 50:50)



- ❖ 3% en peso de agente gelificante total (Relación Xantán y LGB de 98:2)



- ❖ 7% en peso de agente gelificante total (Relación Xantán y LGB de 2:98)



- iii. Ahora bien, con respecto a la cantidad de sal en los concentrados empacados revelados, resulta de gran importancia aclarar que los valores planteados por el señor Examinador en la Tabla 1 de su Concepto Técnico no son correctos debido a que no corresponden a cantidades de sal sobre la base del nivel de agua utilizado.

En este sentido me permito señalar que los verdaderos porcentajes de sal para cada uno de los ejemplos divulgados en la descripción de la presente solicitud son los siguientes:

Ejemplo 1 → 24,9% en peso con base en el contenido de agua:
 $1,84 \text{ Kg de sal} / (1,84 \text{ kg de sal} + 5,535 \text{ Kg de agua}) * 100 = 24,9\%$

Ejemplo 2 → 24,6% en peso con base en el contenido de agua:
 $1,31 \text{ Kg de sal} / (1,31 \text{ kg de sal} + 4 \text{ Kg de agua}) * 100 = 24,6\%$

Ejemplo 3 → 28,0% en peso con base en el contenido de agua:
 $1,73 \text{ Kg de sal} / (1,73 \text{ kg de sal} + 4,4 \text{ Kg de agua}) * 100 = 28,0\%$

Ejemplo 4 → 24,7% en peso con base en el contenido de agua:
 $1,36 \text{ Kg de sal} / (1,36 \text{ kg de sal} + 4,15 \text{ Kg de agua}) * 100 = 24,7\%$

Por último, teniendo en cuenta que el problema técnico abordado en la presente invención es cómo preparar un gel con altos porcentajes de sal (tal como se ilustra en los ejemplos divulgados), resulta completamente razonable que dicho gel también pueda prepararse utilizando porcentajes de sal ligeramente menores que aquellos ilustrados en los ejemplos.

- iv. Así mismo, las cantidades de agente gelificante para cada uno de los ejemplos revelados en la descripción que fueron mencionados por el señor Examinador en la tabla 1 de su Concepto Técnico tampoco son correctos

JOSE LLORED A CAMACHO & CO.

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

debido a que no fueron calculados con base en el contenido de agua del concentrado.

En este sentido me permito señalar que los verdaderos porcentajes de agente gelificante para cada uno de los ejemplos divulgados en la descripción de la presente solicitud son los siguientes:

Ejemplo 1 → 1,0% en peso con base en el contenido de agua:

0,03 Kg de Xantán + 0,03 Kg de LGB en 5,5 Kg de agua

Ejemplo 2 → 2,4% en peso con base en el contenido de agua:

0,05 Kg de Xantán + 0,05 Kg de LGB en 4,0 Kg de agua

Ejemplo 3 → 2,2% en peso con base en el contenido de agua:

0,05 Kg de Xantán + 0,05 Kg de LGB en 4,44 Kg de agua

Ejemplo 4 → 2,4% en peso con base en el contenido de agua:

0,05 Kg de Xantán + 0,05 Kg de LGB en 4,15 Kg de agua

- v. 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 abre opciones evidentes para que terceras personas puedan poner en práctica la invención sin incurrir en una infracción, toda vez que los porcentajes definidos en la nueva reivindicación 1 corresponden a una generalización razonable de la invención.
- ***"La reivindicación 1 no es clara porque se menciona la presencia de componentes que le confieren sabor en un 0,5 - 60% seguida de la expresión "en la ausencia de 0,5 - 60%" la cual no es clara, ya que no se sabe si están presentes o no los componentes que confieren el sabor"***

En respuesta a lo anterior me permito aclarar que la frase:

"...0.5-60% (% en peso con base en la composición total) de componentes que confieren sabor, en la ausencia de 0.5-60% en peso de partículas de hierbas, vegetales, frutas, carne, pescado, crustáceos (% en peso con base en el concentrado total empacado)...",

Se encuentra dirigida a establecer que como parte del concentrado empacado de la reivindicación 1, entre el 0,5 y el 60% en peso con base en la composición total corresponde a componentes que confieren sabor, con la condición de que dicho porcentaje no corresponde a partículas o trozos enteros de tales componentes, por ejemplo hierbas (grano completo o planta), vegetales (planta completa), frutas (fruta completa), carne, pescado (pescados pequeños enteros), crustáceos (crustáceos completos), sino que dicho 0,5 a 60% en peso corresponde a, por ejemplo, extractos líquidos solubles o concentrados de tales componentes.

- ***"Las reivindicaciones 1, 4 - 7, 10, 11 y 13 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"***

En respuesta a lo anterior me permito señalar que el término '*preferiblemente*' ha sido eliminado de todo el capítulo reivindicatorio, con lo cual se supera completamente la objeción realizada por el señor Examinador a éste respecto.

- ***"Las reivindicaciones 4, 8 y 15 que mencionan las expresiones: "uno o más" y "al menos un" 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"***

En respuesta a lo anterior me permito señalar que las expresiones '*uno o más*' y '*al menos un*' han sido eliminadas de todo el capítulo reivindicatorio, con lo cual se superan completamente las objeciones realizadas por el señor Examinador a éste respecto.

- ***"La reivindicación 7 no es clara porque el término "aproximadamente" precediendo una característica es impreciso, por lo cual no permite distinguir la invención del estado de la técnica. Se sugiere sustituirlo por un término preciso o un rango concreto"***

En respuesta a lo anterior y de conformidad con lo mencionado en el numeral 3 del presente memorial, me permito señalar que el solicitante ha decidido eliminar la reivindicación 7 actualmente presentada, con lo cual se supera completamente la objeción realizada por el señor Examinador a éste respecto.

JOSE LLOREDA CAMACHO & CO.

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

- ***"La reivindicación 8 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 6 (la cual corresponde básicamente a la reivindicación 8 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 10 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"***

Frente a éste particular me permito señalar lo siguiente:

- La reivindicación 10 actualmente presentada ahora corresponde a las reivindicaciones 8 y 9;
- La actividad en agua del concentrado reivindicado a la que se refieren dichas reivindicaciones corresponde a una clara limitación de las composiciones a proteger debido a que un producto en gel puede comprender diferentes ingredientes que influyen su actividad en agua (para el caso en cuestión la sal adicionada corresponde al principal ingrediente que puede alterar dicha actividad).

Teniendo en cuenta lo anterior, es claro que los rangos de actividad en agua definidos en las nuevas reivindicaciones 8 y 9 están dirigidos a establecer los valores óptimos para las composiciones reveladas, a pesar incluso de la presencia opcional de uno o más ingredientes que puedan influenciar la actividad en agua.

iii. Finalmente, considero de gran importancia destacar que dichas nuevas reivindicaciones 8 y 9 son dependientes de las reivindicaciones precedentes, razón por la cual es claro que dentro del alcance de la solicitud de patente en cuestión de ninguna manera cae cualquier composición que simplemente presente una actividad en agua a_w de 0,5 a 0,87, ya que dicha composición debe cumplir adicionalmente con las características técnicas definidas en las reivindicaciones precedentes.

- ***"La reivindicación 11 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"***

Atendiendo a lo anterior y de conformidad con lo mencionado en el numeral 3 del presente memorial, me permito señalar que en la reivindicación 1 se ha incluido la frase: *'...donde el concentrado comprende adicionalmente 1-30% (peso con base en el concentrado total empacado) de aceite y/o grasa emulsificada...'*, lo cual encuentra pleno sustento en, por ejemplo, la reivindicación 11 actualmente presentada. Por su parte, la nueva reivindicación 10 está dirigida a limitar dicho porcentaje de aceite y/o grasa emulsificada en los concentrados empacados reivindicados.

- ***"La reivindicación 11 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 respuesta a lo anterior atentamente me permito señalar que la fuente de aceite o grasa emulsificada comprendida dentro del concentrado empacado reivindicado de ninguna manera influencia las características fisicoquímicas de dicha composición, razón por la cual incluir una limitación a ese respecto correspondería en realidad a una salida para los potenciales infractores de la solicitud de patente en cuestión.

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

- ***"En la reivindicación 12 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"***

Atendiendo a lo anterior me permito señalar que el solicitante ha decidido eliminar la reivindicación 12 actualmente presentada, con lo cual se supera completamente la objeción realizada por el señor Examinador a éste respecto.

- ***"En la reivindicación 13 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 13 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, incluyendo todos los elementos que conforman dicho concentrado.

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 nuevo capítulo reivindicatorio de la solicitud de patente en cuestión cumple a cabalidad con las disposiciones de patentabilidad 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.

6. NOVEDAD DE LA SOLICITUD

Por otra parte, el señor Examinador ha objetado la novedad de las reivindicaciones 13 y 14 con base en las enseñanzas del siguiente documento:

(D1) → US 2003/044503

En este sentido, el señor Examinador argumenta básicamente que las características esenciales de la composición de la reivindicación 13 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 se calienta hasta el punto de fusión del agente gelificante para producir la activación de los mismos, así como también enseña que una vez se logra 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 11 (la cual corresponde básicamente a la reivindicación 13 actualmente presentada) es novedosa frente a las enseñanzas del documento D1 porque:

- El documento D1 no menciona una composición que comprende 15 a 30% (% 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 11.
- El documento D1 menciona la combinación de goma xantán y goma de algarrobo como uno de los posibles grupos de agentes gelificantes (ver columna 3, línea 32 de D1), pero de ninguna manera menciona que el agente gelificante corresponda a 0,1-10% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado) de una composición que comprende la combinación de xantán y goma de algarrobo (LGB).
- 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 su parte, me permito manifestar que la nueva reivindicación 12 (la cual corresponde a la reivindicación 14 actualmente presentada) es novedosa frente a la reivindicación 1 debido a que es dependiente de la nueva reivindicación 11 y porque dicha anterioridad, tal como se mencionó previamente, simplemente menciona la combinación de goma xantán y goma de algarrobo como uno de los posibles grupos de agentes gelificantes (ver columna 3, línea 32 de D1), pero de ninguna manera menciona que el agente gelificante corresponda a 0,1-10% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado) de una composición que comprende la combinación de xantán y goma de algarrobo (LGB).

Así mismo, es claro que D1 no enseña que la goma xantán y la goma de algarrobo (LGB) estén cada uno presente dentro de la composición en una cantidad de 30-70% sobre la cantidad total de xantán + LGB.

Visto lo anterior, me permito manifestar que el nuevo capítulo reivindicatorio de la solicitud de patente en cuestión presenta un inequívoco carácter novedoso frente a las enseñanzas del documento D1, cumpliendo por lo tanto a cabalidad con las disposiciones de patentabilidad establecidas en el artículo 16 de la Decisión 486 de 2000.

7. NIVEL INVENTIVO DE LA SOLICITUD

Finalmente, el señor Examinador ha objetado el nivel inventivo de las reivindicaciones 1 a 12 y 15 de la solicitud de patente en cuestión con base en las enseñanzas de los siguientes documentos:

(D1) → US 2003/044503 (reivindicaciones 1 a 12)

(D2) → US 4,647,470 (reivindicación 15)

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%.

Sin embargo, de acuerdo con el señor Examinador 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.

Por su parte, con respecto a la reivindicación 15 el señor Examinador aduce que la diferencia entre dicha reivindicación y el proceso para la fabricación de una composición a base de gel de D1 consisten en que la etapa de calentamiento es hasta una temperatura de al menos 70 °C, mientras que para el documento D1 no menciona un valor de temperatura. Sin embargo, de acuerdo con el señor Examinador no existe evidencia de que la temperatura de al menos 70 °C del proceso de la reivindicación 15 y el hecho de que no se mencione dicha temperatura en el proceso de D1 introduzca un efecto inesperado que represente para la persona de nivel medio versada en la materia una mejora en las características de obtención del concentrado.

Así mismo, el señor Examinador argumenta que el documento D2 divulga una temperatura de 70 °C para una mezcla de xantán y LGB, razón por la cual el experto en la materia incluiría una temperatura de calentamiento de alrededor de 70 °C para una mezcla de xantán y LGB mencionada en D2 en el procedimiento de D1, llegando de tal manera al objeto de la reivindicación 15 de la presente invención.

Visto lo anterior y con el ánimo 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 presentar las siguientes consideraciones técnicas:

✓ **Nuevo capítulo reivindicatorio frente a las enseñanzas de D1**

(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),
- 0.1 % a 10% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado) de un agente gelificante que comprende la combinación de xantán y goma de algarrobo (LBG),
- 15-30% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado) de sal,
- 0.5-60% (% en peso con base en la composición total) de componentes que confieren sabor, en la ausencia de 0.5-60% en peso de partículas de hierbas, vegetales, frutas, carne, pescado, crustáceos (% en peso con base en el concentrado total empacado) y en donde el concentrado tiene una apariencia de un gel,

Y donde el concentrado comprende adicionalmente 1-30% (peso con base en el concentrado total empacado) de aceite y/o grasa emulsificada.

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 un concentrado en forma de gel y comprendiendo altos niveles de sal puede ser producido utilizando un agente gelificante que comprende la combinación de goma xantán y goma de algarrobo, logrando así un concentrado que combina las características de una unidad de dosificación con la presencia de ingredientes líquidos, por ejemplo saborizantes líquidos.

(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 goma xantán y goma de algarrobo 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.

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

(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 empaçado 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 30% en peso con base en el contenido de agua, toda vez que

los ejemplos en D1 divulgan 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 sugiere que la combinación de goma xantán y goma de algarrobo permite obtener composiciones estables con un contenido de sal de entre 15 y 30% en peso con base en el contenido de agua.

Igualmente, el documento D1 de ninguna manera menciona o sugiere un concentrado empacado cuyo sistema gelificante corresponda a entre el 0,1% y el 10% en peso con base en el contenido de agua, hecho que resulta ser de gran relevancia debido a que un porcentaje de agente gelificante por debajo del límite inferior (0,1%) 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 (10%) da lugar a un gel demasiado rígido, cuya remoción del empaque resulta muy dispendioso.

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 combinación con el contenido específico de sal y sistema gelificante (goma xantán y goma de algarrobo) de acuerdo con la presente invención, como una solución técnica al problema abordado en la solicitud de patente en cuestión.

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

Pese a lo anteriormente mencionado, atentamente me permito señalar que incluso si la persona medianamente versada en la materia en efecto encontrara alguna razón para partir del documento D1 y se viera inclinado a modificar tales enseñanzas con el objetivo de llegar al concentrado empacado de la presente invención, es claro que dicha anterioridad de ninguna manera enseña o sugiere que una composición que comprende goma xantán y goma de algarrobo proporciona un sistema de gelificación estable empleando un contenido de sal de entre 15% y 30% en peso con base en el contenido de agua.

Con respecto a 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;
 - 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 la anterior fotografía, no existen remanentes del producto en las paredes y el fondo del empaque.
- Por su parte, las siguientes figuras ilustran el ejemplo 1 del documento D1, pero en donde el contenido de sal ha sido elevado a 15% y 25% en peso con base en el contenido de agua, respectivamente:



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

- | | | |
|--|--|--|
| a) D1EX1-0: Original, tal y como se describe en la patente US2003/0044503 (D1), párrafo 0047 | b) D1EX1-1: Contenido de sal ajustado a 15% en peso con base en el contenido de agua | c) D1EX1-2: Contenido de sal ajustado a 25% en peso con base en el contenido de agua |
|--|--|--|

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



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

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



JOSE LLOREDA CAMACHO & CO.

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

- a) D1EX2-0: Original, tal y como se describe en la patente US2003/0044503 (D1, párrafo 0048
- b) D1EX2-1: Contenido de sal ajustado a 17% en peso con base en el contenido de agua

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.

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 invención en cuestión es claro que los productos de D1, tal y como son descritos en dicha anterioridad y a una concentración de sal entre 15% y 30% en peso con base en el contenido de agua, NO tienen una apariencia de gel. Adicionalmente, es claro que el incremento en el contenido de sal implica que tales productos muestren una apariencia más pobre.

Contrario a lo anterior, me permito resaltar nuevamente ante ese Despacho que el solicitante de la presente invención ha encontrado de manera sorprendente que una composición que comprende goma xantán, goma de algarrobo y un porcentaje de sal entre 15% y 30% en peso con base en el contenido de agua, se obtiene una apariencia de gel con una excelente apariencia.

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 comprenden goma xantán, goma de algarrobo y entre 15% y 30% en peso de contenido de sal, y prediciendo 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 deben adicionarse, cuáles deben removerse y cuales deben mantenerse para lograr obtener las composiciones de la presente invención.

Visto lo anterior, atentamente me permito manifestar ante ese Despacho que el concentrado empacado de la solicitud de patente en cuestión presenta un inequívoco carácter inventivo frente a las enseñanzas del documento D1, cumpliendo por lo tanto a cabalidad con las disposiciones de patentabilidad establecidas en el artículo 18 de la Decisión 486 de 2000.

✓ **Reivindicación 15 actualmente presentada frente a D2**

Con respecto a las objeciones de nivel inventivo expuestas por el señor Examinador frente a la reivindicación 15 actualmente presentada y sobre la base de las enseñanzas del documento D2, atentamente me permito señalar que el solicitante ha decidido eliminar la reivindicación 15, con lo cual se supera completamente la objeción realizada por el señor Examinador a éste respecto.

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 aceptada hasta el momento por las Oficinas de Propiedad Industrial de los siguientes países: Egipto, Alemania, Marruecos, México, Rusia, Canadá, Australia, Sudáfrica e Indonesia.

Ahora bien, ante todo es preciso señalar que con la información mencionada anteriormente de ninguna manera pretendo 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 a cabalidad 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 inequívoco carácter novedoso e inventivo de dicho nuevo capítulo reivindicatorio, resulta completamente claro que se han superado las objeciones expuestas por el señor Examinador en su Concepto Técnico, y por lo tanto, dicha invención es merecedora del privilegio de patente solicitado.

10. Anexo al presente memorial me permito presentar una copia del nuevo capítulo reivindicatorio, el cual está compuesto por 12 reivindicaciones y reemplaza al documento 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

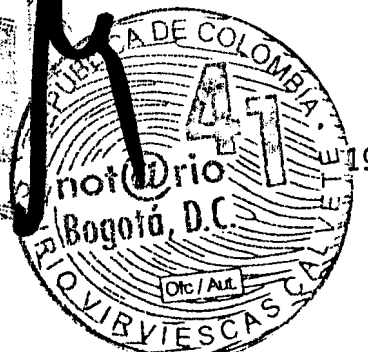
El Notario 41 del círculo de Bogotá, da fe de que compareció personalmente: Alicia Lloreda Ricaurte identificada (c) con: cc 39.690.713 y tarjeta profesional de abogado No. 53215 del Consejo Superior de la Judicatura, quien autentica la firma puesta por ella (el) mismo en este escrito.

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

10 AGO. 2012


ALICIA LLORED RICAURTE

C.C. No. 39.690-713 de Usaquén



Ismael Beltrán
Morelos Beltrán
C.C. 1.015.292.713
VJ30

REIVINDICACIONES

1. Concentrado empacado para preparar un caldo, consomé, sopa, salsa, jugo de carne, ó para uso como un condimento, dicho concentrado comprende:
 - 20-80% de agua (% en peso con base en el concentrado total empacado),
 - 0.1 % a 10% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado) de un agente gelificante que comprende la combinación de xantán y goma de algarrobo (LGB),
 - 15-30% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado) de sal,
 - 0.5-60% (% en peso con base en la composición total) de componentes que confieren sabor, en la ausencia de 0.5-60% en peso de partículas de hierbas, vegetales, frutas, carne, pescado, crustáceos (% en peso con base en el concentrado total empacado) y en donde el concentrado tiene una apariencia de un gel,donde el concentrado comprende adicionalmente 1-30% (peso con base en el concentrado total empacado) de aceite y/o grasa emulsificada.
2. Concentrado empacado de acuerdo con la reivindicación 1, donde el xantan y LBG están cada uno presente en una cantidad de 30-70% sobre la cantidad total de xantán + LBG.
3. Concentrado empacado de acuerdo con las reivindicaciones 1 ó 2, en donde el concentrado tiene la reología de un gel.
4. Concentrado empacado de acuerdo con las reivindicaciones 1-3, en donde la cantidad de agente gelificante que comprende la combinación de xantán y goma de algarrobo (LGB) es 0,2 - 7%.
5. Concentrado empacado de acuerdo con las reivindicaciones 1-4, en donde la cantidad de agente gelificante que comprende la combinación de xantán y goma de algarrobo (LGB) es 0,6 - 3%.

6. Concentrado empacado de acuerdo con las reivindicaciones 1-5, 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 y mezclas de los mismos;
- saborizantes;
- extracto de levadura;
- proteína hidrolizada de origen vegetal, de soja, de pescado o de carne;
- mezclas de los mismos.

7. Concentrado empacado de acuerdo con las reivindicaciones 1-6, en donde el contenido de humedad total del concentrado es 40-60% en peso (con base en el concentrado total empacado).

8. Concentrado empacado de acuerdo con las reivindicaciones 1-7, en donde el concentrado tiene una actividad en agua a_w de 0.5 a 0.87.

9. Concentrado empacado de acuerdo con las reivindicaciones 1-8, en donde el concentrado tiene una actividad en agua a_w de 0.7-0.78.

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

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

- 20-80% de agua (% en peso con base en el concentrado total empacado),
- 0.1 % a 10% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado) de un agente gelificante que comprende la combinación de xantán y goma de algarrobo (LBG),
- 15-30% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado) de sal,

- 0.5-60% (% en peso con base en la composición total) de componentes que confieren sabor,
- 1-30% (peso con base en el total de concentrado empacado) de aceite y/o grasa emulsificada,

en la ausencia de 0.5-60% en peso de hierbas, vegetales, frutas, carne, pescado, crustáceos, o particulados de los mismos (% en peso con base en el concentrado total empacado), en donde el concentrado tiene la apariencia de un gel, y donde 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),
 - 0.1 % a 10% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado) de un agente gelificante que comprende la combinación de xantán y goma de algarrobo (LBG),
 - 15-30% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado) de sal,
 - 0.5-60% (% en peso con base en la composición total) de componentes que confieren sabor,
 - 1-30% (peso con base en el total de concentrado empacado) de aceite y/o grasa emulsificada, en la ausencia de 0.5-60% en peso de hierbas, vegetales, frutas, carne, pescado, crustáceos, o particulados de los mismos (% en peso con base en el concentrado total empacado)
- llenar la mezcla en el empaque o moldes,
- cerrar el empaque,
- por medio de lo cual se aplica un paso de calentamiento antes de, y/o durante y/o después del llenado en el empaque o moldes.

12. Proceso de acuerdo con la reivindicación 11, donde el xantán y LBG están cada uno presente en una cantidad de 30-70% sobre la cantidad total de xantán + LBG.