

LLORED A · CAMACHO & CO

Calle 72 No. 5-83 Piso 6, Bogotá, D.C. Tel: +57 (1) 3264270 – 6069700 Fax +57 (1) 6069701

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 14-043145- -00004-0000

Fecha: 2015-11-04 16:55:55 Dep. 2020 DIR NUEVASCR
Tra 11 PATENTEIYII Eve 378 FASENACIONALI
Act. 523 RESPUESTA Folios. 4

Señor
SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO
DIVISIÓN DE NUEVAS CREACIONES
E. _____ S. _____ D. _____

L. O

Trámite: 11
Evento: 378
Actuación: 523

Re: PI.-TEAM FOODS COLOMBIA S.A.-Solicitud de Patente de Invención en Fase Nacional PCT para "COMPOSICIÓN GRASA QUE AUMENTA LA RESISTENCIA A LA FRACTURA DE LAS GALLETAS TIPO CRACKER".- Clase A23D 9/013.-Expediente número 14-043.145.-

1. Me refiero al auto dictado por ese Despacho notificado por fijación en lista de 18 de agosto de 2015.
2. Con el fin de responder las objeciones expuestas por el Señor Examinador en su Concepto Técnico correspondiente al **Oficio No. 9600** en relación con reivindicaciones relativas a un uso o a un segundo uso, claridad y concisión del capítulo reivindicatorio y novedad de la presente solicitud, me permito dirigir su atención a las siguientes modificaciones y argumentos técnicos por medio de los que se superan completamente dichas objeciones.
3. **REIVINDICACIONES.**

3.1. **Modificación al capítulo reivindicatorio.**

Me permito manifestar que es deseo del solicitante presentar un **capítulo reivindicatorio modificado**, que reemplaza al originalmente presentado con el propósito de superar las objeciones presentadas por ese Despacho, y que no constituye de ninguna manera una ampliación al alcance de la solicitud tal como fue originalmente presentada.

Dichas modificaciones se exponen a continuación:

- **Nueva reivindicación 1:** Corresponde a la reivindicación 1 originalmente presentada, estructurada junto con las reivindicaciones 5 a 8 originalmente presentadas para precisar su alcance.

- **Nueva reivindicación 2:** Corresponde a la reivindicación 9 originalmente presentada, modificada en su redacción para precisar su alcance.
- **Nuevas reivindicaciones 3 a 5:** Corresponden a las reivindicaciones 2 a 4 originalmente presentadas respectivamente.
- **Nueva reivindicación 6:** Corresponde a la reivindicación 10 originalmente presentada.

De acuerdo a lo anterior, me permito señalar que la reivindicaciones **5 a 8 y 11** del capítulo reivindicatorio originalmente presentado fueron **eliminadas** del documento modificado. Asimismo, me permito aclarar que el orden de enumeración y dependencia de las nuevas reivindicaciones se ha reajustado de conformidad con las modificaciones previamente descritas.

De esta forma, **el capítulo reivindicatorio modificado queda constituido por 6 reivindicaciones**, las cuales se refieren de manera más clara y concisa a la composición grasa que aumenta la resistencia a la fractura de las galletas tipo cracker, que es objeto de la presente solicitud y cuenta con pleno sustento en las enseñanzas del capítulo descriptivo.

3.2. Claridad y concisión del capítulo reivindicatorio.

En conexión con lo anterior, y frente a las objeciones de claridad y concisión del capítulo reivindicatorio que fueron planteadas por ese Despacho en el Oficio arriba mencionado, atentamente me permito expresar lo siguiente:

En primer lugar, el Señor Examinador en su Concepto Técnico afirma que:

- ✓ *«Las reivindicaciones 1 a 4, no son claras porque presentan términos generales "aceite", "mezcla de aceites", "emulsificantes", "agentes quelantes", "oxidantes", lo cuales, aunque corresponden a términos conocidos, abarcan una extensa gama de posibilidades, de tal manera que sugieren de forma imprecisa que la protección se extiende a otras posibles variaciones o modificaciones».*
- ✓ *«Las reivindicaciones 1 a 4, no son claras porque presentan términos indefinidos y/o imprecisos "opcionalmente", "uno o más", utilizados para definir el rango de varias características de la composición. deben eliminarse».*

Con respecto a lo anterior, me permito indicar que, tal y como se expuso en el numeral 3.1 del presente memorial, la reivindicación 1 y sus reivindicaciones dependientes originalmente presentadas fueron modificadas. Dentro de los objetivos de dichas modificaciones se incluyen:

- Especificar el alcance de los términos «aceite», «mezcla de aceites», «emulsificantes» y «agentes quelantes».
- Corregir el término «oxidantes» por «antioxidantes» y precisar su alcance, lo cual tiene sustento en la página 3, renglones 26-28 y página 5, renglones 26-32 del capítulo descriptivo.
- Remover los términos indefinidos y/o imprecisos «opcionalmente» y «uno o más».

Por otro lado, el Señor Examinador asevera que: *«Las reivindicación 3 y 4 se encuentran contenidas dentro del alcance de la reivindicación dependiente 2, por tanto, no añade ninguna características técnica esencial que no esté ya definida en dicha reivindicación».*

Frente a la anterior afirmación, amablemente me permito aclarar que la materia objeto de las reivindicaciones 3 y 4 originalmente presentadas (nuevas reivindicaciones 4 y 5) corresponden a **características preferentes de la invención**, y según la «Guía para examen de solicitudes de patente de invención y modelo de utilidad» de la Superintendencia de Industria y Comercio: *«Las reivindicaciones dependientes pueden referirse a características particulares de algún elemento de la reivindicación independiente bien sea que se encuentre en el preámbulo o en la parte caracterizadora de dicha reivindicación independiente»*, lo cual sucede en este caso con el porcentaje en peso mencionado para el aceite o mezcla de aceites y el emulsificante o mezcla de emulsificantes.

Teniendo en cuenta todo lo anterior, me permito resaltar que, con base en los argumentos presentados y las modificaciones hechas al capítulo reivindicatorio originalmente presentado, resulta evidente que la materia reclamada es clara y concisa, razón por la cual atentamente me permito solicitar a ese Despacho que las anteriores objeciones sean retiradas.

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

El Señor Examinador manifiesta que: *«La reivindicación 11 hace relación a un uso, dado que en el preámbulo que es el elemento que introduce al objeto a ser protegido refiere como sigue: "Uso de la composición grasa de cualquiera de las Reivindicaciones*

anteriores para la elaboración de galletas tipo cracker", lo cual no es patentable de acuerdo con el Art 14».

En relación con lo anterior, me permito expresar que, tal y como se expuso en el numeral 3.1 del presente memorial, la reivindicación 11 originalmente presentada fue eliminada del capítulo reivindicatorio modificado, por tanto, se supera la anterior objeción.

5. **NOVEDAD.**

Ahora bien, el Señor Examinador asegura que la reivindicación 1 y sus reivindicaciones dependientes 2 a 11 actualmente presentadas, no cumplen con el requisito de novedad en vista de las enseñanzas de los documentos **US 5'908.655 (D1)** y **WO 2005/089568 (D2)**. En este sentido, me permito puntualizar lo siguiente:

Teniendo en cuenta las modificaciones al capítulo reivindicatorio originalmente presentado previamente mencionadas, mediante las cuales es reestructurada la primera reivindicación independiente (nueva reivindicación 1), me permito indicar que las características técnicas esenciales de la composición grasa reclamada en dicha reivindicación fueron restringidas a un aceite o mezcla de aceites y un emulsificante o mezcla de emulsificantes debidamente especificados.

En primer lugar, en cuanto al documento D1, me permito resaltar que la composición grasa divulgada en tal documento, que comprende una mezcla de al menos un aceite vegetal no hidrogenado y al menos una fracción de estearina aislada obtenible de la glicerólisis/interesterificación de una grasa o aceite (ver columna 4, renglones 3 a 7 del documento D1), no incluye emulsificantes sino cuando se hace referencia al posible uso de dicha composición grasa como un sistema de entrega para emulsificantes alimentarios (ver columna 10, renglones 11-19), en donde se menciona que los emulsificantes citados por el Señor Examinador en su matriz comparativa pueden ser mezclados con la composición grasa. Sin embargo, dichos emulsificantes no contemplan todos los que son comprendidos en la nueva reivindicación 1, además de que en el documento D1 son pretendidos con un objetivo diferente.

Por otro lado, en cuanto al documento D2, me permito manifestar que, si bien la composición grasa divulgada en dicho documento comprende (además de un aceite vegetal no hidrogenado) una composición emulsificante, esta consiste específicamente en una composición que incluye mono y di glicéridos, un emulsificante «*alpha tending*» y un coemulsificante iónico (ver pág. 9, renglones 16-20 y reivindicación 1 del documento D2), a diferencia de lo que reclama la nueva reivindicación 1, en donde el emulsificante puede ser un úricc agente.

Adicionalmente, respetuosamente me permito resaltar que **los documentos D1 y D2 no enseñan o sugieren la composición grasa que aumenta la resistencia a la fractura de las galletas tipo cracker reclamada mediante el capítulo reivindicatorio modificado adjunto al presente memorial**, cumpliendo por lo tanto a cabalidad con los requisitos de patentabilidad establecidos en el Artículo 16 de la Decisión Andina 486/2000.

6. **CONCLUSIONES.**

Para finalizar, me permito reiterar que el capítulo reivindicatorio modificado presentado junto con este memorial es totalmente claro y conciso al definir apropiadamente la composición grasa que aumenta la resistencia a la fractura de las galletas tipo cracker, la cual encuentra pleno soporte en el capítulo descriptivo de la presente solicitud, cumpliendo así con los requerimientos de la Decisión Andina 486/2000.

Por otro lado, en virtud de los argumentos con respecto a los documentos citados, se estableció de manera incontrovertible que la materia de la presente invención que es objeto de la solicitud en estudio, no puede ser anticipada y es novedosa al compararla con las enseñanzas de los documentos D1 y D2, demostrando así la patentabilidad de la presente solicitud.

7. Anexo al presente memorial, me permito presentar copia de la página **12** correspondiente al **capítulo reivindicatorio modificado**, tal como se discutió en el presente memorial, constituido por **6 reivindicaciones**.

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

Señor Superintendente,



ALICIA LLOREDA RICAURTE

T.P. 53.215

REIVINDICACIONES

1. Una composición grasa caracterizada porque comprende:
 - (i). un aceite o mezcla de aceites seleccionados entre aceite de palma, fracciones de aceite de palma, aceite de girasol, aceite de girasol alto en oleico, aceite de soya y aceite de canola; y
 - (ii). un emulsificante o mezcla de emulsificantes seleccionados entre ésteres de poliglicerol provenientes de grasas comestibles, donde el poliglicerol puede ser mono-, di-, tri-, y tetraglicerol, o combinación de algunos de estos, mono y diglicéridos destilados, lecitina, ésteres de ácido cítrico, tartárico o láctico, ésteres de sorbitán, monooleatos de polioxietileno sorbitán y monoestearatos de polioxietileno sorbitán.
2. La composición grasa de la reivindicación 1 caracterizada porque adicionalmente comprende antioxidantes y/o agentes quelantes, en donde los antioxidantes se seleccionan entre terbutilhidroquinona, butilhidroxitolueno, butilhidroxianisol, galato de propilo, palmitato de ascorbilo, tocoferoles o mezclas de éstos, y los agentes quelantes se seleccionan entre ácido cítrico, ácido fosfórico, EDTA, o mezclas de éstos, pudiendo o no estar vehiculizados.
3. La composición grasa de la reivindicación 1 o 2 caracterizada porque el aceite o mezcla de aceites comprende entre 95 y 99,99% en peso y el emulsificante o mezcla de emulsificantes comprende entre 0,01 y 5% en peso.
4. La composición grasa de la reivindicación 3 caracterizada porque el aceite o mezcla de aceites comprende entre 97 y 99,85% en peso y el emulsificante o mezcla de emulsificantes comprende entre 0,25 y 3% en peso.
5. La composición grasa de la reivindicación 4 caracterizada porque el aceite o mezcla de aceites comprende entre 99,0 y 99,75% en peso y el emulsificante o mezcla de emulsificantes comprende entre 0,04 y 0,75% en peso.
6. La composición grasa de cualquiera de las reivindicaciones 2 a 5 caracterizada porque los antioxidantes y/o agentes quelantes comprenden entre el 0,01 y 0,02% en peso.