

Señor

SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO
DIVISIÓN DE NUEVAS CREACIONES

Trámite: 11
Evento: 378
Actuación: 444

E. _____ S. _____ D. _____

Re: PI.-NESTEC S.A.-Solicitud de Patente de Invención en Fase Nacional PCT para
"PRODUCTOS ALIMENTICIOS CÁRNICOS PARA MASCOTAS QUE CARECEN
DE GLUTEN DE TRIGO".-Clase A23K 1/10.-Expediente número
NC2016/0000456.-

1. Me refiero al auto dictado por ese Despacho notificado por fijación en línea de Febrero 13 de 2018.

2. Con el fin de responder las objeciones expuestas por la Señora Examinadora en su Concepto Técnico correspondiente al Oficio N° **1405** en relación con el título, la Claridad y Concisión del Capítulo Reivindicatorio, la Unidad de Invención y el Nivel inventivo de la solicitud, me permito dirigir su atención a las siguientes modificaciones y argumentos técnicos por medio de los cuales no sólo se superan completamente dichas objeciones sino que además se establece de manera incontrovertible la patentabilidad de la solicitud en estudio.

3. TÍTULO DE LA SOLICITUD.

En primer lugar, la Señora Examinadora asegura que:

"El título no es claro por la expresión "CARECEN DE GLUTEN DE TRIGO". Se sugiere incorporar los componentes que reemplazan el gluten de trigo en el título"

Sobre este particular, me permito respetuosamente señalar mi desacuerdo con la apreciación de la Señora Examinadora, puesto que considero que el título de la solicitud refleja de manera clara y precisa las características técnicas del objeto de la invención.

En este sentido, me permito señalar que el numeral 2.8 de la Guía para el examen de patentes de invención y modelo de utilidad de la Superintendencia de Industria y Comercio, establece que:

"El título de la solicitud debe coincidir con el objeto revelado en la descripción, debe ser breve y descriptivo. El título no debe contener palabras o términos subjetivos ni ambiguos, no deben incluirse marcas comerciales o nombres que no tengan significado común reconocido" (Resaltado fuera del texto)

En este sentido, es claro que el título de la solicitud cumple con los requisitos establecidos, toda vez que define de manera breve el objeto de la solicitud enseñado en la descripción, en la cual se ilustra la obtención de productos alimenticios cárnicos para mascotas que se caracterizan por no contener gluten, es decir, la ausencia del gluten es en sí misma la característica técnica que define el objeto de la invención.

Por consiguiente amablemente solicito que esta objeción sea reconsiderada.

4. CAPÍTULO REIVINDICATORIO.

4.1. Modificaciones al Capítulo Reivindicatorio.

Por otra parte, me permito manifestar que es deseo del solicitante presentar un **capítulo reivindicatorio modificado**, que reemplaza al actualmente presentado, con el propósito de superar las objeciones presentadas como parte del concepto técnico realizado por ese Despacho.

En conexión con el mencionado **capítulo reivindicatorio modificado**, me permito resaltar que éste no constituye de ninguna manera una ampliación al alcance de la solicitud tal como fue originalmente presentada, toda vez que define claramente el objeto de la presente invención de acuerdo con las enseñanzas de la descripción. Dicho capítulo reivindicatorio se expone a continuación:

- **Nueva reivindicación 1:** corresponde a una nueva reivindicación que tiene como base las características de las reivindicaciones 1 y 4 a 6 actualmente presentadas, en donde se ha modificado el preámbulo, se han incluido características relacionadas con la presentación y apariencia del producto alimenticio reclamado y se ha limitado el ingrediente que reemplaza al gluten a una combinación de harina de linaza y aislado de proteína de canola, y la proporción de los componentes en dicha combinación. Estas modificaciones encuentran pleno sustento en la descripción de la solicitud, particularmente en: la página 12, que menciona las fibras de apariencia realista similar a la carne; los ejemplos 3 a 5 y Fig. 1, que establece que la cantidad de los componentes de la combinación de harina de linaza y aislado de proteína de canola se encuentra entre 1:1 (Ejemplo 3) y 1:6 (Ejemplo 5) e intermedio a este valor (Ejemplo 4).

- **Nueva reivindicación 2:** corresponde a una nueva reivindicación que tiene como base las características de las reivindicaciones 2 y 3 actualmente presentadas en la que se reemplazó el término “*al menos*” por un rango concreto para la cantidad de proteína, dicho rango encuentra sustento en la página 9 de la descripción.
- **Nueva reivindicación 3:** tiene como base la reivindicación 7 actualmente presentada, en la cual se ha modificado la redacción y se han incluido las características técnicas del producto alimenticio de acuerdo a lo mencionado en la nueva reivindicación 1. Asimismo, se ha incluido la etapa de pasar la emulsión de carne a través de un intercambiador de calor, dicha etapa encuentra sustento en la página 22 de la descripción.
- **Nuevas reivindicaciones 4, 5 y 10:** corresponden a nuevas reivindicaciones que tienen como base respectivamente, las características de las reivindicaciones 8, 9 y 21 actualmente presentadas, en las cuales se ha modificado la redacción para incluir las características del ingrediente que reemplaza al gluten.
- **Nueva reivindicación 6:** tiene como base la reivindicación 10 actualmente presentada en la que se reemplazó el término “*al menos*” por un rango concreto de temperatura, dicho rango encuentra sustento en la página 16 de la descripción.
- **Nueva reivindicación 7:** tiene como base la reivindicación 11 actualmente presentada en la que se reemplazó el término “*al menos*” por un rango concreto de presión, dicho rango encuentra sustento en la página 16 de la descripción.
- **Nueva reivindicación 8:** corresponde a la reivindicación 12 actualmente presentada, en donde la expresión “*menor que*” ha sido reemplazado por “*o menos*”.
- **Nueva reivindicación 9:** tiene como base la reivindicación 17 actualmente presentada, en la cual se ha modificado la redacción y se han incluido las características técnicas del ingrediente que reemplaza al gluten. Asimismo, se han incluido las condiciones de las etapas que conforman el método reclamado, y las características relacionadas con la apariencia del producto obtenido, dichas condiciones y características encuentran sustento en las páginas 21 y 22 de la descripción.

De acuerdo con lo anterior, me permito señalar que **las reivindicaciones 3-6, 13-16 y 18-20** del capítulo reivindicatorio actualmente presentado fueron **eliminadas** del capítulo modificado. Asimismo, me permito aclarar que el orden de numeración y dependencia de las nuevas reivindicaciones se ha reajustado de acuerdo con las modificaciones anteriormente descritas.

De esta forma, el **capítulo reivindicatorio modificado queda constituido por 10 reivindicaciones**, las cuales se refieren de manera más clara y concisa a los productos alimenticios para mascotas libres de gluten y a los métodos para elaborarlos, que son objeto de la presente solicitud, y que cuentan con pleno sustento en las enseñanzas de la descripción.

4.2. Claridad y Concisión del Capítulo Reivindicatorio.

Con respecto a la claridad y la concisión del capítulo reivindicatorio, la Señora Examinadora afirma lo siguiente:

- ✓ *“El capítulo reivindicatorio no se encuentra debidamente soportado en la descripción puesto que en las realizaciones preferidas hace referencia a las composiciones mencionadas en la tabla 1, lo cual no evidencia la acción de todas las composiciones reclamadas, sino que se hace una generalización de manera especulativa. Se sugiere restringir la solicitud a una razonable cantidad de acuerdo a las composiciones que se encuentran debidamente soportados en el capítulo descriptivo (...)”*

Con respecto a esta objeción, amablemente me remito a las modificaciones mencionadas del capítulo reivindicatorio, en las cuales se limitó drásticamente el alcance de la materia reclamada, de forma que la nueva reivindicación 1 y sus dependientes corresponden a una razonable generalización de la materia ejemplificada.

Ahora, con respecto a la sugerencia a limitar el material a base de carne emulsionada únicamente a lo mencionado en los ejemplos, me permito manifestar mi desacuerdo, en vista que esta sería una limitación indebida de la protección que se busca, toda vez que el solicitante perdería el derecho a proteger la totalidad de su concepto inventivo. En este sentido, me permito resaltar que los diferentes tipos de carne mencionados en la nueva reivindicación 1 son plenamente conocidos por la persona del oficio normalmente versada en la materia, y por lo tanto son claros y concisos.

De esta forma, atentamente solicito que dicha objeción sea retirada.

- ✓ *“La reivindicación 1 no menciona las proporciones de los componentes de la composición. Por lo tanto se requiere al solicitante que defina las proporciones, de acuerdo al soporte presente en la descripción”.*

Respecto a esta objeción, me permito manifestar que la nueva reivindicación 1 define las proporciones de los componentes presentes en el producto alimenticio reclamado, de forma que la objeción puede darse por superada.

- ✓ *"Las reivindicaciones 1, 6, 7, 13, 16, 17, 20, no son claras porque las expresiones: "no contiene gluten de trigo" y "libre de gluten", definen el producto alimenticio por los componentes que no contiene; adicionalmente, corresponden a resultados a alcanzar por el producto alimenticio, lo cual no define al producto. Se sugiere reemplazarlos por las características esenciales, estructurales o funcionales, que contribuyen a la obtención de esos efectos"*

Con respecto a esta objeción, me permito remitirme una vez a la Guía para el examen de patentes de invención y modelo de utilidad de la Superintendencia de Industria y Comercio, que en su numeral 2.12.3.4 establece que:

"(...) el alcance de una reivindicación puede estar limitado por medio de una "renuncia", de una "limitación negativa" o de una "exclusión" de un elemento definido claramente. Sólo se utiliza cuando no es posible definir el objeto de la reivindicación sólo con características positivas. En sí, no hay nada ambiguo o vago en una limitación negativa"

De esta forma, la Guía de examen establece que no existe ambigüedad en el uso de una limitación negativa para la definición de la materia reclamada, y por lo tanto, solicito amablemente que esta limitación sea reconocida como una característica esencial de la materia reclamada y asimismo, que la objeción sea dada por superada.

- ✓ *"Las reivindicaciones 7, 12, 14, 17, no son claras porque mencionan un método pero este no se define mediante características como condiciones específicas en que debieran realizarse las etapas (emulsificación, calentar, aumento de presión, añadir, cortar, formar, reemplazar, aumenta la temperatura, enfriar). Se sugiere, entonces, definir la invención por sus características esenciales, como tiempo, temperatura, presión, proporción de los componentes, entre otros"*

Con respecto a esta objeción, respetuosamente me permito señalar que se ha eliminado la reivindicación 14 actualmente presentada del nuevo capítulo reivindicatorio; por otra parte, la nueva reivindicación 9 (reivindicación 17 actualmente presentada) menciona ahora las condiciones de las etapas que conforman el método reclamado de acuerdo a lo enseñado en la descripción.

Ahora bien, es importante señalar que la nueva reivindicación 3 (reivindicación 7 actualmente presentada), está dirigida a un método para la producción de un producto alimenticio para mascotas que no contiene gluten, el cual está adecuadamente caracterizado de acuerdo a la secuencia lógica de etapas que lo conforman, asimismo, se han definido las proporciones de los componentes de dicho producto alimenticio. De esta forma, definir las condiciones particulares de temperatura y presión de cada una de dichas etapas sería una limitación indebida de la materia reclamada, toda vez que las mismas

pueden ser modificadas de acuerdo a las necesidades particulares del producto a obtener, así como también de las características del material de partida.

De acuerdo a lo anterior, amablemente solicito reconsiderar las objeciones presentadas.

- ✓ *"La reivindicación 12 se refiere a la estabilidad en el almacenamiento, que es un resultado a alcanzar y no define a la golosina blanda, puesto que la reivindicación incluiría no sólo la solución propuesta por la solicitante, sino todas las alternativas presentes o futuras que lleguen a ese resultado. Se sugiere reemplazarlo por las características esenciales, estructurales o funcionales, que contribuyen a la obtención de ese efecto"*

En este sentido, me permito llamar la atención sobre el contenido de la reivindicación objetada (Nueva Reivindicación 8), la cual menciona:

"(...) formar golosinas blandas estables en almacenamiento mediante el corte de la emulsión de carne en pedazos que se secan hasta un contenido de humedad de 25 % o menos, y posterior revestimiento de los pedazos"

Así, es claro que la reivindicación no hace referencia alguna a un resultado a alcanzar, sino que por el contrario estipula las condiciones bajo las cuales se obtienen golosinas blandas estables en almacenamiento, que incluyen un proceso de secado hasta un contenido de humedad de 25% o menos y un revestimiento posterior. Por otra parte, es importante señalar que esta reivindicación es dependiente de la reivindicación 3, de forma que incluye todas las características técnicas de la misma y, por lo tanto, se refieren únicamente a la materia que cumple con lo estipulado en dicha reivindicación.

- ✓ *"Las reivindicaciones 2 a 4, 8, 10 a 12, 15, emplean los términos: "al menos", "hasta", "menor que", "o menos", que son imprecisos, por lo cual no permiten distinguir la invención del estado de la técnica. Se sugiere sustituirlos por un término preciso o un rango concreto".*

Con respecto al anterior señalamiento, me permito indicar que tal y como se indica en el numeral 4.1 el término "al menos" ha sido reemplazado por rangos concretos de porcentaje, temperatura y presión en las nuevas reivindicaciones 2, 6 y 7. Igualmente, la reivindicación 15 actualmente presentada, la cual contenía el término "o menos", ha sido eliminada del capítulo reivindicatorio modificado.

Sin embargo, me permito señalar que el término "al menos" se mantiene en la nueva reivindicación 4 con el fin de indicar que la fuente de carne puede ser seleccionado de una o más de las opciones propuestas, de esta forma, dicho término no es de forma alguna

impreciso, dado que su alcance es totalmente claro para la persona normalmente versada en la materia, más aún en el contexto de la reivindicación y teniendo en cuenta la materia enseñada en la descripción.

Asimismo, en relación a los términos “*hasta*” y “*o menos*”, que han sido mantenidos en la nueva reivindicación 8, considero pertinente señalar que dichos términos son completamente claros, ya que la persona del oficio normalmente versada en la materia comprende que se refieren a un rango de valores bien determinado el cual va desde 0 hasta el valor mencionado, por lo que no son de forma alguna imprecisos. De esta forma, me permito reiterar que este tipo de términos no pueden sacarse de contexto y considerarse como términos aislados, sino que deben interpretarse en el contexto de la reivindicación en el que se encuentran y deben ser claros para experto en la materia a quien se dirigen.

En este sentido, me permito indicar que de acuerdo con el numeral 2.6.5.1 de la Guía para el examen de patentes de invención y modelo de utilidad de la Superintendencia de Industria y Comercio, “*el significado y alcance de las palabras de las reivindicaciones debe ser el que normalmente se les da en el área técnica de la solicitud*”. En este sentido, al experto en la materia se le puede hablar con la terminología habitual en su campo técnico, y no hay necesidad de explicar detalles de la invención que son completamente obvios para él.

Con base en todo lo anterior, amablemente solicito que esta objeción sea reconsiderada.

- ✓ “*Las reivindicaciones 1 a 3, 7, 12 no son concisas, ya que los términos: “carne emulsionada”, “proteína”, “grasa”, “emulsión de carne”, “saborizantes”, “producto alimenticio para mascotas”; no especifican un compuesto específico por su nombre químico o fórmula, sino por la función o actividad que desempeñan, lo que hace que se obtengan un número indefinido de unidades que no encuentran soporte en la descripción. Se sugiere definirlos por su nombre o estructura química.”*

En referencia al anterior señalamiento, considero importante indicar que el término “*producto alimenticio para mascotas*” empleado en el preámbulo de las reivindicaciones es de común uso en el campo técnico de la invención, de forma que es completamente claro para la persona del oficio normalmente versada en la materia, más aun si se tienen en cuenta las enseñanzas de la descripción.

Ahora bien, en cuanto a los términos “*proteína*”, “*grasa*” y “*saborizantes*”, señalados por la Señora Examinadora, considero pertinente aclarar que los mismos deben ser entendidos en el contexto de la invención, la cual se desarrolla en el campo de la tecnología de alimentos, en el cual los mismos son plenamente conocidos y usamos. Asimismo, es importante señalar que en este campo la definición de estos términos por medio de

nombres o estructuras químicas no es posible, toda vez que se refieren a un conjunto de compuestos y no a uno único en particular. Por ejemplo, el término “grasa” se refiere a todos los compuestos insolubles en agua presentes en determinada masa del alimento, de forma que se refiere a un gran número de compuestos que no comparten características estructurales entre sí.

De esta forma, dichos términos son claros ya que son comúnmente empleados en el campo técnico de la invención, y no pueden ni deben ser reemplazados por ninguna otra definición.

Finalmente, en cuanto a los términos “carne emulsionada” y “emulsión de carne”, me permito resaltar que dichos términos son conocidos por una persona versada en la materia de acuerdo al campo técnico de la invención, más aun teniendo en cuenta la divulgación realizada en la descripción de la invención, por lo que una limitación de los mismos podría incurrir en el aprovechamiento impune del concepto técnico desarrollado por el solicitante por parte de terceros.

En relación con los argumentos anteriormente enunciados, atentamente solicito que esta objeción sea reconsiderada.

De esta forma, me permito señalar que el capítulo reivindicatorio modificado presentado junto con el este memorial supera completamente las objeciones de claridad y concisión de la Señora Examinadora y, por ende, cumple a cabalidad con lo estipulado por el Artículo 30 de la Decisión Andina 486 de 2000.

5. UNIDAD DE INVENCION.

Adicionalmente, la Examinadora señala que la solicitud no posee un concepto técnico inventivo unificador a la luz del estado de la técnica. De esta forma, la Señora Examinadora indica que la solicitud se refiere a tres grupos inventivos definidos de acuerdo a las siguientes características técnicas esenciales:

Grupo Inventivo 1º: producto alimenticio para mascotas que comprende carne emulsionada y un aislado de proteína de canola; y sus métodos de fabricación.

Grupo Inventivo 2º: producto alimenticio para mascotas que comprende carne emulsionada y una combinación de harina de linaza y aislado de proteína de canola; y sus métodos de fabricación.

Grupo Inventivo 3º: producto alimenticio para mascotas que comprende carne emulsionada y una combinación de harina de linaza y clara de huevo; y sus métodos de fabricación.

En este sentido, amablemente me permito manifestar que el capítulo reivindicatorio modificado se ha limitado al grupo inventivo 2, es decir, a productos alimenticios para mascotas libres de gluten, que comprenden un material a base carne emulsionada y una combinación de harina de linaza y aislado de proteína de canola; y a sus métodos de fabricación.

De esta forma, considero que la objeción presentada puede darse por superada.

6. NIVEL INVENTIVO.

Finalmente, la Examinadora considera que la materia reclamada carece de altura inventiva con respecto a las enseñanzas de los documentos **WO2012057826 (D1)** y **US2009286961 (D2)**.

En conexión con lo anterior, la Examinadora inicialmente afirma que el documento D1 es el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 1 ya que divulga un trozo de pescado fabricado que tiene la apariencia y textura de pescado real que comprende: emulsión de carne, y un aislado de proteína de soya.

En este sentido, la Examinadora indica que la diferencia entre la invención definida en la reivindicación 1 y el producto divulgado en D1 consiste en emplear proteína de canola en lugar de proteína de soya.

En este orden de ideas, la Examinadora indica que no se evidencia un efecto técnico asociado a esta diferencia, ya que no se presentan ejemplos en donde se evalúe únicamente el efecto del aislado de proteína de canola como reemplazo de la proteína.

Así, la Examinadora señala que el problema técnico objetivo que se pretende resolver es cómo modificar el producto alimenticio conocido en D1 para conseguir un producto alternativo.

Por otro lado, la examinadora asegura que el documento D2 enseña el empleo de proteínas de canola en productos alimenticios para mascotas.

En consecuencia, la Examinadora considera que la persona versada en la materia incluiría aislado de proteína de canola de acuerdo a lo enseñado en el documento D2 en el producto alimenticio divulgado en D1 llegando así a la materia de la reivindicación 1, por lo que la considera obvia.

En vista del análisis realizado, me permito resaltar que, contrario a lo afirmado por la Señora Examinadora, las características técnicas del producto alimenticio libre de gluten para mascotas no pueden ser anticipadas de forma alguna por las enseñanzas de los documentos D1 y D2, solos o en combinación.

Ahora bien, con el fin de respaldar esta afirmación, me permito presentar a continuación algunas consideraciones técnicas:

Características técnicas de la materia reclamada

En primer lugar, me permito señalar que el nuevo capítulo reivindicatorio se refiere al grupo inventivo 2 señalado por la Señora Examinadora en su concepto técnico, mientras que por su parte el análisis de patentabilidad se realizó sobre el grupo inventivo 1. Asimismo, me permito indicar que el nuevo pliego reclama un producto alimenticio para mascotas que posee las siguientes características:

- No contiene gluten.
- Tiene fibras visibles de pequeño diámetro que proporcionan una apariencia realista similar a la carne.
- Comprende un material a base de carne emulsionada, en donde la carne proviene de aves de corral, carne de res, carne de cerdo, surimi y cordero.
- Comprende un ingrediente que reemplaza al gluten presente en la cantidad de 5% a 35% en peso del material cárnico emulsionado
- El ingrediente sustituto de gluten comprende una combinación de harina de linaza y aislado de proteína de canola en donde la relación de harina de linaza a aislado de proteína de canola es de 1:1 a 1:6.

Asimismo, el capítulo reivindicatorio se refiere a los métodos para la obtención de productos alimenticios para mascotas que poseen dichas características.

Insuficiencia de las enseñanzas de los documentos D1 y D2 para anticipar el objeto de la invención

Habiendo establecido las características técnicas de la materia reclamada, me permito indicar que, contrario a lo argumentado por la examinadora, no es posible anticipar estas características a partir de las enseñanzas de los documentos D1 y D2.

El documento D1 únicamente enseña la producción de trozos de pescado fabricados a partir de surimi y una proteína funcional capaz de producir un gel; la proteína funcional puede ser una o más proteínas de clara de huevo, concentrado de proteína de leche, caseinato de sodio, gluten de trigo, proteína de aislado de soya, proteína plasmática, proteína de pescado no surimi u otro tipo de proteína de carne blanca o de color claro,

preferiblemente gluten de trigo y/o aislado de soja (Párrafos [0027] y [0030]; Reivindicación 4).

De esta forma, me permito resaltar que el documento D1 no anticipa la inclusión de un ingrediente que reemplaza al gluten, el cual comprende una combinación de harina de linaza y aislado de proteína de canola, así como tampoco la proporción de dichos componentes en dicha combinación.

Por su parte, el documento D2 se limita a enseñar la obtención de aislados de proteínas de canola, sus propiedades y posibles aplicaciones, mas no anticipa un producto alimenticio para mascotas libre de gluten que comprenda harina de linaza en combinación con dicho aislado de proteínas, así como tampoco las demás características técnicas esenciales de la materia reclamada.

Falta de motivación para combinar las enseñanzas de los documentos D1 y D2

Por otra parte, me permito indicar que no existe motivación que permita a la persona normalmente versada en la materia combinar las enseñanzas de los documentos D1 y D2, y obtener a partir de las mismas el producto alimenticio para mascotas reclamado.

En este sentido me permito resaltar que el problema que busca solucionar la presente invención es reemplazar el gluten, el cual es comúnmente empleado como agente viscosante en los productos alimenticios para mascotas con el fin de proporcionar elasticidad y viscosidad, de forma que se obtenga un producto alimenticio con atributos estéticos adecuados pero que no conlleve riesgos para la salud de la mascota.

Al respecto, me permito resaltar que el documento D1 no hace referencia alguna a los problemas o desventajas asociados al uso de gluten en los alimentos para mascotas, e incluso, señala como una realización preferida el uso de gluten como proteína formadora de gel. De esta forma, el documento D1 no enseña ni sugiere a la persona normalmente versada en la materia el reemplazar el gluten en productos alimenticios para mascotas.

Asimismo, me permito señalar que, si bien el documento D2 enseña concentrados de proteínas y aislados de proteínas, tales como un aislado de proteína de canola, este NO menciona ni sugiere una combinación de harina de linaza y aislado de proteína de canola en donde la relación de harina de linaza a aislado de proteína de canola es de 1:1 a 1:6, en donde esta combinación sea útil para reemplazar el gluten.

Por otra parte, si bien el documento D2 menciona las propiedades como agente estabilizante de los aislados de proteínas de canola, no hace referencia alguna a las propiedades viscosantes de dichos aislados, ni mucho menos su uso como ingrediente para reemplazar el gluten. De esta forma, el documento D2 se limita a indicar que dicho aislado

proteico podría incluirse en alimentos para mascotas, mas no presenta ninguna enseñanza o ejemplo concreto que motive a la persona normalmente versada en la materia a realizar dicha inclusión.

Es así como las modificaciones que son necesarias para llegar al producto alimenticio reclamado a partir del estado de la técnica, no podrían ser evidentes para la persona versada en la materia en el momento en el cual se desarrolló la invención, puesto que ninguno de los documentos señala la necesidad de reemplazar el gluten en los alimentos para mascotas así como tampoco enseñan la utilización de una combinación de harina de linaza y aislado de proteína de canola para tal fin.

Con base en todos los argumentos anteriormente presentados, es evidente que la persona normalmente versada en la materia no tendría razones para combinar las enseñanzas de los documentos D1 y D2 y obtener así la materia reclamada. En este sentido, me permito indicar que la única motivación para combinarlas proviene de la misma invención. Así, es evidente que el análisis llevado a cabo por la Examinadora está enmarcado dentro de lo que en el ámbito de las patentes se conoce como "*hindsight*" o análisis "*Ex post facto*". Puesto que, conociendo de antemano la invención, la Señora Examinadora selecciona partes específicas de las enseñanzas contenidas dentro de los documentos D1 y D2, que anticipan de manera independiente algunas de las características de la materia reclamada en la presente solicitud, sin tener en cuenta que ninguno de dichos documentos se relaciona con el problema técnico que busca solucionar esta solicitud.

De esta forma es evidente, de acuerdo a los argumentos señalados anteriormente, que D1 y D2 no afectan el nivel inventivo de la presente invención, puesto que una persona versada en la materia no se vería motivada a tomar las enseñanzas de dichos documentos, por separado o en conjunto, con el fin de obtener el producto alimenticio para mascotas libre de gluten que comprende harina de linaza y aislado de proteína de canola, como el descrito en la presente solicitud.

En consecuencia, amablemente me permito manifestar ante ese Despacho que la materia del capítulo reivindicatorio modificado presenta un inequívoco carácter inventivo frente a las enseñanzas de los documentos D1 y D2, cumpliendo por lo tanto a cabalidad con los requisitos de patentabilidad establecidos en el Artículo 18 de la Decisión Andina 486/2000.

7. CONCLUSIÓN.

Para finalizar, me permito reiterar que el capítulo reivindicatorio modificado presentado junto con este memorial es totalmente claro y conciso al reclamar una un producto alimenticio para mascotas libre de gluten que comprende una combinación de harina de linaza y aislado de proteína de canola, que está plenamente soportada dentro del

texto de la descripción, cumpliendo así con lo exigido por la mencionada Decisión Andina 486 de 2000.

Por otro lado, en virtud de los argumentos discutidos con respecto a los documentos citados, se estableció de manera incontrovertible que el producto alimenticio para mascotas objeto de la solicitud en estudio es inventivo y de ninguna manera resultarían evidente para la persona versada en la materia a partir de las enseñanzas de los documentos del estado del arte, demostrando irrefutablemente la patentabilidad de la presente solicitud.

8. Anexo al presente memorial, me permito presentar copia de las páginas **26 a 28** que corresponde al **capítulo reivindicatorio modificado**, tal como se discutió en el presente memorial, constituido por **10 reivindicaciones**.

9. 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 LLOREDA RICAURTE

T.P. 53.215