

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 "COMPOSICIONES CON UNA SAL DE ÁCIDO SÓRBICO COMO UN POTENCIADOR DE LA PALATABILIDAD Y MÉTODOS PARA INCREMENTAR LA PALATABILIDAD DE ALIMENTO SECO PARA MASCOTAS".-Clase A23K 1/00.-Expediente número 16-158.550.

1. Me refiero al auto dictado por ese Despacho notificado por fijación en línea de Febrero 16 de 2018.

2. Con el fin de responder las objeciones expuestas por la Señora Examinadora en su Concepto Técnico correspondiente al Oficio N° 1714 en relación con el título, la claridad y concisión del Capítulo Reivindicatorio 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 es demasiado amplio por la expresión "COMPOSICIONES". Se sugiere incorporar los componentes principales de la composición en el título."

Sobre este particular, me permito señalar que es deseo del solicitante modificar el título de la invención, de forma que ahora se lee:

**"COMPOSICIONES CON UNA SAL DE ÁCIDO SÓRBICO COMO UN
POTENCIADOR DE LA PALATABILIDAD Y MÉTODOS PARA INCREMENTAR LA
PALATABILIDAD DE ALIMENTO SECO PARA MASCOTAS"**

En este sentido, me permito enfatizar que el nuevo título de la solicitud refleja el objeto de la invención, resaltando las características técnicas esenciales de la materia reclamada. Por consiguiente, supera completamente la objeción planteada por la examinadora a este respecto.

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 composiciones con una sal de ácido sórbico como potenciador de la palatabilidad y métodos para incrementar la palatabilidad de alimentos secos para mascotas, los cuales son el objeto de la presente invención de acuerdo con las enseñanzas de la descripción. Dichas modificaciones al capítulo reivindicatorio se exponen a continuación:

- **Nueva reivindicación 1:** tiene como base la reivindicación 2 actualmente presentada, en la cual se han incluido las características técnicas de las reivindicaciones 3 a 6 actualmente presentadas, adicionalmente se especifica que la sal de ácido sórbico es un potenciador de palatabilidad, las posibles sales y el porcentaje de las mismas que es de 0.5% a 1.1%. Estas modificaciones encuentran pleno sustento en la página 2 y figura 1 de la descripción de la solicitud y en las reivindicaciones actualmente presentadas.
- **Nuevas reivindicaciones 2 a 7:** son nuevas reivindicaciones que corresponden a realizaciones preferidas del alimento seco para mascotas de la reivindicación 1. Estas nuevas reivindicaciones tiene soporte a lo largo de la descripción.
- **Nueva reivindicación 8:** tiene como base la reivindicación 7 actualmente presentada, en la cual se aclara que la sal de ácido sórbico es un potenciador de la palatabilidad, asimismo se incluye el porcentaje de la misma que es de 0.5% a 1.1%. Esta modificación encuentra sustento en la figura 1 de la descripción.

De acuerdo con lo anterior, me permito señalar que **las reivindicaciones 1 y 8 a 15** 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 8 reivindicaciones**, las cuales se refieren de manera más clara y concisa a los productos alimenticios para mascotas que usan una sal de ácido sorbico como potenciador de la palatabilidad 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 componente "una sal de ácido sórbico" de las reivindicaciones 1, 7, 11, no se encuentra debidamente soportado en la descripción, puesto que en las realizaciones preferidas solo se hace referencia a sorbato de potasio, lo cual no evidencia la acción de todas las posibles sales de ácido sorbico presentes en las composiciones reclamadas, sino que se hace una generalización de manera especulativa (...)"*

Con respecto a esta objeción, amablemente me permito llamar la atención a las modificaciones del capítulo reivindicatorio, en las cuales la sal de ácido sórbico se especifica en la nueva reivindicación 1, de forma que es posible seleccionarla de entre sorbato de potasio, calcio, sodio o combinaciones de las mismas.

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

- ✓ *"Adicionalmente, la reivindicación 2 tampoco se encuentra enteramente soportada en la descripción, teniendo en cuenta que en las realizaciones preferidas solo se hace referencia a los componentes mencionados en la tabla 1".*

Con respecto a lo anterior, me permito mencionar que los componentes del alimento seco para mascotas están completamente soportados por la descripción, ya que se describen como una razonable generalización de la materia ejemplificada en la descripción. En este sentido, me permito señalar que la Guía para el examen de patentes de invención y modelo de utilidad de la Superintendencia de Industria y Comercio, establece que es necesaria una razonable generalización de la materia reclamada para definir la invención, mas no es necesaria una restricción a los componentes exactos

empleados en los ejemplos presentados en la descripción. De esta forma, considero que la objeción al respecto debe darse por superada.

- ✓ *"La reivindicación 7 no es clara porque indica un método pero en este no se mencionan las características tales como condiciones específicas en que debieran realizarse las etapas (moler, extrudir, formar croquetas, secar). Se sugiere, entonces, mencionar las condiciones necesarias, tales como tiempo, temperatura de secado, entre otros."*

En este aspecto, me permito señalar que no es necesario especificar pasos o condiciones adicionales para llevar a cabo el método reclamado, ya que la persona del oficio normalmente versada en la materia, teniendo en cuenta sus conocimientos básicos y las enseñanzas de la descripción, podría llevar a cabo el método tal como se reclama. De acuerdo a lo anterior, me permito respetuosamente solicitar que la objeción sea retirada.

- ✓ *"Las reivindicaciones 11, 15, reclaman un método pero estos no indican una serie de etapas consecutivas en que debieran realizarse, ni las condiciones de las mismas. Además, los métodos tienen el mismo preámbulo que el mencionado en la reivindicación 7. Se sugiere unir las reivindicaciones 7, 11 y 15, y definir el método por sus etapas de acuerdo al soporte presente en la descripción"*

En este sentido, me permito señalar que dichas reivindicaciones han sido eliminadas del capítulo reivindicatorio modificado. Así, la objeción queda totalmente superada.

- ✓ *"La reivindicación 16 no es clara ya que se reclama "(...) que comprende: incorporar 0.3 y 1.0% de un ingrediente (...)" ; de tal forma que se reclaman dos concentraciones para el mismo ingrediente. Se requiere reclamar una única concentración o un rango específico del ingrediente."*

Con respecto al anterior señalamiento, me permito indicar que la reivindicación objetada ha sido eliminada del capítulo reivindicatorio modificado superando así la objeción presentada.

- ✓ *"La reivindicación 2 menciona componentes adicionales en la composición, que de ser fundamentales para la composición deben mencionarse en la reivindicación 1 que es la independiente y contiene todas las características de la invención."*

En relación con esta objeción, me permito mencionar que la nueva reivindicación 1 comprende las características de la reivindicación 2 actualmente presentada. Adicionalmente, La nueva reivindicación 1 define todas las características esenciales del alimento seco para mascotas reclamado. Con base en todo lo anterior, amablemente solicito que esta objeción sea retirada.

- ✓ *"La reivindicación 15 no es concisa porque el término: "al menos uno", 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 referencia al anterior señalamiento, considero importante indicar que el término "al menos uno" ha sido completamente eliminado del capítulo reivindicatorio. De esta manera, atentamente solicito que esta objeción sea dada por superada.

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. NOVEDAD.

Adicionalmente, la Examinadora objeta la novedad de las reivindicaciones 1 a 6 y 11 a 15 en vista de las enseñanzas de los documentos US5532010 **(D1)**, US6238726 **(D2)** y US20040099224 **(D3)**.

En general, la Examinadora asegura que las características técnicas del producto reclamado en las reivindicaciones 1 a 6 y 11 a 15 actualmente presentadas habían sido descritas previamente en los documentos D1, D2 y D3.

En este sentido, me permito señalar que las enseñanzas de ninguno de estos documentos anticipan de forma alguna las composiciones con sales de ácido sórbico como potenciadores de palatabilidad y métodos para incrementar la palatabilidad de alimentos secos para mascotas, con todas y cada una de sus características técnicas, tal como se reclama en el capítulo reivindicatorio modificado.

a). Características de la presente invención.

En este sentido, me remito a las modificaciones realizadas sobre la reivindicación 1 del capítulo reivindicatorio, en la cual se ha especificado que el producto alimenticio seco para mascotas comprende:

- ✓ 0.5% a 1.1 % en peso de un potenciador de palatabilidad que es una sal de ácido sórbico seleccionada del grupo que consiste en sorbato de potasio, sorbato de calcio, sorbato de sodio y una combinación de estos.
- ✓ 5 % a 50 % en peso de proteína cruda seleccionada del grupo que consiste de trigo integral, maíz integral, harina de soya, concentrado proteico de soya, harina de gluten de maíz, gluten de trigo, semilla de algodón, harina de cacahuete, caseína, albúmina, carne de res, cerdo, cordero, conejo, equina, aves de corral, pescado, y mezclas de estas;
- ✓ 5 % a 40 % en peso de grasa seleccionada del grupo que consiste de grasa de res, grasa de cerdo, grasa de aves de corral, aceite de maíz, aceite de girasol, aceite de cártamo, aceite de semilla de colza, aceite de soya, aceite de oliva, y mezclas de estos; o
- ✓ 10 % a 60% en peso de carbohidrato seleccionado del grupo que consiste de arroz, maíz, mijo, sorgo, alfalfa, cebada, frijoles de soya, canola, avenas, trigo, centeno, triticale, suero de leche seco, subproductos lácteos, y mezclas de estos.
- ✓ En donde dicha composición puede estar incorporada en el cuerpo basal del producto alimenticio seco para mascotas o en la composición de cobertura del producto alimenticio seco para mascotas.

Es así como, basados en los componentes del alimento seco para mascotas reclamado, se proporciona un alimento con una palatabilidad incrementada, caracterizada por la adición de una sal de ácido sórbico seleccionada de sorbato de potasio, sorbato de calcio, sorbato de sodio y combinaciones de las mismas.

b). Diferencias con el documento D1.

En referencia al documento D1, me permito mencionar que dicho documento describe una galleta para perro recubierta y horneada, donde el revestimiento comestible comprende:

- (a). de aproximadamente 20 a aproximadamente 40 por ciento en peso de al menos una dextrina o al menos una maltodextrina;
- (b). aproximadamente 0,2 a aproximadamente 2 por ciento en peso de ácido cítrico;
- (c). de aproximadamente 0,1 a aproximadamente 1 por ciento en peso de al menos un agente antimicótico comestible;
- (d). de aproximadamente 0,5 a aproximadamente 5 por ciento en peso de lecitina o al menos una lecitina modificada;

- (e). aproximadamente 0,3 a aproximadamente 5 por ciento en peso de al menos una goma de polisacárido;
- (f). de aproximadamente 1 a aproximadamente 10 por ciento en peso de al menos un aromatizante;
- (g). aproximadamente 1 a aproximadamente 10 por ciento en peso de al menos un miembro seleccionado del grupo que consiste en almidones alimenticios y almidones alimenticios modificados;
- (h). de aproximadamente 1 a aproximadamente 10 por ciento en peso de grasa vegetal;
- (i). de aproximadamente 30 a aproximadamente 70 por ciento en peso de una composición seca que comprende sólidos de carne; y
- (j). aproximadamente 3 a aproximadamente 16 por ciento en peso de grasa animal; todos los porcentajes en peso mencionados anteriormente están basados en el peso total del recubrimiento seco menos el contenido de humedad del mismo
- (k). dicho bizcocho recubierto que tiene un recubrimiento duro y coherente y un contenido de humedad de menos de o igual a aproximadamente 13% en peso y una actividad de agua de menos de o igual a aproximadamente 0,7.

De acuerdo con lo anterior, me gustaría llamar la atención sobre el hecho de que D1 utiliza tres fuentes de carbohidratos: la primera, dextrina o maltodextrina, que es un polímero de glucosa que resulta de la hidrólisis del almidón; el segundo, goma de polisacárido; y el tercero, almidón o almidón modificado. Por el contrario, las fuentes de almidón de la presente invención se usan sin ningún tipo de modificación y son diferentes de las utilizadas en D1, ya que se seleccionan de arroz, maíz, mijo, sorgo, alfalfa, cebada, soja, canola, avena, trigo, centeno, triticale, suero seco y subproductos lácteos.

De forma similar, el bizcocho para perro recubierto y horneado del documento D1 emplea entre 0,1 y 1% en peso de un antifúngico comestible, en donde dicho antifúngico es benzoato de sodio, propionato de calcio, y preferiblemente sorbato de potasio; además, D1 proporciona únicamente un ejemplo en el cual el porcentaje del componente mencionado es de 0,27% en peso. Por el contrario, la presente solicitud se refiere a un producto alimenticio seco para mascotas que comprende una sal de ácido sórbico **que actúa como potenciador de palatabilidad de dicho producto**, en donde la sal se selecciona de sorbato de potasio, sorbato de calcio, sorbato de sodio y combinaciones de los mismos, y adicionalmente los modelos presentados para ejemplificar las composiciones demuestran que el sorbato de potasio funciona como un potenciador de la palatabilidad en porcentajes de entre 0.5 y 1.1 en peso.

Por otra parte, el documento D1 utiliza dos tipos de grasas, una de origen vegetal y otra de origen animal, juntas representan un porcentaje final entre 4 y 26% en peso, en donde solo se especifica que la grasa animal es preferiblemente sebo, mientras que en

los ejemplos se encuentra que el porcentaje máximo de este componente es 4% (lecitina 1.7% y grasa vegetal 2.8%). Por su parte, la presente invención define que el porcentaje de **grasa total debe estar entre 5 y 40% en peso**, en donde además no se discrimina el origen de dicha grasa (animal o vegetal), por lo tanto, la invención contempla el uso de sólo un tipo de grasa para la preparación del producto alimenticio reclamado, una situación que no podría ocurrir con la galleta del documento D1.

Asimismo, la proteína de la composición del documento D1 se define como sólidos de carne que, de acuerdo con la descripción, son subproductos de carne seca y se encuentran en un porcentaje de 30 a 70% en peso; sin embargo, el único ejemplo que comprende todos los componentes mencionados presenta un porcentaje del 55% para este componente. En su lugar, la presente invención define **el porcentaje de proteína entre 5 y 50%**, y la fuente de esta proteína puede ser proteína vegetal, posibilidad que no está contemplada en el documento D1.

Finalmente, el documento D1 describe que el bizcocho de comida para mascotas tiene una humedad del 13%. Sin embargo, la presente invención muestra en los ejemplos que, debido a los componentes de la materia reclamada, la humedad del alimento para mascotas no supera el 10%.

A la luz de los argumentos anteriores, está claro que el documento D1 no reivindica un alimento para mascotas tal como el de la presente solicitud, con cada uno de sus componentes o porcentajes del mismo explícitamente, o incluso implícitamente.

c). Diferencias con el documento D2.

En relación con el documento D2, me gustaría indicar que dicho documento se relaciona con un método para la fabricación de un tratamiento para mascotas de tipo espasmódico con un contenido de carne del 70%.

Más específicamente, el documento D2 utiliza pavos frescos, enteros y partes de pavo que se mezclan con hígados de pavo en una proporción de 2.5:1. El documento menciona que se pueden usar otros tipos de carne, como pollo, cordero y ternera, pero la carne preferida es la carne de pavo. Dicha mezcla de carne se muele y se trata con un antioxidante y luego se emulsiona para formar una mezcla de carne emulsionada. Se pueden usar antioxidantes tales como BHA, BHT, etoxiquina, tocoferoles mixtos (vitamina E) y similares. Por el contrario, la presente invención presenta múltiples opciones como fuente de proteína, entre las cuales no se contemplan la carne e hígados de pavo, asimismo, el producto alimenticio reclamado no incluye antioxidantes.

Además, el documento D2 establece que la mezcla emulsionada se combina con una fracción que contiene una mezcla de almidones que se usan como aglutinantes, más sal y sorbato de potasio. Dicha mezcla de almidones se selecciona de harina de trigo, gluten de trigo, harina de soja, almidón de tapioca, hidrolizado de proteína de leche, harina de arroz y almidón de patata; pero preferiblemente se usa almidón de patata. Es importante mencionar en este punto que, el uso de estos aglutinantes está relacionado con la alta humedad en los alimentos descritos en el documento D2, como se desprende de los ejemplos donde la humedad final es de alrededor del 20%, al contrario de lo que ocurre en la presente invención en donde dicha humedad no excede el 10%.

Ahora bien, de lo anteriormente mencionado es evidente que aunque los ejemplos del documento D2 mencionan productos que poseen 0,3% de sorbato de potasio, sus enseñanzas son insuficientes para conducir a la persona normalmente versada en la materia a obtener la materia descrita en la presente invención, o incluso a una similar.

d). Diferencias con el documento D3.

En referencia al documento D3, me permito indicar que este documento describe un producto masticable capaz de mejorar la higiene dental en una mascota, que comprende un cuerpo que tiene una fase continua y una fase discontinua en una proporción tal que la fuerza requerida para penetrar el producto es mayor que la fuerza de mordida esperada por dicha mascota durante un evento de mordida normal.

En este sentido, es importante mencionar que la fase continua está compuesta por un polímero de origen biológico o un derivado o complejo del mismo, que está predominantemente en estado de caucho. Por otro lado, la fase discontinua se compone de: microoclusiones/partículas microscópicas de todas las sustancias orgánicas/biológicas no-reactivas/insolubles con puntos de fusión y/o puntos de transición vítrea superiores a la temperatura ambiente y también con puntos de fusión y/o transición vítrea por debajo de la temperatura ambiente, la cual no es soluble en la fase continua.

En comparación, no existe tal fase continúa o discontinua en la materia enseñada en la presente solicitud, lo anterior está estrechamente relacionado con las diferencias en el propósito de ambos documentos, ya que mientras el documento **D3 busca mejorar la higiene oral de la mascota**, la presente solicitud busca mejorar **la palatabilidad del producto**. También es importante resaltar que el documento D3 menciona el uso de ácido sórbico, pero no de sus sales, contrario a lo que se describe en la presente solicitud.

Como resultado, me permito declarar que el documento D3 de ninguna manera revela las características esenciales del alimento seco para mascotas de la presente solicitud.

En este sentido, y con base en lo anterior, me gustaría aclarar que no sería correcto afirmar que el producto reivindicado en el capítulo reivindicatorio modificado se divulga en las enseñanzas de D1, D2 o D3 de manera exacta o incluso implícita.

Por lo tanto, me permito exponer ante esta oficina que la materia del capítulo reivindicatorio modificado presenta un carácter novedoso inconfundible frente a las enseñanzas de los documentos mencionados, cumpliendo así plenamente los requisitos de patentabilidad establecidos en el artículo 16 de la Decisión 486 de 2000.

6. NIVEL INVENTIVO.

Ahora, la Examinadora asegura que las reivindicaciones 7 a 10 no cumplen con el requisito de Nivel Inventivo en vista de las enseñanzas de los documentos US4020187 **(D4)** y US5532010 **(D1)**.

La Examinadora menciona que el documento D4 es el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 7.

De acuerdo con el análisis de la Examinadora, la diferencia entre la reivindicación 7 y D4 es el porcentaje de ácido sórbico o sal de ácido sórbico.

En este sentido, la examinadora señala que no hay ningún efecto asociado a la selección de este porcentaje de ácido sórbico o sal de ácido sórbico.

Además, la examinadora indica que D1 ya usa 0.1 a 1% de sorbato de potasio en un método para preparar alimentos para mascotas. D1 describe un proceso de preparación de una galleta canina cubierta y horneada, el proceso comprende: preparar una composición de revestimiento licuado que comprende 30 a 70% de una composición seca que comprende sólidos cárnicos, 1 a 10% de grasa vegetal, 1 a 10% de almidones alimentarios; 0.1 a 1% de sorbato de potasio; y seque la galleta canina cocida (Reclamación 5 y 6).

Por lo tanto, la Examinadora declara que una persona normalmente versada en la técnica incluiría 0,1 a 1% de sorbato de potasio del método para preparar un alimento para mascotas divulgado en D1, en la composición descrita en el documento D4, para llegar al objeto de la reivindicación 7 de la aplicación, por lo que considera que es obvia.

En vista de las objeciones anteriormente mencionadas, me gustaría señalar que las enseñanzas de dichos documentos no anticiparan ni sugerirían de manera obvia la materia reclamada en la presente solicitud, tal como se reivindica en el capítulo reivindicatorio modificado.

A este respecto, me gustaría mencionar que el método reclamado en la nueva reivindicación 8 (reivindicación7 actualmente presentada) tiene las siguientes características:

1. moler los siguientes ingredientes:

0.5% a 1.1 % en peso de un potenciador de palatabilidad que es una sal de ácido sórbico seleccionada del grupo que consiste en sorbato de potasio, sorbato de calcio, sorbato de sodio, y una combinación de estos,

5 % a 50 % en peso de proteína cruda seleccionada del grupo que consiste de trigo integral, maíz integral, harina de soya, concentrado proteico de soya, harina de gluten de maíz, gluten de trigo, semilla de algodón, harina de cacahuete, caseína, albúmina, carne de res, cerdo, cordero, conejo, equina, aves de corral, pescado, y mezclas de estas;

5 % a 40 % en peso de grasa seleccionada del grupo que consiste de grasa de res, grasa de cerdo, grasa de aves de corral, aceite de maíz, aceite de girasol, aceite de cártamo, aceite de semilla de colza, aceite de soya, aceite de oliva, y mezclas de estos;

10 % a 60% en peso de carbohidrato seleccionados del grupo que consiste de arroz, maíz, mijo, sorgo, alfalfa, cebada, frijoles de soya, canola, avenas, trigo, centeno, triticale, suero de leche seco, subproductos lácteos, y mezclas de estos;

2. Extruir los ingredientes molidos para formar un producto extruido;

3. formar croquetas del extruido; y

4. Secar las croquetas para formar el alimento seco para mascotas.

Ahora, con respecto al documento D4, quisiera enfatizar que el método descrito en dicho documento tiene grandes diferencias con respecto al método de la nueva reivindicación 8, ya que después del primer paso, que es triturar, el método enseñado en D4 requiere:

- agregar agua y grasa para producir una pulpa de carne con un contenido de grasa superior al 25%;
- calentar dicha mezcla a una temperatura suficiente para licuar dicha grasa;
- homogeneizar dicha mezcla calentada para reducir el tamaño de partícula y distribuir el contenido de grasa uniformemente a través de la mezcla;

- preparar una mezcla de cereales molidos y vitaminas, minerales y conservantes apropiados;
- combinar la suspensión espesa de carne calentada y la mezcla seca en proporciones tales que (lo cual implica del 30% al 50% de) la suspensión de carne represente del 25% al 50% en peso de la mezcla, y mezclar en una licuadora;

Por lo tanto, el método enseñada en D4 implica un gran número de pasos entre la molienda y la extrusión, por lo cual es evidente que se obtendría un producto diferente, más aun si se tiene en cuenta que, contrario a lo enseñando en dicho documento, **el método de la presente solicitud no requiere la adición de agua en ningún punto.**

Además, la presente invención no necesita tener dos mezclas diferentes, al contrario de lo que sucede en el método del documento D4, donde es necesario calentar hasta que se produce la licuefacción de la grasa para formar la suspensión. En este sentido, es conocido por la persona normalmente versada en la técnica que este paso no es un proceso fácil o sencillo debido a la gran diferencia en la naturaleza del agua y las grasas; por lo tanto, podría llevar a un cambio en la palatabilidad del alimento para mascotas, que es el objetivo principal de la presente invención.

De la misma manera, la etapa de preparación de una mezcla de cereales, vitaminas, minerales y conservantes, implica que en el método enseñado en el documento D4 es obligatorio añadir dichos componentes, en su lugar, en el método de la invención no es necesaria la adición de estos componentes, dado que los materiales de partida empleados los contienen.

Ahora, es importante señalar que el método del documento D4 no muestra ninguna evidencia del efecto técnico deseado; por el contrario, la descripción y particularmente las figuras de la invención sí demuestra cómo se logra una mejora la palatabilidad de los productos alimenticios para mascotas mediante la inclusión de los componentes en los porcentajes de acuerdo a lo reclamado, y el mantenimiento de la humedad en valores inferiores al 10%.

Además, me permito señalar que en el método descrito en el documento D4 es necesario utilizar la carne como fuente de proteína y principalmente grasa, ya que son los restos de la operación de carnicería que generalmente no son aptos para el consumo humano. Es decir que, contrario a la presente invención, no es posible usar proteínas o grasas vegetales. De esta forma, ambos métodos conducirían a la obtención de productos totalmente diferentes.

Por otro lado, el documento D1 tiene grandes diferencias con la materia reclamada, como se explicó en la sección de Novedad, lo cual impide que se subsanen las deficiencias del documento D4. Asimismo, el documento D1 no tiene los pasos de: moler los ingredientes; extrudir los ingredientes molidos para formar un producto extruido; formar croquetas del extruido; y secar las croquetas para formar el alimento seco para mascotas. De acuerdo con lo anterior, el documento D1 en lugar de corregir las deficiencias del documento D4 incrementa las diferencias entre la técnica anterior y la presente invención.

En consecuencia, me permito indicar que la persona normalmente versada en la técnica no encontraría la información y motivación necesarias para llegar al método reivindicado en la nueva reivindicación 8, a partir de las enseñanzas de D4, el cual menciona varios pasos adicionales que cambian las características del producto final, junto con las enseñanzas de D1, que apenas menciona un método.

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 D4, 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 concluir, me permito reiterar que el capítulo reivindicatorio modificado presentado junto con este memorial es completamente claro y conciso, al reclamar composiciones con una sal de ácido sórbico como potenciador de la palatabilidad y métodos para aumentar la palatabilidad en alimentos secos para mascotas, que se encuentran totalmente soportados por la descripción, cumpliendo así con lo requerido por la Decisión Andina 486 de 2000 antes mencionada.

Por otro lado, en virtud de los argumentos discutidos con respecto a los documentos antes mencionados, se estableció incontrovertiblemente que las composiciones que son objeto de la solicitud en estudio son nuevas y de ninguna manera serían evidentes para la persona normalmente versada en la materia a la luz de las enseñanzas de los documentos D1, D2, D3 y D4, demostrando irrefutablemente la patentabilidad de la presente solicitud.

8. Anexo al presente memorial, me permito presentar copia de las páginas **18 y 19** que corresponde al **capítulo reivindicatorio modificado**, tal como se discutió en el presente memorial, constituido por **8 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 LLORED A RICAURTE

T.P. 53.215

Direcciones para Notificación: **notificacionesip@lloredacamacho.com**
notificacionespatentes@lloredacamacho.com