

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

Trámite: 11
Evento: 378
Actuación: 444

Re: PI.-**NESTEC S.A.**-Solicitud de Patente de Invención en Fase Nacional PCT para "**PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO CÁRNICOS QUE TIENEN EL ASPECTO Y LA TEXTURA DE CARNE COCIDA.**".-Clase **A23J 3/18.**-Expediente número **NC2017/0004293.-**

1. Me refiero al auto dictado por ese Despacho mediante notificación por fijación en línea de Mayo 18, 2017.

2. Con el fin de dar respuesta al Oficio **7156** emitido por la Dirección de Nuevas Creaciones, a continuación me permito presentar los siguientes comentarios en relación con los requerimientos y objeciones formulados por ese Despacho:

3. **REINVINDICACIONES:**

3.1. **Modificaciones al Capítulo Reivindicatorio.**

En primer lugar, 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 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 del capítulo descriptivo. Dichas modificaciones se exponen a continuación:

- ✓ **Nueva reivindicación 1:** corresponde a la reivindicación 1 actualmente presentada, en donde se han limitado los ingredientes húmedos que forman la masa no cárnica. Dichas modificaciones tienen sustento en la página 2 líneas 22 a 26 del capítulo descriptivo.

- ✓ **Nuevas reivindicaciones 2 a 20:** corresponden a las reivindicaciones 2 a 20 actualmente presentadas.

De esta forma, **el capítulo reivindicatorio modificado queda constituido por 20 reivindicaciones**, las cuales se refieren de manera más clara y concisa a las características técnicas esenciales del objeto de la presente solicitud, y que cuenta con pleno sustento en las enseñanzas de la descripción.

3.2. Claridad y concisión del Capítulo Reivindicatorio.

Frente a las objeciones de claridad y concisión planteadas por ese Despacho, el señor Examinador aduce lo siguiente:

- *"La reivindicación 1 no es clara, porque aunque se mencionan unas etapas en el procedimiento, no se establecen las condiciones técnicas específicas que hacen parte de dichas etapas; una reivindicación del tipo procedimiento se define por la secuencia lógica de etapas y las condiciones técnicas específicas que intervienen en dicho procedimiento" ... "La reivindicación 1, no es clara porque emplea el término: "al menos uno", es impreciso, lo cual no permite distinguir la invención del estado de la técnica".*

Respecto a dichas afirmaciones, me permito llamar la atención del examinador sobre el capítulo reivindicatorio modificado, en el cual se ha eliminado el término "al menos" y se han especificado las etapas del método así como los ingredientes húmedos que forman la masa no cárnica, de esta manera, el proceso se encuentra completamente caracterizado mediante sus etapas y parámetros técnicos. Por tanto, amablemente solicito que dicha objeción sea dada por superada.

- *"Las reivindicaciones 7 y 8 no son claras, porque se refieren a términos: "emulsión" y "contenido de humedad de 40 % a 60%", se refieren a resultados a alcanzar y no definen a un procedimiento, puesto que la reivindicación incluiría no sólo la solución propuesta por el solicitante, sino todas las alternativas presentes o futuras que lleguen a esos resultados".*

Respecto a la mencionada objeción, respetuosamente me permito señalar que los términos "emulsión" y "contenido de humedad" no corresponden a resultados a alcanzar, por el contrario son parámetros característicos del método reclamado. Dichos parámetros esenciales permiten delimitar el alcance de la invención, teniendo en cuenta que dichos términos se encuentran en reivindicaciones dependientes de la reivindicación 1, y que por tanto deben ser interpretados dentro del alcance de la misma, es decir, como realizaciones preferidas para el alimento no cárnico de la reivindicación 1.

De esta manera, dado que dichos términos son ampliamente conocidos en el campo técnico de la invención, la persona normalmente versada en la materia a partir de la divulgación de la reivindicación independiente, del capítulo descriptivo y de su conocimiento experto, sería capaz de interpretar dichos términos y delimitar el alcance de la invención a partir de los mismos.

Al respecto, me permito resaltar que *la Guía para el examen de solicitudes de patentes de invención y modelo de utilidad de la Superintendencia de Industria y Comercio* indica:

"Las características técnicas esenciales son las que definen la invención, las que la hacen (o deberían hacerla) diferente del estado de la técnica y, por tanto constituyen la solución al problema técnico que intenta resolver la invención."

Por lo tanto, me permito mencionar que el capítulo reivindicatorio modificado presentado junto a este memorial contienen todas las características técnicas esenciales de la invención, definiendo características estructurales que permiten el entendimiento y reproducción de la invención en sí. Así pues, solicito cordialmente que la anterior objeción sea retirada.

Finalmente, me permito resaltar que el nuevo capítulo reivindicatorio es totalmente claro y conciso. Asimismo, dicho capítulo modificado supera completamente las objeciones de claridad presentadas por el Señor Examinador y, por lo tanto, cumple a cabalidad con lo estipulado por el Artículo 30 de la Decisión Andina 486 de 2000.

4. **PAGO DE TASAS.**

El señor Examinador señala la necesidad de que se pague la tasa establecida por cada reivindicación adicional presentada. En respuesta a lo anterior, me permito expresar que el pago por las reivindicaciones adicionales **11 a 20** que comprenden el nuevo capítulo reivindicatorio se efectuó por pago en línea.

5. Anexo al presente memorial, me permito presentar los siguientes documentos:

- Copia de las páginas **12 a 14** que corresponden al nuevo capítulo reivindicatorio, el cual está conformadas por **20 reivindicaciones** y que reemplaza al documento presentado originalmente ante ese Despacho.

LLOREDA-CAMACHO & CO

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

6. Ruego a usted tomar atenta nota de lo anterior y proceder de conformidad.
7. Mi dirección es Calle 72 No. 5-83, Piso 6º, Bogotá D.C., Colombia.

Señor Superintendente,



ALICIA LLOREDA RICAURTE

T.P. 53.215

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

REIVINDICACIONES

1. Un método que comprende:
mezclar ingredientes secos que comprenden gluten de trigo con ingredientes
5 húmedos que comprenden aceite para formar una masa no cárnica;
El gluten de trigo es de 25% en peso a 45% en peso de la masa no-cárnica, y el
aceite es de 3% en peso a 10% en peso de la masa no-cárnica;
calentar la masa no cárnica bajo presión; y
enfriar gradualmente la masa no cárnica calentada para formar un producto
10 alimenticio no cárnico.
2. El método de acuerdo con la reivindicación 1, en donde la masa no cárnica
calentada se somete a una disminución gradual de presión durante el enfriamiento
gradual.
- 15 3. El método de acuerdo con la reivindicación 1, que comprende bombear la masa
no cárnica desde un dispositivo que realiza el mezclado hasta un dispositivo
que realiza el calentamiento, sin ningún procesamiento intermedio.
- 20 4. El método de acuerdo con la reivindicación 1, que comprende mantener la
presión sobre la masa no cárnica calentada durante la transferencia desde un
dispositivo que realiza el calentamiento hasta un dispositivo que realiza el
enfriamiento gradual, sin ningún procesamiento intermedio.
- 25 5. El método de acuerdo con la reivindicación 1, en donde el mezclado se realiza
mediante un mezclador discontinuo o continuo.
6. El método de acuerdo con la reivindicación 1, en donde el calentamiento se realiza
mediante un dispositivo seleccionado del grupo que consiste en un emulsionante
30 de alto cizallamiento, un intercambiador de calor y un calentador dieléctrico.
7. El método de acuerdo con la reivindicación 1, en donde la masa no cárnica es una
emulsión.
- 35 8. El método de acuerdo con la reivindicación 1, en donde la masa no cárnica que
resulta del mezclado tiene un contenido de humedad de 40 % a 67 %.

9. El método de acuerdo con la reivindicación 1, en donde los ingredientes secos comprenden gluten de trigo en una cantidad de 15 % a 45 % en relación con la masa no cárnica que resulta del mezclado.
- 5 10. El método de acuerdo con la reivindicación 1, en donde los ingredientes húmedos comprenden el aceite en una cantidad de 3 % a 14 % en relación con la masa no cárnica que resulta del mezclado.
- 10 11. El método de acuerdo con la reivindicación 1, en donde el aceite se selecciona del grupo que consiste en aceite de frijol de soya, aceite de maíz, aceite de girasol, aceite de girasol de alto contenido oleico, aceite de oliva, aceite de canola, aceite de cártamo, aceite de maní, aceite de palma, aceite de semilla de algodón, aceite de coco, aceite de almendra, aceite de avellana, aceite de semilla de uva y combinaciones de estos.
- 15 12. El método de acuerdo con la reivindicación 1, en donde el calentamiento se realiza a una temperatura de 110 °C a 180 °C.
- 20 13. El método de acuerdo con la reivindicación 1, en donde la masa no cárnica se somete a calentamiento a una presión de 0,48 MPa a 3,45 MPa (de 4,8 bar a 34,5 bar).
- 25 14. El método de acuerdo con la reivindicación 1, que comprende mezclar el producto alimenticio no cárnico con al menos uno de una salsa, un gel o un condimento.
- 30 15. El método de acuerdo con la reivindicación 1, en donde los ingredientes secos comprenden al menos uno de una harina de almidón o una harina de legumbres.
- 35 16. El método de acuerdo con la reivindicación 1, en donde el enfriamiento gradual se realiza mediante un intercambiador de calor.
17. Una composición no cárnica elaborada mediante un proceso que comprende:
mezclar ingredientes secos que comprenden proteínas vegetales con
ingredientes húmedos que comprenden al menos uno de agua o aceite para
formar una masa no cárnica;
calentar la masa no cárnica bajo presión;

enfriar gradualmente la masa no cárnica calentada mientras se disminuye gradualmente la presión sobre la masa no cárnica calentada, para formar un producto alimenticio no cárnico; y

5 usar el producto alimenticio no cárnico como al menos una porción de la composición no cárnica.

18. La composición no cárnica de acuerdo con la reivindicación 17, en donde la composición no cárnica se formula para el consumo por parte de un ser humano.

10 **19.** La composición no cárnica de acuerdo con la reivindicación 17, en donde la composición no cárnica se formula para el consumo por parte de una mascota.

20. Un método que comprende usar proteínas vegetales para producir una emulsión no cárnica que tiene una textura y un aspecto de carne cocida.

15