

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

Trámite: 11
Evento: 378
Actuación: 444

Re: PI.-**SOCIÉTÉ DES PRODUITS NESTLÉ S.A. (SPN).**-Solicitud de Patente de Invención en Fase Nacional PCT para **"UTENSILIO CULINARIO QUE COMPRENDE UNA LÁMINA DE MATERIAL FLEXIBLE RESISTENTE AL QUEMADO, Y UNA COMPOSICIÓN DE UNA MEZCLA DE GRASA Y ACEITE CON HIERBAS, ESPECIAS Y POTENCIADORES DE SABOR"**.-Clase **A21B 3/15**.-Expediente número **15-037.088**.

1. Me refiero al auto dictado por ese Despacho notificado por fijación en línea del 13 de agosto del 2019.

2. Con el fin de responder las objeciones expuestas por el Señor Examinador en su Concepto Técnico correspondiente al Oficio N° **8074** en relación con la claridad y concisión del Capítulo Reivindicatorio, la descripción y la novedad de la presente invención, 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. **CAPÍTULO REIVINDICATORIO.**

3.1. Modificaciones al Capítulo Reivindicatorio.

Por otro lado, 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 lo anterior, me permito resaltar que dicho capítulo modificado 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. Las modificaciones de este capítulo modificado se exponen a continuación:

- Se eliminó la **reivindicación 11** actualmente presentada.

En este orden de ideas, el capítulo reivindicatorio modificado queda constituido por **10 reivindicaciones**, las cuales se refieren de manera clara y concisa al utensilio culinario que comprende una lámina de material flexible resistente al quemado, que cuentan con pleno sustento en la descripción.

De acuerdo con lo anterior, me permito manifestar a ese Despacho que la anterior modificación no amplía de ninguna manera el alcance de la invención tal como fue presentada originalmente, cumpliendo por lo tanto a cabalidad con las disposiciones de patentabilidad establecidas en el Artículo 34 de la Decisión 486 de 2000.

3.2. Claridad y Concisión del Capítulo Reivindicatorio.

Con respecto a la claridad y la concisión del capítulo reivindicatorio, el Examinador señala lo siguiente:

- *"La reivindicación 11 tiene por objeto un proceso, sin embargo, muestra la secuencia de etapas técnicas de manera general sin reivindicar sus condiciones técnicas tal como: temperatura, proporciones, entre otras, las cuales definirían completamente la invención. Se sugiere realizar las aclaraciones respectivas o definir la invención por sus características esenciales, teniendo en cuenta no modificar o ampliar la materia ya divulgada."*
- *"La frase "(...) temperatura superior al punto de fusión de la mezcla grasa/aceite" (Reiv. 11), define la invención de forma general, y aunque relaciona términos ampliamente conocidos, abarca una extensa gama de posibilidades sugiriendo de forma imprecisa que la protección se extienda a otras posibles variaciones. Se propone realizar la modificación respectiva utilizando términos específicos y/o restringiendo lo reclamado a las características técnicas que presentan un efecto técnico demostrado."*

En relación con esta objeción, por favor note que la reivindicación 11 actualmente presentada ha sido eliminada del capítulo modificado, y, por lo tanto, solicito amablemente que se den por superadas las objeciones citadas.

En relación con lo anterior, me permito señalar que el capítulo reivindicatorio modificado presentado junto con el presente memorial supera completamente las objeciones presentadas por el Señor Examinador. Asimismo, dicho capítulo cuenta con la suficiente claridad, concisión y sustento para definir la materia reclamada y, por ende, cumple a cabalidad con lo estipulado por el Artículo 30 de la Decisión Andina 486 de 2000.

4. DESCRIPCIÓN.**4.1. Modificación a la Descripción.**

Por otro lado, el solicitante desea presentar una modificación a la página 4 de la descripción actualmente presentada, con el objetivo de corregir un error tipográfico relacionado con la falta de la palabra "total" en la frase "Preferentemente, el aceite y la grasa en conjunto están comprendidos de 5 a 20% del peso total de la composición". Esta modificación tiene sustento en la página 7 de la descripción, en donde se especifica que dicho peso es en relación con el peso total de la composición, así como también en la página 4 línea 30 de la solicitud PCT.

Asimismo, se han corregido errores como palabras repetidas en la descripción, tal y como lo señala la examinadora en el Concepto Técnico emitido por esa Oficina.

En relación con la modificación mencionada anteriormente, me permito señalar que no constituye de ninguna manera una extensión del alcance de la solicitud presentada originalmente, ya que está dirigida a corregir errores tipográficos y de traducción. Por lo tanto, la descripción modificada cumple con las disposiciones del Art. 34 de la Decisión Andina 486.

4.2. Objeciones a la Descripción.

Por otra parte, el examinador señala que la descripción no es clara, ya que existe una inconsistencia en la cantidad de aceite y grasa en la composición, esto porque no es entendible la información presentada en las páginas 4 y 7, donde se dice: "La cantidad de aceite preferentemente está entre 1 y 34% y la cantidad de grasa entre 66 y 99% en peso de la composición" y más adelante se dice: "el aceite y la grasa en conjunto están comprendidos de 5 a 20% en peso de la composición".

Con respecto a esta objeción, me permito manifestar que las páginas 4 y 7 de la descripción se refieren a la cantidad de aceite y grasa presente exclusivamente en la mezcla de grasa/aceite de la composición, que tal como se menciona en la página 6 de la descripción tiene funciones importantes, la cual es parte de la composición que contiene grasa, aceite y una o mas hierbas, especias y potenciadores de sabor.

Por otro lado, la frase en la descripción modificada "*el aceite y la grasa en conjunto están comprendidos de 5 a 20% del peso total de la composición*" indica que la mezcla de aceite/grasa en el peso total de la composición, la cual comprende grasa, aceite y una o más hierbas, especias y potenciadores, se encuentra entre el 5 al 20 %.

Por lo tanto, para la persona normalmente versada en la materia es claro que cada frase citada por el examinador se refiere a diferentes partes de la composición que hace parte del utensilio reclamado, y, por lo tanto, no es correcto comparar dichos porcentajes.

En consecuencia, la descripción define de manera suficiente la invención reclamada por la presente solicitud, por lo que amablemente solicito que se reconsidere esta objeción.

5. NOVEDAD.

Además, el examinador objeta la novedad de la reivindicación 11 a la luz de las enseñanzas de los siguientes documentos EP1683734 (D1).

En este sentido, el examinador asegura que todas y cada una de las características técnicas esenciales de la reivindicación 11 han sido divulgadas por el documento D1.

En respuesta a esta objeción, me permito mencionar que la reivindicación 11 ha sido eliminada del capítulo reivindicatorio modificado. En consecuencia, la objeción a este respecto a quedado totalmente superada.

Por lo tanto, el capítulo reivindicatorio modificado es nuevo a la luz del documento D1 citado, que cumple con los requisitos del Artículo 16 de la Decisión Andina 486. Por consiguiente, solicito amablemente que retire la objeción a este respecto.

6. CONCLUSIÓN.

Para finalizar, me permito reiterar que el capítulo reivindicatorio modificado presentado junto con este memorial es totalmente claro y conciso al reclamar un utensilio culinario que comprende una lámina de material flexible resistente al quemado, que están plenamente soportados 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 utensilio culinario que comprende una lámina de material flexible resistente al quemado, que es objeto de la solicitud en estudio, es novedoso y de ninguna manera resultaría evidente para la persona versada en la materia a partir de las enseñanzas del documento referenciado, demostrando irrefutablemente la patentabilidad de la presente solicitud.

7. Anexo al presente memorial, me permito presentar:

- Copia de las **páginas 1 a 11** que corresponden a la descripción modificada; y
- Copia de las **páginas 12 y 13** que corresponden al **capítulo reivindicatorio modificado**, tal como se discutió en el presente memorial, constituido por **10 reivindicaciones**.

8. 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