

Señor

SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

DIVISIÓN DE NUEVAS CREACIONES

E. \_\_\_\_\_ S. \_\_\_\_\_ D. \_\_\_\_\_

Re: PI. -**SOCIÉTÉ DES PRODUITS NESTLÉ S.A. (SPN)**-Solicitud de Patente de Invención en Fase Nacional PCT para "**INGREDIENTE TIPO SALVADO PARA PRODUCTOS ALIMENTICIOS**". Clase **A23L 7/10**.-Expediente número **NC2018/0010639**.

1. Me refiero al auto dictado por ese Despacho notificado por fijación en línea del 2 de abril de 2020.

2. Con el fin de responder las objeciones expuestas por la Señora Examinadora en su Concepto Técnico correspondiente al Oficio N° **3744** en relación con el título, materia no patentable, la claridad y concisión del capítulo reivindicatorio, la descripción y la novedad de la presente solicitud, me permito dirigir su atención a las siguientes modificaciones y argumentos por medio de los cuales se superan completamente dichas objeciones y se establece de manera incontrovertible la patentabilidad de la solicitud en estudio.

3. **TÍTULO.**

La Examinadora asegura que el título de la solicitud no se relaciona con el objeto de la solicitud contenido en la descripción y en el capítulo reivindicatorio.

En relación con esta objeción, me permito señalar que es deseo del solicitante modificar el título de la solicitud como se muestra a continuación:

**"INGREDIENTE TIPO SALVADO PARA PRODUCTOS ALIMENTICIOS"**

De este modo, el título actual refleja de manera adecuada la materia reclamada por la presente solicitud, por lo que amablemente solicito que se retire la objeción a este respecto.

## 4. **CAPÍTULO REIVINDICATORIO.**

### 4.1. **Modificación del capítulo reivindicatorio.**

En primer lugar, me permito indicar que es deseo del solicitante presentar un **capítulo reivindicatorio modificado**, que reemplaza el actualmente presentado, con el fin de superar las objeciones planteadas por la examinadora en el concepto técnico. Los cambios realizados se muestran a continuación:

- En la **reivindicación 1**, se especificó que el material de tipo salvado se selecciona de salvado de cereales de grano entero; material de cubiertas o capas externas de nueces comestibles y/o semillas de gimnospermas, material de cubiertas internas de drupa y/o cubiertas internas de frutas drupáceas. Esta modificación encuentra sustento en la reivindicación 4 actualmente presentada.
- En la **reivindicación 4** se eliminó la expresión *"donde el material de tipo salvado se selecciona de salvado de cereales de grano entero; material de cubiertas o capas externas de nueces comestibles y/o semillas de gimnospermas, material de cubiertas internas de drupa y/o cubiertas internas de frutas drupáceas"*, para que fuese coherente con la reivindicación 1 modificada.
- En la **reivindicación 12** se especificó que la etapa a) del método reclamado consiste en proporcionar un material de tipo salvado precursor *"seleccionado de salvado de cereales de grano entero; material de cubiertas o capas externas de nueces comestibles y/o semillas de gimnospermas, material de cubiertas internas de drupa y/o cubiertas internas de frutas drupáceas"*. Asimismo, se especificaron los parámetros del material tipo salvado contenido en las partículas de material procesables microbianamente liberadas obtenidas. Estas modificaciones encuentran pleno sustento en la descripción de la presente solicitud.
- Las **reivindicaciones 15 y 18** fueron eliminadas del capítulo reivindicatorio.
- El orden y la dependencia de las reivindicaciones fueron modificadas en concordancia con los cambios anteriormente descritos.

En este orden de ideas, el capítulo reivindicatorio modificado comprende **17 reivindicaciones**, las cuales se refieren de manera clara y concisa a ingredientes tipo salvado para productos alimenticios que cuentan con pleno sustento en la descripción.

De acuerdo con lo anterior, me permito manifestar a ese Despacho que el capítulo reivindicatorio modificado **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.

#### 4.2. **Materia no patentable.**

En este aspecto, la Examinadora asegura que las reivindicaciones 15 y 18 no son patentables pues hacen referencia al uso de un material.

En relación con esta objeción, por favor note que dichas reivindicaciones fueron eliminadas del capítulo reivindicatorio, tal como se describió en el apartado anterior.

Así, el capítulo reivindicatorio modificado en su totalidad hace referencia a materia patentable de acuerdo a la Decisión 486 del 2000, razón por la cual solicito amablemente sea retirada esta objeción.

#### 4.3. **Claridad y concisión del capítulo reivindicatorio.**

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

- *"La reivindicación 1 no es clara porque el material comprende de 80 a 100% en peso de un material de tipo salvado y no especifica el 0 a 20% del otro material o materiales contiene, adicionalmente el material comestible se caracteriza por sus parámetros y no por sus componentes y proporciones, se requiere la aclaración correspondiente."*

Respecto a esta objeción, me permito manifestar mi desacuerdo con lo manifestado por la Examinadora.

En primer lugar, me permito señalar que la reivindicación 1 es totalmente clara al definir que el material particulado comprende de 80% a 100% en peso basado en el peso total del material de tipo salvado, pues establece un rango específico de porcentaje en peso que delimita de manera apropiada la materia reclamada. De hecho, me permito recordarle respetuosamente a esa Oficina que los rangos de valores son ampliamente empleados en patentes, y de ninguna manera restan claridad a la materia reclamada.

En segundo lugar, me permito señalar que la reivindicación 1 fue modificada y ahora especifica que el material de tipo salvado se selecciona de salvado de cereales de

grano entero; material de cubiertas o capas externas de nueces comestibles y/o semillas de gimnospermas, material de cubiertas internas de drupa y/o cubiertas internas de frutas drupáceas. En este sentido, es claro que estas características junto con los parámetros definidos en esta reivindicación, son información suficiente para caracterizar el material reclamado.

Así, me permito resaltar que las condiciones de procesamiento derivan en los parámetros físicos definidos en la reivindicación 1. De este modo, es posible medir estos parámetros y determinar si un material está fuera del alcance del alcance del material reclamado.

Así, es evidente que la reivindicación 1 modificada es totalmente clara en la materia que reclama, razón por la cual solicito amablemente se den por superadas las objeciones a este respecto.

- *"Las reivindicaciones 1 a 3, 5 a 8, 10 y 12 solamente caracterizan al material comestible por sus parámetros, los cuales pueden estar presentes en las reivindicaciones, pero no le puede dar novedad ni nivel inventivo a un producto, dado que cuando se reivindica un producto alimenticio por sus parámetros de calidad y funcionalidad sirve para entender la funcionalidad del material en composiciones alimenticias, pero son solo los elementos esenciales los que pueden definir el material comestible, haciendo a los parámetros opcionales a tener en cuenta en el examen de patentabilidad. Es necesario incluir las características estructurales (los cereales de donde se saca el salvado, mezcla de estos y sus porcentajes) o las características técnicas esenciales que contribuyen a la obtención del material comestible con los parámetros mencionados."*

Respecto a esta objeción, me permito manifestar mi desacuerdo con lo manifestado por la Examinadora.

Así, me permito señalar que la reivindicación 1 fue modificada y ahora especifica que el material de tipo salvado se selecciona de salvado de cereales de grano entero; material de cubiertas o capas externas de nueces comestibles y/o semillas de gimnospermas, material de cubiertas internas de drupa y/o cubiertas internas de frutas drupáceas. Por otro lado, la reivindicación 12 fue modificada de manera que ahora especifica que la etapa a) del método reclamado consiste en proporcionar un material de tipo salvado precursor *"seleccionado de salvado de cereales de grano entero; material de cubiertas o capas externas de nueces comestibles y/o semillas de gimnospermas, material de cubiertas internas de drupa y/o cubiertas internas de frutas drupáceas"* y define los parámetros del material tipo salvado contenido en las partículas de material procesables microbianamente liberadas obtenidas.

En este sentido, es claro que las características del material tipo salvado junto con los parámetros definidos en las reivindicaciones 1 y 12, las cuales definen el alcance de la invención, son información suficiente para caracterizar el material reclamado y el método para obtenerlo.

Así, es evidente que las reivindicaciones objetadas son totalmente claras en la materia que reclaman, razón por la cual solicito amablemente se den por superadas las objeciones a este respecto.

- *"Las frases de las reivindicaciones 1, 9, 11 y 12 "los criterios de que la Salmonella no se detecta en una muestra de 25 g del material" (reiv. 1), "tiene una ausencia completa de cualquiera de los organismos" (reiv. 9) y " un contenido de humedad menor que 5 %(reiv. 11), "la cantidad de Salmonella como se mide en cfu/g" (reiv. 12) sugieren un resultado a alcanzar y no definen al material, puesto que la reivindicación incluiría no sólo la solución propuesta por el solicitante, sino todas las alternativas presentes o futuras que lleguen a ese resultado. Se sugiere reemplazar por las características esenciales que contribuyen a la obtención de ese efecto."*

Respecto a esta objeción, me permito manifestar mi desacuerdo con lo manifestado por la Examinadora.

En este sentido, me permito señalar que las frases objetadas corresponden a características esenciales de cada reivindicación, que son definidas por los parámetros derivados del método de producción del material al que se refiere la presente solicitud.

Así, el capítulo reivindicatorio modificado define de manera apropiada la materia reclamada, razón por la cual solicito amablemente que se den por superadas las objeciones a este respecto.

- *"La reivindicación 16 menciona un producto alimenticio, pero este no se define por sus características técnicas esenciales como sus ingredientes, porcentajes de los ingredientes y proceso de elaboración, se sugiere definirlo por las características que definen al producto. Adicionalmente un producto debe ser caracterizado de forma positiva, es decir por lo que sí contiene y no por lo que no está o está ausente o lo que no es, se requiere que reescribir la reivindicación."*

Respecto a esta objeción, me permito manifestar mi desacuerdo con lo manifestado por la Examinadora.

Así, por favor note que la reivindicación objetada (nueva reivindicación 15) se refiere a un producto alimenticio que comprende un material de acuerdo a las reivindicaciones precedentes.

En este sentido, me permito señalar que la reivindicación 1 fue modificada y ahora especifica que el material de tipo salvado se selecciona de salvado de cereales de grano entero; material de cubiertas o capas externas de nueces comestibles y/o semillas de gimnospermas, material de cubiertas internas de drupa y/o cubiertas internas de frutas drupáceas.

Por lo tanto, la reivindicación objetada define de manera apropiada la materia reclamada, razón por la cual solicito amablemente se den por superadas las objeciones a este respecto.

- *"La reivindicación 19 no es clara porque divulga una composición cosmética y farmacéutica, pero esta no se define por sus características técnicas esenciales como sus componentes y sus porcentajes, se sugiere eliminar la reivindicación."*

Respecto a esta objeción, me permito manifestar mi desacuerdo con lo manifestado por la Examinadora.

Así, por favor note que la reivindicación objetada (nueva reivindicación 17) se refiere a una composición que comprende 1% a 99% en peso de un material de acuerdo a las reivindicaciones precedentes.

En este sentido, me permito señalar que la reivindicación 1 fue modificada y ahora especifica que el material de tipo salvado se selecciona de salvado de cereales de grano entero; material de cubiertas o capas externas de nueces comestibles y/o semillas de gimnospermas, material de cubiertas internas de drupa y/o cubiertas internas de frutas drupáceas.

De esta manera, es claro que la nueva reivindicación 17 define la composición reclamada a partir de sus componentes y porcentajes.

Por lo tanto, la reivindicación objetada define de manera apropiada la materia reclamada, razón por la cual solicito amablemente se den por superadas las objeciones a este respecto.

- *"El capítulo reivindicatorio no es conciso porque las definiciones de "un material de tipo salvado", "partículas procesables", "un producto alimenticio de no confitería", "calentar térmicamente", "calentar en microondas el material", "una composición que*

*no es producto alimenticio "son términos generales, como se encuentra redactado presentaría un sin número de posibilidades para obtener un material particulado de tipo salvado, se sugiere restringir a una razonable generalización del tipo de compuestos que han sido sintetizados o probados, es decir, que se encuentren debidamente sustentados."*

Respecto a esta objeción, me permito manifestar mi desacuerdo con lo manifestado por la Examinadora.

En primer lugar, me refiero a la "Guía para examen de solicitudes de patente de invención y modelo de utilidad" que establece que las reivindicaciones son generalizaciones del contenido divulgado en la descripción. En este sentido, me permito señalar que las expresiones objetadas por la Examinadora, encuentran pleno sustento en las enseñanzas de la descripción de la presente solicitud, por lo que el Solicitante no debe verse obligado a restringir la materia que reclama.

Por otro lado, me permito resaltar que los términos objetados son totalmente claros para la persona versada en la materia, toda vez que se emplean con el significado que tienen en el campo de la invención.

Teniendo en cuenta lo anterior, me permito señalar que el capítulo reivindicatorio modificado es totalmente claro y conciso, razón por la cual solicito amablemente se den por superadas las objeciones a este respecto.

En relación con los argumentos anteriormente expuestos, me permito enfatizar que el capítulo reivindicatorio modificado presentado junto con el presente memorial cuenta con la suficiente claridad, concisión y sustento para definir la materia a reclamar y supera por completo las objeciones 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. **DESCRIPCIÓN.**

Con relación a la descripción la Examinadora señala que: *"La descripción no divulga la invención de manera suficientemente completa para que la persona normalmente versada en la materia técnica correspondiente pueda ejecutarla o reproducirla, porque no se encuentra ejemplos claros y concisos de cómo elaborar el producto de interés, si el técnico medio quisiera reproducir la invención se vería enfrentado a realizar un sin número de ensayos a partir de las múltiples opciones divulgadas para llegar a un producto con los parámetros de interés."*

En este sentido me permito señalar que la materia reclamada en el capítulo reivindicatorio encuentra pleno sustento en la descripción tal como fue presentada. Así, me permito resaltar que el Ejemplo 2 divulgado en la descripción, describe cómo preparar el material reclamado. Asimismo, a lo largo de la descripción se encuentran enseñanzas respecto a las condiciones de procesamiento que llevan a la materia reclamada.

Por otro lado, me permito recordar a esa Oficina que las reivindicaciones son generalizaciones del contenido divulgado en la descripción y de este modo no se requiere que el solicitante ejemplifique todo material, método, producto o composición reclamado dado que los ejemplos son meramente ilustrativos y de ninguna manera se presentan para limitar el alcance de la solicitud.

Teniendo en cuenta que la descripción divulga la invención de manera suficientemente clara y completa para su comprensión, solicito amablemente que las objeciones a este respecto sean retiradas.

En vista de lo anterior, me permito señalar que la descripción de la solicitud en estudio es clara y suficiente, ajustándose completamente a las exigencias del Artículo 28 de la Decisión 486 del 2000.

## 6. **NOVEDAD.**

La Examinadora objeta la novedad de la solicitud a la luz de las enseñanzas de los documentos **D1** "*Process for modification of bran from grains and food usages thereof*" (US20140356506) y **D2** "*Treated rice branny composition*" (KR20050046898).

En la opinión de la Examinadora, el documento D1 divulga un material comestible con todas las características esenciales del material reclamado en la reivindicación 1 actualmente presentada. Asimismo, ella considera que las reivindicaciones dependientes 2 a 11, 16, 17 y 19 tampoco serían nuevas.

Por otro lado, La Examinadora asegura que el documento D2 divulga todas las características técnicas esenciales del método reclamado en la reivindicación 12 actualmente presentada. Adicionalmente, ella considera que las reivindicaciones dependientes 13 y 14 tampoco cumplirían el requisito de novedad.

En relación a lo afirmado por La Examinadora me permito señalar que los documentos referenciados no divulgan todas las características técnicas esenciales del material y método reclamado, por lo que no afectan la novedad de la presente solicitud.

A continuación, me permito presentar argumentos que evidencian la novedad de la presente solicitud:

## 6.1. En relación al documento D1 y el material particulado reclamado

En primer lugar, me permito señalar que la reivindicación 1 fue modificada y ahora recita:

*"Un material particulado comestible que comprende de 80 % a 100 % en peso basado en el peso total del material de un material de tipo salvado, procesable, microbianamente liberado, de sabor aceptable, caracterizado porque el material de tipo salvado se selecciona de salvado de cereales de grano entero; material de cubiertas o capas externas de nueces comestibles y/o semillas de gimnospermas, material de cubiertas internas de drupa y/o cubiertas internas de frutas drupáceas y por los siguientes parámetros:*

*(i) el material de tipo salvado tiene un tamaño de partícula medio por volumen (Vol. MPS) de 5 a 100 micrones;*

*(ii) el material de tipo salvado tiene una distribución de tamaño de partícula por volumen (Vol. PSD) caracterizada por los parámetros:*

*D<sub>90,3</sub> menor que o igual a 350 micrones, y*

*D<sub>50,3</sub> menor que o igual a 50 micrones, y*

*opcionalmente, D<sub>10,3</sub> menor que o igual a 15 micrones,*

*(iii) el material de tipo salvado tiene una esfericidad de partícula media como se mide por un S<sub>medio</sub> mayor que o igual a 0,75;*

*(iv) donde procesable denota que el material de tipo salvado tiene una capacidad de retención de aceite (OHC) de 0,7 a 1,5;*

*(v) donde microbianamente liberado denota que el material de tipo salvado satisface los criterios de que la Salmonella no se detecta en una muestra de 25 g del material comestible; y*

*(vi) donde sabor aceptable denota que el material de tipo salvado tiene:*

*una actividad de lipasa (LA) menor que o igual a 2 U/g;*

*una actividad de peroxidasa (PA) menor que o igual a 2 U/g y*

*opcionalmente tiene un sabor tostado con calificación 2 o menos en una prueba de olfateo determinada por un*

*panel sensorial como se describe en la presente descripción y/o una cantidad total de compuestos de pirazina como se describe en la presente descripción."*

Por otro lado, me permito señalar que el documento **D1** describe un producto de salvado modificado para su uso en alimentos, donde el salvado se forma al cocinar a 250 a 290 °F (121 a 143 ° C) durante 30 segundos a 4 minutos para formar una suspensión de salvado que es luego molido (opcionalmente después del secado) para tener un tamaño medio de partícula de 150 micrómetros o menos, preferiblemente 65 micrómetros o menos.

En este sentido, **D1** requiere que haya un primer paso para formar una suspensión de salvado que luego se cocina (ver Figura 2 y párrafo [0011]). Así, la cocción de la suspensión de salvado modifica el contenido de humedad del salvado desde el contenido de agua inicial de aproximadamente 15% en peso hasta de 60 a 90% en peso para crear un material de textura suave.

Por lo tanto, **D1** no enseña o sugiere la molienda de salvado seco ni describe nada sobre la forma de las partículas de salvado. En este sentido, me permito resaltar que, incluso cuando **D1** enseña realizaciones en las que la suspensión se seca después para formar partículas secas, no se sugiere que la etapa de suspensión sea opcional. Por ejemplo, el párrafo [0010] columna 1, líneas 19 a 24 de dicho documento establece que:

*"En el pasado, el salvado se había sometido a molienda para reducir el tamaño del salvado con la esperanza de que esto produjera un producto apetecible. Estos intentos no se han cumplido con éxito total ya que las partículas de salvado de tamaño reducido aún tienen una textura y sensación en la boca arenosa e inaceptable para los consumidores ".*

Asimismo, en el párrafo [0011], col. 1, líneas 45 a 46 de **D1** se refuerza esto al afirmar:

*"El paso de cocción permite un producto agradable al paladar y ayuda en el paso de micro molienda "*

Por lo tanto, **D1** no describe las partículas de salvado específicas descritas en la presente invención. De hecho, no hay divulgación o enseñanza específica respecto a la forma de las partículas de salvado.

En este sentido, me refiero a la curva de distribución del tamaño de partícula (PSD) mostrada en la Figura 1 (donde la abscisa que representa el tamaño de partícula en micrómetros se representa en una escala logarítmica) que evidencia una cola larga para partículas pequeñas en el rango de aproximadamente 1 a 10 micrómetros. Por lo tanto, el

PSD no enseña o sugiere que se preparen partículas de salvado como las de la presente invención que tienen las distribuciones de tamaño descritas.

Así mismo, me permito afirmar que una persona versada en la materia al leer **D1**, no encontraría ninguna motivación para preparar partículas de salvado sin un paso de suspensión. En este sentido, me permito señalar que cocinar el salvado agrega un paso costoso al proceso y cocinar el salvado formando una suspensión acuosa no es deseable ya que puede destruir o reducir los componentes deseables presentes en el salvado.

Teniendo en cuenta lo anterior, me permito afirmar que **D1** no afecta la novedad de la presente solicitud.

#### **6.2. En relación al documento D2 y el método reclamado**

En primer lugar, me permito señalar que la reivindicación 12 fue modificada y ahora recita:

*"Un método para obtener un material particulado comestible como se reivindica en cualquier reivindicación anterior el método comprende las etapas de:*

*(a) proporcionar un material de tipo salvado precursor seleccionado de salvado de cereales de grano entero; material de cubiertas o capas externas de nueces comestibles y/o semillas de gimnospermas, material de cubiertas internas de drupa y/o cubiertas internas de frutas drupáceas, que tiene una carga microbiana inaceptable en él que no satisface los criterios establecidos en la característica (v) de la reivindicación 1 y que, opcionalmente, también es de sabor inaceptable que tiene una actividad de lipasa (LA) y/o una actividad de peroxidasa (PA) de más de 2 U/g;*

*(b) tratar el material precursor de la etapa (a) de manera que después del tratamiento el material resultante esté microbianamente liberado y sea de sabor aceptable como se define en la reivindicación 1;*

*(c) moler el material de la etapa (a) y/o (b) para obtener partículas de material procesables microbianamente liberadas que comprenden material de tipo salvado donde:*

*(i) el material de tipo salvado tiene un tamaño de partícula medio por volumen (Vol. MPS) de 5 a 100 micrones;*

*(ii) el material de tipo salvado tiene una distribución de tamaño de partícula por volumen (Vol. PSD) caracterizada por los parámetros:*

*D<sub>90,3</sub> menor que o igual a 350 micrones, y*

*D<sub>50,3</sub> menor que o igual a 50 micrones, y*

*opcionalmente, D<sub>10,3</sub> menor que o igual a 15 micrones,*

*(iii) el material de tipo salvado tiene una esfericidad de partícula media como se mide por un S<sub>medio</sub> mayor que o igual a 0,75;*

*preferiblemente donde la etapa de tratamiento (b) comprende la(s) etapa(s) de calentar térmicamente (opcionalmente con horno, vapor y/o extrusión) y/o calentar en microondas el material precursor opcionalmente para lograr una reducción de 5 log o mayor en la cantidad de Salmonella como se mide en cfu/g, preferiblemente donde la etapa de tratamiento (b) comprende calentar el material precursor a una temperatura de 95 a 160 °C para una temperatura de 1 a 10 minutos y/o calentar en microondas el precursor a una potencia de 100 W a 990 W durante un período de 1 a 10 minutos.”*

Por otro lado, me permito resaltar que, el documento **D2** está relacionado con la producción de una composición de arroz integral que es más fácil de comer. En este sentido, me permito señalar que **D2** no menciona la etapa de molienda necesaria para llegar al tamaño de partícula de la presente invención.

Así, la presente invención se refiere al uso del salvado como agente de carga para reducir el azúcar y las condiciones de procesamiento necesarias para llegar a los parámetros que permiten que el salvado se procese en alimentos y tome el lugar del azúcar.

Por lo tanto, es claro que **D2** no describe los procesos de molienda involucrados en el método reclamado y tampoco está dirigido a resolver un problema similar al de la presente invención.

En consecuencia, me permito afirmar que dicho documento no afecta la novedad de la presente solicitud.

Teniendo en cuenta todo lo anterior es evidente que los documentos referenciados por La Examinadora no afectan la novedad del capítulo reivindicatorio modificado. Así es claro que estos documentos no divulgan materiales y métodos con todas las características técnicas de los materiales y métodos reclamados en la presente solicitud, y tampoco sugieren o anticipan a los mismos.

Entonces, es evidente que el material particulado y el método reclamado son nuevos y, por lo tanto, solicito amablemente que su novedad sea reconocida.

Por tanto, esta solicitud que tiene como objeto ingredientes tipo salvado para productos alimenticios cumple el requisito de novedad a la luz del artículo 16 de la Decisión 486 de la Comunidad Andina.

7. **CONCLUSIÓN.**

Para finalizar, me permito reiterar que el capítulo reivindicatorio modificado presentado junto con este memorial es totalmente claro y conciso al reclamar ingredientes tipo salvado para productos alimenticios, 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, y en virtud de los argumentos discutidos con respecto a los documentos citados por la Señora Examinadora, se estableció de manera incontrovertible que los ingredientes tipo salvado, que son objeto de la solicitud en estudio, cumplen con el requisito de novedad, demostrando así, de manera irrefutable, la patentabilidad de la presente solicitud.

8. **EXAMEN DE PATENTABILIDAD ADICIONAL**

Finalmente, en caso de que la Señora Examinadora no considere suficientes los argumentos presentados en respuesta al Oficio N° **3744**, solicito amablemente se me notifique para proceder a realizar el pago por concepto de un nuevo examen de patentabilidad.

9. Anexo al presente memorial, me permito presentar:

- Copia de las páginas **111 a 116** que corresponden al **capítulo reivindicatorio modificado**, tal como se discutió en el presente memorial, constituido por **17 reivindicaciones**.

10. 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

Direcciones para Notificación: **[notificacionesip@lloredacamacho.com](mailto:notificacionesip@lloredacamacho.com)**

**[notificacionespatentes@lloredacamacho.com](mailto:notificacionespatentes@lloredacamacho.com)**