

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 30 de julio de 2020.

2. Con el fin de responder las objeciones expuestas por la Señora Examinadora en su Concepto Técnico correspondiente al Oficio N° **9125** en relación con la claridad y concisión del capítulo reivindicatorio, la descripción, la novedad y el nivel inventivo 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. **CAPÍTULO REIVINDICATORIO.**

3.1. **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 comestible comprende 100% en peso basado en el peso total del material de un material de tipo salvado. Adicionalmente, se especificó que el material de tipo salvado se selecciona de salvado de trigo, maíz o cebada. Esta modificación encuentra sustento en la página 45 de la memoria descriptiva. Asimismo, se limitó la distribución de tamaño de partícula por volumen (Vol. PSD) a $D_{90,3}$ menor que o igual a 200 micrones, $D_{50,3}$ menor que o igual a 25 micrones y $D_{10,3}$ menor que o igual a 8 micrones. Esta modificación tiene sustento en la reivindicación

6 actualmente presentada. Finalmente, se especificó que el panel sensorial utiliza una escala de 0 a 4 (0 = sin sabor perceptible, 1 = sabor apenas perceptible, 2 = sabor débil, 3 = sabor claro, 4 = olor fuerte) y que el contenido total de compuestos de pirazina es menor que 200 ppb, con mayor preferencia, menor que 100 ppb, aún con mayor preferencia, menor que 50 ppb, con la máxima preferencia, menor que 20 ppb. Esta modificación encuentra sustento en las páginas 24 y 25 de la descripción.

- En la **reivindicación 6** se limitó el Vol. PSD a $D_{90,3}$ es menor que o igual a 150 micrones, $D_{50,3}$ es menor que o igual a 20 micrones y $D_{10,3}$ es menor que o igual a 5 micrones, para que fuese coherente con la reivindicación 1 modificada.
- En la **reivindicación 12** se especificó que el material de tipo salvado se selecciona de salvado de trigo, maíz o cebada y que el Vol. PSD $D_{90,3}$ es menor que o igual a 200 micrones, $D_{50,3}$ es menor que o igual a 25 micrones y $D_{10,3}$ es menor que o igual a 8 micrones. Estas modificaciones encuentran pleno sustento en la descripción de la presente solicitud y en la reivindicación 6 actualmente presentada. Adicionalmente, se especificó que la etapa b) consiste en 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 y se eliminó el párrafo relacionado a la realización preferida de la etapa b).
- En la **reivindicación 15** se limitó el producto alimenticio de no confitería a producto horneado o bizcocho.
- Las **reivindicaciones 2, 4, 14 y 17** actualmente presentadas 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 **13 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.

3.2. Claridad y concisión del capítulo reivindicatorio.

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

- *"Se reitera que 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 que contiene, adicionalmente el material comestible se caracteriza por sus parámetros (esfericidad, capacidad de retención de aceite, microbiológicos y sabor) que no son características técnicas esenciales, se requiere definir el material particulado por sus componentes, proporciones, entre otros."*

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

En primer lugar, me permito dirigir la atención de la Examinadora al numeral anterior, en donde se indica que la reivindicación 1 ha sido modificada de manera que define que el material particulado comprende 100% en peso basado en el peso total del material de tipo salvado. Por lo tanto, esta reivindicación especifica todos los materiales contenidos en el producto reclamado.

En segundo lugar, me permito señalar que la reivindicación 1 fue modificada adicionalmente para especificar que el material de tipo salvado se selecciona de salvado de maíz, cebada o trigo. En este sentido y teniendo en cuenta las modificaciones mencionadas, la reivindicación 1 proporciona suficiente información para caracterizar el material reclamado a través de sus componentes y proporciones y los parámetros que este presenta.

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.

- *"La reivindicación 1 hace referencia a la descripción, según la expresión 'como se describe en la presente descripción'."*

Respecto a esta objeción, me permito señalar que la expresión objetada no hace parte del capítulo reivindicatorio modificado y, por lo tanto, amablemente solicito que se de por superada esta objeción.

- *Los términos 'opcionalmente' e 'y/o' de las reivindicaciones 1, 4, 12 y 15 son imprecisos, por lo cual, no permiten distinguir la invención del estado de la técnica."*

Con respecto a esta objeción, me permito manifestar mi desacuerdo con lo señalado con la Señora Examinadora, ya que estos términos son lo suficientemente claros al definir la invención y permiten delimitar la materia reclamada. Por lo tanto, amablemente solicito retirar dicha objeción.

- *"La reivindicación 2 menciona que el material 'no tiene todas las propiedades' de la reivindicación 1, se requiere redactar de forma positiva las reivindicaciones."*

Con respecto a esta objeción, por favor note que la reivindicación objetada no hace parte del capítulo reivindicatorio modificado. Por lo tanto, solicito amablemente que se retire esta objeción.

- *"Se reitera que las reivindicaciones 1 a 3 y 7 a 12 solamente caracterizan al material comestible por sus parámetros (esfericidad, capacidad de retención de aceite, microbiológicos, sabor y humedad), 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.

En primer lugar, me permito señalar que la reivindicación 1 fue modificada para ahora especificar que el material contiene 100% en peso de un material de tipo salvado seleccionado de salvado de maíz, cebada o trigo. Por otro lado, la reivindicación 10 (anterior reivindicación 12) fue modificada de manera que ahora especifica en la etapa a) del método reclamado que se proporciona un material de tipo salvado precursor *"seleccionado de salvado de trigo, maíz o cebada"* y en la etapa b) que el material precursor se calienta a una temperatura de 95 a 160 °C para una temperatura de 1 a 10 minutos y/o en microondas a una potencia de 100 W a 990 W durante un período de 1 a 10 minutos.

Teniendo en cuenta lo mencionado anteriormente, me permito afirmar que las reivindicaciones 1 y 10 proporcionan suficiente información para caracterizar el

material reclamado y el método para obtenerlo en una manera que define claramente el alcance de la invención.

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.

- *"Se reitera que las frases de las reivindicaciones 1, 9, 11, 12 y 14 "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); "un contenido de humedad menor que 5 %" (reiv. 11); "de manera que después del tratamiento el material resultante esté microbianamente liberado y sea de sabor aceptable", "para lograr una reducción de log o mayor en la cantidad de Salmonella como se mide en cfu/g" (reiv. 12); y "reduce el contenido de humedad del material en al menos 50 % en peso de la humedad total en el material antes de la etapa de tratamiento (b)" (reiv. 14), son resultados a alcanzar y no definen al material y al método, puesto que las reivindicaciones incluirían no sólo la solución propuesta por el solicitante, sino todas las alternativas presentes o futuras que lleguen a ese resultado."*

Respecto a esta objeción, me permito manifestar mi desacuerdo con lo expresado por la Examinadora. En este sentido, me permito señalar que las frases objetadas corresponden a parámetros del material reclamado, que se derivan del método de producción del material al que se refiere la presente solicitud. Así, y junto a las otras características presentes en las reivindicaciones, el capítulo reivindicatorio modificado define de manera apropiada la materia reclamada.

Adicionalmente, me permito resaltar que la reivindicación 14, que se refiere al método que reduce el contenido de humedad del material en al menos 50 % en peso de la humedad total en el material antes de la etapa de tratamiento (b), ya no hace parte del capítulo reivindicatorio.

Por los motivos anteriormente expuestos, solicito amablemente que se den por superadas las objeciones a este respecto.

- *"La reivindicación 15 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, por favor note que la reivindicación objetada (nueva reivindicación 12) define el producto alimenticio como producto horneado o bizcocho, en donde el alcance de cada uno de estos está delimitado de manera suficientemente clara. 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", "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 y composiciones que lo comprenden"*

Respecto a esta objeción, en primer lugar, me permito nuevamente señalar las modificaciones realizadas en las nuevas reivindicaciones 1, 10 y 12, en donde se ha especificado que el material de tipo salvado se selecciona de salvado de maíz, trigo o cebada, se especificaron las condiciones de calentamiento del método para obtener el material y se delimitaron los productos alimenticios de no confitería a productos horneados y bizcochos. Así, contrario a lo afirmado por la Examinadora, la redacción de estas reivindicaciones delimita el número de posibles materiales particulados reclamados. Por otra parte, me permito indicar que la reivindicación 17, que hacía referencia a las composiciones que no son productos alimenticios, ya no hace parte del capítulo reivindicatorio.

Adicionalmente, nuevamente 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. Así, me permito indicar que las reivindicaciones del capítulo reivindicatorio modificado representan generalizaciones razonables de lo contenido en la descripción.

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.

- *"El método de la reivindicación 12 no es claro, las frases "que tiene una carga microbiana inaceptable en él que no satisface los criterios establecidos en la característica (v)"; "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", no definen los componentes de la mezcla o del material particulado que se va a procesar."*

se reitera que los parámetros no definen inequívocamente los componentes, se requiere hacer las aclaraciones necesarias.”

Respecto a esta objeción, me permito manifestar mi desacuerdo con lo establecido por la Examinadora, ya que en el método de la nueva reivindicación 10 se ha delimitado que el material precursor se selecciona de material de trigo, cebada o maíz. Así, y junto a los parámetros definidos allí también, se proporciona suficiente información para definir de manera clara el material precursor utilizado en este método. Por lo tanto, solicito amablemente sede por superada dicha objeción.

- *"Las reivindicaciones 15 y 16 no son concisas y no tienen sustento en el capítulo descriptivo porque las definiciones de un producto alimenticio de no confitería y el método para prepararlo son una generalización exagerada de la materia presentada en la descripción, se requiere restringir a una razonable generalización del tipo de alimentos que han sido probados, es decir, que se encuentren debidamente sustentados”.*

A este respecto, me permito señalar que la reivindicación 15 (ahora reivindicación 12) se ha limitado de manera que los productos alimenticios de no confitería se refieren a productos horneados y bizcochos. De esta manera, dicho producto y su correspondiente método para prepararlos representan una generalización razonable de lo dispuesto en la descripción. Por lo tanto, las nuevas reivindicaciones 12 y 13 son concisas y se encuentran debidamente soportadas en la descripción.

A partir de lo anterior, amablemente solicito se de por superada esta objeción.

- *"La reivindicación 17 menciona una composición cosmética y/o farmacéutica, que no encuentra sustento en el capítulo descriptivo y se sale del sector técnico al que pertenece (de alimentos).”*

En relación con esta objeción, amablemente me permito indicar que la reivindicación 17 no hace parte del capítulo reivindicatorio modificado. Por lo tanto, solicito retirar esta objeción.

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.

4. DESCRIPCIÓN.

Con relación a la descripción la Examinadora señala que: *"La descripción no divulga la invención de forma clara y completa para que pueda ser reproducida porque no divulgó la mezcla de componentes y las cantidades de mezcla para obtener el producto de interés. El capítulo descriptivo actual contiene ejemplos de un material tipo salvado que comprende 100% salvado de trigo. Es así el caso del ejemplo 1 y 2 (pág. 94), que trata de un salvado obtenido no tratado con calor y otro tratado con calor respectivamente; los ejemplos 3 a 12 mencionan un relleno de crema que comprende salvado de trigo (páginas 95 a 100) y los ejemplos 13 y 14 muestran composiciones de caramelo que comprenden salvado de trigo (páginas 100 a 104). Como se observa en los ejemplos del capítulo descriptivo, no se evidencia el desarrollo de un material particulado comestible de tipo salvado, que comprenda 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 de frutas drupáceas; y sus proporciones, adicionalmente no se encuentra mención que el material de tipo salvado se incorpore en una composición cosmética y/o farmacéutica."*

En este sentido, primeramente me permito señalar que el capítulo reivindicatorio se ha modificado de manera que material comestible reclamado comprende 100% en peso basado en el peso total del material de un material de tipo salvado de salvado de trigo, maíz o cebada. Adicionalmente, se ha eliminado las referencias a la incorporación de dicho material en composiciones no alimenticias. En este sentido, me permito afirmar que dicho capítulo reivindicatorio tiene pleno sustento en la descripción tal como fue presentada y que representa una generalización razonable de lo dispuesto en la memoria descriptiva.

Por otra parte, me permito reiterar 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.

5. NOVEDAD.

La Examinadora objeta la novedad de la solicitud a la luz de las enseñanzas del documento **D1** "*Process for modification of bran from grains and food usages thereof*" (US20140356506).

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 y 15 a tampoco serían nuevas.

En relación a lo afirmado por La Examinadora me permito señalar que el documento referenciado no divulga todas las características técnicas esenciales del material reclamado, por lo que no afecta la novedad de la presente solicitud.

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

5.1. 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 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 maíz, cebada y trigo 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_{90,3} menor que o igual a 200 micrones, y

D_{50,3} menor que o igual a 25 micrones, y

opcionalmente, D_{10,3} menor que o igual a 8 micrones,

(iii) el material de tipo salvado tiene una esfericidad de partícula media como se mide por un Smedio 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 en una escala de 0 a 4 (0 = sin sabor perceptible, 1 = sabor apenas perceptible, 2 = sabor débil, 3 = sabor claro, 4 = olor fuerte) y/o una cantidad total de compuestos de pirazina en agua menor que 200 ppb, con mayor preferencia, menor que 100 ppb, aún con mayor preferencia, menor que 50 ppb, con la máxima preferencia, menor que 20 ppb.”

En este sentido, me permito resaltar que se ha limitado la distribución de tamaño de partícula por volumen (Vol. PSD) del material de tipo salvado para ahora ser:

$D_{90,3}$ menor que o igual a 200 micrones, y

$D_{50,3}$ menor que o igual a 25 micrones, y

opcionalmente, $D_{10,3}$ menor que o igual a 8 micrones,

Por otro lado, me permito señalar que el documento **D1** describe que el material comestible, según la figura 1, posee una distribución de tamaño de partícula por volumen (Vol. PSD) de $D_{90,3} \geq 350$ micrones, y $D_{50,3} \geq 50$ micrones, y opcionalmente, $D_{10,3} \geq 15$ micrones. Por lo tanto, la distribución de tamaño de partícula divulgada en **D1** es distinta a la del material reclamado en el capítulo reivindicatorio modificado.

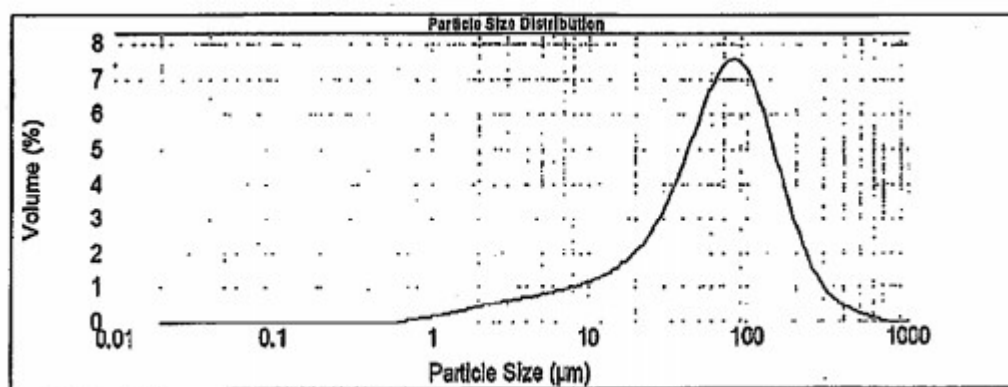


Figura 1 del Documento D1

Adicionalmente, me permito dirigir la atención de la examinadora a la figura 1 del documento D1, dispuesta anteriormente, en la que se puede observar la gráfica de la distribución de tamaño de partícula del producto divulgado en dicho documento. Ahora bien, teniendo en cuenta que se está utilizando una escala logarítmica y que, por lo tanto, incluso pequeñas diferencias en el eje son significativas, me permito indicar que el punto correspondiente a $D_{50,3}$ está muy cercano de a 100 micras, lo cual implica que la diferencia entre lo dispuesto en la presente invención y el documento D1 es incluso mayor.

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 permito afirmar que **D1** no afecta la novedad de la presente solicitud.

Teniendo en cuenta todo lo anterior, es evidente que el documento referenciado por La Examinadora no afecta la novedad del capítulo reivindicatorio modificado. Así es claro que este documento no divulga materiales con todas las características técnicas de los materiales reclamados en la presente solicitud, y tampoco sugieren o anticipan a los mismos.

Entonces, es evidente que el material particulado es nuevo 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.

6. **NIVEL INVENTIVO.**

La examinadora considera que las reivindicaciones 12 a 14 carecerían de nivel inventivo 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 primer lugar, la examinadora afirma que D1 es el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 12, dado que este documento divulga un método para producir un material particulado comestible, que comprende las etapas de proporcionar salvado de cereal, secar y moler para obtener un material con tamaño de partícula medio de 2 a 100 micras.

Así, la examinadora afirma que la diferencia entre la invención definida en la reivindicación 12 y el método del documento D1 consiste en que se especifica la temperatura

y tiempo de la etapa de calentado. Sin embargo, la examinadora asegura que no se evidencia un efecto asociado a dicha diferencia.

De este modo, en opinión de la examinadora, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención consiste en ¿Cómo modificar el método conocido en D1 con el fin de obtener un método alternativo?

Sin embargo, la examinadora considera que especificar la temperatura y el tiempo de secado ya está divulgado en el documento D2.

En consecuencia, la examinadora afirma que la persona versada en la materia estaría motivada a incluir una temperatura de 130 a 140 °C por 3 minutos en la etapa de calentamiento del documento D2 en el método del documento D1, para así llegar al objeto de la reivindicación 12, por lo cual concluye que el objeto de la invención sería obvio.

Igualmente, la examinadora asegura que los documentos D1 y D2 divulgan las características de las reivindicaciones dependientes 13 y 14 y, por lo tanto, estas tampoco tendrían nivel inventivo.

En relación a lo afirmado por La Examinadora me permito señalar que los documentos referenciados no sugieren solos ni en combinación el método reclamado en la presente solicitud, por lo que no afecta el nivel inventivo de la presente solicitud.

A continuación, me permito presentar argumentos que evidencian el nivel inventivo de la presente solicitud:

En primer lugar, me permito indicar que los documentos **D1** y **D2** no sugieren todas las características del método reclamado en la reivindicación 12 (ahora reivindicación 10), ya que, por una parte, el documento **D2** se encuentra limitado a salvado de arroz. Por lo tanto, y teniendo en cuenta las modificaciones mencionadas en el numeral 3.1 del presente memorial, se encuentra fuera del alcance definido para el material tipo salvado que se utiliza como precursor en el método de la presente aplicación, debido a que este se selecciona entre salvado de trigo, maíz o cebada. Por otra parte, como se mencionó en el numeral 5.1, el documento **D1** tampoco divulga el material particulado de la presente aplicación ya que tiene una distribución de tamaño de partícula distinto. Por lo tanto, no se pueden obtener todas las características esenciales de método reclamado a través de la combinación de los documentos **D1** y **D2**.

Adicionalmente, me permito señalar que ninguno de los documentos señalados por la examinadora se relacionan con el problema que busca solucionar la presente solicitud, el cual consiste en la necesidad de proporcionar un ingrediente a granel asequible para

reemplazar el azúcar en productos alimenticios. Por su parte, **D2** busca mejorar el sabor del arroz integral y **D1** busca proporcionar un proceso para proveer un producto de salvado de sabor agradable a partir de una variedad de granos. En este sentido, es evidente que dichos documentos no se relacionan con el problema planteado en la presente solicitud.

Ahora bien, cabe resaltar que es bien conocido en la técnica que el reducir la presencia de azúcar en productos alimenticios presenta múltiples retos, como es ilustrado en el artículo "*Sugar reduction without compromising sensory perception. An impossible dream?*" (Hutchings, Low y Keast. Crit Rev Food Sci Nutr. 2019;59(14):2287-2307). Teniendo en cuenta lo anterior, me permito afirmar que, al buscar proporcionar un material de relleno que reemplace la presencia de azúcar en productos alimenticios no existe motivación alguna para buscar la solución en dos documentos que no están relacionados con dicho problema.

Adicionalmente, es importante denotar que la presente invención logra proporcionar una solución satisfactoria a este problema, como se puede observar en los ejemplos dispuestos en descripción, ya que se puede proporcionar un material que permite obtener productos alimenticios con menor que contenido de azúcar que presentan propiedades similares a los productos con mayor contenido de azúcar. Este material, que proporciona una solución novedosa e inventiva al problema planteado, es producto directo del método utilizado que corresponde al reclamado en la presente solicitud. Por lo tanto, las diferencias en el método reclamado si tienen un efecto importante asociado, que no es derivable de las enseñanzas de los documentos **D1** y **D2**.

En este sentido, no es posible llegar a la materia reclamada en la reivindicación 10 del capítulo reivindicatorio modificado a través de las enseñanzas de los documentos citados por la examinadora y, en consecuencia, tampoco es posible llegar a la materia reclamada en las reivindicaciones dependientes de ella (reivindicación 11).

Por lo tanto, amablemente me permito manifestar ante ese Despacho que la materia reclamada en el capítulo reivindicatorio modificado presenta un inequívoco carácter inventivo frente a las enseñanzas de los documentos D1 y D2, cumpliendo 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 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 los requisitos de novedad y nivel inventivo, 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° **9125**, 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 114** que corresponden al **capítulo reivindicatorio modificado**, tal como se discutió en el presente memorial, constituido por **13 reivindicaciones**.

10. De otra parte, me permito señalar que el pago correspondiente a la tasa por concepto de modificación de las reivindicaciones, ha sido cancelado por medio de la plataforma SIPI el día de hoy

11. 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: **notificacionespatentes@lloedacamacho.com**