

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 febrero de 2021.

2. Con el fin de responder las objeciones expuestas por la Señora Examinadora en su Concepto Técnico correspondiente al Oficio N° **1025** en relación con la claridad y concisión del capítulo reivindicatorio, la descripción, 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:

- **Reivindicación 1:** se modificó la distribución de tamaño de partícula por volumen (Vol. PSD) de manera que ahora $D_{50,3}$ ahora es menor que o igual a 40 micrones y $D_{10,3}$ ahora es menor que o igual a 15 micrones. Esta modificación tiene sustento en las páginas 37 y 38 de la descripción. Adicionalmente, se eliminó la referencia al sabor tostado con calificación de 2 o menos.

- **Nueva reivindicación 2:** se refiere al sabor tostado con clasificación 2 o menos, el cual se encuentra sustentado en la reivindicación 1 actualmente presentada.
- **Nueva reivindicación 5:** define un Vol. PSD para el material reclamado caracterizado por $D_{90,3}$ menor que o igual a 200 micrones, $D_{50,3}$ menor que o igual 25 micrones y $D_{10,3}$ menor que o igual a 8 micrones. Esto se encuentra sustentado en la reivindicación 1 actualmente presentada.
- **Reivindicación 11:** se aclaró que la velocidad de molino está entre 4000 y 4144 rpm. Esta modificación encuentra sustentado en la Tabla 2 de la página 95.
- Se eliminaron las expresiones "*opcionalmente*", "*y/o*" y "*al menos*" del capítulo reivindicatorio.
- La numeración y dependencia de las reivindicaciones 2 a 13 actualmente presentadas se ajustó de acuerdo con las modificaciones mencionadas anteriormente.

En este orden de ideas, el capítulo reivindicatorio modificado comprende **15 reivindicaciones**, las cuales se refieren de manera clara y concisa a ingredientes tipo salvado para productos alimenticios que cuentan con pleno sustentado 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 al solicitante que la reivindicación 1 no es clara porque 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, nuevamente me permito manifestar mi desacuerdo con lo manifestado por la Examinadora.

En este sentido, respetuosamente me permito declarar que, contrario a lo que ella afirma, el material SI se encuentra debidamente definido, ya que la reivindicación indica que el material comprende 100% en peso de un material de tipo salvado, donde el salvado se selecciona de salvado de maíz, cebada o trigo. Por lo tanto, está definiendo el material a través de sus componentes (material de salvado seleccionado de salvado de maíz, cebada o trigo) y la proporción en la que estos están presentes (100% en peso). Además, las demás propiedades incluidas en la reivindicación (distribución de tamaño, esfericidad, OHC, microbiológicos y sabor) permiten caracterizar adicionalmente el material que se busca proteger y separarlo de estado de la técnica., lo cual permite delimitar adecuadamente el alcance de la invención.

De esta manera, la reivindicación 1 contiene todas las características técnicas esenciales necesarias para definir claramente el material reclamado y por esta razón, solicito amablemente que se den por superadas las objeciones a este respecto.

- *"Se solicita definir las unidades de medida del término capacidad de retención de aceite (OHC) o retirarlo del capítulo reivindicatorio ya que no hace parte de una característica técnica esencial"*

Respecto a esta objeción, me permito señalar que la capacidad de retención de aceite es adimensional, explicado en la página 85 de la descripción en el siguiente fragmento:

*"La OHC o WHC se expresa en unidades de gramos de aceite y agua respectivamente por gramo de muestra seca, por lo que **la capacidad de retención es un número adimensional.**"* (subrayado por fuera del texto)

En este sentido, sus unidades de medida están adecuadamente definidas y, por lo tanto, amablemente solicito dar por superada esta objeción.

- *Los términos 'opcionalmente' e 'y/o' de las reivindicaciones 1, 10 y 11 son imprecisos, por lo cual, no permiten distinguir la invención del estado de la técnica."*

Con respecto a esta objeción, me permito dirigir la atención de la Examinadora al numeral anterior, en donde se indica que las expresiones objetadas han sido eliminadas del capítulo reivindicatorio. Por ello, solicito amablemente retirar esta objeción.

- *"Se reitera al solicitante que las reivindicaciones 1 a 2 y 5 a 9 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 (cereal de donde se saca el salvado, tamaño de partículas y su distribución) o las características técnicas esenciales que contribuyen a la obtención del material comestible con los parámetros mencionados.”

A este respecto, me permito reiterar que el material SI se encuentra debidamente definido, ya que la reivindicación 1 indica que el material comprende 100% en peso de un material de tipo salvado (lo cual corresponde a la proporción), donde el salvado se selecciona de salvado de maíz, cebada o trigo (lo cual indica los componentes del material), incluyendo así las características requeridas por la examinadora. Por otra parte, me permito recalcar que las demás propiedades incluidas en estas reivindicaciones definen el material reclamado y permiten que se distingan del estado de la técnica. En este sentido, respetuosamente me permito declarar que el objeto reclamado en las objeciones objetadas se encuentra debidamente definido, tal que que una persona versada en la técnica pueda claramente comprender y definir su alcance.

Asimismo, me permito aclarar que las reivindicaciones 2 a 11, al ser dependiente de la reivindicación 1, encuentran incluidas en ellas las características mencionadas anteriormente.

Por lo tanto, me permito afirmar que las reivindicaciones objetadas por la Examinadora contienen todas las características técnicas esenciales necesarias para definir claramente la invención. Por ello, amablemente solicito que se considere superada esta objeción.

- *"Se reitera que las frases de las reivindicaciones 1, 7, 9 y 10 "microbianamente liberado", "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. 7); " un contenido de humedad menor que 5 %" (reiv. 9); "para obtener partículas de material procesables microbianamente liberadas" (reiv. 10), 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 expresar mi desacuerdo con lo manifestado por la Examinadora.

Contrario a lo declarado por la examinadora, el material allí reclamado se encuentra debidamente definido a través de su composición, su proporción y las propiedades que caracterizan al material, dentro de los cuales se encuentran las frases objetadas aquí. En este sentido, el material está definido tal que permite que una persona versada en la técnica pueda reproducir la invención y determinar adecuadamente su alcance, donde dicho alcance se encuentra soportado por la información técnica proporcionada en la memoria descriptiva. Por lo tanto, la reivindicación cumple con los requisitos de claridad, concisión y soporte establecidos en la Decisión 486.

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

- *"La reivindicación 12 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"*

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 se establece claramente el grupo del cual dichos productos se pueden escoger. Todos los elementos incluidos en este grupo son ampliamente conocidos en el estado de la técnica y, por lo tanto, una persona versada en ella podrá con la información proporcionada allí más sus conocimientos generales reproducir la invención y delimitar adecuadamente el alcance de esta reivindicación. En este sentido, la reivindicación objetada define adecuadamente el producto que se busca proteger y no requiere de caracterización adicional. Por ello, amablemente solicito retirar esta objeción.

- *"El método de la reivindicación 10 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 el 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, nuevamente me permito señalar que estas características, junto con las demás propiedades presentes en esa reivindicación, permiten

caracterizar adecuadamente el material de partida a utilizarse en el método tal que una persona versada en la materia pueda comprender y delimitar el alcance de esta definición, identificando sin lugar a confusiones el material que se debe utilizar para realizar el procedimiento. Por lo tanto, dicho material se encuentra claramente definido y, en este sentido, solicito amablemente retirar la objeción.

- *"Finalmente, el capítulo reivindicatorio no se encuentra sustentado en la descripción. Nada en la descripción sustenta el desarrollo de un salvado de maíz o cebada; un salvado que tenga una capacidad de retención de aceite (OHC) de 0,7 a 1,5, una humedad por debajo de 5% y donde microbianamente este liberado; tampoco se encuentra sustento de que el material de tipo salvado precursor seleccionado tenga una carga microbiana y un sabor inaceptable"*

En relación con esta objeción, amablemente me permito indicar que, de acuerdo con la Guía para Examen de Solicitudes de Patentes, una reivindicación se considerará sustentada en la descripción si la persona del oficio normalmente versada en la materia puede llevarla a cabo directamente, o por generalización del contenido divulgado en la descripción. En este sentido, amablemente me permito señalar que la memoria descriptiva si hace referencia al uso de salvados de distintos orígenes para la producción del material que se busca proteger, establece que el material tendrá un OHC dentro del rango reclamado y que el material de partida se escogerá con carga microbiana y sabor inaceptable. Entonces, una persona versada en la materia podrá, a partir de lo divulgado en la descripción junto con sus conocimientos generales, obtener el material que se reclama en esta solicitud. Por lo tanto, la invención que se busca proteger sí se encuentra soportada en la descripción, ya que esta proporciona suficiente información para obtenerla. A partir de lo anterior, solicito amablemente dar por superada 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: *"El capítulo descriptivo no se divulgó de manera suficientemente completa para que la persona normalmente versada en la materia técnica correspondiente pueda ejecutarla o reproducirla. Porque no menciona de forma específica que el material de partida tenga una carga microbiana, una capacidad de retención de aceite y un sabor inaceptable y; que al procesarlo o someterlo a un proceso se*

reduzca la carga microbiana, modifique la capacidad de retención de aceite, mejore el sabor del material de tipo salvado y se obtenga un material con una humedad por debajo del 5%. Tampoco se divulga de manera específica un salvado que sea de cebada o maíz (...)

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 maíz o cebada. El salvado de trigo particulado que incluyen los ejemplos no evidencian que se parta de un salvado de trigo con una carga microbiológica, con una capacidad de retención de aceite y un sabor inadecuados y que al someterlos al proceso de molienda y opcionalmente de calentamiento se obtenga un material con una carga microbiológica aceptable, con una capacidad de aceite, sabor adecuado y una humedad determinada.”

A este respecto, respetuosamente me permito indicarle a la Examinadora que, de acuerdo con lo que establece la Guía para Examen De Solicitudes de Patentes, la memoria descriptiva habrá divulgado de manera suficiente la invención que se busca proteger si aporta:

“un sólo ejemplo o un número razonable de ejemplos, modos de realización alternativos o variaciones que habilitan a la persona del oficio normalmente versada en la materia para que, junto con sus conocimientos generales, pueda poner en práctica la invención en toda el área reivindicada y no sólo algunas especies particulares reivindicadas, sin que requiera de un esfuerzo inventivo.” (subrayado fuera del texto)

En este sentido, también es importante destacar que los ejemplos presentados en la descripción son ilustrativos y lo que se reclama no está limitado por los ejemplos divulgados.

Por lo tanto, me permito afirmar que la memoria descriptiva de la presente solicitud proporciona suficiente información técnica sobre el material particulado, sus propiedades y como determinarlas y el método de producción de dicho material para que una persona versada en la técnica pueda reproducir esta invención, y adicionalmente proporciona ejemplos que permiten ilustrar dicho método y las ventajas técnicas que este material presenta (las cuales son discutidas más adelante). Así, lo que se reclama en el capítulo reivindicatorio representa una **generalización razonable de lo divulgado en la descripción**.

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. **NIVEL INVENTIVO.**

La examinadora considera que las reivindicaciones 1 a 13 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 **D3** "*Effects of microfluidization process on physicochemical properties of wheat bran*" (Tao Wang, Xiuhua Sun, Zhanxiang Zhou, Guibing Chen, Food Research International, 2021).

En primer lugar, la examinadora afirma que D1 es el estado de la técnica más cercano a las invenciones definidas en las reivindicaciones 1 y 10, dado que este documento divulga un material comestible particulado de salvado de trigo con tamaño de partícula entre 5 y 100 μm para usar en bebidas, barras de cereales, productos horneados y dulces. Asimismo, divulga en método para producir dicho material particulado comestible de salvado de trigo, que comprende las etapas de proporcionar salvado de trigo, calentar y moler para obtener un material con tamaños de partículas entre 5 y 100 micras.

Así, la examinadora afirma que la diferencia entre la invención definida en la reivindicación 1 y el producto del documento D1 consiste en que tiene una distribución de tamaño de partícula por volumen (Vol. PSD): $D_{90,3}$ menor que 200 micrones, y $D_{50,3}$ menor que 25 micrones, y opcionalmente, $D_{10,3}$ menor que 8 micrones. 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 salvado de trigo particulado conocido en D1 con el fin de proporcionar un material alternativo?

Sin embargo, la examinadora considera que el incluir dicho tamaño de partícula ya está divulgado en el documento D3, el cual también menciona que la etapa de moles es ampliamente conocida en el estado de la técnica.

En consecuencia, la examinadora afirma que la persona versada en la materia estaría motivada a incluir la distribución de tamaño de partícula del documento D3 en el material y método del documento D1, para así llegar al objeto de las reivindicaciones 1 y 12, por lo cual concluye que el objeto de la invención sería obvio.

Igualmente, la examinadora asegura que las reivindicaciones dependientes 2 a 9 y 11 a 13 no mencionan alguna característica que aporten nivel inventivo a las invenciones de las reivindicaciones 1 y 10 y, por lo tanto, estas tampoco tendrían nivel inventivo.

En relación con lo afirmado por La Examinadora, me permito señalar que una persona versada en la técnica no estaría motivada a combinar los documentos referenciados y por lo tanto no afectan el nivel inventivo de la presente solicitud.

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

5.1. En relación con el documento D1

El documento D1, como bien indica la Examinadora, describe un producto de salvado modificado con textura suave y agradable para usar en comida, el cual se obtiene a través del método como se describe en el párrafo que se observa a continuación:

"El primer paso es cocinar el salvado a altas temperaturas de 250 ° Fahrenheit a 290 ° Fahrenheit (121 ° a 143 ° Celsius) durante un período de tiempo total de entre 30 segundos y 4 minutos inclusive, más preferiblemente entre 1 minuto y 3 minutos, inclusivo. El contenido de humedad inicial del salvado es típicamente del 15% o en peso basado en el peso total, y después de la etapa de cocción varía del 60 al 90% en peso, más preferiblemente del 75 al 85% en peso. (...) La suspensión de salvado cocida se somete entonces preferiblemente a una etapa de micromolido acuoso." (Traducción del párrafo [0011] del D1)

A este respecto, cabe resaltar que el procedimiento divulgado en D1 **requiere** la formación de una suspensión de salvado antes de realizar la molienda. Así entonces, me permito afirmar que el documento D1 enseña en contra de moler salvado seco (es decir, salvado que no ha estado en forma de suspensión), lo cual es una clara distinción frente al método que se busca proteger en la nueva reivindicación 12. En relación con esto, en la párrafo [0010] de D1 se indica lo siguiente:

"En el pasado, el salvado ha sido sometido a molienda para reducir el tamaño del salvado con la esperanza de que esto produzca un producto agradable. Estos intentos no han tenido un éxito total ya que las partículas de salvado de tamaño reducido todavía tienen una textura arenosa e inaceptable y una sensación en la boca para los consumidores. El salvado producido según algunas realizaciones tiene una textura suave y agradable y es más aceptable para los consumidores."

A partir de este párrafo entonces es posible denotar que la formación de suspensión de salvado es una **etapa esencial** del método enseñado por D1, y una persona versada en la técnica no tendría motivación alguna para eliminarla, ya que esta es necesaria para obtener un material de salvado "(...) *de textura suave y agradable*", el cual es el objetivo de D1. Por lo tanto, me permito afirmar que el método reclamado en la nueva reivindicación 12 no es de ninguna manera derivable del documento D1 citado por la Examinadora.

Adicional a esto, me permito recalcar que D1 no enseña las partículas específicas de la presente solicitud ya que este no hace mención alguna de la forma de las partículas y la distribución de tamaño de partícula divulgado allí difiere de manera importante con la que las partículas de esta solicitud presentan. A este respecto, quisiera aclarar que el material reclamado en la reivindicación 1 del capítulo reivindicatorio presentado junto a este memorial contiene partículas caracterizadas por tener:

- una esfericidad de partícula media como se mide por un S_{medio} mayor que o igual a 0,75;
- 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 40 micrones, y $D_{10,3}$ menor que o igual a 15 micrones,

Como se mencionó anteriormente, D1 no hace ninguna referencia a la forma que las partículas de su material presentan. Ahora bien, con respecto al PSD, al observar la Figura 1 del documento D1 se puede denotar que es significativamente distinta a la reclamada en la reivindicación 1:

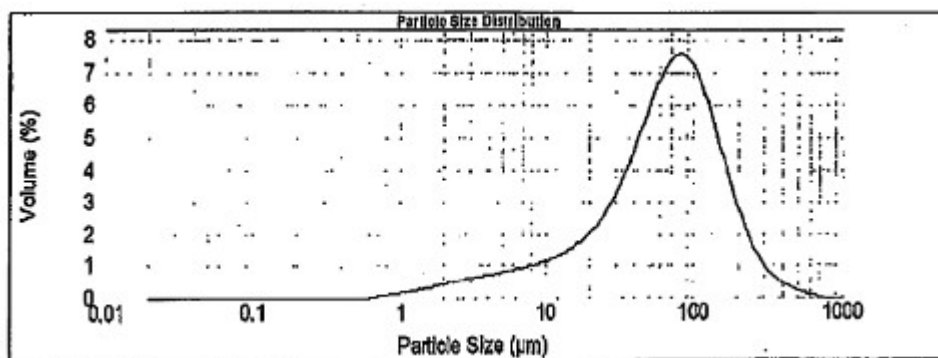


Figura 1 del documento D1

Al observar esta figura, me permito resaltar que las partículas de D1 no cumplen con el criterio de D_{90} ya que más del 10% del área de la curva está por encima de 200 micras, teniendo en cuenta la escala del gráfico. Adicionalmente, el parámetro de D_{50} tampoco se cumple ya que este está mucho más cercano a 100 micras que a lo que se está reclamando en la presente solicitud. Teniendo esto en cuenta, me permito afirmar que el material que D1 enseña contiene unas características que son más cercanas al salvado virgen identificado

como Ejemplo Comparativo N (cuyas propiedades se pueden observar en la pág. 104, Tabla 9 de la descripción de esta solicitud), que a las del material que se busca proteger.

A partir de las diferencias señaladas anteriormente, me permito entonces afirmar que el documento D1 **no enseña ni sugiere de ninguna manera el material particulado de la reivindicación 1 ni el método para producirlo de la reivindicación 12 del nuevo capítulo reivindicatorio.**

5.2. En relación con el documento D3 y su combinación con D1

El documento D3 es un artículo cuyo objetivo es determinar si el tratar el salvado de trigo mediante microfluidización permitiría disminuir su tamaño de partícula y no se refiere de ninguna manera a las posibles aplicaciones que esta tecnología tendría. Los resultados presentados allí indican que la mayoría de las muestras obtenidas a través del proceso implementado se encuentran fuera del alcance de lo reclamado en la presente solicitud debido a que sus PSD son distintas y todas presentan capacidades de retención de aceite (observables en la Tabla 3, pág. 746) mucho más altos del rango presente en la reivindicación 1. Por lo tanto, **el material particulado reclamado en la presente divulgación no es derivable del documento D3.**

Adicionalmente, quisiera indicar que, contrario a lo que la Examinadora concluye en su análisis, una persona versada en la técnica **no se vería motivada a combinar las enseñanzas de los documentos D1 y D3** para obtener el objeto de las reivindicaciones 1 y 12. A este respecto, me permito señalar que **la distribución del tamaño de partícula del material de D1 se obtiene utilizando el método específico divulgado allí.** El documento D1 resalta la importancia de utilizar dicho método frente a otras alternativas, como se mencionó anteriormente. Por lo tanto, **no es posible simplemente reemplazar los tamaños de las partículas de D1 con las de D3** ya que esta propiedad se obtiene usando métodos específicos, y los métodos de D1 y D3 son significativamente distintos.

Sumado a ello, es importante denotar que el problema que esta invención busca resolver y, por lo tanto, la ventaja técnica que proporciona se relaciona con el reemplazo de de azúcar en un alimento. En la presente solicitud se divulga que, si bien los salvados de trigo son productos abundantes y de bajo costo (que hacen que sean atractivos para reducir el uso de azúcar), su incorporación a composiciones utilizadas en productos alimenticios ha presentado desafíos técnicos importantes en relación con la textura, el sabor y la eficiencia de su procesamiento. En este sentido, esta solicitud presenta un método para obtener un material particulado a base de salvado con una distribución de tamaño de partículas específico que presenta una ventaja significativa en relación con la textura y el sabor logrado. Esto se puede observar en los ejemplos 17 a 20 y 21 a 27, los cuales permiten obtener una composición para productos alimenticios con una textura más adecuada en comparación con

salvado no tratado o tratado mediante otros métodos. Además de esto, las composiciones obtenidas permiten lograr una reducción de azúcar significativa y manteniendo unas propiedades sensoriales comparables con barras de confitería disponibles comercialmente como Lion®.

Por otra parte, los documentos D1 y D3 no proporcionan ni se refieren de alguna manera a una solución para el problema de la reducción de azúcar en composiciones alimenticias. D1 por su parte se relaciona con la adición de fibra a un producto alimenticio (lo cual es distinto al problema que esta solicitud busca resolver), mientras que D3 busca evaluar el efecto de un proceso específico de micronización en el tamaño específico.

A partir de todo lo anterior, me permito entonces afirmar una vez más que **no existe motivación alguna para combinar las enseñanzas de los documentos D1 y D3 para obtener la invención aquí reclamada**, teniendo en cuenta que dichos documentos no se relacionan con el problema técnico que se busca resolver, no obtienen los efectos técnicos que la invención presenta y no existe motivación alguna para reemplazar los tamaños de partícula de D1 con los de D3.

Así, amablemente me permito manifestar ante ese Despacho que la materia reclamada en el capítulo reivindicatorio presentado junto a este memorial 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.

6. **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.

7. **EXAMEN DE PATENTABILIDAD ADICIONAL**

Finalmente, en caso de que la Señora Examinadora no considere suficientes los argumentos presentados en respuesta al Oficio N° **1025**, solicito amablemente se me

notifique para proceder a realizar el pago por concepto de un nuevo examen de patentabilidad.

8. 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 **15 reivindicaciones**.

9. 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 30 de abril de 2021.

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: notificacionespatentes@lloedacamacho.com