

SEÑORA DIRECTORA
DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
E. S. D.

Asunto:	Solicitud No.:	NC2019/0014911
	Oficio No.:	18237
	Referencia:	Respuesta examen de patentabilidad

MAURICIO JARAMILLO CAMPUZANO, identificado como aparece al pie de mi firma, en calidad de apoderado de la sociedad solicitante **THE PRINCETON GROUP INC - C40917**, doy respuesta al **Oficio No. 18237**, de conformidad con el artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina.

1. MODIFICACIONES A LA SOLICITUD

Con el fin de atender las observaciones realizadas por el Examinador, el solicitante aporta un nuevo capítulo reivindicatorio conformado por 25 reivindicaciones en las que se han incluido las siguientes modificaciones:

- La reivindicación 1 fue modificada para dejar claro que el 20-60% en peso se refiere al edulcorante, dicho edulcorante incluyendo al menos un azúcar de azúcar en combinación con uno o más glucósidos de esteviol. El soporte para esta modificación se encuentra en la página 4 de la descripción y en la reivindicación original 11.
- La reivindicación 1 también fue modificada para eliminar el término “dulce de bajo contenido de azúcar” del preámbulo.
- La reivindicación 1 también fue modificada para que el rango de la manteca de cacao sea ahora de 1 a 15%. El soporte de esta modificación se puede encontrar en la reivindicación 51 de la solicitud tal como fue presentada.
- Finalmente, la reivindicación 1 fue modificada para eliminar el término “en donde dicho alimento para untar se puede untar a una temperatura de 3 °C”. el soporte para esta modificación se puede encontrar en la reivindicación 1 como fue presentada.
- Se agregaron las reivindicaciones 4 a 6, para recitar individualmente los porcentajes de contenido de aceite de palma en la pasta para untar. El soporte para estas nuevas reivindicaciones se encuentra en la antigua reivindicación 3. Se desea resaltar que estas reivindicaciones adicionales no sobrepasan el número de reivindicaciones ya pagadas (ver comprobante de recaudo sistema SIPI No. 19-110936).

- Las nuevas reivindicaciones 19 a 25 fueron actualizadas para tener consistencia con las modificaciones a la reivindicación 1 anteriormente mencionadas.

Por otro lado, se modificó el título de la solicitud como sigue:

“PASTA ALIMENTICIA PARA UNTAR DULCE, QUE COMPRENDE MENOS DEL 5% DE AZÚCAR Y
ACEITE DE PALMA”

Estas modificaciones se ajustan al artículo 34 de la Decisión 486 de 2000 y no constituyen una ampliación de la materia contenida en la solicitud originalmente presentada.

2. TÍTULO

Como se mencionó anteriormente, el título de la solicitud de patente fue modificado de acuerdo con la sugerencia del Examinador. Por lo anterior, se entiende por superada la objeción.

3. ARGUMENTOS A FAVOR DE LA CLARIDAD DE LAS REIVINDICACIONES

3.1. Se elimino la frase objetada “En donde dicho alimento para untar se puede untar a una temperatura de 3 °C”, de todo el pliego reivindicatorio, por lo que se entiende que la objeción ha sido superada.

3.2. El Examinador objetó la expresión, “en donde el al menos un aceite vegetal está sustancialmente libre de aceite de palma”, indicando que supuestamente se encontraba en la reivindicación 1. Se desea aclarar que dicha frase no hacia parte del pliego reivindicatorio estudiado, el cual fue presentado en octubre de 2020. Por lo anterior se entiende que la objeción no era válida.

3.3. La reivindicación 3 ha sido modificada y dividida para dejar un solo posible contenido de aceite de palma, y se agregaron las reivindicaciones 4 a 6, como se mencionó anteriormente. Por lo anterior se entiende por superada la objeción.

3.4. El Examinador objetó la antigua reivindicación 8 por supuestamente no ser coherente con la reivindicación 1 por enseñar rangos diferentes de concentración de aceites vegetales. Al respecto se aclara que la antigua reivindicación 8, ahora numerada 11, no hace referencia alguna a concentraciones de aceite vegetal, y en cambio se refiere a la cantidad de glucósidos de esteviol en la pasta para untar. Por otro lado, si ocurrió un error tipográfico en la objeción del Examinador y en realidad quería referirse a la antigua reivindicación 9, ahora numerada 12, se debe tener en cuenta que el rango mencionado en dicha reivindicación dependiente (15 a un 40%) se encuentra dentro del rango mencionado en la reivindicación independiente 1 (15 a 50%), por lo que es completamente coherente. Por lo anterior se solicita dar por superada la objeción.

3.5. Con respecto a la objeción a las antiguas reivindicaciones 17 y 18 y 21 y 22, ahora numeradas 20 y 21 y 24 y 25 respectivamente, por supuestamente reclamar la misma materia, se debe tener en cuenta que cada una menciona una modalidad única de la invención y por lo tanto un alcance diferente. Por ejemplo, la nueva reivindicación 20 tiene la característica de alcoholes de azúcar y glucósidos de esteviol, mientras que la nueva reivindicación 21 limita los alcoholes de azúcar a maltitol y eritritol. Por otro lado, las nuevas reivindicaciones 24 y 25 están limitadas además a la maltodextrina. Por lo anterior amablemente se solicita dar por superada la objeción.

4. ESTADO DE LA TÉCNICA

El Examinador ha determinado como estado de la técnica más cercano a la invención los documentos *"Edible composition and a process for its preparation"* (EP0653169) identificado de ahora en adelante como D1, y el documento *"Peanut spread"* (US2013078359) identificado de ahora en adelante como D2.

5. ARGUMENTOS A FAVOR DEL NIVEL INVENTIVO DE LA SOLICITUD

5.1. El Examinador asegura que el problema a solucionar por la presente solicitud de patente puede considerarse como la provisión de un mero alimento alternativo para untar. El Solicitante respetuosamente indica su desacuerdo.

5.2. El Solicitante ha descubierto una nueva y útil pasta dulce alimenticia para untar a base de chocolate/nueces, que es baja en contenido de azúcar, baja o libre de aceite de palma, y la cual posee una ventaja funcional sorpresiva sobre las pastas dulces alimenticias para untar a base de chocolate/nueces, al ser untable a temperaturas de refrigeración.

5.3. Como se describe en las páginas 18 a 20 de la descripción, las pastas dulces alimenticias para untar a base de chocolate/nueces del estado del arte no son untables a 3°C y no poseen esta ventaja funcional.

5.4. Además, el Solicitante no está de acuerdo con que la persona versada en la materia sería conducida directamente como cuestión de rutina de la combinación de D1 y D2 a la presente invención.

5.5. La pasta dulce alimenticia reivindicada tiene al menos siete componentes diferentes, cada uno de los cuales requiere de una cierta cantidad para completar la característica funcional de ser untable, así como los requerimientos para que sea un producto alimenticio aceptable, incluyendo sabor, textura, sensación en la boca, estabilidad, contenido nutricional y vida útil. Estos requerimientos están descritos en las páginas 1 y 2 de la descripción de la presente solicitud. La persona versada en la materia estaría bien consciente que la sustitución de uno de los ingredientes por otro puede impredeciblemente afectar una o más características de la capacidad de ser untable. Por ejemplo, remover o reducir sustancialmente el azúcar o aceite de palma, los cuales ambos están presentes en muchas pastas untables del estado del arte, causa cambios impredecibles en las propiedades funcionales de la pasta untable. De acuerdo con esto, se afirma que el experto en la materia no llegaría a la presente invención por medio de optimización

rutinaria, particularmente porque la técnica anterior citada no contempla el problema de que la pasta sea untable a bajas temperaturas, y no ofrece orientación sobre cómo podría lograrse la que sea untable a baja temperatura. Por tanto, se afirma que la invención definida en las reivindicaciones tiene nivel inventivo.

5.6. Ninguno de los documentos D1 o D2 describe una pasta untable de chocolate/nueces que se puede untar a una temperatura de 3°C. Estas anterioridades juntas o separadas tampoco sugieren el uso de ingredientes particulares, que sí están presentes en la formulación de la pasta untable reivindicada en la presente solicitud, como esenciales para alcanzar el sabor, o textura, o capacidad para untarse, en las pastas untables descritas en dichos documentos.

5.7. Ahora bien, D1 por su parte está dirigido a una pasta untable baja en calorías en la cual el azúcar es reemplazado por un edulcorante bajo en calorías, y grasa que es reemplazada por una pequeña cantidad de grasa vegetal (Columna 1, líneas 36-40 de D1). D1 describe que esta combinación brinda una sensación en la boca y propiedades sensoriales similares a las del producto convencional alto en calorías (Columna 1, líneas 41 a 43 de D1). De acuerdo con esto, la persona versada en la materia podría, al leer D1, considerar que esta pasta untable tiene propiedades sensoriales y capacidad de untar similares a una pasta untable de chocolate/nueces de alto contenido de azúcar.

5.8. D1 analiza una composición comestible popular que contiene azúcar, grasa y nueces generalmente en forma finamente molida y que es lo suficientemente blanda para ser untable (Columna 1, líneas 24-27 de D1).

5.9. El Solicitante quiere enfatizar en que la enseñanza de D1 en relación con ser suficientemente suave para poder ser untable (Columna 1, líneas 26-27 de D1) está muy por debajo de la enseñanza de la capacidad de ser untable a 3°C y cómo lograrlo. Además, la referencia en D1 de almacenar a 10-12°C (Columna 3, líneas 34-35 de D1) se refiere al almacenamiento después de la manufactura de la pasta para untar hasta que “la consistencia deseada” se logra. Esta consistencia deseada no necesariamente significa que la pasta para untar tuviera una capacidad de ser untable a esta temperatura (10-12°C) y ciertamente no enseña o sugiere que tendría la capacidad de ser untable a 3°C. Se afirma que la enseñanza de D1 referente a lo suficientemente suave para ser untable se refiere a la capacidad de untar a temperatura ambiente, ya que la temperatura ambiente es la temperatura a la que normalmente se almacenan los productos para untar tradicionales (con alto contenido de calorías y azúcar) y estos productos para untar tradicionales de nuez/chocolate que D1 esta reemplazando.

5.10. Algunos consumidores prefieren almacenar las pastas untables de chocolate/nuez a temperaturas de refrigeración, pero esto da como resultado la desventaja de requerir que se calienten antes de que se puedan untar. La pasta untable de la presente invención supera este problema ya que la pasta se puede untar directamente cuando esta a temperatura de refrigeración. De acuerdo con esto, a presente invención tiene un efecto técnico sorprendente sobre lo divulgado en D1.

5.11. Con respecto a la manteca de cacao, el Examinador considera que la persona versada en la materia se vería motivada a incluir en la composición de D1 el 1 a 10% en peso de la manteca de cacao descrita en D2 para crear una pasta alimenticia que puede tener un contenido de menos

de 5% en peso de aceite de palma para alcanzar el objetivo de la reivindicación 1. El Solicitante respetuosamente se encuentra en desacuerdo con dicha afirmación

5.12. El Examinador afirma que D2 enseña la incorporación de un estabilizador a base de palma se puede incluir en el producto al 1-4%, especialmente al 2,5-3,5%.

5.13. Lo primero que se evidencia de las enseñanzas de D2 en la Columna 1, líneas 25 a 34, es que no está dirigido a “variantes de la mantequilla de nuez”, como afirma el Examinador, sino específicamente a formulaciones de mantequilla de maní “normales”. Estas formulaciones de mantequilla de maní “normales” son pastas untables de maní que tienen un muy alto nivel de maní, desde 50 a 90 o desde 90 a 95% (Columna 3, línea 67 a Columna 4, línea 3). Estas formulaciones tienen un nivel de nueces que es mucho mayor que el de la pasta untable reivindicada en la presente invención (5 a 15%).

5.14. Además, se afirma que el examinador ha malinterpretado las enseñanzas de D2 en relación con el efecto estabilizador de la manteca de cacao. De hecho, la Columna 4, líneas 4 a 6 de D2 enseña que “Las pastas para untar de nueces según la invención incluyen un estabilizante que es una fracción de aceite de palma no hidrogenado, y un estabilizante que es una manteca de cacao”. Por lo tanto, D2 enseña una combinación de manteca de cacao y una fracción de aceite de palma no hidrogenado. Esto se confirma aún más en la Columna 4, líneas 37 a 42, donde D2 establece “... para ayudar a formar una red continua dentro de la mantequilla de maní durante el proceso de enfriamiento y, por lo tanto, evitar la separación del aceite durante el almacenamiento. Esta **mezcla única** de estabilizadores de grasa (manteca de cacao más estabilizador a base de palma no hidrogenada) además de impartir propiedades estabilizadoras superiores también imparte una sensación superior en la boca...” (énfasis añadido).

5.15. De acuerdo con esto, D2 no enseña la incorporación de 1 a 10% de mantequilla de cacao en una pasta alimenticia dulce para untar sino en cambio el uso de esta mezcla única de estabilizadores de grasa (estabilizador de manteca de cacao más aceite de palma no hidrogenado). La persona versada en la materia no llegaría directamente a la presente invención a partir de la descripción de D1 en combinación con D2.

5.16. El Solicitante llama la atención del Examinador sobre distinciones adicionales entre la presente invención y las divulgaciones de D1 y/o D2.

5.17. D1 enseña que la pasta para untar comprende grasas vegetales. En contraste, la presente invención usa aceites vegetales.

5.18. Además, D1 enseña que las grasas deben tener una consistencia razonablemente dura (Columna 2, líneas 26 a 27) y que las grasas deben tener un rango para derretirse corto justo debajo de la temperatura de la sangre, por ejemplo, en el rango de 27 a 37 °C, preferiblemente 30 a 32°C (Columna 2, líneas 27 a 29).

5.19. D1 establece claramente que las grasas deben ser razonablemente duras. La implicación de D1 es que, si se utilizan grasas no duras, la pasta para untar sería menos deseable. D1 se aleja del uso de aceite vegetal como se define en la reivindicación 1 de la descripción de la presente solicitud.

5.20. Por lo tanto, la persona normalmente versada en la materia no estaría motivada a observar D2 para guiarse en grasas. Es importante apreciar que D1 y D2 están dirigidos a pastas para untar

de nueces bastante diferentes. D1 está dirigido a una pasta para untar que contiene 5 a 20% de nueces, mientras que D2 esta dirigido a pastas para untar de mantequilla de maní que tienen un muy alto nivel de maní, desde 50 a 90 o desde 90 a 95% (Columna 3, línea 67 a Columna 4 línea 3).

5.21. Como se señaló anteriormente, D1 enseña a evitar el uso de grasas no duras y D2 no hace ninguna distinción particular entre grasas o aceites líquidos y sólidos, ni da ninguna indicación de su función. No hay ninguna enseñanza, sugerencia o motivación en la técnica anterior que hubiera llevado a alguien con conocimientos ordinarios a modificar D1, o a combinar las enseñanzas de D1 con las enseñanzas de D2 para llegar a la invención reivindicada.

6. PETICIÓN

Teniendo en cuenta que se ha dado respuesta a todas las observaciones realizadas por su Despacho, demostrando que el nuevo pliego reivindicatorio es claro y cumple con los requisitos de patentabilidad, amablemente se solicita proceder al otorgamiento de la solicitud de patente.

7. ANEXOS

- Nuevo pliego reivindicatorio conformado por 25 reivindicaciones;
- Recibo de pago por modificación de capítulo reivindicatorio

8. NOTIFICACIONES

Recibiré notificaciones en la secretaría de su Despacho; en mis oficinas de abogado ubicadas en la Calle 67 No. 7 – 35, oficina 1204, teléfono 3192900, fax 3210295, Bogotá D.C., Colombia, o; al correo electrónico patentes@gomezpinzon.com

Atentamente,

MAURICIO JARAMILLO C.

C.C. 80.421.942 de Bogotá

T.P. 74.555 del C.S.J.

CMR

REIVINDICACIONES MODIFICADAS

1. Una pasta alimenticia para untar que comprende:
20 – 60% en peso de edulcorante, dicho edulcorante incluyendo al menos un alcohol de azúcar en combinación con uno o más glucósidos de esteviol;
15 a 50% en peso de aceite vegetal;
1 a 40% en peso de maltodextrina u otro carbohidrato o polisacárido seleccionado de entre fructooligosacáridos, almidón y polvo de soja;
5 a 15% en peso de pasta de avellanas o avellanas molidas; 5 a 15% en peso de cacao en polvo; y
1 a 15% en peso de manteca de cacao;
En donde el contenido de aceite de palma de la pasta para untar es menos del 5% en peso del total de la pasta para untar; y
En donde el azúcar contenido en la pasta para untar no es más del 5% en peso del total de la pasta para untar.
2. Una pasta alimenticia para untar según la reivindicación 1, en donde al menos un aceite vegetal se selecciona de entre lo siguiente: aceite de girasol, aceite de coco, aceite de colza, aceite de karité, aceite de soja, aceite de oliva, aceite de maní, aceite de cártamo, aceite de algodón, aceite de maíz.
3. Una pasta alimenticia para untar según las reivindicaciones 1 o la reivindicación 2, en donde el contenido de aceite de palma de la pasta alimenticia para untar es inferior a un 4 % en peso de la pasta para untar total.
4. Una pasta alimenticia para untar según las reivindicaciones 1 o la reivindicación 2, en donde el contenido de aceite de palma de la pasta alimenticia para untar es inferior a un 3 % en peso de la pasta para untar total.
5. Una pasta alimenticia para untar según las reivindicaciones 1 o la reivindicación 2, en donde el contenido de aceite de palma de la pasta alimenticia para untar es inferior a un 2 % en peso de la pasta para untar total.
6. Una pasta alimenticia para untar según las reivindicaciones 1 o la reivindicación 2, en donde el contenido de aceite de palma de la pasta alimenticia para untar es inferior a un 1 % en peso de la pasta para untar total.
7. Una pasta alimenticia para untar según las reivindicaciones 1 o la reivindicación 2, en donde la pasta alimenticia está libre de aceite de palma.

8. Una pasta alimenticia para untar según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 7, en donde la pasta para untar contiene menos de 2% en peso de aceite de oliva.

9. Una pasta alimenticia para untar según cualquiera de las reivindicaciones 1, 3 o 4 a 8, en donde la pasta para untar no contiene aceite de oliva.

10. Una pasta alimenticia para untar según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 9, en donde los alcoholes de azúcar son una mezcla de maltitol y eritritol.

11. Una pasta alimenticia para untar según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 10, en donde la cantidad de glucósidos de esteviol en la pasta para untar se encuentra en el intervalo de entre un 0.005 % a un 0.055 % del peso total de la pasta para untar.

12. Una pasta alimenticia para untar según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 11, en donde de aceite vegetal en la pasta para untar se encuentra en el intervalo de entre un 15% a un 40% del peso total de la pasta para untar.

13. Una pasta alimenticia para untar según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 12, en donde la cantidad de manteca de cacao en la pasta para untar se encuentra en el intervalo de entre un 3 a un 8% del peso total de la pasta para untar.

14. Una pasta alimenticia para untar según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 13, en donde la cantidad de maltodextrina u otro carbohidrato u otros polisacáridos en la pasta para untar se encuentra en el intervalo de entre un 1 a un 20% del peso total de la pasta para untar.

15. Una pasta alimenticia para untar según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 14, en donde el contenido total de azúcares en la pasta para untar se encuentra en el intervalo de entre un 1 a un 3% del peso total de la pasta para untar.

16. Una pasta alimenticia para untar según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 14, en donde la cantidad de azúcar es inferior a un 2% en peso.

17. Una pasta alimenticia para untar según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 16 que comprende además un emulsionante en una cantidad de entre 0.1 a 2% en peso.

18. Una pasta alimenticia para untar según la reivindicación 17 en donde el emulsionante es lecitina.

19. Una pasta alimenticia para untar según la reivindicación 1 que comprende:

20 – 60% en peso de edulcorante, dicho edulcorante comprendiendo alcoholes de azúcar y glucósidos de esteviol;

15 a 50% en peso de aceite vegetal;

1 a 40% en peso de maltodextrina u otro carbohidrato o polisacárido seleccionado de entre fructooligosacáridos, almidón y polvo de soja;

5 a 15% en peso de pasta de avellanas o avellanas molidas;

5 a 15% en peso de cacao en polvo; y

1 a 10% en peso de manteca de cacao;

en donde el contenido de aceite de palma de la pasta para untar es menos del 5% en peso del total de la pasta para untar;

en donde dicho alimento para untar comprende menos del 2% en peso de azúcar.

20. Una pasta alimenticia dulce para untar según la reivindicación 1 que comprende:

20 – 60% en peso de edulcorante, dicho edulcorante comprendiendo alcoholes de azúcar y glucósidos de esteviol;

15 a 50% en peso de aceite vegetal;

1 a 40% en peso de maltodextrina u otro carbohidrato o polisacárido seleccionado de entre fructooligosacáridos, almidón y polvo de soja;

5 a 15% en peso de pasta de avellanas o avellanas molidas;

5 a 15% en peso de cacao en polvo; y

1 a 10% en peso de manteca de cacao;

en donde dicho alimento para untar es libre de aceite de palma;

en donde dicho alimento para untar comprende menos del 2% en peso de azúcar.

21. Una pasta alimenticia para untar según la reivindicación 1 que comprende:

20 – 60% en peso de edulcorante, dicho edulcorante comprendiendo maltitol, eritritol y glucósidos de esteviol;

15 a 50% en peso de aceite vegetal;

1 a 40% en peso de maltodextrina u otro carbohidrato o polisacárido seleccionado de entre fructooligosacáridos, almidón y polvo de soja;

5 a 15% en peso de pasta de avellanas o avellanas molidas;

5 a 15% en peso de cacao en polvo; y

1 a 10% en peso de manteca de cacao;

en donde dicho alimento para untar es libre de aceite de palma;

en donde dicho alimento para untar comprende menos del 2% en peso de azúcar.

22. Una pasta alimenticia dulce para untar según la reivindicación 1 que comprende:

20 – 60% en peso de edulcorante, dicho edulcorante comprendiendo alcoholes de azúcar y glucósidos de esteviol;

15 a 50% en peso de aceite vegetal;

1 a 40% en peso de maltodextrina;

5 a 15% en peso de pasta de avellanas o avellanas molidas;

5 a 15% en peso de cacao en polvo; y

1 a 10% en peso de manteca de cacao;

en donde el contenido de aceite de palma de la pasta para untar es menos del 5% en peso del total de la pasta para untar;

en donde dicho alimento para untar comprende menos del 5% en peso de azúcar.

23. Una pasta alimenticia para untar según la reivindicación 1 que comprende:

20 – 60% en peso de edulcorante, dicho edulcorante comprendiendo alcoholes de azúcar y glucósidos de esteviol;

15 a 50% en peso de aceite vegetal;

1 a 40% en peso de maltodextrina:

5 a 15% en peso de pasta de avellanas o avellanas molidas;

5 a 15% en peso de cacao en polvo; y

1 a 10% en peso de manteca de cacao;

en donde el contenido de aceite de palma de la pasta para untar es menos del 5% en peso del total de la pasta para untar;

en donde dicho alimento para untar comprende menos del 2% en peso de azúcar.

24. Una pasta alimenticia para untar según la reivindicación 1 que comprende:

20 – 60% en peso de edulcorante, dicho edulcorante comprendiendo alcoholes de azúcar y glucósidos de esteviol;

15 a 50% en peso de aceite vegetal;

1 a 40% en peso de maltodextrina:

5 a 15% en peso de pasta de avellanas o avellanas molidas;

5 a 15% en peso de cacao en polvo; y

1 a 10% en peso de manteca de cacao;

en donde dicho alimento para untar es libre de aceite de palma;

en donde dicho alimento para untar comprende menos del 2% en peso de azúcar.

25. Una pasta alimenticia para untar según la reivindicación 1 que comprende:

20 – 60% en peso de edulcorante, dicho edulcorante comprendiendo maltitol, eritritol y glucósidos de esteviol;

15 a 50% en peso de aceite vegetal;

1 a 40% en peso de maltodextrina:

5 a 15% en peso de pasta de avellanas o avellanas molidas;

5 a 15% en peso de cacao en polvo; y

1 a 10% en peso de manteca de cacao;

en donde dicho alimento para untar es libre de aceite de palma;

en donde dicho alimento para untar comprende menos del 2% en peso de azúcar.