

Señor

SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

DIVISIÓN DE NUEVAS CREACIONES

E. _____ S. _____ D. _____

Re: PI. -TEAM FOODS COLOMBIA S.A-Solicitud de Patente de Invención en Fase Nacional PCT para "SUCEDÁNEO DE MANTECA DE CACAO CON BAJO CONTENIDO DE ÁCIDOS GRASOS SATURADOS Y SU MÉTODO DE ELABORACIÓN"-Clase A23G 1/36.- Expediente número 14-198.639.

1. Me refiero al auto dictado por ese Despacho notificado por fijación en línea del 11 de julio del 2022.

2. Así, y con el fin de responder las objeciones expuestas por el Señor Examinador en el Concepto Técnico correspondiente al Oficio N° **10548** en relación con la claridad y concisión del capítulo reivindicatorio y el nivel inventivo de la presente solicitud, me permito dirigir su atención a las siguientes modificaciones y argumentos técnicos por medio de los cuales, no sólo se superan completamente dichas objeciones, sino que además se establece de manera incontrovertible la patentabilidad de la solicitud en estudio.

3. MODIFICACIONES AL CAPÍTULO REIVINDICATORIO

3.1. Modificación del capítulo reivindicatorio

Me permito indicar que es deseo del solicitante presentar una **modificación al capítulo reivindicatorio** con el fin de superar las objeciones planteadas por el examinador en el Concepto Técnico. Las modificaciones realizadas se resumen a continuación:

- Se eliminó de la **reivindicación 1** actualmente presentada la caracterización por la presencia de ácido láurico en la mezcla del literal a), así como la referencia a ácidos insaturados y los posibles aceites vegetales del literal b), y los literales d) y e) de la caracterización del sucedáneo reclamado.
- Se reemplazó la expresión "y/o" en las **reivindicaciones 1 y 10** actualmente presentadas por "*o una mezcla de los mismos*" con el fin de dar más claridad a la materia reclamada.

- Se incluyó en las **reivindicaciones 5 y 9** actualmente presentada la definición de la abreviatura STS/SMS, correspondiente a triestearato de sorbitan/monoestearato de sorbitan, tal como se conoce en el campo técnico de la invención.
- Se ajustó el preámbulo de la **reivindicación 8** actualmente presentada, tal que ahora se refiere a una reivindicación independiente dirigida al método para fabricar un sucedáneo de manteca de cacao. Además, se reemplazó la expresión “usando” por “empleando”, con el fin de evitar cualquier posible alusión a usos.
- Se incluyeron las **nuevas reivindicaciones 3 y 4**, las cuales proporcionan características esenciales particulares del sucedáneo reclamado, como son el contenido de grasa sólida del producto y su punto de fusión, y aceites vegetales opcionales del componente b) del sucedáneo de la reivindicación 1, los cuales se caracterizan por ser ricos en ácido oleico, tal como lo requiere el sucedáneo de la invención. Dichas reivindicaciones encuentran sustento en la reivindicación 1 actualmente presentada. Además, se incluyó la **nueva reivindicación 16**, con el fin de proteger un sucedáneo de manteca de cacao caracterizado porque se obtiene del método descrito en las reivindicaciones anteriores.
- Se ajustó la numeración y dependencia de las **reivindicaciones 3 a 13** actualmente presentadas, de acuerdo con las modificaciones previamente referidas, tal que ahora corresponden a las **reivindicaciones 5 a 15**.

En este orden de ideas, el capítulo reivindicatorio modificado queda conformado por **16 reivindicaciones**, las cuales se refieren a un sucedáneo de manteca de cacao, objeto de la presente solicitud y que **no amplía** de ninguna manera el alcance de la invención tal como fue presentada originalmente, cumpliendo 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

Ahora, y frente a la claridad y concisión del capítulo reivindicatorio, el examinador asegura lo siguiente:

- *"Esta oficina informa que, la reivindicación 1 no cumple el requisito de claridad porque la caracterización del sucedáneo de manteca de cacao (CBS), se debe presentar en función de las proporciones finales de los ingredientes combinados, como resultado de la mezcla física y no por referencia a las proporciones de ácidos grasos saturados que presentan las materias primas de partida; al mencionar '(...) de aceites vegetales con ácido láurico o sin ácido láurico, en función del peso total del CBS (...)' ya que estas materias primas van a ser procesadas y transformadas por hidrogenación e interesterificación, antes de combinarse con un aceite vegetal monoinsaturado o poliinsaturado y una grasa estructurante. Igualmente, la expresión '(...) en donde dicha composición de aceite vegetal comprende 52% o más de ácido oleico con respecto al contenido de ácidos grasos de la composición de aceite vegetal (...)' hace*

referencia a las propiedades de los componentes de la formulación y no son características técnicas del sucedáneo de manteca de cacao. Se sugiere eliminar las referencias a las propiedades de las materias primas de la reivindicación de producto.”

En relación con lo anterior, me permito resaltar que la reivindicación 1 del capítulo modificado define de manera clara los componentes que conforman la composición, los cuales son:

- 1) Una mezcla de grasas hidrogenadas e interesterificadas,
- 2) Una composición de aceite vegetal caracterizado por presentar un alto contenido oleico, y
- 3) Una grasa estructurante,

los cuales se mezclan para obtener el sucedáneo reclamado.

Ahora, con respecto a la objeción sobre la expresión “... con ácido láurico o sin ácido láurico”, por favor note que ésta fue eliminada de la reivindicación 1.

Por su parte, la referencia al contenido de ácido oleico de la composición de aceite vegetal, en efecto, sí hace referencia a una característica esencial de este componente, pues se refiere a la cantidad determinada que debe tener este ácido graso dentro del componente b), y que por ende estará comprendida en el sucedáneo reclamado, limitando los posibles aceites vegetales dentro de la composición al grupo que cumpla con esta característica.

Así, y si bien el porcentaje de aceite oleico se reporta con respecto a la cantidad aceite vegetal en lugar del sucedáneo, cualquier persona con conocimientos básicos en el área estaría en capacidad de calcular la proporción de dicho ácido en el sucedáneo total con la información proporcionada en la reivindicación actual, por lo que esta característica esencial no debe interpretarse de ninguna manera como una propiedad, y mucho menos una característica exclusiva de la composición de aceite vegetal del componente b).

Teniendo en cuenta todo lo anterior, el sucedáneo reclamado por la reivindicación objetada sí se encuentra definido de manera clara por sus características técnicas esenciales, por lo que solicito atentamente que se retire esta objeción.

- *“La reivindicación 2 no es clara, porque aparece como dependiente de la reivindicación 1, pero para su lectura se deben integrar tanto las características esenciales de la reivindicación 1, como las enunciadas en la reivindicación dependiente. Teniendo en cuenta que, en el literal b) se define la proporción de ácidos*

grasos saturados, entre ellos, ácido láurico, mirístico, palmítico y esteárico, y no es claro si se trata de aquellos que van a ser hidrogenados e interesterificados, o si corresponde a la proporción final de ácidos grasos libres saturados presentes en el producto terminado CBS.”

En relación con lo anterior, y contrario a lo afirmado por el examinador, la redacción de las reivindicaciones 1 y 2 deja claro que las características divulgadas por estas se refieren al producto terminado, incluyendo la referencia a la composición de ácidos grasos saturados del sucedáneo de manteca de cacao reclamado.

En este sentido, la reivindicación 1 solamente hace referencia a las características del producto final, es decir, el sucedáneo de la invención, con lo cual no hay cabida a considerar que la reivindicación dependiente 2 se refiera a características de las materias primas de partida. Al respecto, me permito aclarar que, cuando se menciona en el literal a) de la reivindicación 1 que este primer componente consiste en una mezcla de grasas hidrogenadas e interesterificadas, esto hace referencia a que dicha mezcla ya fue sometida a procesos de hidrogenación e interesterificación, siendo entonces esta mezcla obtenida uno de los componentes esenciales del sucedáneo reclamado, y sin que esto genere algún tipo de ambigüedad sobre el componente al que se refiere la reivindicación, ya sea al previo o posterior a la hidrogenación e interesterificación.

En este sentido, la proporción de los ácidos grasos saturados listados en la reivindicación 2 se refiere a la proporción de dichos ácidos en el sucedáneo reclamado, por lo que complementa de manera adecuada la caracterización proporcionada por la reivindicación 1.

Teniendo en cuenta todo lo anterior, las reivindicaciones objetadas son completamente claras al definir el sucedáneo de la invención, por lo que solicito amablemente que se retire esta objeción.

- *"La redacción del literal a) de la reivindicación 1 no es clara, porque menciona que el sucedáneo de manteca de cacao presenta 'entre 30% y 55% de una mezcla de grasas hidrogenadas e interesterificadas de aceites vegetales con ácido láurico o sin ácido láurico (...)' ; por lo que hace opcional la característica y no limita el alcance de la reivindicación. Adicionalmente no es coherente con la reivindicación 8 en la que se menciona en la etapa a) 'grasa con ácido láurico entre un 50 a 65% y una grasa sin ácido láurico entre 35 a 50% (...)' y no existen modalidades sustentadas en la descripción en las que el aceite vegetal de partida presente 0% de ácido láurico equivalente al señalar un aceite vegetal 'sin ácido láurico' (Reivindicación 1, 8, 10)."*

En relación con esta objeción, por favor note que la reivindicación 1 ya no menciona la presencia de aceites vegetales *con ácido láurico o sin ácido láurico*.

Por otro lado, por favor note que la reivindicación 10 (reivindicación 12 del capítulo modificado) menciona el aceite de palma como aceite sin ácido láurico, el cual sí cuenta con sustento en las enseñanzas de la descripción, incluidos los ejemplos (Ejemplo 1), por lo cual no existirían problemas de coherencia en las reivindicaciones objetadas y, por ende, queda completamente atendida esta objeción.

- *"Los términos 'y/o' (reivindicación 1, 10), 'uno o más' (reivindicación 1, 5, 9, 11 a 13), son imprecisos, por lo cual no permiten distinguir la invención del estado de la técnica. Se sugiere sustituirlos por un término preciso."*

En relación con el término "y/o", por favor note que éste ya no se encuentra presente en el capítulo reivindicatorio modificado.

Por su parte, y con respecto al término "uno o más", me permito aclarar que dicha expresión precede una lista de posibles elementos, la cual proporciona un número finito de opciones, por lo que la referencia a *más* de ninguna manera resulta imprecisa al estar limitada por las opciones proporcionadas dentro de la misma sección.

Así las cosas, la redacción del capítulo reivindicatorio modificado sí permite definir el alcance de la materia reclamada, con lo cual es claramente distinguible de lo existente en el estado de la técnica. En consecuencia, solicito que se dé por superada la objeción a este respecto.

- *"En la reivindicación 1, el sucedáneo de manteca de cacao, se caracteriza por sus parámetros: el contenido de grasa sólida y el punto de fusión, cuando la descripción deja en claro que la invención se puede definir por sus características estructurales. Se sugiere definir el sucedáneo de manteca de cacao por sus componentes y proporciones."*

Frente a esta objeción, por favor note que la reivindicación 1 del capítulo modificado define el sucedáneo reclamado exclusivamente en términos de los componentes y proporciones de los mismos, dejando la información relacionada con el contenido de grasa sólida y el punto de fusión en reivindicaciones dependientes, considerando que estas características complementan la caracterización de la invención. En consecuencia, solicito atentamente que se retire esta objeción.

- *"La reivindicación 1 incluye una combinación de características de producto y proceso, sin que se defina de manera clara el objeto a reclamar, al mencionar '(...) en donde dicha mezcla de grasas hidrogenadas e interesterificadas de aceites*

vegetales comprende: - entre 50% y 65% de aceite de palmiste o sus fracciones y/o aceite de coco o sus fracciones, en función del peso total de la mezcla de grasas, - entre 35% y 50% de un aceite de palma o sus fracciones, en función del peso total de la mezcla de grasas; (...).’, sin embargo, dichas características corresponden a la materia prima sin procesar, y no son características técnicas esenciales del CBS, esta información es propia del procedimiento para el que es necesario caracterizar la materia prima de entrada. Se sugiere separar dichas características de modo que las reivindicaciones de producto no incluyan características de procedimiento, ni las reivindicaciones de proceso incluyan características de producto.”

Frente a esta objeción, amablemente me permito manifestar mi desacuerdo con la opinión del examinador, teniendo en cuenta que las características proporcionadas para definir la mezcla de grasas hidrogenadas e interesterificadas de aceites vegetales sí definen el sucedáneo reclamado y, por ende, son esenciales para su entendimiento.

Al respecto, de la lectura de la reivindicación 1 modificada se entiende que el componente a) del sucedáneo comprende una mezcla de grasas conformada por entre 50% y 65% de aceite de palmiste o sus fracciones, y/o aceite de coco o sus fracciones, o mezclas de los mismos, y entre 35% y 50% de un aceite de palma o sus fracciones, en función del peso total de la mezcla de grasas, la cual se sometió a un proceso de hidrogenación e interesterificación previo a su empleo en el sucedáneo de la invención.

En este sentido, los aceites listados pasarán a formar parte del sucedáneo reclamado, independiente al proceso al que hayan sido sometido y, por ende, lo caracterizarán. Asimismo, la mención a que la mezcla de grasas es hidrogenada e interesterificada debe reconocerse como una característica técnica esencial pues aclara que dicha mezcla fue previamente tratada antes de formar parte del producto final, sin que esto implique que se está haciendo una mención explícita al proceso de obtención del componente dentro de la definición del producto.

Así las cosas, el hecho de que las grasas del componente en cuestión se caractericen como hidrogenadas e interesterificadas es sólo una característica más de este componente, que de ninguna manera cambia la naturaleza de las grasas mencionadas (aceite de palma, palmiste, coco) que forman parte del producto final.

Por lo tanto, y habiendo aclarado la debida interpretación de las características proporcionadas para el sucedáneo de la invención, es evidente la claridad de la reivindicación 1 modificada al proporcionar las características técnicas esenciales de la misma, por lo que solicito que se retire la objeción a este respecto.

- *"La reivindicación 8 presenta una falsa dependencia de las reivindicaciones 1 o 2, porque hace referencia a una categoría diferente e independiente de la reivindicación de producto. Teniendo en cuenta, que en materia de patentes no existe la categoría de reivindicación de 'Procedimiento definido por producto o por referencia a producto', sino de producto caracterizado en función del procedimiento en campos específicos de algunas tecnologías; se sugiere que la reivindicación de proceso sea independiente."*

Con respecto a esta objeción, por favor note que la reivindicación objetada fue reescrita como una reivindicación independiente, cubriendo un método para fabricar un sucedáneo de manteca de cacao, con lo cual esta objeción es debidamente atendida.

- *"En la reivindicación 1 se sugiere mejorar la redacción de la frase 'la composición de aceite vegetal, en donde el aceite es incluye (...)'."*

Al respecto, me permito señalar que dicha mejora en la redacción fue realizada en el capítulo modificado, con lo cual se supera esta objeción.

- *"En la reivindicación 5 se sugiere definir las abreviaturas '(STS/SMS)', se le recuerda al solicitante que las reivindicaciones deben ser claras por si solas."*

Con relación a esta objeción, me permito señalar que la definición de estas abreviaturas fue incluida a lo largo del capítulo reivindicatorio, basada en lo conocido en el campo técnico de la invención, con lo cual esta objeción es debidamente atendida.

- *"En la reivindicación 8 se sugiere reemplazar el término 'usando' por 'empleando'."*

Con respecto a esta objeción, se realizó la sustitución del término sugerida por el examinador, dando por superada esta objeción.

- *"... el capítulo reivindicatorio no cumple con el requisito de sustento en la descripción, toda vez que la materia reivindicada no corresponde a una razonable generalización de la materia, esto particularmente en relación con el aceite vegetal que incluye múltiples posibilidades como 'aceite de colza de bajo contenido de ácido erúico, aceite de canola, aceite de girasol de alto contenido de ácido oleico, aceite de cártamo de alto contenido de ácido oleico, aceite de colza de alto contenido de ácido oleico, aceite de canola de alto contenido de ácido oleico, aceite de soja de alto contenido de ácido oleico, fracciones de palma, aceite de palma híbrido, y aceite de oliva' (Reivindicación 1). Se sugiere restringir a una razonable generalización del tipo de*

aceites que han sido probados, es decir, que se encuentren debidamente sustentados, en este caso el aceite de girasol de alto contenido de ácido oleico.”

En relación con esta objeción, me permito señalar que la reivindicación 1 ha sido modificada, de tal forma que el componente de aceites vegetales establece como característica esencial que dichos aceites sean ricos en ácido oleico, es decir, que presenten un porcentaje de ácido oleico superior al 52%, con el fin de definir la característica limitante de los aceites vegetales requeridos para el sucedáneo reclamado. De esta forma, lo esencial de la elección de dichos aceites vegetales se centrará en el contenido de ácido oleico, y con esto, se evita una limitación inadecuada de la invención.

Así, y con respecto a la supuesta falta de sustento en la descripción, me permito aclarar que los ejemplos actualmente proporcionados son más que suficientes para sustentar aceites vegetales con alto contenido oleico, de acuerdo con lo definido con la reivindicación 1 del capítulo modificado, pues se emplea un aceite rico en oleicos representativo, el cual de ninguna manera limita el alcance a esta única opción. Adicionalmente, se incluyó como reivindicación dependiente los posibles aceites que cumplirían con dicho requisito de un porcentaje alto en ácido oleico, con el fin de presentar posibles aceites que caben dentro de dicha descripción.

En consecuencia, el capítulo reivindicatorio modificado cuenta con suficiencia de la descripción, pues presenta una generalización razonable del objeto de la invención, por lo que solicito atentamente que se reconsidere la objeción a este respecto.

Teniendo en cuenta todo lo anterior, me permito resaltar que el capítulo reivindicatorio modificado es completamente claro y conciso al definir la materia objeto de la presente solicitud, además de estar debidamente sustentado en las enseñanzas de la descripción actualmente presentada, cumpliendo así con los requerimientos del artículo 34 de la Decisión Andina 486 del 2000

4. NIVEL INVENTIVO

Finalmente, el examinador objeta el nivel inventivo de la solicitud con base en los documentos US3494944 (**D9**), WO2011006222 (**D10**) y EP0170431 (**D11**)

Según su análisis, el examinador considera que el documento D9 corresponde al estado de la técnica más cercano al sucedáneo de manteca de cacao de la reivindicación 1, pues divulga composiciones de triglicéridos adecuadas para emplearse como mantequillas duras y margarinas, en donde los aceites de ácido láurico incluyen aceite de coco, aceite de palmiste, entre otros y mezclas de los mismos.

Así la diferencia entre la invención de la reivindicación 1 y D9 consiste en disminuir la proporción de aceite vegetal insaturado e incluir 0,01%-6% de grasa estructurante, a lo cual no se asocia un efecto técnico diferente al ya divulgado por D9.

Por otro lado, el examinador señala que el mismo documento D10 enseña un contenido de ácido grasos saturados inferior al 48% con respecto al peso total de la composición, que aporta un buen desempeño sensorial y propiedades físicas peculiares, así como la presencia de 5% a 15% en peso de aceite de palma totalmente hidrogenado con relación al peso total del compuesto. Asimismo, menciona una composición de sólidos en la composición oscila entre el 34% y el 39% a 10°C, entre el 22% y el 25% a 21,1°C, 17% a 20% a 26,7°C, 13% a 15% a 33,3°C y 9% a 11% a 37,8°C.

Así las cosas, y pese a que ni D9 ni D10 divulgan un porcentaje igual de aceite vegetal insaturado, la persona versada en la materia estaría en capacidad de proponer una grasa estructurante a un porcentaje entre 0,01% y 6%, partiendo de D10, para incluirla en el producto de D9, por lo que la invención se considera obvia.

Por otro lado, el examinador indica que el documento D10 es el estado de la técnica más cercano al método de la reivindicación 8, pues divulga un proceso de preparación de un compuesto alimenticio de grasa vegetal que comprende: hidrogenar un aceite de semilla de algodón clarificado, mezclar el aceite hidrogenado con aceite de semilla de algodón, interesterificar la mezcla, adicionar aceite de palma hidrogenado, desodorizar y enfriar.

Así, el examinador asegura que la diferencia entre la invención de la reivindicación 8 y D10 consiste en la etapa de incluir una grasa con ácido láurico entre 50% y 65% y una grasa sin ácido láurico entre 35% y 50% en función del peso total de la mezcla de grasas, así como aumentar la proporción de aceite vegetal de alto contenido en ácido oleico, a lo cual no se encuentra un efecto técnico asociado.

En este sentido, el examinador indica que el documento D11 se refiere a un proceso para la preparación de grasas interesterificadas o aceites de glicéridos, en donde el proceso incluye etapas de interesterificación e hidrogenación, y de mezcla con una materia prima dura con hasta un 80% de aceite altamente insaturado, dando a la mezcla un buen contenido de ácidos grasos esenciales y bajo contenido de grasas trans.

En consecuencia, la persona versada en la materia estaría motivar la etapa de mezclar una grasa con aceite láurico y una grasa sin aceite láurico, basándose en D11, en el proceso de D10, con el fin de llegar al método de la reivindicación 8.

Con base en todo lo anterior, y considerando que ninguna de las reivindicaciones dependientes comprende características que no sean anticipadas por los documentos citados, el examinador concluye que la invención carece de nivel inventivo.

Con respecto a lo anterior, me permito señalar que, contrario a las afirmaciones realizadas por el examinador, los documentos citados no anticiparían de ninguna manera, ya sea por separado o en combinación, al sucedáneo de manteca de cacao reclamado ni a su método de fabricación. Con el fin de sustentar esta afirmación, a continuación, presento los argumentos correspondientes que llevan a demostrar el nivel inventivo de la solicitud.

- **Con respecto al sucedáneo de manteca de cacao de la reivindicación 1**

En relación con el producto reclamado, me permito señalar que la combinación de las enseñanzas de D9 y D10 no llevaría de ninguna manera a la persona versada en la materia a proponer el sucedáneo reclamado.

Así, en primer lugar, me permito señalar que el documento D9 no se relaciona con el objeto de la presente solicitud. Este documento se dirige a la producción de fracciones de triglicéridos nuevas con características diferentes a la composición de triglicéridos original, para lo cual la composición se somete a interesterificación aleatoria y destilación, y la fracción resultante se utiliza en mantequillas duras y margarinas. Además, este documento enseña el uso de aceites con un alto contenido de ácidos grasos saturados para obtener el resultado deseado.

Por el contrario, la presente invención se refiere a un sucedáneo de manteca de cacao específicamente, el cual es libre de grasas trans y bajo en grasas saturadas con respecto a otros sucedáneos o mantecas disponibles en el mercado. Además, la invención refiere un primer componente que ha sido esterificado e hidrogenado, por lo que no se requiere de ningún otro proceso (por ejemplo, destilación) para su obtención, y la presencia de un componente de aceites vegetales con un porcentaje de ácido oleico superior al 52% y un agente estructurante.

Así las cosas, el documento D9 falla en divulgar una composición que sirva como sucedáneo de manteca de cacao con las características mencionadas, además de la ausencia del agente estructurante y los aceites vegetales altos en oleicos.

Por su parte, y con respecto a D10, me permito aclarar que este documento no suple las deficiencias de D9 para llegar a la presente invención, pues este documento se refiere a una composición alimenticia de grasas vegetales basada en aceite de algodón, la cual se puede usar en la preparación de rellenos de alimentos como tortas, bizcochos, dulces, entre otros. Dicha composición comprende una base interesterificada de aceite de algodón con aceite de algodón hidrogenado, aceite de palma completamente hidrogenado y un antioxidante.

Así, y contrario a lo afirmado por el examinador, este documento falla en divulgar la presencia de un agente estructurante, sino solo menciona que la composición presenta aceite de palma completamente hidrogenado, el cual no se encuentra en la misma proporción que en la composición reclamar, y al cual no se le atribuye ningún rol específico dentro de la composición. Además, este documento no menciona la presencia de un aceite vegetal con un alto porcentaje en ácido oleico a un porcentaje de más de la mitad de la composición, ni la presencia o necesidad de un agente estructurante.

En este sentido, D10 solamente menciona la mezcla de aceite de algodón hidrogenado y sin hidrogenar, y la presencia de otro tipo de aceites completamente hidrogenados, los cuales se encuentran en proporciones distintas a las del agente estructurante de la invención. Por su parte, y con respecto a los aceites con alto contenido oleico, este documento solamente menciona al aceite de girasol alto oleico a una proporción del 0 a 5%, el cual se selecciona de una lista de aceites que **no exhiben el alto contenido oleico** como característica en común.

Así las cosas, me permito concluir que estos documentos, ya sea combinados o por separado, no proporcionan enseñanzas suficientes para que la persona versada en la materia pueda proponer de manera obvia el sucedáneo de manteca de cacao reclamado con todas sus características esenciales, por lo que la reivindicación 1 y sus dependientes sí son inventivas a la luz de estos documentos.

- **Con respecto al método de fabricación del sucedáneo de manteca de cacao de la reivindicación 10**

Ahora, y en relación con el método de fabricación del sucedáneo de manteca de cacao de la invención, me permito aclarar que las enseñanzas de los documentos D10 y D11, ya sea por separado o combinadas, no anticipa de manera evidente el método reclamado.

Al respecto, me permito señalar que el documento D10 se centra en la producción de grasas para rellenos alimenticios enfocada al procesamiento de aceite de algodón, en donde no mencionan la relevancia de mezclar una grasa con ácido láurico y una grasa sin ácido láurico previo al proceso de hidrogenación e interesterificación. Además, este documento no menciona la mezcla de una grasa estructurante al porcentaje empleado en la invención, sino que menciona la adición de aceite de palma totalmente hidrogenado a una proporción mayor a la del estructurante.

Por su parte, el documento D11 se refiere a la producción de margarinas y untables a partir de aceite de palma y aceite de palmiste, en donde se requiere la interacción de emulsificantes, agua y grasa para obtener el producto deseado. Así, y pese a que

este documento menciona las etapas de interesterificación e hidrogenación de aceites cuyo contenido de ácido láurico es tenido en cuenta, el proceso divulgado por este documento se centra en la producción de emulsiones, en donde controlar la cristalización y el tamaño de partícula es esencial para el proceso, por lo que el producto final de dicho proceso es diferente al obtenido por el proceso de la presente invención.

Además, y a diferencia de la presente invención, en el proceso de D11 no se menciona la adición de un aceite vegetal alto oleico ni de una grasa estructurante, los cuales son componentes esenciales del sucedáneo obtenido por el proceso reclamado.

Así las cosas, no solamente estos dos documentos no se dirigen a procesos de fabricación de sucedáneos de manteca de cacao, sino que no proporcionan enseñanzas suficientes para proponer de manera obvia todas las etapas del método reclamado con sus características técnicas esenciales. En consecuencia, el método de la reivindicación 10 y sus dependientes es inventivo a la luz del arte previo citado.

En vista de los argumentos expuestos anteriormente, 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 D9, D10 y D11, cumpliendo a cabalidad con los requisitos de patentabilidad establecidos en el Artículo 18 de la Decisión Andina 486/2000.

5. CONCLUSIÓN

Para finalizar, me permito concluir que el capítulo reivindicatorio modificado aportado con el presente memorial define de manera clara y concisa el sucedáneo de manteca de cacao y su método de fabricación, encontrando pleno sustento en la memoria descriptiva actualmente presentada.

Además, y en virtud de los argumentos discutidos con respecto a los documentos citados por el Señor Examinador, se estableció de manera incontrovertible que el sucedáneo de manteca de cacao y su método de fabricación, que son objeto de la solicitud en estudio, cumplen con el requisito de nivel inventivo, demostrando así la patentabilidad de la presente solicitud. Por lo tanto, amablemente solicito que se reconozca el cumplimiento de los requisitos de patentabilidad y se proceda a conceder la protección solicitada.

6. EXAMEN DE PATENTABILIDAD ADICIONAL

Finalmente, en caso de que el Señor Examinador no considere suficientes los argumentos presentados en respuesta al Oficio N° **10548**, amablemente solicito la emisión

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

7. Anexo al presente memorial, me permito presentar copia de las páginas **26 a 29** que corresponden al **capítulo reivindicatorio modificado** constituido por **16 reivindicaciones**.

8. Adicional a esto, me permito informar que el pago correspondiente a las modificaciones realizadas se efectuó a través de la plataforma SIPI.

9. 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