

P-2020/35499

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES

E. S. D.

Re: Expediente No. **NC2020/0008235**

Solicitud de patente a nombre de **CORN PRODUCTS DEVELOPMENT, INC**

Yo, CAROLINA DAZA MONTALVO identificada como aparece al pie de mi firma, domiciliada en la Carrera 11 No. 86-53, obrando como apoderada de la sociedad CORN PRODUCTS DEVELOPMENT, INC, domiciliadas en Westchester, Illinois, Estados Unidos de América, respectivamente, solicitantes de la patente de la referencia, en respuesta al oficio No. **20860** notificado electrónicamente el 21 de diciembre de 2022, relacionado con los requerimientos de fondo de la solicitud, atentamente me permito presentar la siguiente información:

1. Modificaciones a las Reivindicaciones y Claridad

Con fundamento en la facultad que confiere el artículo 34 de la Decisión 486 al solicitante para modificar la solicitud de patente en cualquier momento del trámite, presento junto con este memorial nuevo capítulo reivindicatorio, el cual consta de ocho (8) reivindicaciones y reemplaza completamente el capítulo presentado anteriormente. Las modificaciones realizadas se presentan a continuación:

1.1 El examinador ha indicado *"Esta oficina informa que, la reivindicación 2 se refiere únicamente a una firmeza al desmoronamiento de entre 300 g y 500 g (gramo-fuerza), 350 g y 450 g (gramo-fuerza), o 375 g y 425 g (gramo-fuerza) cuando, el producto horneado se almacena a -18 °C durante 7 días, y la firmeza al desmoronamiento se mide después de descongelar el producto horneado a entre 20 °C y 25 °C, el cual es un resultado a alcanzar y no define al producto, puesto que la reivindicación incluiría no sólo la solución propuesta en la solicitud, sino todas las alternativas presentes o futuras que permitan llegar a ese resultado. Se sugiere reemplazar por las características técnicas esenciales, estructurales o funcionales, que contribuyen a la obtención de ese efecto."* En este respecto, se informa que dicha reivindicación ha sido eliminada del pliego reivindicatorio con el fin de superar las objeciones del examinador.

1.2 El examinador ha indicado *"Esta oficina informa que, la reivindicación 3 se refiere únicamente a una firmeza de entre 2000 y 2500g (gramos-fuerza), el cual es un resultado a alcanzar y no define al producto, puesto que la reivindicación incluiría no sólo la solución propuesta en la solicitud, sino todas las alternativas presentes o futuras que permitan llegar a ese resultado. Se sugiere reemplazar por las características técnicas esenciales, estructurales o funcionales, que contribuyen a la obtención de ese efecto."*. En este respecto, se informa que dicha reivindicación ha sido eliminada del pliego reivindicatorio con el fin de superar las objeciones del examinador.

1.3 Se modificó la antigua reivindicación 8 (nueva reivindicación 6), eliminando la expresión *"en donde el producto horneado descongelado tiene un aumento de firmeza"* y ahora recitar: *"El método de una cualquiera de las reivindicaciones 3 a 5, que comprende, además, congelar el producto horneado, y descongelar el producto horneado."*, y así dar mayor claridad a la presente invención.

1.4 Finalmente, las reivindicaciones restantes, así como sus dependencias, fueron reenumeradas.

En cuanto a estas modificaciones, me permito decir que las mismas no amplían de ninguna manera la materia objeto de la presente solicitud y se realizaron con el ánimo de superar las objeciones de claridad y patentabilidad planteadas por el examinador en su concepto técnico.

En consecuencia, nos permitimos indicar que el presente capítulo reivindicatorio, que incluye ocho (8) reivindicaciones, se ajusta a las disposiciones del artículo 30 de la Decisión 486/00.

2. Pago de tasas

En relación con el número de reivindicaciones, atentamente nos permitimos decir que no se adjunta tasa por concepto de reivindicaciones adicionales, toda vez que el nuevo capítulo reivindicatorio tiene un menor número de reivindicaciones a las presentadas previamente, y en esencia es el mismo objeto, pero definido con mayor claridad.

Por otra parte, me permito adjuntar recibo por concepto de pago de tasa de modificación a las reivindicaciones, según lo establecido en la **Resolución No. 59669 de 2020**.

3. Novedad

El examinador establece que las reivindicaciones 1 a 10 carecen de novedad a la luz de las enseñanzas del documento US2001055638 (D1).

A este respecto, me permito decir que el artículo 16 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina establece que la invención se considera nueva cuando no está comprendida en el estado de la técnica. Si de acuerdo con el espíritu de la norma legal indicada, la invención no se considera como nueva si está "*comprendida*" en el estado de la técnica, dicha norma se está refiriendo, naturalmente, a la totalidad del invento y no a alguno o a algunos de los componentes.

Aplicando lo anterior al caso concreto, para que las razones que aduce ese Despacho para desvirtuar la novedad fuesen ciertas, sería forzoso que se demostrara que la invención está comprendida en el estado de la técnica, específicamente en forma individual en el documento D1 de forma TOTAL, lo cual no sucede con la materia reclamada en el nuevo capítulo reivindicatorio.

Por lo tanto y teniendo en cuenta lo anteriormente expuesto, como mínimo la novedad debe contemplar los siguientes aspectos:

- Que la invención en estudio esté contenida de forma TOTAL y ABSOLUTA en cada uno de los documentos que se mencionan como anterioridades; y
- Que la invención en cuestión puede partir de conocimientos conocidos, caso en el cual habrá que hacer la comparación no de lo conocido sino de lo inédito y novedoso, teniendo que analizarse el valor agregado que aporta la invención con sus nuevas características al campo técnico al cual pertenece la solicitud en estudio.

De acuerdo con lo anterior, la solicitante desea manifestar respetuosamente su desacuerdo, ya que teniendo en cuenta las modificaciones presentadas en el nuevo capítulo reivindicatorio, se superan las objeciones realizadas, por cuanto **dichas características no se encuentran divulgadas individualmente en el documento D1 citado por el examinador**. Por lo tanto, las nuevas reivindicaciones son novedosas e inventivas a la luz del estado del arte.

Las reivindicaciones son novedosas sobre D1 porque D1 no revela ni sugiere el uso de almidón de yuca ceroso, sino que utiliza almidón de yuca normal. El término ceroso se

usa comúnmente en la industria para referirse a un almidón que tiene poca o ninguna amilosa. Los almidones no cerosos comprenden tanto amilosa como amilopectina. D1 describe literalmente el uso de almidón de maíz ceroso, pero solo se refiere al almidón de mandioca. Entonces D1 reconoce que hay una diferencia entre el almidón ceroso y el almidón que no es ceroso y se refiere específicamente al almidón ceroso cuando se usa almidón ceroso.

Aunque no se plantea la actividad inventiva, el solicitante desea señalar respetuosamente que el almidón de yuca ceroso proporciona beneficios funcionales en comparación con el almidón de yuca no ceroso. La Figura 2, por ejemplo, muestra que un producto horneado sin gluten que usa yuca cerosa pregelatinizada (Muestra 1) es menos firme después de la congelación y descongelación que un producto horneado sin gluten que usa yuca no cerosa pregelatinizada (Muestra 2).

De esta forma, teniendo en cuenta que el documento D1 **no menciona, describe o sugiere**, en forma individual o en combinación, todas las características técnicas reclamadas como se describen en la presente invención, **dichas reivindicaciones son novedosas, e inventivas sobre el estado del arte.**

En este sentido, y siguiendo el Manual Andino de Patentes, la presente invención tal y como se encuentra definida en las reivindicaciones 1 a 8, tiene diferencias con el estado del arte e implicó un nivel inventivo durante su desarrollo, por lo cual debe ser considerada como novedosa e inventiva según las disposiciones de los artículos 16 y 18 de la Decisión 486.

4. Conclusión

Con las modificaciones introducidas y los argumentos presentados puede concluirse que:

- i) La presente solicitud es clara, concisa y está debidamente soportada en la descripción, cumpliendo con los requerimientos del Artículo 30 de la Decisión 486; y
- ii) Las reivindicaciones actuales son patentables sobre D1, cumpliendo así con los requerimientos de los Artículos 16 y 18 de la Decisión 486.

Por tanto, atentamente me permito solicitar a ese Despacho otorgar el privilegio de patente solicitado a la solicitud en estudio, toda vez que cumple a cabalidad con los requerimientos de la Decisión 486/00.

En consecuencia, solicitamos a ese Despacho pronunciarse en relación con todos los argumentos presentados en este memorial dando estricta aplicación al principio del debido proceso consagrado en el artículo 29 de la Constitución Nacional.

5. Anexos

- Nuevo capítulo reivindicatorio conformado por 8 reivindicaciones.
- Recibo de pago correspondiente a la Tasa de modificación a las reivindicaciones.

Señora Directora,



CAROLINA DAZA MONTALVO

C.C. 66.783.790 de Palmira Valle

TP-141563 CSJ

notificaciones@clarkemodet.com.co

REIVINDICACIONES MODIFICADAS

1. Un producto horneado libre de gluten que comprende entre 1 % y 10 % en peso de almidón de mandioca ceroso pregelatinizado pero de cualquier otra manera no modificado y un segundo almidón o harina libre de gluten que no es un almidón de mandioca ceroso y un tercer ingrediente convencional de panadería.

2. El producto horneado de la reivindicación 1, en donde dicho producto horneado es una galleta, una torta, o pan.

3. Un método para elaborar un producto horneado libre de gluten que comprende:

mezclar un almidón de mandioca ceroso pregelatinizado pero de cualquier otra manera no modificado en una cantidad de entre 1 % y 10 % (en peso del producto horneado) con un segundo almidón o harina libre de gluten que no es un almidón de mandioca ceroso y un tercer ingrediente líquido convencional de panadería para formar una mezcla; y hornear la mezcla para formar un producto horneado.

4. El método reivindicaciones 3, que comprende, además, almacenar el producto horneado durante 10 semanas a entre 20 °C y 25 °C.

5. El método de una cualquiera de las reivindicaciones 3 o 4, en donde el segundo almidón o harina libre de gluten no está modificado.

6. El método de una cualquiera de las reivindicaciones 3 a 5, que comprende, además, congelar el producto horneado, y descongelar el producto horneado.

7. Una mezcla de almidón que comprende entre 0,1 % y 10 % en peso de un almidón de mandioca ceroso pregelatinizado pero de cualquier otra manera no modificado y un segundo almidón o harina libre de gluten.

8. La mezcla de almidón de la reivindicación 7, en donde el segundo almidón o harina libre de gluten se selecciona del grupo que consiste en almidón de mandioca no ceroso, una harina de arroz, y un almidón de papa y mezclas de estos.



SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT: 800.176.089-2

COMPROBANTE DE RECAUDO SISTEMA SIPI

Radicado: NC2020/0008235

Recibo: 23-158710

Fecha: 14/03/2023

CAROLINA MERCEDES DAZA MONTALVO

CC: 66.783.790

Pago PSE No: 803374

CUS: 1969956426

Patente PCT

PRODUCTOS HORNEADOS QUE CONTIENEN ALMIDÓN DE MANDIOCA CEROSO PREGELATINIZADO

Detalle del pago

Id.	Rentístico	Concepto y Servicio	Cant.	Val. Unit.	Subtotal
1	50005-01-03	Modificaciones / Correcciones al registro Patente PCT (DESCUENTO INTERNET)	1	\$ 196,000	\$ 196,000
TOTAL					\$ 196,000