

Bogotá, D.C, 29 de diciembre de 2023

Señora
Directora de Nuevas Creaciones
Superintendencia de Industria y Comercio
E. S. D.

Referencia: Respuesta a Oficio No. 15808, notificado el 29 de septiembre de 2023
Expediente: NC2020/0006351
Patente: PRODUCTO LÁCTEO EN POLVO PARA PREPARAR BEBIDA CON SABOR A YOGUR AROMATIZADO CON VITAMINAS, MINERALES Y PROBIÓTICOS, Y PROCEDIMIENTO PARA SU OBTENCIÓN
Solicitante: CORPORACION ALIMENTARIA PEÑASANTA, S.A.

ADRIANA PAOLA PEÑARANDA URBINA, identificada como aparece al pie de mi firma, obrando en mi condición de apoderada de **CORPORACION ALIMENTARIA PEÑASANTA, S.A.**, me permito dar respuesta al Oficio No. 15808, notificado el 29 de septiembre de 2023. Por lo anterior, el solicitante respetuosamente solicita que se consideren las **enmiendas en la Descripción y en las reivindicaciones** adjuntas a la presente, así como las siguientes observaciones sobre las enmiendas y los argumentos relacionados con la patentabilidad en respuesta a los resultados del Examen (Oficio No. 15808) relacionado con la solicitud antes mencionada:

1. Modificaciones

- La reivindicación 1 se ha limitado incluyendo el contenido de las reivindicaciones 3 y 5. Además, se ha incluido la maltrodextrina como componente esencial, con base en la descripción.
- Con base en estos cambios las reivindicaciones 2, 3 y 5 se han eliminado.
- La reivindicación 7, nueva reivindicación 4, se ha modificado detallando los componentes en base al contenido de la reivindicación 1, y especificando el rango de temperatura, de acuerdo con la reivindicación 8.
- Con base en este cambio la reivindicación 8 se ha eliminado.

Todos los cambios están basados en la memoria originalmente presentada y no suponen adición de materia.

2. Claridad reivindicaciones

1. *La reivindicación 1 no menciona las proporciones de los componentes de la composición. Por lo tanto, se requiere al solicitante que defina las proporciones, de acuerdo con el soporte presente en la descripción.*

Para superar esta objeción, y siguiendo las indicaciones del Examinador, el contenido de la reivindicación 5, donde se detallan los porcentajes de cada componente, se ha incluido en el contenido de la reivindicación 1.

2. *La reivindicación 2 emplea las siglas MPC y WPC. Se sugiere definir las siglas la primera vez que estas son empleadas.*

Para superar esta objeción, hemos incluido la definición de las siglas (Concentrado de Proteína de Leche y Concentrado de Proteína de Suero de Leche, respectivamente), en las reivindicaciones.

3. *La reivindicación 3 menciona componentes adicionales que, de ser fundamentales para la composición, deben mencionarse en la reivindicación 1 que es la reivindicación independiente y contiene todas las características esenciales de la invención.*

Para superar esta objeción, el contenido de la reivindicación 3 se ha incluido en la reivindicación 1.

4. *La reivindicación 6 reclama “(...) entre 0,58-1,32 de aromas, (...)”. Se sugiere incluir la unidad de concentración.*

Entendemos que se debe a un error tipográfico, por lo se ha incluido “%”, en la reivindicación 6, para dejar claro que se trata del porcentaje de aromas en la composición.

5. *La reivindicación 7 si bien hace referencia a las reivindicaciones 1 a 6, no depende de ellas, por lo tanto, se trata de una falsa dependencia. En consecuencia, el método de la reivindicación 7 debe definirse por sí mismo, incluyendo las condiciones en que debieran realizarse las etapas, tales como los componentes y su concentración.*

Para superar esta objeción hemos incluido los componentes (y en su caso, sus concentraciones) de acuerdo a la reivindicación 1 (ver propuesta).

6. *La reivindicación 7 emplea la expresión “temperatura ambiente” que es imprecisa. Se sugiere sustituirla por un rango concreto.*

Para superar esta objeción hemos incluido el contenido de la reivindicación 8 en la reivindicación 7, especificando que “las condiciones de temperatura oscilan entre 15 y 25°C”.

7. *La reivindicación 10 caracteriza el proceso por el envase protector utilizado. Se recuerda al solicitante que un método se define por sus etapas y condiciones necesarias en cada una de ellas, y no por el envase utilizado. Se sugiere eliminar la reivindicación.*

No estamos de acuerdo con esta objeción. Nos gustaría indicar al Examinador que no se está definiendo el procedimiento por el envase, sino que se están indicando características del envase empleado en una de las etapas que caracterizan a dicho procedimiento (la etapa de envasado).

8. *De la descripción se desprende que el tipo de regulador de acidez, así como el empleo de maltodextrina, son esenciales para la invención. Se sugiere incluir estas características esenciales en las reivindicaciones independientes.*

Para superar esta objeción, hemos incluido la maltodextrina en la definición de la composición de la reivindicación 1 (ver propuesta). En cuanto al regulador de acidez, en la reivindicación 1 ya se limita el ácido cítrico al ácido cítrico o láctico.

3. Descripción

Para superar las objeciones de este apartado, en la descripción hemos 1) corregido las unidades “gr”, “Kgs” por “g” y “Kg”; 2) definido las siglas MPC y WPC, y 3) realizado la conversión de las unidades cP a las unidades del Sistema Internacional (Pa·s) (ver modificación en página 35).

4. Examen de Patentabilidad: Novedad y Actividad Inventiva

El Examinador ha citado los documentos D1 (US4624853) y D2 (WO2018109063) como relevantes para la actividad inventiva de la invención.

D1: US4624853

Este documento define un producto alimenticio instantáneo similar al yogur que puede reconstituirse fácil y rápidamente mediante una simple agitación y que está listo para el consumo en dos minutos y no requiere refrigeración en su preparación, y que comprende al menos una bacteria productora de yogur, un agente de control de la viscosidad, almidón encapsulado, ácido comestible, edulcorante, aceite comestible en polvo, agente aromatizante y sal. Las composiciones de D1 se preparan mezclando esencialmente en seco la mayoría de los componentes. Cuando los materiales que se agregarán a la composición en la presente invención sean líquidos, se deben rociar o rociar sobre los componentes secos durante el proceso de mezcla.

El documento D1 describe una composición diferente a la de la presente invención: no define un complejo de vitaminas y minerales como el protegido en la reivindicación 1; tampoco incluye la proteína láctea en polvo ni sugiere que el acidulante empleado esté microencapsulado.

En el procedimiento descrito en la presente invención lo que se lleva a cabo es un proceso de mezcla de diferentes ingredientes en polvo. Todos los ingredientes utilizados son estándares del mercado. En la presente invención no se estabiliza la mezcla, pero se seleccionan los ingredientes para que durante la fase de conservación como en el momento de su uso (reconstitución), la mezcla resultante sea estable. La mezcla es estable debido a la selección de la materia prima, incrementando la vida útil del producto de los 4-6 meses hasta al menos los 12 meses.

Dentro del proceso de la presente invención, es necesario el uso de un ácido microencapsulado para conseguir una correcta estabilidad de la mezcla de los ingredientes en polvo que posteriormente serán envasados.

D1 no hace referencia en ningún momento a la microencapsulación del acidulante y, sin embargo, tal y como se dice en la descripción de la presente solicitud, en la formulación del producto de la presente invención es clave el uso de acidulante microencapsulado, puesto que el uso de acidulantes convencionales ocasionaría con el tiempo defectos en el producto.

D1 tampoco hace referencia en ningún momento al empleo de la maltodextrina, cuya presencia es esencial en la composición de la invención, y, sin embargo, en los ejemplos de la presente solicitud se refuerza su importancia a la hora de garantizar la estabilidad del producto.

Además, el Examinador considera que las diferencias entre D1 y la presente invención

pueden derivarse fácilmente a partir de D2 y del conocimiento general del experto en la materia.

Así, indica que el incluir una proteína láctea en polvo, y especificar las vitaminas y minerales para obtener la composición ya está divulgado en D2 que se refiere a una composición nutricional en forma de polvo que comprende bacterias probióticas y al menos un complejo de proteínas de leche y hierro, caracterizado porque la proteína de la leche es caseína, un derivado de caseína, una fracción de caseína o una mezcla de estos. La composición puede contener también todas las vitaminas, minerales y otros micronutrientes, considerados esenciales en la dieta diaria y en cantidades nutricionalmente significativas.

A este respecto, nos gustaría indicar al Examinador que D2 no especifica que la proteína láctea sea en polvo, únicamente que forma parte de la composición en polvo. Además, en el nuevo juego de reivindicaciones, dicha proteína se ve además limitada a un ratio proteína sérica/caseína de 50/50, en base a lo que se cita en la descripción originalmente presentada (página 17).

En relación con las vitaminas, en D2 se cita de forma general la posibilidad de incluir cualquier tipo de vitamina, pero queremos defender que no es obvio seleccionar la combinación específica de vitaminas detallada en la invención.

En definitiva, el producto reivindicado en la presente invención no se ha descrito con anterioridad en el estado de la técnica, y no hubiera sido obvio llegar a su formulación a partir de los documentos citados por el Examinador sin un esfuerzo experimental adicional, tal y como fue reconocido durante el procedimiento con Examen en España.

La composición específica de la presente invención, así obtenida, da lugar a sinergias entre sus ingredientes que proporcionan ventajas sorprendentes de estabilidad. La selección de los componentes específicos no es obvia a la luz del estado de la técnica citado, ni tampoco las sinergias y efectos técnicos derivados de su combinación.

5. Conclusión

En vista de los argumentos anteriores y de las modificaciones realizadas sobre la Descripción y las Reivindicaciones, el solicitante pide respetuosamente la reconsideración y la concesión de las reivindicaciones aportadas en vista de las observaciones del Examinador.

El solicitante respetuosamente afirma que la Descripción y las Reivindicaciones y la argumentación anterior colocan esta solicitud en condiciones de autorización y se solicita una notificación a tal efecto.

6. Anexos

Respetuosamente allegamos a su Despacho la Descripción y las Reivindicaciones modificadas, en su versión en limpio y con control de cambios, así como la constancia del pago realizado de la tasa oficial.



7. Notificaciones

Recibiremos notificaciones en la Carrera 10A No. 121-48, Apto. 102, Edificio Pacandé, Bogotá, D.C., Colombia o en el correo electrónico info@herrero.com.co

Atentamente,

Adriana Paola Penaranda Urbina
ADRIANA PAOLA PENARANDA URBINA

C.C 53.120.683 de Bogotá

T.P. 162.606 del C. S de J.

