



Señor

SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

E. _____ S. _____ D. _____

Re: P1.-NESTEC S.A.-Solicitud de Patente de Invención en Fase Nacional
PCT para "CONFITE ALTAMENTE AIREADO".-Clase A23G 1/52.-
Expediente número 07-122.549.-

1. Me refiero a mi memorial de 5 de Marzo de 2008.
2. De conformidad con lo dispuesto en el Artículo 5.2.12 de la Circular Externa No. 03 de 28 de Abril de 2003, y estando dentro del plazo de seis meses contados desde la fecha de la publicación de la solicitud en la Gaceta de la Propiedad Industrial número **594** de 31 de Julio de 2008, solicito a ese Despacho proceder a realizar el examen de patentabilidad de la presente invención.
3. Me permito recordar a usted, que tal como se informó en el Petitorio de la invención, la presente solicitud corresponde a Capítulo I.
4. Anexo me permito acompañar recibo número 09-1.781, expedido por la Superintendencia de Industria y Comercio, que acredita el pago de la tasa que dicho examen causa.

Señor Superintendente,

ALICIA LLOREDA RICAURTE

T.P. 53.215

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 800176089-2

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 09 - 1,781
FECHA : ENERO 9 DE 2009

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 07-122549- -00003-0000

Fecha: 2009-01-14 16:25:00 Dep. 2020 NUECREACIONE
Tra. 11 PATENTEIYII Eve: 378 FASENACIONALI
Act. 538 PETICION Folios: 2

***** CONSIGNACION *****

DEPOSITANTE	TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PGO	Vr. PAGO
LLOREDA Y CIA S. A	CONSIGNACION	BANCO DE BOGOTA	062754387	97134726	09/01/2009	2,260,000.00

***** CONCEPTO *****

CANT. RENTISTICO	CONCEPTO	TOTAL CONCEPTO
1 50005-01-01 SOLICITUDES	85 EXAMEN DE PATENTABILIDAD DE INVEN	452,000.00
	TOTAL :	\$ 452,000.00

SON: CUATROCIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL PESOS

RESPONSABLE :

RECIBO DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE No.

67
65



DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES

RADICACIÓN EXPEDIENTE No. 07-122549

EL EXTRACTO DE LA PRESENTE SOLICITUD DE PATENTE DE INVENCION

FUE PUBLICADO EN LA GACETA DE PROPIEDAD INDUSTRIAL No 594 DE

FECHA 31 DE JULIO DE 2008 EL TÉRMINO HÁBIL SEÑALADO POR LA LEY

EXPIRA EL 28 DE OCTUBRE DE 2008

NOTA: Dentro del plazo de los seis (6) meses siguientes a partir de la fecha de publicación en la gaceta de Propiedad Industrial, deberá solicitar y cancelar el examen de patentabilidad so pena de que la solicitud caiga en abandono, de acuerdo con lo establecido en el Artículo 44 de la Decisión 486/2000.

SE PRESENTARON OPOSICIONES POR PARTE DE TERCEROS.

SI _____

NO _____ **X**

66

68

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES

Bogotá D.C.,

Abogada

ALICIA LLOREDA RICAURTE

ASUNTO

Radicación 07 122 549
Trámite 011
Evento 378
Actuación 519
Oficio
Folios 1

02931

Patente de Invención



Patente de Modelo de Utilidad



Vía Nacional



Vía PCT (Fase Nacional)



Capítulo I



Capítulo II



No. Solicitud Internacional

PCT/EP2006/004770

Fecha de Presentación Internacional

19/Mayo/2006

Como resultado del Examen de Fondo realizado, con fundamento en el Artículo 46 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, se comunica:

Solicitud de Suministro de Información

De acuerdo con el Art 46 D486, según el cual: "La Oficina Nacional competente podrá requerir el informe de expertos o de organismos científicos o tecnológicos que se consideren idóneos para que emitan opinión sobre la patentabilidad de la invención. Asimismo, cuando lo estime conveniente, podrá requerir informes de otras oficinas de propiedad industrial. De ser necesario, a efectos del examen de patentabilidad y a requerimiento de la oficina nacional competente, el solicitante proporcionará, en un plazo que no excederá de 3 meses, uno o más documentos relativos a una o más solicitudes extranjeras referidas total o parcialmente a la misma invención que se examina: ...b) copia de los resultados de exámenes de novedad o de patentabilidad efectuados respecto a esa solicitud extranjera... Si el solicitante no presentara los documentos requeridos dentro del plazo señalado en el presente artículo la oficina nacional competente denegará la patente"; y considerando que no ha sido posible para esta Oficina encontrar el documento siguiente, atentamente se requiere su presentación y traducción:

JEFFERY M. S.: "Aerated/mouleded chocolate" THE MANUFACTURING CONFECTIONER, November 1989 (1989-11), pages 53 – 56, XP009057837

Se invita al solicitante se sirva indicar, si así lo considera, su renuncia al término faltante y presentarla por escrito.

Notifíquese el presente oficio conforme a lo dispuesto en el numeral 5.2, literal e), del capítulo quinto del título primero de la Circular Única No. 10 de 2001.


JOSÉ LUIS SALAZAR LÓPEZ
Director de Nuevas Creaciones (C)

El anterior requerimiento fue notificado por fijación en lista, de fecha

64 FEB. 2012

Elaborado por: Mayra Alejandra Quintero Valbuena
Revisado por: Ana Delia Pinzón García.

Expediente 07 122 549 1 Art 46

67
88

**SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES**

2020
Bogotá D.C.,

Abogada ALICIA LLOREDA RICAURTE

ASUNTO	Radicación	07 122 549
	Trámite	011
	Evento	378
	Actuación	519
	Oficio	
	Folios	5 0 2 9 3 0

Patente de Invención

☒
☐
☒

Vía Nacional

Vía PCT (Fase Nacional)

Patente de Modelo de Utilidad

☐

Capítulo I

☒

Capítulo II

☐

No. Solicitud Internacional

PCT/EP2006/004770

Fecha de Presentación Internacional

19/Mayo/2006

Como resultado del Examen de Fondo realizado, con fundamento en el Artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, se comunica:

1. Documentos estudiados

Descripción:	Folios 29 a 45	20/Noviembre/2007
Reivindicaciones:	Folios 46 a 48	20/Noviembre/2007
Dibujos:	Folio 49	20/Noviembre/2007
Prioridad:	EP 05104299.2	20/Mayo/2005

2. Análisis de la Prioridad

Se acepta la reivindicación de Prioridad porque: esta solicitud fue presentada dentro del plazo establecido (Art. 9 D 486) y su contenido técnico corresponde con el de la prioridad reivindicada.

3. Objeto de la invención

Título de la solicitud: "Confite altamente aireado".

El problema planteado en esta solicitud es suministrar un método para la fabricación de productos de confitería con una fase grasa continua, que sean altamente aireados, de menor densidad que los productos aireados existentes, pero que tengan una estructura uniforme sin grandes espacios vacíos. Que los productos tengan una textura suave que se derrita, que sean suficientemente resistentes para mantener su forma y ser moldeados para que tengan un aspecto y estructura mejorados (folio 32).

Para resolver este problema técnico la solicitud en estudio proporciona en primera instancia un material de confitería de fase grasa continua que es altamente aireado, con una densidad por debajo de $0,2\text{g/cm}^3$, con una textura suave y propiedades sensoriales mejoradas, además el método para producir dicho producto empleando nitrógeno.

El objeto de la presente Solicitud se relaciona con la Clasificación Internacional de Patentes (CIP): A 23 G 1/52

4. De la Solicitud de Patente

Título

El título no corresponde con el objeto de la solicitud porque es muy general el término “confite aireado” y se requiere que sea más específico de acuerdo con la materia reclamada, tal como el chocolate con una textura suave, por lo cual se sugiere al solicitante hacer la corrección necesaria.

Reivindicaciones (Art 30 D 486, Art 22 PCT)

Las características esenciales mencionadas en la descripción evidencian que la invención se trata de un procedimiento para la obtención de un material de confitería, caracterizado por diferentes etapas de aireamiento y aplicación de presión que dan como resultado un confite con parámetros medibles luego de su fabricación como son la densidad y el mantenimiento de la forma, entre otras. Por lo tanto se sugiere que el procedimiento de la reivindicación 7 sea la reivindicación independiente y que el material de confitería sea definida en reivindicaciones dependientes.

Las reivindicaciones 1 - 12 no se encuentran debidamente sustentadas en la descripción puesto que los ensayos sólo hacen referencia estrictamente a la presencia de chocolate, como material de confitería. El solicitante debe definir específicamente la materia y el alcance de la invención a través de las características técnicas esenciales que se encuentren enteramente soportadas en la descripción.

La reivindicación 4 es la que da las características técnicas esenciales del material de confitería en cuanto a que definen los componentes y proporciones que lo conforman. Por tal razón es la mejor manera de caracterizar el producto.

Las reivindicaciones 1, 3 y 7 no son claras porque las expresiones “por debajo de”, “menos del”, “elevada” y “mayor” precediendo una característica son imprecisas, por lo cual no permite distinguir la invención del estado de la técnica. Se sugiere sustituirlas por un término preciso o un rango concreto.

En las reivindicaciones 2 – 4 se mencionan otras características que tiene el producto objeto de invención, pero dichas características son el resultado a alcanzar del producto realizado por el procedimiento.

Las reivindicaciones 5 – 6 no son claras porque se está mencionando un producto que debe definirse en términos de sus componentes y las cantidades de cada uno.

Las reivindicaciones 8 – 9 no son claras porque mencionan el término “preferiblemente” precediendo una característica, el cual no es limitativo, porque hace opcional a la característica y no limita el alcance de la reivindicación. Se sugiere limitar los rangos de presión y temperatura dentro del procedimiento eliminando la expresión preferiblemente.

En las reivindicaciones 8 y 9 se mencionan las condiciones de presión y temperatura del procedimiento, de ser parte de las características esenciales del procedimiento se debe mencionar en la reivindicación principal la cual debe contener todas las características técnicas esenciales del procedimiento.

En las reivindicaciones 10 y 11 se menciona un procedimiento, pero este se está caracterizando por el resultado a alcanzar y no por una serie de etapas.

5. Determinación del Estado de la Técnica

El Estado de la Técnica se determinó con base en la fecha de presentación de la solicitud de prioridad: Mayo 20 de 2005 y se encontraron los siguientes documentos que anticipan el objeto de esta solicitud:

Ítem	Documento	Título	Fecha de Publicación*
D1	US5238698	Product and process for producing milk chocolate	24/Agosto/1993
D2	US4970086	Expanded low density snack product and process of making	13/Noviembre/1990

D1:<http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?CC=US&NR=5238698A&KC=A&FT=D&ND=6&date=19930824&DB=EPODOC&locale=en> EP divulga (columna 1, renglones 52 – 68; columna 3, renglones 23 – 66; columna 4, ejemplo 1 – 3; columna 5, ejemplo 3) un producto y proceso para la producción de un chocolate de leche libre de azúcar, que posee el mismo sabor y la sensación en la boca que el chocolate de leche tradicional. Además que tenga una baja densidad debido a que la composición de chocolate es aireado con un gas inerte, tal como nitrógeno o dióxido de carbono bajo una presión de 1.2 bar a 8 bar a una temperatura de 27 °C a cerca de 40°C.

D2:<http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=EPODOC&II=0&ND=3&adjacent=true&locale=en> EP&FT=D&date=19901113&CC=US&NR=4970086A&KC=A divulga (columna 6, renglones 14 – 29 y 33 – 36, reivindicación 1, 2 y 4) un proceso para preparar una botana o pasabocas que comprende airear una masa plástica de una mezcla de una base comestible, goma, un modulador de viscosidad comestible, una comestible proteína y agua. Calentar y airear la masa en una cabina donde se aplica un vacío de 10 mbar a 250 mbar para expandir la masa aireada, liberar el vacío y remover la masa expandida de la cabina. Se obtiene un producto con una densidad menor a 0,1g/cm³.

6. Examen de Patentabilidad (Art 14 D486)

Nivel Inventivo (Art18 D486)

La reivindicación 4 consiste en “un material de confitería con base de grasa altamente aireado de acuerdo con las reivindicaciones 1 a 3, caracterizado en que del 80 – 100% de la fase grasa es manteca de cacao y aceite de mantequilla”

Comparación de las características técnicas **esenciales**, con las del Estado de la Técnica:

Características esenciales	D1
un material de confitería aireado	Un chocolate aireado
con base de grasa altamente aireado	Con un 30 a 40% de grasa
80 – 100% de la fase grasa es manteca de cacao y aceite de mantequilla	19, 47 y 18,44 de manteca de cacao; 0,40% de grasa de mantequilla

El documento D1, considerado el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 1, divulga un producto aireado de chocolate que dentro de sus ingredientes contiene un 30 a 40% de grasa, dentro del cual esta en un 19,47% y un 18,44% de manteca de cacao y un 0,40% de grasa de mantequilla, entre otros ingredientes (columna 4 a columna 5, ejemplo 3).

La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 4, y el chocolate aireado de D1 en que del 80 – 100% de la fase grasa es manteca de cacao y aceite de mantequilla, mientras que en el documento D1 se tiene un porcentaje total en el producto de un 30 a 40% del cual un 19,47% y un 18,44% de manteca de cacao y un 0,40% de grasa de mantequilla.

No existe evidencia que la modificación de las proporciones de los componentes del material de confite den un efecto técnico inesperado, en cuanto al mejoramiento de textura, sabor, moldeabilidad, etc., asimismo que luego de un procedimiento de aireado dicho material presente una menor densidad.

70

21

Por lo tanto, el problema técnico objetivo a resolver es plantear una alternativa a los chocolates aireados conocidos según D1 para disminuir la densidad y hacer el producto más moldeable.

En consecuencia, el experto en la materia, incluiría el hecho que en el documento D1 se menciona que los chocolates aireados descritos presentan una baja densidad, para llegar así al objeto de la reivindicación 1 de la solicitud, determinando el valor de la densidad del producto final. Por lo cual se considera obvia

Conclusión:
La reivindicación 4 cumple el requisito de novedad (Art. 16), pero no cumple con el requisito de nivel inventivo (Art. 18).

La **reivindicación 7** consiste en "un procedimiento para producir un material de confitería altamente aireado con una densidad de entre 0,1 a 0,2 g/cm³, caracterizado por los siguientes pasos:

- 1) Airear un material de confitería por medio de la dispersión y/o la disolución de nitrógeno o un gas equivalente usando una presión elevada, y luego reduciendo la presión para obtener en el material de confitería burbujas de un tamaño no fácilmente detectable a simple vista;
- 2) Someter el material de confitería aireado a una mayor reducción en la presión, para expandir las burbujas pequeñas; y
- 3) Solidificar el material de confitería por enfriamiento, mientras se mantiene la presión reducida "

Comparación de las características técnicas **esenciales**, con las del Estado de la Técnica:

Características esenciales	D1	D2
procedimiento	procedimiento	Procedimiento
Airear un material de confitería por medio de la dispersión y/o la disolución de nitrógeno o un gas equivalente usando una presión elevada	Airear una composición de chocolate mediante la inyección de un gas inerte, tal como nitrógeno o dióxido de carbono a una presión de 1.2 bar a 8 bar a una temperatura entre 27°C y cerca de 45°C	Airear al masa de una mezcla para botanas o pasabocas
luego reduciendo la presión para obtener en el material de confitería burbujas de un tamaño no fácilmente detectable a simple vista	Luego la diferencia de presión entre el deposito y la presión atmosférica, el gas en la masa de chocolate se expande	No se menciona
Someter el material de confitería aireado a una mayor reducción en la presión, para expandir las burbujas pequeñas	No se menciona	El material es aireado a una presión de 10 mbar a 250 mbar
Solidificar el material de confitería por enfriamiento, mientras se mantiene la presión reducida	La composición de chocolate es enfriada a la presión de 8 bar	No se menciona

Los documentos D1 y D2 se consideran el estado de la técnica cercano a la invención definida en la reivindicación 1 porque:

D1 divulga un procedimiento para airear una composición de chocolate y proporcionar un producto con una baja densidad (columna 1, renglones 50 – 54). El procedimiento divulgado consiste en la composición de chocolate es aireada mediante una inyección con un gas inerte, tal como nitrógeno o dióxido de carbono, a una presión de 1.2 bar a 8 bar, preferiblemente de 1.5 bar a 2.5 bar (columna 1, renglones 54 – 56). La temperatura durante la inyección del gas es mantenida entre 27°C a cerca de 45°C, preferiblemente entre 27°C a cerca de

35°C (columna 1, renglones 59 – 62). Si la presión es mas alta el gas no se mezcla con la composición de chocolate (columna 1, renglones 62 – 64). La diferencia de presión en la unidad de aireación de la composición de chocolate y la atmosfera permite al gas en la masa de chocolate expandirse, cuando es vertida en los moldes (columna 1, renglones 64 – 68). Los moldes son enfriados y luego las barras formadas son retiradas (columna 3, renglones 53 – 55).

La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 1, y el procedimiento de D1 consiste en que el material de confitería es sometido a una mayor reducción en la presión, para expandir las burbujas pequeñas, etapa que no es mencionada en el documento D1.

El efecto que logra el incluir la etapa de someter a una mayor reducción de presión es obtener un producto con una densidad de 0,1 a 0,2 g/cm³ para que mantenga su forma y sea moldeable.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo a resolver consiste en plantear una alternativa al procedimiento conocido en D1 para que el producto tenga una baja densidad entre 0,1 y 0,2 g/cm³ para así mantener su forma y ser moldeable.

Sin embargo, la utilización de una presión reducida de 10mbar a 250mbar para disminuir la densidad de un producto y que esta sea entre 0,1 y 0,2 g/cm³, ya está divulgada en el documento D2 que se refiere a un procedimiento para preparar una botana o pasabocas que consiste en airear una masa compuesta de un material base, agua, modulador de viscosidad, goma, donde es calentado y aireada la masa mientras se aplica un vacio de 10mbar a 250mbar para expandir la masa aireada y tener un producto con una densidad menor a 0,1 g/cm³ (columna 6, reivindicaciones 1, 2, 4). Además las características mencionadas, en cuanto a la masa de los pasabocas son similares a las del chocolate por tal razón son extrapolables el resultado obtenido en uno u otro producto.

En consecuencia, el experto en la materia, incluiría la etapa de someter el producto a una presión reducida de 10mbar a 250mbar mencionada en D2 en el procedimiento de D1 para llegar así al objeto de la reivindicación 1 de la solicitud. Por lo cual se considera obvia.

Puesto que las reivindicaciones dependientes 8, 9 y 12 no mencionan características inventivas adicionales, tampoco pueden ser consideradas inventivas.

Conclusión:
Las reivindicaciones 7 – 9 y 12 cumplen el requisito de novedad (Art. 16), pero no cumplen con el requisito de nivel inventivo (Art. 18).

7. Conclusión

Los requisitos de Patentabilidad de la presente Solicitud están afectados así:

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	US5238698	4, 7 – 9 y 12	Nivel Inventivo
D2	US4970086	7 – 9 y 12	Nivel Inventivo

En cumplimiento del artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, se le indica que debe dar respuesta dentro del término de sesenta (60) días contados a partir de la fecha de notificación de la presente comunicación. En caso de no dar respuesta al presente requerimiento, o si a pesar de la respuesta subsistieran los impedimentos para la concesión, se denegará la patente.