

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO	
RAD: 13-295629- -3	FECHA: 2014-08-15 16:29:31
DEP: 2020 DIRECCION DE NUEVAS CREACIONES	EVE: 378 FASE NACIONAL INCLUIDO CAPITULO I
TRA: 11 PCT-PATENTE DE INVENCION CAPITULOS I Y II	FOLIOS: 8
ACT: 519 PRESENTACION	

DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES

2020
Bogotá, D.C.,

Abogado(a)/Señor(a)
ALICIA LLOREDA RICAURTE

Asunto: Radicación: 13-295629- -3
 Trámite: 11
 Evento: 378
 Actuación: 519
 Oficio: 10386
 Folios: 8

Patente de Invención	X			Patente de Modelo de Utilidad	
Vía Nacional					
Vía PCT (Fase Nacional)	X	Capítulo I	X	Capítulo II	
No. Solicitud Internacional	PCT/EP2012/060193				
Fecha de Presentación Internacional	30/05/2012				

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:	Rad. N° 13-295629-0000-0000	18/diciembre/2013
Reivindicaciones:	Rad. N° 13-295629-0000-0000	18/diciembre/2013
Dibujos:	Rad. N° 13-295629-0000-0000	18/diciembre/2013
Prioridad:	EP 11170231.2	16/junio/2011

2. Análisis de la Prioridad

Se acepta la reivindicación de prioridad porque ésta 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

De acuerdo con lo establecido en el numeral 1.2.2.2 del Capítulo Primero del Título X de la Circular Única para efectos del examen de patentabilidad, se tendrá

en cuenta la tasa pagada por el solicitante al momento de comenzar el examen para las reivindicaciones adicionales; esto es que cuando la solicitud contenga más de diez (10) reivindicaciones y no se haya pagado la tasa complementaria, sólo se estudiarán las cubiertas por la tasa pagada. Por lo tanto, se estudiarán las reivindicaciones 1 a 10.

Título de la solicitud: "Proceso de tableta de caldo" (Ver página 4 del radicado No.13-295629-00000-0000).

El problema planteado en esta solicitud consiste en la necesidad de proporcionar un proceso para la fabricación de caldos duros que tienen una o más capas de elementos visualmente atractivos, lo que permite un mejor control del proceso a través de una dosificación precisa, una manipulación suave y el procesamiento de partículas secas, tales como trozos de verduras y hierbas.

Para resolver este problema técnico, la solicitud en estudio proporciona un proceso para la preparación de una tabla de caldo que tiene dos o más capas.

El objeto de la presente Solicitud se relaciona con la Clasificación Internacional de Patentes (CIP): A23L 1/00, 1/40.

4. De la Solicitud de Patente

Reivindicaciones (Art 30 D 486, Art 22 PCT)

Las reivindicaciones 1, 4 y 7 no son claras porque utilizan términos indefinidos como *"de dos o más"*, *"preferiblemente"*, *"inferior a 40%, preferiblemente entre 15% y 35%, de la fuerza de compresión aplicada para formar la tableta en el paso c)"*, los cuales son imprecisos y no permite distinguir la invención del estado de la técnica. Se sugiere sustituirlo por un término preciso o un rango concreto.

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: junio 16 de 2011, y se encontraron los siguientes documentos que anticipan el objeto de esta solicitud:

Ítem	Documento	Título	Fecha de Publicación*
D1	EP 1370160	"Multi-ingredient stock cube for preparation of liquid foods or food components"	30/Marzo/2011
D2	US 2007/0134397	"Solid concéntrate for broths, bouillons, soups, sauces, (side)dishes, garnishings or seasoning and process for preparing the same"	14/Junio/2007
D3	US 5,895,675	"Production of powder-form and table-form and fat-containing food products"	20/Abril/1999

El documento D1¹ divulga un caldo para cocina que es preparado usando mezclas de caldos sólidos o mezclas de caldos blandos, caracterizado porque el caldo es moldeado por multicomponentes de caldos, al menos dos sub-volumenes visualmente y/o táctilmente distinguibles (Reivindicación 1).

¹<https://www.google.com/patents/EP1370160B1?dq=W002069742&ei=qqzaU96gGofisATiloBA&cl=en>

El documento D2² divulga proceso para preparar un concentrado de comida, que comprende una o más partículas o capas (Resumen; Reivindicación 1).

El documento D3³ divulga un proceso para producir un producto alimenticio, como caldos, espesantes, sopas y salsas (Col. 1, líneas 5 a 8).

6. Examen de Patentabilidad (Art 14 D486)

Novedad (Art 16 D486)

La reivindicación 1 consiste en “*Un procedimiento para preparar una tableta de caldo...*” (Ver página 24 del radicado No.13-295629-00000-0000).

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

Características Técnicas Esenciales	D1	D2
Un procedimiento para preparar una tableta de caldo que tiene dos o más capas caracterizado porque comprende las etapas de.	Un caldo para cocina que es preparado usando mezclas de caldos sólidos o mezclas de caldos blandos, caracterizado porque el caldo es moldeado por multicomponentes de caldos, al menos dos sub-volúmenes visualmente y/o táctilmente distinguibles (Reivindicación 1).	Proceso para preparar un concentrado de comida, que comprende una o más partículas o capas (Resumen; Reivindicación 1).
a) Formar una primera capa de la tableta que comprende una mezcla de dos o más de sal, potenciador de sabor, azúcar y grasas (o aceite).	Los caldos duros, combinados en el caldo objeto contienen la composición de cada uno de las mezclas de caldos corresponden a la receta convencional de los caldos, que comprende sal, rellenos (maltodextrinas para mejorar la cohesión, almidón, maíz, al mido de papa, papa), grasa animal o vegetal, ingredientes de sabor como concentrados de sabores picantes o especias (Reivindicación 5; Párr. 0025).	Formar un volumen de ingredientes en una partículas o capa (Reivindicación 2).
b) Formar una segunda capa de la tableta mediante la adición a la primera capa de una mezcla que comprende una o más de hierbas, aderezos, trozos de verduras, y especias.	Una de las capas es formada por partículas de plantas, en particular copos de hierbas, especias y pedazos de vegetales (Reivindicación 8).	El concentrado comprende presionar pedazos de vegetales, hierbas en una o más capas para comprimir las partículas (Reivindicación 2).
c) Comprimir las dos capas para formar la tableta y en donde la tableta se forma usando una prensa rotativa de doble troquel.	El caldo multicomponente es formado por presión, moldeo, fundición o extrusión (Reivindicación 5).	Unir, adherir las capas comprimidas (Reivindicación 1). El caldo en cubo o tabletas puede ser obtenido por compresión (Párr. 0005).

De acuerdo con la tabla anterior donde se comparan las características técnicas de la reivindicación 1 con las anterioridades D1 y D2, se concluye que el procedimiento para preparar una tableta de caldo descrito en la reivindicación 1, ya era conocido en el estado de la técnica como se evidencia con las anterioridades encontradas. Por lo tanto la reivindicación 1 no es nueva.

2<https://docs.google.com/viewer?url=patentimages.storage.googleapis.com/pdfs/US20070134397.pdf>
3<https://docs.google.com/viewer?url=patentimages.storage.googleapis.com/pdfs/US5895675.pdf>

Así mismo, el documento D2 revela las características de las reivindicaciones dependientes así:

- Reivindicación 2: Los concentrados son hechos de una capa soluble al agua o componentes fundibles en primer lugar, luego dicha capa es contactada con hierbas secas o partículas de vegetales, opcionalmente comprimidas, después de lo cual los vegetales del artículo son recubiertos con grasa fundida (Párr. 0018).
- Reivindicación 3: El concentrado comprende aceite de palma (Ejemplos).
- Reivindicación 7: La capa que comprende los pedazos de vegetales comprende entre el 5 – 60% en peso del concentrado total (Reivindicación 1).
- Reivindicación 8: Es posible de usar vegetales y hierbas secas, las cuales usualmente tienen un contenido de humedad menor al 5%, en particular 2% o menos (Párr. 0046).
- Reivindicaciones 9 y 10: La compactación es usada por una compactación de rodillo, extrusión, laminado, colada, peletización, presión etc. (Párr. 0055). Los caldos duros, combinados en el caldo objeto contienen la composición de cada uno de las mezclas de caldos corresponden a la receta convencional de los caldos, que comprende sal, rellenos (maltodextrinas para mejorar la cohesión, almidón, maíz, almidón de papa, papa), grasa animal o vegetal, ingredientes de sabor como concentrados de sabores picantes o especias (Reivindicación 5; Párr. 0025). Una de las capas es formada por partículas de plantas, en particular copos de hierbas, especies y pedazos de vegetales (Reivindicación 8).

Nivel Inventivo (Art18 D486)

las reivindicaciones 4, 5 y 6 consiste en “*Un proceso de acuerdo con...*” (Ver páginas 24 y 25 del radicado No.13-295629-00000-0000).

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

R*	Características Técnicas Esenciales	D1	D3
1	Un procedimiento para preparar una tableta de caldo que tiene dos o más capas caracterizado porque comprende las etapas de.	Un caldo para cocina que es preparado usando mezclas de caldos sólidos o mezclas de caldos blandos, caracterizado porque el caldo es moldeado por multicomponentes de caldos, al menos dos sub-volúmenes visualmente y/o táctilmente distinguibles (Reivindicación 1).	Un proceso para producir un producto alimenticio, como caldos, espesantes, sopas y salsas (Col. 1, líneas 5 a 8).
	a) Formar una primera capa de la tableta que comprende una mezcla de dos o más de sal, potenciador de sabor, azúcar y grasas (o aceite).	Los caldos duros, combinados en el caldo objeto contienen la composición de cada uno de las mezclas de caldos corresponden a la receta convencional de los caldos, que comprende sal, rellenos (maltodextrinas para mejorar la cohesión, almidón, maíz, almidón de papa, papa), grasa animal o vegetal, ingredientes de sabor como concentrados de sabores picantes o especias (Reivindicación 5; Párr. 0025).	No menciona.

	b) Formar una segunda capa de la tableta mediante la adición a la primera capa de una mezcla que comprende una o más de hierbas, aderezos, trozos de verduras, y especies.	Una de las capas es formada por partículas de plantas, en particular copos de hierbas, especies y pedazos de vegetales (Reivindicación 8).	No menciona.
	c) Comprimir las dos capas para formar la tableta y en donde la tableta se forma usando una prensa rotativa de doble troquel.	El caldo multicomponente es formado por presión, moldeo, fundición o extrusión (Reivindicación 5).	Comprimir por presión el producto en polvo en forma de tabletas (Reivindicación 5).
4	La fuerza de compresión aplicada para formar la capa inferior a 40%, entre 15% a 35%, de la fuerza de compresión aplicada para formar la tableta en el paso c).	No menciona.	La mezcla es puesta en una prensa y presionada para formar una tableta. La fuerza requerida para lograr una tableta con un grosor es determinada (Col. 5, líneas 66 a 67 a Col. 6, línea 1). La fuerza requerida para lograr una tableta de un grosor de 9.73 es de de 1kN y de un grosor de 8.81mm es de 5kN (Ejemplo 2).
5	La fuerza de compresión aplicada para formar la primera capa es de 0.1 a 1.5kN, entre 0.5 a 1.0 kN.		
6	La fuerza de compresión aplicada para formar la tableta en el paso c) es 0.8 a 6 kN		

*Reivindicaciones

Los documentos D1 y D3 se consideran el estado de la técnica cercano a la invención definida en las reivindicaciones 4, 5 y 6 porque divulgan procesos de formación de un caldo.

La diferencia entre la invención, definida en las reivindicaciones 4, 5 y 6 y el procedimiento de D1 consiste en que el proceso no presenta la fuerza de compresión usada en el proceso para la formación de las capas del caldo.

La diferencia entre la invención, definida en las reivindicaciones 4, 5 y 6 y el procedimiento de D3 consiste en que el proceso de producción del caldo no presenta capas con diferentes ingredientes.

El hecho de especificar la fuerza de compresión para la formación del caldo con una o más capas, no evidencia un efecto sorprendente sobre el objeto de lograr un elemento visualmente atractivo o un mejor control del proceso a través de una dosificación precisa, una manipulación suave y un procesamiento de partículas seca.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: “¿Cómo modificar el procedimiento conocido en D1 para lograr especificar la fuerza de compresión para la formación de un caldo con varias capas?”.

Sin embargo, la especificación de la fuerza de compresión para la formación de caldos, ya está divulgada en el documento D3, que se refiere a un proceso para producir un producto alimenticio, como caldos, espesantes, sopas y salsas, donde la mezcla es puesta en una prensa y presionada para formar una tableta. La fuerza requerida para lograr una tableta de un grosor de 9.73 es de 1kN y de un grosor de 8.81mm es de 5kN (Col. 1, líneas 5 a 8; Col. 5, líneas 66 a 67 a Col. 6, línea 1; Ejemplo 2).

En consecuencia, la persona del oficio normalmente versada en la materia, incluiría la presión de compresión especificada en D3 en el procedimiento de D1 para llegar así al objeto de las reivindicaciones 4, 5 y 6 de la solicitud. Por lo cual se consideran obvias.

7. Conclusión

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

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	EP 1370160	1	Novedad/Nivel Inventivo
D2	US 2007/0134397	1 a 3, 7 a 10	Novedad/Nivel Inventivo
D3	US 5,895,675	4 a 6	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 del día siguiente 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.

Se invita al solicitante se sirva indicar, si así lo considera, su renuncia al término faltante de sesenta (60) días para dar respuesta a este requerimiento y presentarla por escrito.

Finalmente, se le recuerda al solicitante que si como respuesta a este requerimiento llegara a modificar el capítulo reivindicatorio y éste contenga más de diez (10) reivindicaciones, no pagará la tasa de modificación voluntaria pero sí la correspondiente al pago por reivindicación adicional.

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 2014-08-19

Elaboró: Cindy Stephany Rojas Garcia
Revisó: Rosa Patricia Tellez Chavarro