

LLOREDA CAMACHO & CO.

ABOGADOS

Calle 72 No. 5-83 Piso 5, Bogotá, D.C. Tel: 6069700 Fax 6069701

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 13-295629-00004-0000

Fecha: 2014-11-20 16:43:15 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 11 PATENTEIYII Eve: 378 FASENACIONALI
Act. 523 RESPUESTA Folios: 7

Trámite: 11
Evento: 378
Actuación: 523

Señor

SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO
DIVISIÓN DE NUEVAS CREACIONES

E. _____ S. _____ D. _____

Re: PI.-NESTEC S.A.-Solicitud de Patente de Invención en Fase Nacional PCT para "PROCESO DE TABLETA DE CALDO".-Clase A23L 1/00.-Expediente número 13-295.629.

1. Me refiero al auto dictado por ese Despacho notificado por fijación en lista del 26 de Agosto de 2014.

2. Con el fin de responder las objeciones expuestas por el Señor Examinador en su Concepto Técnico correspondiente al Oficio No. **10386**, en relación con la Claridad del capítulo reivindicatorio, la Novedad 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. CLARIDAD DE LAS REIVINDICACIONES.

Con respecto al capítulo reivindicatorio actualmente presentado, el Señor Examinador señala que no es claro, toda vez que, el solicitante estaría utilizando términos indefinidos "*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)*" como los cuales son imprecisos y no permite distinguir la invención del estado de la técnica.

En vista de lo anterior, me permito manifestar que es deseo del solicitante **modificar el capítulo reivindicatorio** actualmente presentado, en donde el término "*de dos o más*" ha sido reemplazado por "*mínimo dos*". El término "*preferiblemente*" ha sido eliminado del capítulo reivindicatorio.

En relación con la expresión "*inferior a 40%, entre 15% y 35%, de la fuerza de compresión aplicada para formar la tableta en el paso c)*", es oportuno manifestar que ésta es totalmente clara y precisa toda vez que hace referencia a la fuerza de compresión aplicada requerida para la formación de la primera capa comprimida. Asimismo, es importante resaltar que la expresión mencionada hace parte del campo técnico al cual corresponde la presente invención. En este sentido, la persona medianamente versada en la materia, está en capacidad de reproducir el procedimiento para preparar una tableta de caldo que tiene dos o más capas objeto de la presente solicitud, de acuerdo con las enseñanzas de la invención.

En conexión con el referenciado capítulo reivindicatorio modificado, me permito resaltar que este no se constituyen de ninguna manera en una ampliación al alcance de la invención, tal como fue originalmente presentada, toda vez que las nuevas reivindicaciones definen de forma más precisa el procedimiento para preparar una tableta de caldo que tiene dos o más capas, que es el objeto de la presente invención de acuerdo con las enseñanzas de la descripción.

De esta forma, el capítulo reivindicatorio modificado está constituido por **10 reivindicaciones** que se refieren de manera clara y concisa a las realizaciones preferidas de la presente solicitud.

Por lo tanto, me permito resaltar que dicho capítulo reivindicatorio supera completamente las objeciones presentadas a este respecto por el Señor Examinador y se ajusta totalmente a los requerimientos del Artículo 30 de la Decisión Andina 486 de 2000.

4. **NOVEDAD.**

El Señor Examinador considera que el procedimiento para preparar una tableta de caldo que tiene dos o más capas reclamado por la presente solicitud estaría anticipado por las enseñanzas de los documentos: **EP 1370160 (D1)** y **US 2007/0134397 (D2)**.

Con respecto a estos documentos el Señor Examinador asegura que 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.

Sobre este particular me permito resaltar que **el capítulo reivindicatorio presentado junto con este memorial, es indiscutible que el procedimiento para**

LOREDA CAMACHO & CO.

Calle 72 No. 5-83 Piso 5, Bogotá, D.C. Tel: 6069700 Fax 6069701

preparar una tableta de caldo que tiene dos o más capas de la reivindicación 1 es anticipado por las revelaciones de D1 ni de D2.

En conexión con lo anterior, es oportuno resaltar que la reivindicación 1 está dirigida a un procedimiento para preparar una tableta de caldo que tiene dos o más capas CARACTERIZADO porque comprende las etapas de:

- a) formar una primera capa de la tableta que comprende una mezcla de mínimo dos de sal, potenciador de sabor, azúcar y grasa (o aceite);
- 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; y
- c) comprimir las dos capas para formar la tableta y en donde la tableta se forma usando una prensa rotativa de doble troquel.

Por su parte, el documento D1 da a conocer un artículo o cubo de extracto para la preparación culinaria de comidas líquidas o de componentes de comidas utilizando extractos para hervir sólidos o mezclas de extractos sueltos que comprende dos volúmenes parciales distinguibles entre sí de modo visual o táctil. Una parte puede constar de hierbas, condimentos o trozos de verduras que se unen débilmente, a la otra parte que corresponde a una masa pastosa de caldo.

En conexión con lo expuesto anteriormente, el proceso para la preparación del producto del documento D1 comprenden las siguientes etapas:

- a) alimentar la matriz de una prensa de comprimidos que se encuentra forrada con material de embalaje.
- b) Se coloca la mezcla de hierbas utilizando un dispositivo de dosificación de polvo en porciones individuales en cavidades de molde en una prensa para comprimidos previamente cargadas con papel; y
- c) Se coloca en la parte superior la masa pastosa del caldo y el contenido de la matriz es compactada.

En conexión con lo anterior es evidente que las enseñanzas del documento Dd1 no anticipan el proceso que es objeto de la invención. Adicionalmente, es oportuno resaltar que con el procedimiento de D1, debido a la poca uniformidad de las partículas con las que se alimenta la matriz, es necesario un equipo que permita la formación directa del comprimido en el material de empaque.

Por ende, el documento D1 no enseña ni sugiere un procedimiento incluya cada una de las características técnicas antes señaladas, principalmente **en dicho documento D1 de ninguna manera se revela o sugiere comprimir las dos capas para formar la tableta y en donde la tableta se forma usando una prensa rotativa de doble troquel.**

Por su parte, el documento D2 se relaciona con un procedimiento para la obtención de un auxiliar culinario de cocción en forma de concentrado sólido, adecuado para la preparación de caldos, consomés, sopas y etc. El auxiliar de cocción tipo concentrado solido del documento D2 comprende una o más partículas o capas que consisten de capas de hierbas y/o verduras secas.

Adicionalmente, el documento D2 enseña tres procedimientos, los cuales presentan el mismo principio en común y comprenden las etapas de: a) presionar hierbas y / o trozos de verduras con un contenido de humedad ajustado (5-30% en peso) a una partícula o capa comprimida, b) formar una mezcla de ingredientes a granel (que comprende sal, potenciadores del sabor, azúcares, grasa, aceite, gomas, espesantes, etc.), c) combinar las partículas obtenidas en a) con la mezcla de ingredientes a granel obtenida en b) formando (preferiblemente presionando), embalando conjuntamente o adhiriendo una a la otra. El desmoronamiento prematuro durante el proceso se evita mediante la creación de una partícula / capa de materia hierbas / vegetales firmemente unidas antes de combinarla con los ingredientes a granel.

En conexión con los argumentos expuestos es evidente que las enseñanzas del documento D2 de ninguna manera pueden anticipar el procedimiento reclamada actualmente, máxime si se tiene en cuenta que el procedimiento de D2, no divulga en particular la etapa de la compresión de las dos capas para formar la tableta y en donde **la tableta se forma usando una prensa rotativa de doble troquel.**

Consecuentemente, resulta evidente que el procedimiento para preparar una tableta de caldo que tiene dos o más capas que es objeto de la reivindicación 1 no puede de ninguna manera ser anticipados por las enseñanzas de los documentos D1 ni D2, y por lo tanto es innegable su carácter novedoso.

A la luz de estos argumentos, me permito muy respetuosamente referirme al señalamiento que hace el Tribunal de Justicia de la Comunidad Andina con respecto a la novedad de una solicitud de patente¹:

¹ Tribunal de Justicia de la Comunidad Andina, PROCESO 089-IP-2008.

LOREDA CAMACHO & CO.

Calle 72 No. 5-83 Piso 5, Bogotá, D.C. Tel: 6069700 Fax 6069701

*"Se aclara, que la novedad no es un requisito que deban cumplir todos y cada uno de los componentes que conforman una invención, pudiendo incluso ser conocidos algunos o todos de tales componentes, **si combinados entre ellos dan lugar a un objeto o a un procedimiento desconocido anteriormente** ya que toda innovación requiere aplicar conocimientos y objetos previamente creados o descubiertos por la humanidad, los cuales constituirán la 'materia prima' para desarrollar un nuevo producto o procedimiento.*

El Tribunal a manera de orientación ha tomado como referencia criterios de las Cámaras de Recursos de la Oficina Europea de Patentes (OEP), según los cuales "la falta de novedad de una invención se configurará si su objeto deriva clara, precisa y directamente del estado de la técnica, y si en éste son conocidas todas las características de aquélla." (Resaltado fuera del texto).

En vista de este señalamiento, me permito resaltar que resulta evidente que dentro de la legislación Andina, para que un documento afecte la novedad de una solicitud de patente, este debe hacer una divulgación específica de **todas y cada una de las características técnicas de la invención**, interactuando particularmente de la manera en la que lo hacen dentro de dicha invención.

Consecuentemente, dado que los documentos D1 y D2 no revelan de forma "clara, precisa y directa" un procedimiento para preparar una tableta de caldo que tiene dos o más capas que comprendan exactamente todas las características técnicas presentes en aquellos que son objeto de la presente invención, es evidente la novedad que posee la solicitud en estudio.

5. **NIVEL INVENTIVO.**

Finalmente, el Señor Examinador considera que la presente solicitud carecería de altura inventiva con respecto a las enseñanzas de los documentos **EP 1370160 (D1)** y **US 5895675 (D3)**.

A este respecto el Señor Examinador asegura que 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.

Sobre este particular me permito señalar que los mencionados documentos solos o en combinación no sugieren el procedimiento para preparar una tableta de caldo que tiene dos o más capas, tal como se reclama dentro del capítulo reivindicatorio modificado que se presenta junto con este memorial.

Como se describe anteriormente, el documento D1 se refiere a un proceso para la preparación de un producto que comprende las siguientes etapas:

- a) alimentar la matriz de una prensa de comprimidos que se encuentra forrada con material de embalaje.
- b) Se coloca la mezcla de hierbas utilizando un dispositivo de dosificación de polvo en porciones individuales en cavidades de molde en una prensa para comprimidos previamente cargadas con papel; y
- c) Se coloca en la parte superior la masa pastosa del caldo y el contenido de la matriz es compactada.

De acuerdo con lo divulgado en D1, es oportuno resaltar que con el procedimiento de D1, debido a la poca uniformidad de las partículas con las que se alimenta la matriz, requiere de un equipo que permita la formación directa del comprimido en el material de empaque.

De manera similar, la anterioridad D1 no divulga ni de ninguna manera sugiere un procedimiento para preparar una tableta de caldo que comprenda dos o más capas **en donde se utilice una prensa rotativa de doble troquel.**

En este sentido, es importante destacar que el efecto técnico de esta característica técnica esencial consiste en permitir mejor control del proceso a través de la dosificación exacta, un manejo cuidadoso y tratamiento de partículas secas, tales como trozos de hierbas y verduras.

Asimismo, a través de la etapa de compresión del caldo se obtienen capas paralelas de masa, y además garantiza que las hierbas o trozos de verduras no se dañen por los cristales de sal de la capa de caldo. Además, las hierbas y trozos de verduras no se encuentran unidos con firmeza.

En conexión con lo anterior, el objetivo técnico que pretende resolver la presente invención consiste en proporcionar un proceso para la fabricación de caldos duros que tienen una o más capas de elementos visualmente atractivos, evitando la necesidad de formar un cubo con una capa de hierbas o vegetales directa en un material de envasado y en el que las hierbas o verduras no se encuentran unidos con firmeza.

Consecuentemente, las enseñanzas del documento D1 no motivan a la persona medianamente versada en la materia para derivar de manera obvia el proceso objeto de la invención ni mucho menos proporciona una alternativa técnica que solucione el problema técnico planteado por la presente solicitud.

Por su parte, el documento D3 se refiere a un procedimiento para producir productos alimenticios en polvo, los cuales contienen grasas; por ejemplo productos de caldos o consomés, espesantes, sopas y salsas.

En conexión con las enseñanzas de D3, es evidente que el documento D3 únicamente se refiere a la producción de productos alimenticios en polvo, lo que claramente demuestra los productos de D3 no pueden ser comprimidos en forma de tableta.

En consecuencia, el documento **D3 de ninguna manera sugiere el empleo de una prensa rotativa de doble troquel**. De manera similar **no existe enseñanza o sugerencia en documento D3 describa un cubo o tableta de caldo que comprenda dos o más capas**.

En vista de lo anterior, es completamente claro que las enseñanzas de los documentos citados como anterioridades NO motivarían a la persona medianamente versada en la materia, para aplicar determinada fuerza de compresión, máxime si en ninguna de los documentos se divulga o mucho menos sugiere el empleo **de una prensa rotativa de doble troquel en la etapa de compresión**.

Por lo tanto, el documento D3 de ninguna manera subsana o complementa las divulgaciones de D1 para llegar al proceso aquí reclamado.

En consecuencia, **es evidente que no existe ninguna sugerencia ni en D1 ni en D3 para que la persona versada en la materia se viera motivada a aplicar determinada fuerza de compresión como divulgada en el proceso de D3 e incluirla dentro de las divulgaciones encontradas en D1, para llegar con total certeza al proceso reclamado, el cual como bien se ha reiterado a lo largo de este memorial, está caracterizado mediante una serie de etapas específicas que no están sugeridas en el arte previo**.

En este punto es importante resaltar las ventajas técnicas que proporciona el proceso actualmente reivindicado ya que un proceso de doble troquel ofrece varias ventajas con respecto a un proceso de un solo troquel convencional. Contrariamente al proceso de un solo troquel convencional utilizado para el prensado de caldo, una prensa rotativa de doble troquel permite la dosificación de los ingredientes a través de alimentadores separados antes de diferentes estaciones de compresión. Esto hace que sea posible manejar por separado a las masas a ser compactadas (mezcla de la masa de caldo y materia vegetal / mezcla de guarniciones). Como consecuencia de ello, una manipulación suave y dosificación de la materia vegetal frágil es posible. Los pedazos de materia vegetal, es decir, las hierbas y aderezos, por lo tanto, se mantienen intactos y sin daños y retienen gran parte de sus cualidades organolépticas durante todo el proceso de fabricación.

Adicionalmente, otra ventaja de un proceso de doble troquel sobre un proceso de un solo troquel es la capacidad de utilizar una etapa de pre compresión. Esto permite a la primera capa ser formada con una superficie plana y uniforme y por lo tanto se consigue una mayor exactitud de la dosis y la de fabricación. El resultado es una interfaz atractiva y suave entre las capas, dando una apariencia visual superior al producto.

Además, la precisión alcanzada mejora el control de procesos de la etapa de dosificación mediante la reducción de la variabilidad de las cantidades dosificadas. Variaciones de peso y en consecuencia una sobredosis pueden ser críticas, especialmente cuando ingredientes activos, tales como vitaminas o elementos traza son parte de la receta.

En un proceso de un solo troquel, donde sólo un troquel ejerce la fuerza de compresión contra una placa de presión contra rotatoria, el comprimido se expone a fuerzas de cizallamiento laterales en la expulsión. Esta fuerza de corte puede ser perjudicial para la capa de material vegetal. En un proceso de doble troquel, dos troqueles viajan con la matriz de orificios hasta que la tableta se expulsa por el troquel inferior, por lo que no hay este tipo de fuerzas de corte que son ejercidas sobre la tableta.

A la luz de los argumentos expuestos anteriormente, **resulta claro que las enseñanzas del estado del arte de ninguna manera sugieren todas y da una de las características técnicas esenciales del proceso objeto de la presente invención, ni mucho menos todas y cada una de las ventajas técnicas resultantes del empleo una prensa rotativa de doble troquel.**

Dentro de este marco de ideas me permito reiterar que el análisis presentado en el ya referenciado Oficio estaría enmarcado dentro de lo que en el ámbito de las patentes se conoce como "hindsight", o análisis "Ex post facto", toda vez que conociendo de antemano la invención el Señor Examinador está seleccionado partes específicas de las enseñanzas contenidas dentro de los documentos D1 y D3, agrupándolas de una manera particular y modificándolas de forma que permitan construir la materia reclamada por la presente solicitud, pasos que de ningún modo podrían ser evidentes para la persona versada en la materia en el momento en el cual se desarrolló la invención.

Dentro de este marco de ideas, me permito referirme al señalamiento que hace el Tribunal de Justicia de la Comunidad Andina con respecto a las definiciones de "obvio" y "evidente" en la evaluación del Nivel Inventivo de una solicitud de patente*:

* Tribunal de Justicia de la Comunidad Andina, PROCESO 192-IP-2005

LOREDA CAMACHO & CO.Calle 72 No. 5-83 Piso 5, Bogotá, D.C. Tel: 6069700 Fax 6069701

"Resulta pertinente, a los efectos del artículo 4 de la Decisión 344, definir qué se entiende por "obvio" y por "evidente" a fin de determinar qué se debe entender por nivel inventivo.

Lo obvio es aquello que salta a la vista de manera clara y directa; lo "que se encuentra o pone delante de los ojos, muy claro o que no tiene dificultad". Mientras que lo evidente consiste en la "certeza clara y manifiesta de la que no se puede dudar; cierto, claro, patente y sin la menor duda". De forma que algo que resulte obvio no es necesariamente evidente; empero lo que es evidente, es también obvio.

En este orden de ideas, se puede concluir que una invención goza de nivel inventivo cuando a los ojos de un experto medio en el asunto de que se trate, se necesita algo más que la simple aplicación de los conocimientos técnicos en la materia para llegar a ella, es decir, que de conformidad con el estado de la técnica el invento no sea consecuencia clara y directa de dicho estado."

En vista de este señalamiento, y a la luz de lo discutido en el presente memorial, me permito resaltar que al no "saltar a la vista de manera clara y directa" a partir de los documentos D1 y D3 un procedimiento para preparar una tableta de caldo que tiene dos o más capas como el considerado en la presente invención, y al no tenerse "certeza clara y manifiesta" de que dichos procedimiento permitiría control mejorado del proceso, es claro que los documentos D1 y D3 no pueden de ninguna manera afectar el Nivel Inventivo de la solicitud en estudio.

6. **CONCLUSIÓN.**

Para finalizar me permito reiterar que el capítulo reivindicatorio modificado presentado junto con este memorial es totalmente claro y conciso al reclamar un procedimiento para preparar una tableta de caldo que tiene dos o más capas de la invención, cumpliendo así con lo exigido por la mencionada Decisión Andina 486 de 2000.

Por otro lado, en virtud de los argumentos discutidos con respecto a los documentos citados, se estableció de manera incontrovertible que dicho procedimiento para preparar una tableta de caldo que tiene dos o más capas, los cuales son objeto de la solicitud en estudio, de ninguna manera son anticipados por el estado del arte, ni mucho menos resultarían evidentes para la persona versada en la materia a partir de las enseñanzas de estos documentos, demostrando irrefutablemente la patentabilidad de la presente solicitud.

7. Anexo me permito presentar copia de las páginas **17** a **19** que corresponde al **capítulo reivindicatorio modificado**, tal como se discutió en el presente memorial, constituido por **10** reivindicaciones; y

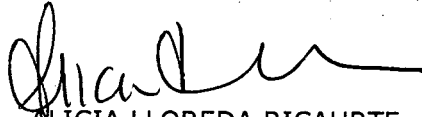
LLOREDA CAMACHO & CO.

ABOGADOS

Calle 72 No. 5-83 Piso 5, Bogotá, D.C. Tel: 6069700 Fax 6069701

8. En vista de lo anterior, ruego a usted proceder a estudiar nuevamente la solicitud a la luz de los argumentos presentados y conceder el privilegio de patente solicitado.

Señor Superintendente,



ALICIA LLOREDA RICAURTE

T. P. 53.215

Dirección para Notificaciones: **notificacionespatentes@lloedacamacho.com**

REIVINDICACIONES

1. Un procedimiento para preparar una tableta de caldo que tiene dos o más capas CARACTERIZADO porque comprende las etapas de:
 - a) formar una primera capa de la tableta que comprende una mezcla de mínimo dos de sal, potenciador de sabor, azúcar y grasa (o aceite);
 - 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; y
 - c) comprimir las dos capas para formar la tableta y en donde la tableta se forma usando una prensa rotativa de doble troquel.
2. Un proceso de acuerdo con la reivindicación 1, CARACTERIZADO porque una o más de las hierbas, aderezos, trozos de verduras y especias se recubren con grasa o aceite.
3. Un proceso de acuerdo con la reivindicación 2, CARACTERIZADO porque la grasa es aceite de palma hidrogenado.
4. Un proceso de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, CARACTERIZADO porque la fuerza de compresión aplicada para formar la primera capa es inferior a 40%, entre 15% y 35%, de la fuerza de compresión aplicada para formar la tableta en el paso (c).
5. Un proceso de acuerdo con la reivindicación 4, CARACTERIZADO porque la fuerza de compresión aplicada para formar la primera capa es de 0,1 a 1,5 kN, de 0,5 a 1,0 kN.

6. Un proceso de acuerdo con la reivindicación 4 o la reivindicación 5, CARACTERIZADO porque la fuerza de compresión aplicada para formar la tableta en el paso (c) es 0,8 a 6 kN, de 4 a 5 kN.
7. Un proceso de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 6, CARACTERIZADO porque la segunda capa es 1-35%, 1-15%, en peso de la tableta.
8. Un proceso de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 7, CARACTERIZADO porque la mezcla que comprende uno o más de hierbas, aderezos, trozos de verduras, y especias tiene un contenido de humedad por debajo del 7% en peso, por debajo de 5% en peso.
9. Un proceso de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 8, CARACTERIZADO porque la primera capa se forma mediante la adición de la mezcla de dos o más de sal, potenciador del sabor, azúcar, y grasa (o aceite) en un troquel de ánima de la prensa rotativa de doble troquel y luego aplicando una fuerza de compresión.
10. Un proceso de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 9, CARACTERIZADO porque la mezcla que comprende uno o más de hierbas, aderezos, trozos de verduras y especias se añade a la primera capa en el troquel de ánima y una fuerza de compresión aplicada.