

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 13-295629-00006-0000

Fecha: 2015-08-14 17:06:12 Dep. 2020 DIR NUEVASCF
Tra. 11 PATENTEIYII Eve: 378 FASENACIONALI
Act. 523 RESPUESTA Folios: 6

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 "UN PROCEDIMIENTO PARA PREPARAR UNA TABLETA DE CALDO QUE TIENE DOS O MÁS CAPAS".-Clase A23L 1/00.-Expediente número 13-295.629-

1. Me refiero al auto dictado por ese Despacho notificado por fijación en lista de 26 de Mayo de 2015.
2. Con el fin de responder a las objeciones expuestas por el Señor Examinador bajo los acápites de Título de la solicitud, Claridad de las reivindicaciones, descripción y Nivel Inventivo, me permito presentar los siguientes argumentos técnicos, por medio de los cuales se superan completamente dichas objeciones.

3. TÍTULO DE LA SOLICITUD.

En primer lugar, y en conexión con el título de la solicitud, el Señor Examinador indica que el título de la presente solicitud no permite distinguir el objeto a proteger. De esta manera, se sugiere cambiar el título, siendo este coincidente con el preámbulo de las reivindicaciones.

Tomando en consideración esta objeción, me permito manifestar que es deseo del solicitante modificar el título de la solicitud. De esta forma, el nuevo título se lee como sigue:

**"UN PROCEDIMIENTO PARA PREPARAR UNA TABLETA DE CALDO QUE TIENE
DOS O MÁS CAPAS"**

Sobre este particular me permito resaltar que este nuevo título refleja de manera clara el objeto de la invención. Por consiguiente, el nuevo título supera completamente la objeción presentada por el Señor Examinador a este respecto.

4. CLARIDAD DEL CAPÍTULO REIVINDICATORIO

Ahora bien, con respecto a la claridad del capítulo reivindicatorio, el señor Examinador afirma lo siguiente:

- ✓ *"La reivindicación 1 tiene por objeto un procedimiento, aunque muestra la secuencia de etapas técnicas por medio de las cuales se transforme una materia en un producto o se obtenga un resultado, sin embargo, los "pasos" se limitan a suministrar una serie de elementos (materias primas, equipos, etc.) pero no enseña las etapas técnicas con sus condiciones técnicas (temperaturas, flujos, presiones, etc.), por todo lo anterior esta reivindicación y sus dependientes no son claras. Se sugiere realizar las aclaraciones respectivas o definir la invención por sus características esenciales y estructurales, teniendo en cuenta de no modificar o ampliar la material ya divulgada."*

"La reivindicación 1, referida a un procedimiento se incluyen características funcionales "para formar la tableta", no se tendrán en cuenta para el estudio ya que dichas características si bien se pueden incluir para brindar claridad al objeto a proteger, no le pueden dar novedad ni nivel inventivo a la invención. Las reivindicaciones deben caracterizar el procedimiento por una secuencia de etapas técnicas con sus condiciones (materias primas, equipos, temperaturas, flujos, presiones, etc.), por medio de las cuales se transforme una materia en un producto o se obtenga un resultado."

Frente al anterior señalamiento, me permito manifestar que a diferencia de lo establecido por el Señor Examinador, la reivindicación 1 actualmente presentada **si** define cada uno de los pasos del procedimiento para preparar una tableta de caldo que tiene dos o más capas, en donde dichos pasos se definen a continuación:

- a)** formar una primera capa de la tableta que comprende una mezcla de elementos esenciales.

b) formar una segunda capa de la tableta mediante la adición a la primera capa de una mezcla específica.

c) comprimir las dos capas para formar la tableta.

Así entonces, es claro que el proceso aquí descrito define la invención por sus características esenciales, las cuales se encuentran plenamente soportadas por la memoria descriptiva de la presente aplicación.

Además de lo anterior, respetuosamente me permito manifestar que en efecto, el proceso reclamado en la actual reivindicación 1 se encuentra completamente definido a partir de sus características técnicas, las cuales se describen en cada una de sus etapas, referenciadas con los literales (a) a (c).

Efectivamente, el procedimiento para preparar una tableta de caldo que tiene dos o más capas de la actual reivindicación 1 se encuentra definido a partir de una sucesión de etapas o pasos que inciden sobre una materia *-la tableta de caldo-* que se encamina a la obtención de un resultado *-formación de dicha tableta de caldo-*. En este sentido, dichas etapas permiten que la persona versada en la materia comprenda específicamente la invención y además pueda llevarla a cabo.

Por otra parte, la etapa c) de este procedimiento al mencionar la frase *para formar la tableta y en donde la tableta se forma usando una prensa rotativa de doble troquel*, se busca describir una de las características técnicas funcionales más importantes del proceso de la invención, que es la formación de la tableta de caldo, y llegar así al objeto de la presente invención.

Tal y como se explicó anteriormente, un procedimiento para preparar una tableta de caldo que tiene dos o más capas no se da únicamente a través de sus características funcionales, sino que incluye la definición por las etapas del procedimiento. En realidad, dicha referencia "comprimir" del paso (c) es de valiosa importancia para que la persona versada en la materia pueda tener una comprensión inequívoca del alcance de la reclamación, ya que en particular, la invención se refiere a un proceso que usa una prensa de doble troquel para la preparación de tabletas de caldo caracterizada específicamente porque la etapa de compresión está dirigida a reducir dos capas de mezclas concretas y así formar la tableta de caldo.

En vista de estos hechos, resulta evidente que la materia reclamada es clara y concisa y que además define correctamente un procedimiento para preparar una tableta de caldo que tiene dos o más capas. Por todo lo anterior, amablemente me permito solicitar a ese Despacho que la objeción a este respecto sea retirada.

- ✓ *"Las reivindicaciones 1, 4 y 8 a 11 no son claras porque presentan términos indefinidos y/o imprecisos "mínimo", "una o más", "dos o más" "por debajo", "inferior" utilizados para definir el rango de varias características del procedimiento deben eliminarse. Estos términos no permiten establecer un intervalo puntual para cada una de las características técnicas, no siendo estas precisas y por lo tanto no claras, ya que no permiten una comparación con el estado de la técnica. Se sugiere sustituirlas por un término preciso o un rango concreto."*

"Las reivindicaciones 1, 2 y 8 a 10 no son claras porque presentan términos generales "potenciador de sabor", "hiervas", "aderezos", "trozos de verduras", "especias", "grasa", "aceite", "fuerza de compresión", "fuerza de compresión aplicada", "formar una primera capa", "formar una segunda capa", que sugieren de forma imprecisa que la protección se extiende a otras posibles variaciones o modificaciones. Se sugiere sustituirlas por un término preciso o un rango concreto."

Ahora bien, con respecto a lo anterior, me permito resaltar que es deseo del solicitante mantener dichos términos ya que la persona versada en la materia reconocería que términos como "mínimo", "por debajo", "inferior" de ninguna manera son considerados términos que no permiten establecer un intervalo puntual para cada una de las características técnicas definidas en estas reivindicaciones, ya que estos complementan de manera adecuada la materia aquí contenida.

Con respecto a los términos "una o más", "dos o más" me permito resaltar, que dependiendo de las necesidades, el elemento que acompaña dicho término no está limitado a un único número.

Por otro lado me permito manifestar que los términos "potenciador de sabor", "grasa" y "aceite" se encuentran plenamente soportados en la página 9 de la memoria descriptiva de la presente solicitud, indicando claramente su significado puntual y conciso.

Ahora, los términos "hiervas", "aderezos", "trozos de verduras", "especias", "fuerza de compresión", "fuerza de compresión aplicada", "formar una primera capa", "formar una segunda capa" contribuyen a una completa definición de los elementos, magnitudes y etapas que dirigen el procedimiento aquí descrito a obtener una tableta de caldo de dos o más capas.

Teniendo en cuenta todo lo anterior, es importante reiterar que los términos utilizados en el actual capítulo reivindicatorio resultan la mejor manera de describir la invención, y de ninguna manera restan claridad a la reclamación. Además de lo anterior, me permito manifestar que es injusto reemplazar términos como los objetados en la presente invención, ya que es usual la referencia de los mismos en este tipo de aplicaciones. Así entonces, amablemente me permito solicitar a ese Despacho que la objeción a este respecto sea retirada.

Con base en lo anterior, me permito resaltar que teniendo en cuenta los anteriores argumentos y el actual capítulo reivindicatorio, me permito manifestar que la materia reclamada en la actual solicitud presenta información puntual y limitada que define la presente invención además de estar plenamente soportada por la memoria descriptiva de esta aplicación.

En vista de lo anterior, resulta evidente que la materia reclamada es clara y concisa y que además incorpora elementos esenciales que deben ser tomados en consideración al realizar la evaluación de la solicitud. Por todo lo anterior, amablemente me permito solicitar a ese Despacho que las objeciones a este respecto sean retiradas.

5. **DESCRIPCIÓN**

Con respecto a la descripción, el señor Examinador afirma que la descripción no muestra mediante análisis o ejemplos un efecto técnico sorprendente que evidencie el aporte de la invención al estado de la técnica.

Con base en lo anterior, inicialmente me permito resaltar que de acuerdo al numeral 3.3.3.2. de la Guía para el examen de solicitudes de patentes de invención y modelo de utilidad de la Superintendencia de Industria y Comercio se establece lo siguiente:

"(...) Se considerará que la descripción divulga la invención de manera suficientemente completa, para que la persona del oficio normalmente versada en la materia pueda poner en práctica (o reproducir) las alternativas de la invención, sin necesidad de realizar un esfuerzo inventivo que sea superior a sus habilidades ordinarias. Por lo tanto, si en la descripción se omite información que es necesaria para poner en práctica la invención y que no puede ser suplida por el conocimiento general de la persona del oficio normalmente versada en la materia se considera que la invención no está suficientemente descrita. (...)"

Así entonces, me permito resaltar que la descripción de la presente invención menciona las etapas del procedimiento para la preparación de una tableta de caldo que tiene dos o más capas, además define características esenciales y fundamentales para dicho procedimiento como magnitudes de fuerza de compresión, componentes específicos de las mezclas de cada capa, porcentajes en peso y características concretas de dichos componentes, el uso de una prensa rotativa de doble troquel y demás detalles que describen clara y concisamente la invención.

En vista de lo anterior, resulta evidente que la materia contenida en la memoria descriptiva de la presente invención incorpora elementos esenciales que aportan un procedimiento novedoso e inventivo que evidencia el aporte de la invención al estado de la técnica. Por lo tanto, me permito resaltar que la descripción debe ser tomada en consideración por el Señor examinador. Por todo lo anterior, amablemente me permito solicitar a ese Despacho que las objeciones a este respecto sean retiradas.

6. **NIVEL INVENTIVO.**

Ahora bien, el Señor Examinador asegura que las reivindicaciones 1, 4, 5, 6 y sus reivindicaciones dependientes no cumplen con el requisito de nivel inventivo en vista de las enseñanzas de los documentos **US 2007/0134397 (D2)** y **US 5895675 (D3)**.

Así entonces, el señor Examinador establece lo siguiente en cuanto a la reivindicación 1 y a las reivindicaciones 4, 5 y 6 respectivamente:

- ✓ *"(...) Sin embargo, una persona normalmente versada en la materia con el saber general de la técnica ("procesos de aglomeración en la industria alimentaria: utilización de prensa rotativa de doble troquel para la fabricación de tabletas comprimidas (Fig. 7 (j))" y con una serie de*

conocimientos específicos de la invención, estaría motivada a realizar experimentación de rutina y seleccionar una prensa rotativa de doble troquel para obtener el producto deseado en el procedimiento que se da a conocer en D2, para una dosificación precisa, distribución uniforme y una manipulación suave de los componentes en la obtención de una tableta de caldo de dos o más componentes, tal como se encuentra reclamado en la reivindicación de la solicitud, motivo por el cual se considera obvia. Cabe decir, que la solución al anterior problema técnico objetivo se encuentra dentro de un diseño y optimización de procesos⁴, lo cual se encuentra dentro de la práctica habitual de la persona versada en la materia que trabaje en la formulación y fabricación de productos alimenticios (...)"

- ✓ "(...) En consecuencia, la persona del oficio normalmente versada en la materia aplicaría una fuerza de compresión menor para formar la primera capa en relación a la fuerza de compresión aplicada a las dos capas para formar la tableta de caldo de D3 en el procedimiento de D2 para llegar así al objeto de las reivindicaciones 4, 5 y 6 de la solicitud. Por lo cual se consideran obvias. Adicionalmente, dado que el documento D3 enseña que 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 (Ej. 2), una persona versada en la materia estaría motivada a realizar experimentación de rutina para determinar el rango la fuerza de compresión adecuado para aplicar durante la formación de la primera capa y el rango de fuerza de compresión aplicada a las dos capas para formar la tableta de caldo para obtener la tableta de caldo con el efecto deseado. Cabe decir, que la solución al anterior problema técnico objetivo se encuentra dentro de un diseño y optimización de procesos⁵, lo cual se encuentra dentro de la práctica habitual de la persona versada en la materia que trabaje en la formulación y fabricación de productos alimenticios (...)"

En respuesta a lo anterior, me permito resaltar que el documento US2007/0134397 (D2) describe un procedimiento para la obtención de un condimento en forma de un concentrado sólido, adecuado para la preparación de caldos, sopas, entre otros productos. Así entonces, dicho condimento tiene una o más partículas comprimidas o capas que consisten en hierbas secas y/o verduras. Ante lo anterior, me permito manifestar que este documento enseña tres procesos, todos basándose en un principio común: a) hierbas de prensado y/o trozos de verduras con un contenido ajustado de humedad (5-30% en peso) a una partícula o capa comprimida, b) formar una mezcla de ingredientes a granel (que comprende sal, potenciadores de sabor,

azúcares, grasa, aceite, gomas, espesantes, etc.), c) combinar las partículas obtenidas en a) con la mezcla de ingredientes a granel obtenidos en b), mediante la formación de (preferiblemente prensado) empaquetamiento o adherencia de una con otra capa. Asimismo, cabe resaltar que el desmoronamiento prematuro durante el proceso es evitado mediante la creación de una partícula/capa delimitada firmemente con hierbas/vegetales antes de combinarlo con los ingredientes a granel.

Por otro lado, me permito resaltar que el documento US 5895675 (correspondiente a la solicitud internacional W02002/069742 a nombre de NESTEC S.A) (D3) describe un producto auxiliar culinario de varios ingredientes para la preparación de alimentos líquidos, que comprende al menos dos volúmenes parciales que se pueden distinguir a simple vista o haciendo uso del tacto, donde una parte puede constar de hierbas o trozos de verduras, que se unen débilmente a la otra parte que es una pasta de caldo. Así entonces, el proceso descrito para la obtención de un producto de este tipo consta de los siguientes pasos: a) una matriz de tableta prensada la cual es alineada con un material comprimido, b) las piezas vegetales están llenas, y c) la masa pastosa de caldo se llena en la parte superior para que el contenido de dicha matriz sea compactado. Por lo tanto, uno de los problemas con este proceso es que el producto, debido a la débil coherencia de sus partículas, necesita de un equipo que permite la formación directa en el material de compactado.

Teniendo en cuenta lo anterior, me permito manifestar que ninguno de los documentos de la técnica anterior describe un proceso que usa una prensa rotativa de doble troquel. Por lo tanto las reivindicaciones 1-10 son totalmente novedosas e inventivas y de ninguna manera son anticipadas por los documentos D2 y/o D3.

En conexión con lo anterior y continuando con las diferencias anteriormente expuestas, me permito manifestar lo siguiente:

a) Los procesos descritos en el documento D2 requieren de hierbas secas y trozos de verduras para tener un contenido de agua ajustado (por humectación) para evitar daños a las hierbas durante la fase de compactación (párrafo [0045], documento D2). Por lo tanto, como consecuencia del contenido de agua ajustado, una etapa de secado posterior es necesaria para obtener un producto estable (véase el párrafo [0047] y [0059], documento D2). Así entonces, me permito resaltar que esta etapa de secado infiere un mayor grado de complejidad al proceso de producción, y afecta perjudicialmente la calidad organoléptica de las hierbas y trozos de verduras. Contrario a lo anterior, me permito destacar que esta etapa de secado se evita mediante el uso de una prensa rotativa de doble troquel.

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia a partir del documento D2 de ninguna manera puede encontrar la solución del problema técnico objetivo en el documento D3 evitando una etapa de secado. Por lo tanto, la persona normalmente versada en la materia no obtendrá ningún indicio en el documento D2 solo o en combinación con las enseñanzas del documento D3 de usar *una prensa rotativa de doble troquel* para la fabricación de caldos duros que tienen una o más capas y evitando una etapa de secado. Por lo tanto la reivindicación 1 actualmente presentada es inventiva.

b) Como se mencionó anteriormente, el documento D3 describe un proceso diferente para obtener un cubo de caldo de dos capas con una capa de hierba. Teniendo en cuenta esto, me permito resaltar que una parte puede constar de hierbas o trozos de verduras, que se unen débilmente a otra parte que corresponde a una masa pastosa de caldo.

Por lo tanto, uno de los problemas con este proceso es que el producto divulgado por el documento D3, debido a la débil coherencia de sus partículas, necesita de un equipo que permite la formación directa en el material de compactado. Así entonces, me permito resaltar que el documento D3 no enseña de ninguna manera *una prensa rotativa de doble troquel*.

Consecuentemente, el efecto técnico de esta característica distintiva es permitir un mejor control del proceso a través de una dosificación precisa, un suave manejo y un procesamiento de partículas secas, tales como trozos de hierbas y verduras. Asimismo, me permito manifestar que a través de la etapa de compresión del caldo se obtienen capas paralelas masivas y las hierbas o trozos de verduras no se dañen a través de los cristales de sal de la capa de caldo.

Así entonces, el problema técnico objetivo es proporcionar un proceso para la fabricación de caldos duros que tienen una o más capas, evitando la necesidad de formar el cubo con una capa de hierba o vegetal directamente en un material de empacado y donde las hierbas o verduras no sólo están firmemente sujetas, sino también son presionadas.

Teniendo en cuenta lo anterior, me permito manifestar que el documento D3 sólo menciona que el polvo resultante de esa invención puede ser comprimido en una tableta, en donde dicho documento D3 en ningún momento describe un cubo de dos o más capas de caldo con una capa de hierba o una capa vegetal y tampoco define el uso de una prensa rotativa de doble troquel.

En consecuencia, me permito manifestar que una persona normalmente versada en la materia, a partir del documento D3 y en combinación con las enseñanzas del documento D2, no puede encontrar la solución al problema técnico de la presente invención. Por lo tanto, dicha persona experta en la técnica no obtendrá ningún indicio en el documento D3 solo o en combinación con el documento D2 del uso de una una prensa rotativa de doble troquel para la fabricación de caldos duros que se caracterizan por tener una o más capas y evitar la formación dentro del material compactado y en el que las hierbas o verduras no sólo se encuentran firmemente unidas sino también están presionadas. Por lo tanto el capítulo reivindicatorio actualmente presentado es totalmente novedoso e inventivo.

Finalmente, me permito manifestar que el documento citado por el Señor Examinador titulado "*Manual de Ingeniero Químico, Volumen I. Sección 2. Sexta Ed. 1992. Pág. 2-81 a 2-85* ", no tiene relevancia alguna, ya que dicho documento se refiere a una evaluación matemática de diseño experimental, que de ninguna manera hace referencia a caldos o cualquier proceso para el procesamiento de los mismos.

Por lo tanto, 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 la combinación de los documentos D2 y D3, la persona versada en la materia no podría derivar de manera obvia un procedimiento para preparar una tableta de caldo que tiene dos o más capas, tal y como son definidos dentro del capítulo reivindicatorio actualmente presentado.

7. CONCLUSIÓN

Para finalizar, me permito reiterar que el capítulo reivindicatorio actualmente presentado es totalmente claro y conciso al reclamar un procedimiento para preparar una tableta de caldo que tiene dos o más capas, y está plenamente soportado dentro del texto de la descripción, 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, goza de un inequívoco carácter novedoso e inventivo y de ninguna manera resultaría evidente para la persona versada en la materia a partir de las enseñanzas de los documentos D2 y D3, demostrando irrefutablemente la patentabilidad de la presente solicitud.

JOSE LLOREDA CAMACHO & CO.

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 las modificaciones y los argumentos presentados y conceder el privilegio de patente solicitado.

Señor Superintendente,


ALICIA LLOREDA RICAURTE
T.P. 53.215

Dirección para Notificaciones: notificacionespatentes@lloredacamacho.com