

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 13-295629- -00009-0000

Fecha: 2015-10-08 16:54:13 Dep: 2020 DIR NUEVASCR
Tra: 11 PATENTEIYII Eve: 378 FASENACIONALI
Act: 412 REPOSPRESRECU Folios: 13

3V

Señor
SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO
DIVISIÓN DE NUEVAS CREACIONES
E. _____ S. _____ D. _____

Trámite: 11
Evento: 378
Actuación: 412

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 CAPAS". -Clase A23L 1/00. -Expediente número 13-295.629.-

Yo, **ALICIA LLOREDA RICAURTE**, mayor, vecina de esta ciudad, identificada con la cédula de ciudadanía número 39.690.713 de Usaquén, Representante Legal en Bogotá para todos los asuntos relacionados con la Propiedad Industrial de la sociedad **NESTEC S.A.**, organizada y existente de conformidad con las leyes de Suiza y domiciliada en Vevey, Suiza, atentamente manifiesto a usted que interpongo **RECURSO DE REPOSICIÓN** contra la Resolución Número **52489**, dictada por el señor Superintendente de Industria y Comercio el 26 de Agosto de 2015, y notificada por fijación en lista del 1 de Septiembre de 2015 en relación con la negación del privilegio de patente de invención para la solicitud en referencia, por una supuesta falta de **Nivel Inventivo** de dicha solicitud, además de aducir falta de **Claridad** en las reivindicaciones actualmente presentadas.

I. FUNDAMENTOS DE LA CONTROVERSIA

Me permito manifestar ante ese Despacho que mi mencionado Recurso de Reposición encuentra fundamento en que el contenido de la Resolución Número **52489** evidencia que durante el examen técnico realizado a la solicitud denegada de ninguna manera se consideró el alcance e importancia de un procedimiento para preparar una tableta de caldo que tiene dos capas que es objeto de la invención allí reclamada en su verdadera dimensión.

Es así que, a pesar de los argumentos proporcionados por el solicitante en mi memorial de Agosto 14 de 2015 (en respuesta al Oficio No. **5370**), en la Resolución impugnada ese Despacho expone objeciones frente al Nivel Inventivo de la invención, afirmando categóricamente lo siguiente:

"(...) 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))"¹) 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 de forma alternativa 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 1 de la solicitud, motivo por el cual se considera obvia. (...)"

Además de lo anterior, me permito mencionar que la Resolución impugnada por ese Despacho de igual manera expone objeciones frente a la Claridad del capítulo reivindicatorio actualmente presentado, afirmando lo siguiente:

"(...)En cuanto a las reivindicaciones 1, 2, 4, y 8 a 11 del radicado No 13-0295629-00004-0000 del expediente administrativo, es importante precisar que son reivindicaciones que no se ajustan a los parámetros establecidos en el artículo 30 anteriormente transcrito, por cuanto, se incluyen términos indefinidos y/o imprecisos: "mínimo", "una o más", "dos o más" "por debajo", "inferior", los cuales 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 permite una comparación con el estado de la técnica; además se incluyen 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, por tanto, no son aceptables. (...)"

En vista de lo anterior, a continuación me permito brindar argumentos técnicos que no sólo demostrarán a ese Despacho que la presente invención sí cumple con los requisitos de Nivel Inventivo y Claridad en las Reivindicaciones exigidos por el Artículo 18 y 30 de la Decisión 486 de 2000 respectivamente, sino que además establecerán que el análisis realizado es incorrecto, toda vez que se interpreta de manera errónea tanto la invención como el arte previo; constituyéndose por lo tanto la negación de la solicitud en una clara violación a los mencionados Artículos 18 y 30 de la Decisión Andina 486 de 2000.

¹ Palzer et al. Agglomeration of pharmaceutical, detergent, chemical and food powders - Similarities and differences of materials and processes. Power Technology. Vol. 206, No. 1-2. 18 de enero de 2011. Pág. 2-17.

1. **TÍTULO DE LA SOLICITUD.**

En primer lugar, me permito manifestar que el solicitante, al amparo de lo estipulado por el Artículo 34 de la Decisión Andina 486 de 2000, ha decidido modificar el título de la Solicitud de acuerdo a las modificaciones hechas al nuevo capítulo reivindicatorio, el cual será debidamente explicado más adelante dentro del presente memorial.

Tomando en consideración lo anterior, me permito manifestar que el nuevo título de la presente solicitud se lee como sigue:

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

Sobre este particular me permito resaltar que este nuevo título contribuye a señalar de manera más específica el objeto de la presente invención, además de referirse concretamente a un procedimiento para preparar una tableta de caldo que tiene puntualmente dos capas, lo que le otorga a la presente invención mayor claridad y concisión en el objeto que se pretende proteger.

2. **MODIFICACIONES AL CAPÍTULO REIVINDICATORIO.**

Ahora bien, me permito manifestar que el solicitante, al amparo de lo estipulado por el Artículo 34 de la Decisión Andina 486 de 2000, ha modificado la solicitud presentando un capítulo reivindicatorio modificado, que reemplaza al actualmente presentado.

En conexión con las modificaciones realizadas, me permito resaltar que estas no se constituyen de ninguna manera en una ampliación del alcance de la solicitud, tal como fue originalmente presentada, toda vez que encuentran pleno sustento en la descripción de la solicitud y en el capítulo reivindicatorio actualmente presentado, tal como se expondrá a continuación:

- **Nueva Reivindicación 1:** Corresponde a las reivindicaciones 1 y 8 actualmente presentadas, en este sentido la nueva reivindicación 1 ahora:
 - Se refiere a un procedimiento para preparar una tableta de caldo que tiene dos capas, en donde el procedimiento se caracteriza porque comprende tres etapas específicas.

En conexión con la anterior modificación, es relevante mencionar que dicha limitación a la invención se realizó igualmente en el título de la presente solicitud.

- Por otro lado, la etapa (b) especifica que la mezcla que comprende una o más de hierbas, aderezos, trozos de verduras se caracteriza por tener un contenido de humedad por debajo del 5% en peso.

Así entonces, me permito manifestar que la inclusión de la característica técnica alusiva al porcentaje en peso de humedad que presenta la mezcla, permite complementar la descripción del procedimiento reclamado en la presente invención.

- **Nuevas Reivindicaciones 2, 3 y 4:** Corresponden a las reivindicaciones 2, 3 y 4 actualmente presentadas, en donde las nuevas reivindicaciones 2 y 3 se refieren a que la mezcla descrita en el paso (b) del proceso de la nueva reivindicación 1 se recubre con grasa o aceite, específicamente con aceite de palma hidrogenado.

Por otra parte, me permito resaltar que la nueva reivindicación 4 menciona que el porcentaje de fuerza de compresión aplicado para formar la primera capa es inferior a 40% de la fuerza de compresión aplicada para formar la tableta en el paso (c).

- **Nueva Reivindicación 5:** Corresponde a una nueva reivindicación basada en la reivindicación 4 actualmente presentada. Además de lo anterior, esta nueva reivindicación depende de la nueva reivindicación 4. Ésta reivindicación menciona de manera preferente que el porcentaje de fuerza de compresión aplicada para formar la primera capa es entre 15% y 35%, de la fuerza de compresión aplicada para formar la tableta en el paso (c) del proceso descrito en la nueva reivindicación 1.
- **Nueva Reivindicación 6:** Corresponde a la reivindicación 5 actualmente presentada, en donde se hace referencia a la fuerza de compresión aplicada para formar la primera capa.
- **Nueva Reivindicación 7:** Corresponde a una nueva reivindicación basada en la reivindicación 5 actualmente presentada, en donde se especifica de manera preferente que la fuerza de compresión aplicada para formar la primera capa es de 0,5 a 1,0 kN.
- **Nueva Reivindicación 8:** Corresponde a la reivindicación 6 actualmente presentada, la cual se refiere a la fuerza de compresión para formar la tableta en el paso (c).
- **Nueva Reivindicación 9:** Corresponde a una nueva reivindicación, basada en la reivindicación 6 actualmente presentada, en donde se describe de manera preferente que la fuerza de compresión aplicada para formar la tableta en el paso (c) es de 4 a 5 Kn.
- **Nueva Reivindicación 10:** Corresponde a la reivindicación 7 actualmente presentada, la cual menciona el porcentaje en peso de la segunda capa.

- **Nueva Reivindicación 11:** Corresponde a una nueva reivindicación, basada en la reivindicación 7 actualmente presentada, en donde se describe de manera preferente que la segunda capa es 1-15%, en peso de la tableta.
- **Nuevas Reivindicaciones 12 y 13:** Corresponden a las reivindicaciones 12 y 13 actualmente presentadas, las cuales se refieren a características esenciales que complementan el proceso de la nueva reivindicación 1.

Es así como el capítulo reivindicatorio modificado está constituido por 13 **reivindicaciones** las cuales enfocan la reclamación en las realizaciones preferidas de la invención.

En vista de estos hechos, y a la luz de la facultad que la Decisión Andina 486 otorga al solicitante el derecho a presentar modificaciones de las reivindicaciones, siempre que las mismas no conlleven a la ampliación de la protección contenida en la solicitud inicial de conformidad con el Artículo 34 de la legislación vigente de manera que muy comedidamente solicito a ese Despacho tenerlo en consideración en su análisis del presente Recurso.

3. **PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS DE LA INVENCION DENEGADA.**

Con el fin de contextualizar los motivos por los cuales ese Despacho realiza una incorrecta valoración y evaluación del arte previo, me permito señalar a continuación las principales características y ventajas técnicas asociadas a la materia revelada en la solicitud de patente negada.

En conexión con lo anterior, me permito manifestar que teniendo en cuenta las modificaciones hechas al capítulo reivindicatorio, la presente solicitud reclama de manera específica y exclusiva un procedimiento para preparar una tableta de caldo que tiene dos capas caracterizado porque comprende tres etapas, las cuales consisten en:

- 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, donde dicha mezcla se caracteriza por tener un contenido de humedad por debajo del 5% en peso;
- c) comprimir las dos capas para formar la tableta y en donde la tableta se forma usando una prensa rotativa de doble troquel.

Teniendo en cuenta lo anterior, me permito manifestar que dentro del estado del arte son bien conocidas las preparaciones de tabletas de caldo duros o blandos, en donde el núcleo se recubre con un aglutinante y los componentes visibles como trozos de verduras se añaden a la superficie del caldo, los cuales se encuentran débilmente adheridos a la superficie del caldo, siendo la cantidad de elementos visibles que se pueden incorporar limitados.

En este sentido, me permito manifestar que un problema con este enfoque es que el producto, debido a la débil coherencia de sus partículas, requiere un equipo que permita la conformación directa de la ayuda culinaria o caldo en el material de embalaje, ya que el producto podría sufrir daños después del embalaje durante el transporte y durante la posterior manipulación (Páginas 2-5, Descripción de la presente solicitud).

Así entonces, es evidente que existe una necesidad de un proceso para la fabricación de caldos duros que tienen 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 e hierbas.

Ahora bien, teniendo en cuenta la necesidad que existe dentro del estado del arte de mejorar procesos de preparación de ayudas culinarias, el proceso descrito en la presente invención además de referirse a un procedimiento para preparar una tableta de caldo que tiene dos capas, incluye dentro de su proceso una etapa que comprime las dos capas del caldo para formar la tableta utilizando una prensa rotativa de doble troquel, con el propósito de evitar la etapa de secado la cual infiere un mayor grado complejidad al proceso de producción, y afecta perjudicialmente la calidad organoléptica de las hierbas y trozos de verduras.

Por lo tanto, es un objeto de la invención proporcionar un proceso que supere o mejore una o más de las desventajas del procedimiento conocido descrito anteriormente.

Además de lo anterior, me permito resaltar que teniendo en cuenta las modificaciones realizadas al capítulo reivindicatorio de la presente solicitud, la materia contenida en la presente solicitud es totalmente clara y concisa e incluso los términos utilizados describen de manera apropiada el objeto principal de la invención.

A la luz de lo anterior, me permito concluir ante ese Despacho que el procedimiento para preparar una tableta de caldo que tiene dos capas, constituye una novedosa invención. Asimismo, me permito manifestar que la presente invención presenta características técnicas esenciales que se evidencian a lo largo de la descripción de la solicitud.

4. CONSIDERACIONES TÉCNICAS FRENTE A LA CLARIDAD DEL CAPÍTULO REIVINDICATORIO.

Ahora bien, en la Resolución aquí impugnada, el señor Examinador considera que los términos "mínimo", "una o más", "dos o más" "por debajo", "inferior", no permiten establecer un intervalo puntual para cada una de las características técnicas. De igual manera, el Señor examinador establece que términos generales como "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", sugieren de forma imprecisa que la protección se extienda a otras posibles variaciones o modificaciones.

Frente a los anteriores señalamientos, amablemente me permito resaltar que el nuevo capítulo reivindicatorio se centra en reclamar principalmente un procedimiento para preparar una tableta de caldo que tiene dos capas específicamente, en donde es claro que el término "dos o más", objetado por el Señor Examinador, fue eliminado con el único propósito de limitar aún más el alcance de la solicitud. En conexión con esta limitación, amablemente me permito manifestar que esta restricción establece de manera clara la necesidad de "formar una primera capa" y posteriormente "formar una segunda capa" con el fin de obtener una tableta de caldo que tiene puntualmente dos capas.

Por otro lado, es relevante mencionar que términos como "mínimo", "por debajo" e "inferior" son conocidos y empleados en el estado de la técnica anterior, siendo un ejemplo claro el documento D2 US 2007/0134397 citado por el Señor Examinador en la Resolución aquí impugnada, en donde en el párrafo [0046] se establece:

*"(...) si se parte de hierbas y/o verduras frescas, éstas se pueden (congelar) secar antes de la etapa (a) a un contenido de humedad de **por debajo** de 5% y después rehidratar hasta un contenido de humedad del 5-30% (preferiblemente 7-20 % en peso, más preferiblemente 10-15% en peso) y posteriormente se comprime. Alternativamente, en lugar de secar un contenido de humedad de **por debajo** del 5% y rehidratarlo, es preferible secar (preferiblemente se seca por congelación) un contenido de humedad del 5-30% (preferiblemente 7-20% en peso, más preferiblemente 10-15% en peso) antes de la etapa (a) (...)"*.

Así entonces, me permito resaltar que estos términos de ninguna manera son considerados imprecisos, ya que la inclusión de cada uno de ellos dentro del capítulo reivindicatorio definen el elemento que acompaña dicho término y no lo limita a un único número.

Por otro lado, con relación a los términos "*potenciador de sabor*", "*hiervas*", "*aderezos*", "*trozos de verduras*", "*especias*", "*grasa*", "*aceite*", "*fuerza de compresión*", "*fuerza de compresión aplicada*", me permito manifestar que dichos términos se encuentran definidos a lo largo del capítulo descriptivo de la presente invención, en donde en la página 9 del capítulo descriptivo de la presente solicitud, se establece:

"(...) El término "grasa" se refiere a un lípido que es sólido a temperatura ambiente. El término "aceite" se refiere a un lípido que es líquido a temperatura ambiente.

El término "potenciador del sabor" se refiere a cualquier sustancia, compuesto o ingrediente que es capaz de mejorar el sabor y el aroma de la percepción del gusto de ingredientes activos o compuestos. (...)

En conexión con lo anterior, me permito resaltar que los términos arriba mencionados realmente establecen definiciones claras y que de ninguna manera pueden ser considerados imprecisos.

Ahora bien, me permito resaltar que teniendo en cuenta que el término "*tableta*" el cual significa un cuerpo formado compactado, que tiene la forma de un paralelepípedo, cubo, esferoide, bola, palillo o cualquier, forma irregular no geométrica y además sabiendo que la etapa (c) de la reivindicación 1 menciona dentro de su procedimiento de preparación la implementación de una prensa rotativa de doble troquel, es claro que la formación de la tableta de caldo definida en la presente invención requiere de una fuerza de compresión con el objetivo de formar las dos capas de la tableta.

Adicionalmente, me permito resaltar que los términos "*hiervas*", "*aderezos*", "*trozos de verduras*", "*especias*" son plenamente conocidos en el estado del arte, por lo que una persona normalmente versada en la materia entendería a cabalidad dichos términos y más aún que la presente solicitud pretende resolver específicamente un procedimiento para preparar una tableta de caldo que tiene dos capas caracterizado porque comprende tres etapas fundamentales con características esenciales.

Teniendo en cuenta todo lo anterior, es importante reiterar que los términos utilizados en el nuevo capítulo reivindicatorio resulta 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.

Con base en lo mencionado, me permito resaltar que teniendo en cuenta los anteriores argumentos, me permito manifestar que la materia reclamada en el nuevo capítulo reivindicatorio 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. **CONSIDERACIONES TÉCNICAS FRENTE AL NIVEL INVENTIVO DE LA INVENCION DENEGADA.**

Ahora, teniendo en cuenta las modificaciones hechas al capítulo reivindicatorio de la presente invención, me permito manifestar ante ese Despacho que el procedimiento para preparar una tableta de caldo que tiene dos capas caracterizado porque comprende tres etapas esenciales, de la solicitud de patente denegada presenta un inequívoco nivel inventivo frente a las enseñanzas del documento **US 2007/0134397 (D2)**.

En la Resolución aquí impugnada, el señor Examinador considera que una persona normalmente versada en la materia con el saber general de la técnica 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 de forma alternativa 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 1 de la solicitud, motivo por el cual se considera obvia.

Frente a tal consideración, **me permito sostener que las enseñanzas del documento D2, de ninguna manera anticipan o sugieren de manera obvia el mismo procedimiento para preparar una tableta de caldo que tiene dos capas ni tampoco el mismo producto, tal y como se reclaman en el nuevo capítulo reivindicatorio presentado junto con este memorial.**

Con el ánimo de demostrar ante ese Despacho que la anterior afirmación es completamente correcta, a continuación me permito presentar las siguientes consideraciones técnicas:

5.1. El procedimiento para preparar una tableta de caldo con etapas específicas de la presente invención se caracteriza por ser totalmente novedoso e inventivo en comparación con las enseñanzas del estado del arte.

De conformidad con lo señalado por el señor Examinador en la Resolución Número **52489**, el documento D2 divulga procedimientos para la fabricación de concentrados de comprimidos en capas y además establece que no se evidencia un efecto técnico inesperado o sorprendente al hecho de que la prensa incluida sea una prensa rotativa de doble troquel, por cuanto el documento D2 divulga que el prensado u otra formación (tanto de

hierbas/verduras, así como los ingredientes a granel o estos dos conjuntamente) se puede realizar haciendo uso de equipos conocidos en el estado de la técnica para la prensado y formación de productos (alimentos) de material granular, por ejemplo, cubos de caldo. Tal formación se puede hacer usando rodillos de compactación, extrusión, laminado, fundición, peletización, etc. (Párr. 55, documento D2), obteniendo un producto sólido rígido en capas y estable, por lo cual, el efecto sería el mismo.

Así entonces, me permito resaltar que con base en el capítulo reivindicatorio modificado, **la materia que se pretende proteger en la nueva reivindicación 1 presenta características específicas y se refiere únicamente a un procedimiento para preparar una tableta de caldo que tiene específicamente dos capas, además de caracterizarse por comprender tres etapas que describen detalladamente características concretas.**

Ahora bien, tal y como describe el señor Examinador en su Resolución No. **52489**, la diferencia entre la presente invención definida en la reivindicación 1 y la materia divulgada en el documento D2 consiste en que el procedimiento de no se menciona el uso de una prensa rotativa de doble troquel.

Así entonces, me permito llamar la atención a ese Despacho, en el hecho que existe más de una diferencia entre la reivindicación 1 de la presente invención y las enseñanzas del documento D2. Teniendo en cuenta esto, amablemente me permito manifestar que el documento D2 además de no incluir dentro de su proceso una prensa rotativa de doble troquel, no divulga un proceso para la obtención de una tableta de caldo que tiene dos capas específicamente.

Continuando con las diferencias entre la materia reclamada en la presente aplicación y la divulgada en el documento D2, me permito manifestar que 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 la implementación de una prensa rotativa de doble troquel, característica que se incluye en la etapa (c) del procedimiento descrito en la reivindicación 1, lo cual evita automáticamente alguna pérdida en la calidad organoléptica del producto que se desea obtener.

Además de lo anterior, me permito resaltar que el documento D2 en su resumen establece:

"Concentrados para caldos, sopas, salsas, platos, guarniciones, o para el uso como guarnición o condimento que contiene hierbas y/o vegetales secos, que se concentran en la forma de un cuerpo sólido o de cuerpos que tienen un peso de 2-250 g en particular, un cubo, bloque, o la forma de la tableta, lo que producirá una sopa, salsa, etcétera, tras la dilución con agua (caliente) o un líquido acuoso, o también pueden ser utilizados como un (parte) plato, condimento o guarnición, y en donde las hierbas secas y/o verduras están presentes en o con el concentrado como una o más partículas o capas comprimidas."

Así entonces, es relevante resaltar que teniendo en cuenta las modificaciones realizadas al nuevo capítulo reivindicatorio, me permito manifestar que la presente invención ahora se refiere exclusivamente a un procedimiento para preparar una tableta de caldo que tiene únicamente dos capas, a diferencia del documento D2, el cual se refiere a partículas o capas comprimidas, pero no especifica en ningún momento si la invención se refiere a cierto número de capas y/o partículas comprimidas.

En consecuencia, me permito manifestar que una persona normalmente versada en la materia, a partir del a partir del saber general de la técnica 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 D2 del uso de una una prensa rotativa de doble troquel para la fabricación de caldos duros que se caracterizan por tener dos 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 modificado y presentado junto a este memorial es totalmente novedoso e inventivo.

Por otro lado, me permito resaltar que el procedimiento para preparar una tableta de caldo que tiene dos capas se caracteriza por comprender tres etapas que consisten en:

- 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, donde dicha mezcla se caracteriza por tener un contenido de humedad por debajo del 5% en peso;
- c) comprimir las dos capas para formar la tableta y en donde la tableta se forma usando una prensa rotativa de doble troquel.

Siendo estos pasos totalmente diferentes a los presentados por el documento D2, el cual define en sus reivindicaciones 1, 2 y 3 diferentes procesos con etapas como:

- (a) prensar hierbas y/o trozos de verduras (preferiblemente 0,5 a 100 g de la misma) que tiene un contenido de humedad del 5-30% en peso en una o más partículas o capas comprimidas,
- (b) formar 2-250 g (preferiblemente de 3-50 g) de una mezcla de los ingredientes a granel de una partícula o capa,
- (c) envasar en forma conjunta 1-10 de las partículas comprimidas o capas como los obtenidos en la etapa(a) con 1-10 partículas o capas como los obtenidos en la etapa (b).

Así entonces, me permito resaltar que es evidente que el proceso divulgado por el Documento D2 no tiene punto de comparación con la materia que pretende reclamar la presente solicitud, ya que, este procedimiento se caracteriza porque las capas y/o partículas presentan un porcentaje de humedad en peso mayor al 5%, a diferencia del procedimiento que reclama la presente aplicación en donde se establece que la mezcla que comprende una o más de hierbas, aderezos, trozos de verduras, y especias presenta un contenido de humedad en peso por debajo del 5%. Además de lo anterior, el procedimiento en la anterioridad D2 no revela la necesidad de "formar una primera capa" y posteriormente "formar una segunda capa" con el propósito de que el caldo tenga dos capas, como lo establece la presente solicitud.

En vista de las anteriores diferencias 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 las enseñanzas del documento D2, un procedimiento para preparar una tableta de caldo que tiene dos capas, objeto de la presente invención, y al no tenerse "certeza clara y manifiesta" de que se obtendría el mismo producto, es claro que el documento de la anterioridad no puede de ninguna manera afectar el Nivel Inventivo de la solicitud en estudio.

II. CONCLUSIONES

Con base en los argumentos técnicos mostrados previamente, me permito manifestar ante ese Despacho que la materia revelada en la solicitud de patente en cuestión, especialmente como se reclama en el nuevo capítulo reivindicatorio, no solamente es clara y se encuentra sustentada en la descripción, sino que además presenta nivel inventivo frente a las enseñanzas del arte previo citado en la Resolución Número **52489** aquí impugnada, cumpliendo así a cabalidad las disposiciones establecidas en el Artículo 18 de la Decisión Andina 486 de 2000, y por lo tanto demostrando ser merecedora del privilegio de patente requerido.

Es así como, en virtud de los argumentos discutidos con respecto al documento D2, se estableció de manera incontrovertible que tanto el procedimiento para preparar una tableta de caldo que tiene dos capas, como el producto obtenido, de ninguna manera son anticipados por las enseñanzas de dichos documentos, demostrando irrefutablemente la patentabilidad de la presente solicitud.

Como consecuencia de lo anterior, me permito resaltar que dado que la solicitud denegada sí se ajusta completamente a los requerimientos establecidos por la Decisión Andina 486, al negar el privilegio de patente ese Despacho claramente contraviene el Artículo 18 de dicha Decisión.

III. PETICIÓN

En vista de todo lo anterior, ruego a usted proceder a estudiar nuevamente la solicitud a la luz de las modificaciones y de los argumentos presentados y revocar la Resolución Número **52489**, para conceder el privilegio de patente solicitado.

IV. PODER

En este punto me permito mencionar ante ese Despacho que el documento que acredita mi calidad de Representante Legal en Bogotá para asuntos relativos a la Propiedad Industrial de la sociedad peticionaria, fue presentado junto con mi solicitud de patente el 18 de Diciembre de 2013.

V. ANEXOS

Anexo al presente recurso me permito presentar:

- (i) Recibo número **15-0096214**, expedido por la Superintendencia de Industria y Comercio, que acredita el pago de las modificaciones mencionadas;
- (ii) Recibos número **15-0098150** y **15-108965**, expedidos por la Superintendencia de Industria y Comercio, que acreditan el pago de las reivindicaciones adicionales **11 a 13**; y
- (ii) Copia de las páginas **17 a 19** que corresponden al capítulo reivindicatorio modificado, discutido en el presente memorial, el cual consta de **13** reivindicaciones.

VI. DOMICILIO.

Mi dirección es Calle 72 No. 5-83, Piso 6º, Bogotá D.C., Colombia.

Del Señor Superintendente,



ALICIA LLOREDA RICAURTE

T. P. 53.215

REIVINDICACIONES

1. Un procedimiento para preparar una tableta de caldo que tiene dos 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, donde dicha mezcla se caracteriza por tener un contenido de humedad por debajo del 5% en peso;
 - 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% 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 entre 15% y 35%, de la fuerza de compresión aplicada para formar la tableta en el paso (c).
6. Un proceso de acuerdo con las reivindicaciones 4 y 5, caracterizado porque la fuerza de compresión aplicada para formar la primera capa es de 0,1 a 1,5 Kn.
7. Un proceso de acuerdo con la reivindicación 6, caracterizado porque la fuerza de compresión aplicada para formar la primera capa es de 0,5 a 1,0 kN.
8. Un proceso de acuerdo con las reivindicaciones 4, 5, 6 o la reivindicación 7, caracterizado porque la fuerza de compresión aplicada para formar la tableta en el paso (c) es de 0,8 a 6 Kn.
9. Un proceso de acuerdo con la reivindicación 8 caracterizado porque la fuerza de compresión aplicada para formar la tableta en el paso (c) es de 4 a 5 Kn.
10. Un proceso de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1 a 9, caracterizado porque la segunda capa es 1-35%, en peso de la tableta.
11. Un proceso de acuerdo con la reivindicación 10, caracterizado porque la segunda capa es 1-15%, en peso de la tableta.
12. Un proceso de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1 a 11, 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.

13. Un proceso de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1 a 12, 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.

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 800.176.089-2

-/-



RECIBO DE CAJA

No. 15 - 0096214

Bogotá D.C., Septiembre 01 de 2015 - 16:38:42

RECIBIDO DE : LLOREDA & CIA. S.A.

NI 830.022.145

*** Soporte del Pago ***

TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PAGO	VR. PAGO
CONSIGNACION	BANCO DE BOGOTA	062754387	698959236	01/09/2015	3.582.000.00

*** Conceptos Pagados ***

CANT.	RENTISTICO	CONCEPTO	Vr.UNDITARIO	Vr.CONCEPTO
1	50005-01-03 CAMBIO DE MODALIDAD Y MODIFICACIONES EN CREACION CORRECCION A SOLICITUD EN TRAMITE / MODIFICA		132.000.00	132.000.00
				\$132.000.00

SON: **CIENTO TREINTA Y DOS MIL PESOS MONEDA CORRIENTE**

Responsable: _____

Recibo de Caja Aplicado al Expediente No. _____

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 13-295629- -00009-0000

Fecha: 2015-10-08 16:54:13 Dep: 2020 DIR NUEVASCR
Tra: 11 PATENTE IYII Eve: 378 FASENACIONALI
Act: 412 REPOSPRESRECU Folios: 13

Sede Centro: Carrera 13 No. 27 - 00 Pisos 3,4,5 y 10 Bogotá, D.C. - Colombia

Web: www.sic.gov.co e-mail: info@sic.gov.co Conmutador: (571) 5870000 Fax: (571) 5870284 Línea: 018000-910165 Call Center: (571) 6513240

Septiembre 1 de 2015 - 16:38:45

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 800.176.089-2

- / -



RECIBO DE CAJA

No. 15 - 0098150

Bogotá D.C., Septiembre 08 de 2015 - 10:19:36

RECIBIDO DE : LLOREDA & CIA. S.A.

NI 830.022.145

*** Soporte del Pago ***

TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PAGO	VR PAGO
CONSIGNACION	BANCO DE BOGOTA	062754387	715481141	08/09/2015	4.282.000.00

*** Conceptos Pagados ***

CANT. RENTISTICO	CONCEPTO	Vr.UNDITARIO	Vr.CONCEPTO
2 50005-01-01 SOLICITUDES	1607 REIVINDICACION PATENTE UNITARIA ADICIONAL A LAS 10 INIC	32.000.00	64.000.00
			\$64.000.00

SON: **SESENTA Y CUATRO MIL PESOS MONEDA CORRIENTE***

Responsable: _____

Recibo de Caja Aplicado al Expediente No. _____

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 13-295629-00009-0000

Fecha 2015-10-08 16:54:13 Dep. 2020 DIR NUEVASCR
Tra. 11 PATENTEIYII Eve 378 FASENACIONALI
Act. 412 REPOSPRESRECU Folios 13

Sede Centro: Carrera 13 No. 27 - 00 Pisos 3,4,5 y 10 Bogotá, D.C. - Colombia

Web: www.sic.gov.co e-mail: info@sic.gov.co Conmutador: (571) 5870000 Fax: (571) 5870284 Línea: 018000-910165 Call Center: (571) 6513240

Septiembre 8 de 2015 - 10:19:40

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 800.176.089-2

- / -



RECIBO DE CAJA

No. 15 - 108965

Bogotá D.C., Octubre 05 de 2015 - 18:08:37

RECIBIDO DE : LLOREDA & CIA. S.A.

NI 830.022.145

*** Soporte del Pago ***

TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PAGO	VR. PAGO
CONSIGNACION	BANCO DE BOGOTA	062754387	467196682	05/10/2015	13.758.000.00

*** Conceptos Pagados ***

CANT. RENTISTICO	CONCEPTO	Vr.UNDITARIO	Vr.CONCEPTO
1 50005-01-01 SOLICITUDES	1607 REIVINDICACION PATENTE UNITARIA ADICIONAL A LAS 10 INIC	32.000.00	32.000.00
			\$32.000.00

SON: **TREINTA Y DOS MIL PESOS MONEDA CORRIENTE**

Responsable: _____

Recibo de Caja Aplicado al Expediente No. _____

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 13-295629- -00009-0000

Fecha: 2015-10-08 16:54:13 Dep: 2020 DIR NUEVASCR
 Tra: 11 PATENTE IYII Eve: 378 FASE NACIONAL I
 Act: 412 REPOSPRESRECU Folios: 13

Sede Centro: Carrera 13 No. 27 - 00 Pisos 3,4,5 y 10 Bogotá, D.C.- Colombia

Web: www.sic.gov.co e-mail: info@sic.gov.co Conmutador: (571) 5870000 Fax: (571) 5870284 Línea: 018000-910165 Call Center: (571) 6513240

Octubre 5 de 2015 - 18:09:49