



SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 14-139482- -00006-0000

Fecha: 2016-06-30 15:49:32 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 2 PATENTES Eve: 1 REGDEPOSITO
Act. 449 RESPUESOPOSICI Folios: 7

Señor Director,

DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES

Superintendencia de Industria y Comercio

E. S. D.

jc

Referencia : Expediente N° 14 139482

Asunto : Respuesta a Oposiciones a la solicitud de patente
de Invención titulada **"PROCEDIMIENTO DE
FABRICACIÓN DE CHOCOLATE DE MESA
GRANULADO INSTANTÁNEO"**.

Solicitante : CASA LUKER S.A.

Opositora : COMPAÑIA NACIONAL DE CHOCOLATES

Publicada en la Gaceta de la Propiedad Industrial

N° 748 del 28 de Diciembre de 2015

Yo, CAMILO GÓMEZ RIVEROS, abogado en ejercicio, identificado como aparece al pie de mi firma, con tarjeta profesional No. 80.944 del Consejo Superior de la Judicatura, en mi condición de apoderado de **CASA LUKER S.A.**, atentamente manifiesto que estando dentro del término de ley y por orden expresa de mi representada, presento la debida contestación a las oposiciones presentadas contra la solicitud de patente de Invención titulada **"PROCEDIMIENTO DE FABRICACIÓN DE CHOCOLATE DE MESA GRANULADO INSTANTÁNEO"**, solicitada por mi mandante.

1. PETICIÓN.

Ruego al Señor Superintendente, tener en cuenta y declarar fundados los presentes argumentos en contra de la oposición presentada y en consecuencia declarar no procedente la oposición formulada. Adicionalmente ruego a usted, que en los términos de artículo 45 de la Decisión 486 de 2000 de la CAN, se practique el examen de patentabilidad conforme fue solicitado mediante memorial radicado el 27 de abril de 2016.

2. FUNDAMENTOS DE HECHOS.

- 2.1. La solicitud objeto de la presente fue radicada en la Superintendencia de Industria y Comercio el 27 de junio de 2014, bajo el número 14 139482 y fue publicada en la Gaceta de la Propiedad Industrial N° **748 del 28 de diciembre de 2015** y fue solicitado el examen de patentabilidad el pasado 14 de junio de 2016
- 2.2. Mediante escrito radicado el 23 de abril de 2016 el Doctor Carlos R. Olarte G. en calidad de apoderado de la sociedad **COMPAÑIA NACIONAL DE CHOCOLATES**, presentó oposición una vez surtida la publicación en la gaceta oficial colombiana.
- 2.3. La solicitud colombiana **14 139482**, tiene por objeto un procedimiento a partir de los granos de cacao que se someten a procesos de limpieza, tostado y molienda del licor de cacao. El licor resultante se somete posteriormente a procesos de mezclado con azúcar, refinación obteniendo partículas de menos de 23 mieras, instantanización y aglomeración mediante un proceso de humedecimiento con vapor húmedo, para posteriormente someterlo a un proceso de secado, enfriado y empaquetado final. La invención busca conseguir un chocolate de mesa instantáneo en su disolución, que no precise de medios adicionales y mantenga las mismas propiedades, características de sabor, apariencia, aroma y textura de un chocolate de mesa regular o de pastilla, pero que puede ser disuelto en forma instantánea en medios líquidos fríos o calientes en forma práctica, fácil e instantánea.
- 2.4. En escrito de oposición inicia con una referencia a la materia que se pretende proteger y prosigue con algunos comentarios respecto a la redacción con referencia a la Guía para la Examen. Sobre ese respecto, no haremos comentarios toda vez que la norma vigente es la Decisión 486 de la CAN y la Guía referida, como su nombre lo indica, es una Guía y por tanto los argumentos allí definidos pueden tomarse como indicativos y enseñanzas, más no disposiciones legales que se



deban tomar o exigir a conveniencia o letra de un lector que no es la Oficina Nacional Competente y que con base en ello pueda determinar claridad y concisión. Sólo, dicha Guía es un instructivo de consulta.

- 2.5. A continuación, prosigue el escrito con base en el arte anterior y se refiere al documento (D1) EP0573788 de 1993; documento (D2) GB898531 del 1962; documento (D3) EP2644037 del 2013; y, el documento (D4) EP0941666 del 1999;. Toma uno a uno y los resume advirtiéndolo D3 es el documento más cercano.
- 2.6. PROBLEMA : SOLUCION. La presente se refiere a un procedimiento de fabricación de chocolate de mesa granulado "instantáneo". Para desarrollar la problemática de disolución instantánea, la presente invención comprende la solución de refinado con base en el tamaño de partícula de la mezcla azúcar-cacao, antes de la humectación y secado.
- 2.7. Por su parte, el documento D1 se refiere a un procedimiento para la preparación de un cacao libre de mezcla de bebida en polvo que contienen azúcar malto-dextrina destinado a ser dispersado en la leche para preparar la bebida que comprende mezclando de los ingredientes, molienda de los ingredientes mezclados, mojando con entre el 10 a 25% en peso de agua, aglomerando y humectado de los ingredientes mezclados en un sistema de aglomeración, lo que permite la mezcla de aglomerado humedecido para descansar por un período de hasta 120 segundos y finalmente secado. Este proceso intenta cohesionar las partículas entre sí y no busca un tamaño de partícula de entre 18 y 20 micras. No evidencia métodos de producción de chocolate granulado que comprenden reducción de la granulometría. El fondo del documento D1 es aglomerar partículas y no entra en el desarrollo y estudio de reducción del tamaño de partícula, por lo que una persona versada en la materia no buscaría solución al problema propuesto de disminución de tamaño de partícula de 20 micras dentro de una solicitud que no estudia tal característica, por tanto este documento D1 no afecta la altura inventiva.

- 2.8. El documento D2, se refiere a un procedimiento para la obtención de un cacao instantáneo, es decir un cacao destinado a la preparación rápida de una bebida por simple dispersión en un líquido, caracterizándose por el hecho de que se somete el cacao en polvo a la acción del vapor de agua a presión, de modo que se obtenga un polvo de cacao cocido que tenga una proporción de agua comprendida entre 8 y 20%, granulándose después este polvo humedecido para obtener un producto en forma de gránulos. Como se indica en la anterioridad D2, este documento define la intensidad de humectar y granular. No indica la necesidad de reducir su tamaño de partícula y por tanto no evidencia solución a dicha problemática. El tamaño de granulo en **D2 es de 0,5 mm (=500 micras)** y la solicitud aquí evidenciada busca **20 micras**, es decir un tamaño 25 veces menor. Por tanto, este documento D2 define es la necesidad de humectar y granular y no entra en el desarrollo y estudio de reducción del tamaño de partícula de 20 micras (D2=500 micras), por lo que una persona versada en la materia no buscaría solución al problema propuesto de disminución de tamaño de partícula de 20 micras dentro de una solicitud que no estudia tal característica, por tanto este documento D2 no afecta la altura inventiva.
- 2.9. El documento D3 define un método para mejorar la dispersabilidad de un polvo de cacao que comprende las etapas de mezclar un polvo de cacao y/o una torta de cacao con un líquido para formar una suspensión; someter la suspensión a una etapa de pregelatinización; y recuperar un polvo de cacao pregelatinizado. Los aglomerados formados fueron luego capturados en un recipiente y se tamizaron con un tamiz de 1 mm y un tamiz de 0,5 mm. Las muestras de referencia también se produjeron de acuerdo con este método, usando el mismo polvo de cacao desgrasado pero sin pregelatinización y la distribución del tamaño de aglomerado se indica en la Tabla 6. Como se evidencia en dicha tabla 6 la granulación de la partícula está **entre 0,5 mm (=500 micras) y 1 mm (=1000 micras)** (Ver última línea del ejemplo 3). Por tanto, este documento D3 define es la necesidad de pregelatinización y aglomerar y no entra en el desarrollo y estudio de

reducción del tamaño de partícula de 20 micras ($D3 > 500$ micras), por lo que una persona versada en la materia no buscaría solución al problema propuesto de disminución de tamaño de 20 micras de partícula dentro de una solicitud que no estudia tal característica, por tanto este documento D3 no afecta la altura inventiva.

- 2.10. El documento D4, define de nuevo un método de aglomerado que incluye un chocolate aglomerado de bajo contenido de grasa que tiene **un tamaño medio de partícula de 5 mm (5000 micras)** y que contiene de 18 a 24% en peso de grasa basado en el peso total del chocolate y una barra de chocolate con leche baja en grasa que comprende una mezcla de 60 a 90% de un chocolate reducido en grasa que contiene menos de 27% de grasa y de 40 a 10% de un chocolate reducido en grasa que tiene un tamaño medio de partícula de 5 mm y que contiene de 18 a 24% en peso de grasa basado en el peso total del chocolate. Este por tanto no es un desarrollo encaminado a producir un chocolate de fácil disolución en leche. Este se refiere a una barra sólida de chocolate que tienen una textura crujiente única, se funden con facilidad y tienen una textura suave en la boca. Por tanto, este documento D4 define la necesidad de aglomerar, por lo que una persona versada en la materia no buscaría solución al problema propuesto de disminución de tamaño de 20 micras de partícula para establecer un producto de fácil disolución dentro de una solicitud que no estudia tal característica, por tanto este documento D4 no afecta la altura inventiva.
- 2.11. Así las cosas, los documentos D1 a D3, definen procesos para tratar el cacao y producir un chocolate de adecuada dispersión en leche. D4 define un producto sólido. Por tanto, esta problemática no es la intención de la presente solicitud, la intención de la presente solicitud es mejorar el tamaño de partícula como intención subsecuente de facilitar su disolución. Contrario a ello, los documentos D1 a D3, humectan, aglomeran y evidencian etapas de pregelatinización y D4 aun cuando pulveriza, este paso es usado para cohesión de los ingredientes entre sí. En los procesos del arte anterior, incluyendo el



proceso de D3, el tamizado y lotes de cacao en polvo se aglomeran con azúcar en polvo y en todos los caso el tamaño de partícula obtenido en el producto final comprende partículas de tamaño de más de 0,5 mm (500 micras). Ninguno evidencia etapas para obtener un producto final que comprenda la intención de obtener un producto de fácil disolución que incluya mezclar azúcar y masa de caco y refinar y obtener 20 micras de la mezcla azúcar-cacao mediante pasos de:

- Pre-refinado para obtener tamaños iniciales de 100 micras (0,1 mm).
- Refinado que llevan las partículas a 23 micras (0,023 micras).

2.12. Así las cosas, estos documentos hacen parte del estado de arte a la fecha de presentación de la presente solicitud, pero no evidencia una problemática de reducción de partícula y mucho menos una solución de reducción hasta 20 micras tal como se evidencia en el proceso de la presente invención, por lo que la presente solicitud comprende actividad inventiva.

2.13. En conclusión, no hay nada en los documentos referenciados por el señor opositor que sugiera los mismos elementos constitutivos o el mismo proceso para solucionar la problemática de disolución eficaz con base en el tamaño de partícula de la mezcla azúcar-cacao de la presente invención. La técnica citada no reconoce el problema que se aborda en la presente invención, por lo que es posible afirmar que el capítulo reivindicatorio, debe considerarse novedoso y de altura inventiva.

2.14. Por lo tanto, atentamente solicito a usted que se sirva declarar infundada dicha oposición y continuar con el proceso de registro de Patente de Invención denominada ***“PROCEDIMIENTO DE FABRICACIÓN DE CHOCOLATE DE MESA GRANULADO INSTANTÁNEO”***.

3. FUNDAMENTO DE DERECHO.

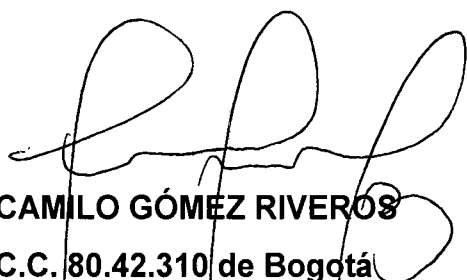
Fundamento esta remisión en las normas legales siguientes:

- 3.1. Artículo 43 de la Decisión 486 de la Comisión del Acuerdo de Cartagena.
- 3.2. En las demás normas concordantes.

4. NOTIFICACIONES.

Para efectos de notificaciones que debe hacer su Despacho, informo que mi representada y la suscrita recibiremos notificaciones en la Secretaría de su Despacho o en mis oficinas de abogado situadas en la carrera 11 No. 86 – 32 Oficina 603 de esta ciudad de Bogotá.

Señor director,



CAMILO GÓMEZ RIVEROS

C.C. 80.42.310 de Bogotá

T.P. 80.944 del C.S. de la J.