

Señora Directora
MARCELA RAMIREZ OROZCO
DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES
Superintendencia de Industria y Comercio
E. S. D.

Referencia : Expediente N° 14 139482
Asunto : Respuesta al Oficio 15040 a la solicitud de patente de
Invención titulada “PROCEDIMIENTO DE
FABRICACIÓN DE CHOCOLATE DE MESA
GRANULADO INSTANTÁNEO DE FÁCIL DILUCIÓN”.
Solicitante : SUCESTORES DE JOSE JESUS RESTREPO & CIA.
S.A., CASA LUKER S.A.

CAMILO GÓMEZ RIVEROS, abogado con tarjeta profesional N° **80.944** del Consejo Superior de la Judicatura, en mi condición de apoderado, en representación de la sociedad **SUCESORES DE JOSE JESUS RESTREPO & CIA. S.A., CASA LUKER S.A.** conformada bajo conformada bajo las leyes de la Republica de Colombia, atentamente manifiesto que estando dentro del término de ley y por orden expresa de mi representada, como resultado del OFICIO DE FONDO realizado con fundamento al artículo 45 de la decisión 486 de la CAN, me permito presentar respuesta al mismo, bajo los siguientes.

1. DE LA SOLICITUD DE PATENTE

- 1.1 El examinador se refiere a que el pliego presentado comprende dos enlaces. En respuesta se presenta un nuevo pliego que ha sido modificado para precisar la invención conforme lo solicitado. Es de agregar que dichos cambios sólo se refiere a las correcciones exigidas por el señor examinador y en ningún sentido evidencia una ampliación a la materia inicialmente presentada.

2. RESPECTO AL ESTADO DE LA TECNICA.

- 2.1 El señor examinador, procede a determinar el examen del estado de la técnica con base en los documentos D3: WO2002087351 titulada "PROCESS FOR GRANULATION OF REDUCED FAT CHOCOLATE POWDER" del 07 de noviembre de 2002 y D4: Benković, Journal on Processing and Energy in Agriculture "AGGLOMERATION OF COCOA POWDER MIXTURES – INFLUENCE OF PROCESS CONDITIONS ON 2011 PHYSICAL PROPERTIES OF THE AGGLOMERATES".
- 2.2 A partir de estos, el examinador concluye bajo tabla que los requisitos de patentabilidad están afectados con base en:

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D3	WO2002087351	1 a 3	Nivel Inventivo
D4	Benković, Journal on Processing and Energy in Agriculture	1 a 3	Nivel Inventivo

- 2.3 El documento D3 divulga un proceso para la producción de polvo de chocolate en el que se granulan en polvo de chocolate y se forma por un proceso que comprende las etapas de
- mezclar 41,58% de azúcar y 58,41% de masa de cacao
 - someter dicha composición de chocolate a una etapa de desarrollo del sabor por conchado, y
 - eliminación de parte de la grasa.
- 2.4 Como se evidencia, el documento D3 además de no comprende el mismo porcentaje de mezcla de cacao y azúcar, no revela o sugiere el paso de pre-refinado donde la mezcla de la primera etapa (i) pasa a través de rodillos de reducción de tamaño de partícula en el orden de 100 micras. Antes del refinado, según la invención, una pre-reducción de tamaño mediante un pre-refinado, prepara el grano para su mayor reducción posterior y así los inventores, con base en

ello, han descubierto que mediante este paso de pre-refinado de inicio a 100 micras seguido de un refinado para la obtención de una viruta de polvo de chocolate de un tamaño aproximado de entre 18 y 23 micras que mejora sustancialmente el proceso de reducción de tamaño lento de la partícula y por tanto garantiza una reducción uniforme mejorando la posibilidad de disolución en el líquido durante el uso. En tal sentido, una persona versada en la materia no buscaría solución al problema propuesto a partir de D3 para establecer un producto de fácil disolución dentro de una solicitud que no estudia o sugiere tales características. Por tanto, este documento D3 no afecta la novedad o la altura inventiva.

- 2.5 Ahora bien, el documento D4 revela la influencia de las condiciones del proceso y la composición de las mezclas de cacao en polvo sobre las propiedades físicas del producto final aglomerado y define un proceso muy simple de mezcla y aglomeración. D4 no revela o sugiere el paso de pre-refinado en el orden de 100 micras y basa su proceso en aglomeración, no en instanciación, por lo que una persona versada en la materia no buscaría solución al problema propuesto a partir de D4 para establecer un producto de fácil disolución dentro de una solicitud que no estudia o sugiere tales características. Por tanto, este documento D4 no afecta la novedad o la altura inventiva.
- 2.6 Por tanto, D3 y D4 no sugieren o revelan el paso de pre-refinado donde la mezcla de la primera etapa (i) pasa a través de rodillos de reducción de tamaño de partícula en el orden de 100 micras y de instanciación, por lo que una persona versada en la materia no buscaría solución al problema propuesto a partir de D4 para establecer un producto de fácil disolución dentro de una solicitud que no estudia o sugiere tales características, por tanto este documento D4 no afecta la novedad o la altura inventiva.
- 2.7 En conclusión, ni D1 o D2 se anticipan a la presente invención. No es obvio para cualquier técnico versado en la materia derivar todo el método productivo aquí planteado que incluye un paso de pre-refinado en el orden de 100 micras e instanciación en una mezcla de

70% de azúcar y 30% de masa de cacao por lo que una persona versada en la materia no buscaría solución al problema propuesto a partir de o D3 o D4 para establecer un producto de fácil disolución dentro de unas anterioridades que no estudian o sugiere tales características y así obtener un chocolate de composición y características iguales a un chocolate de mesa con azúcar en barra o tableta, el cual es un formato típico del mercado Colombiano.

- 2.8 En conclusión, la altura inventiva de la presente invención, tal como se reclama en el nuevo capítulo reivindicatorio no está afectada por dichos documentos D3 ó D4 y se ha probado que estos documentos no son perjudiciales respecto al requisito de ALTURA INVENTIVA DE LA INVENCION, ni contradice cualquier disposición legal o reglamentaria.
- 2.9 No obstante y para precisar aun más la invención, con al presente respuesta hacemos llegar un nuevo pliego que ha sido modificado para precisar y definir la invención respecto al arte conocido.
- 2.10 En consecuencia, a la luz de todo lo anterior, me permito solicitar a ese despacho, esta solicitud sea evaluada y la misma sea concedida bajo el tenor de las nuevas reivindicaciones. Sin embargo, incluso si el examinador lo considera insuficiente en conjunto con las nuevas reivindicaciones o el razonamiento que aquí se presenta, la solicitante ruega respetuosamente que se le ofrezca una nueva oportunidad, a través un nuevo Oficio para expresarse sobre cualquier tema en controversia.

3. FUNDAMENTO DE DERECHO

Fundamento esta remisión en las normas legales siguientes:

- 3.1 Artículos 45 de la Decisión 486 de la Comisión del Acuerdo de Cartagena.
- 3.2 En las demás normas concordantes.

4. ANEXOS.

4.1 NUEVAS REIVINDICACIONES.

5. NOTIFICACIONES

Para efectos de notificaciones que por disposición 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 calle 120A No. 7-36 oficina 1102 de la ciudad de Bogotá, correo electrónico cgomez@camilogomez.com.co

Señora Directora



CAMILO GÓMEZ RIVEROS

C.C. 80.422.310 de Bogotá

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