

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 39759

Ref. Expediente N° 14139482

Por la cual se deniega una Patente de Invención

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO
en ejercicio de sus facultades legales, en especial de las conferidas en el numeral 26 del artículo 3° del Decreto 4886 de 2011, y

CONSIDERANDO:

PRIMERO: Que mediante escrito radicado en esta Superintendencia el 27 de junio de 2014 con el N° 14-139482-00000-0000, por SUCESORES DE JOSE JESUS RESTREPO & CIA. S.A., presentó la solicitud de patente de invención titulada “PROCEDIMIENTO DE FABRICACIÓN DE CHOCOLATE DE MESA GRANULADO INSTANTÁNEO”.

SEGUNDO: Que la solicitud fue publicada en la Gaceta de la Propiedad Industrial N° 748 el 27 de diciembre de 2015 habiéndose presentado oposición por parte de COMPAÑIA NACIONAL DE CHOCOLATES S.A.S.

TERCERO: Que la solicitud del expediente de la referencia fue objeto de decisión en los términos del artículo 48 de la Decisión 486 de 2000 mediante la Resolución N° 82851, sobre la cual se presentó el recurso de reposición correspondiente, que fue resuelto mediante la Resolución N° 31764, en donde se decidió revocar la decisión de concesión parcial y en su lugar se ordenó dar continuidad al correspondiente trámite, en concreto adelantar un nuevo estudio de patentabilidad.

CUARTO: Que realizado el examen de fondo mediante Oficio N° 15040, notificado el 30 de noviembre de 2020, se requirió al solicitante en los términos del artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina para que presentara respuesta a las observaciones de carácter técnico, relacionadas con la patentabilidad o cumplimiento de los requisitos establecidos por esta Decisión para la concesión de la patente.

QUINTO: Que el solicitante mediante escrito radicado bajo el N° 14139482 el 15 de abril de 2021, respondió oportunamente el requerimiento formulado y presentó las reivindicaciones 1 a 3 que reemplazan las originalmente presentadas. Adicionalmente, mediante escrito radicado bajo el N° NC2021/0004768 el 15 de abril de 2021, el solicitante presentó las reivindicaciones 1 a 3, que coinciden en su totalidad con las presentadas en la respuesta, para que sean tenidas en cuenta al momento de realizar el examen definitivo de la solicitud.

Se acepta este último capítulo reivindicatorio presentado, comoquiera que se ajusta a las prescripciones contenidas en el artículo 34 de la Decisión 486.

SEXTO: Que en virtud de lo dispuesto en el artículo 14 de la Decisión 486 expedida por la Comisión de la Comunidad Andina *“Los países miembros otorgarán patentes para las invenciones, sean de producto o de procedimiento, en todos los campos de la tecnología, siempre que sean nuevas, tengan nivel inventivo y sean susceptibles de aplicación industrial”*.

SÉPTIMO: Que en el presente caso las reivindicaciones 1 a 3 incluidas en el radicado bajo el N° NC2021/0004768 el 15 de abril de 2021, no cumplen los requisitos indicados. Lo anterior, de acuerdo con las siguientes consideraciones:



Ref. Expediente N° 14139482

7.1 Objeto de la invención

El problema técnico planteado consiste en la necesidad de proporcionar un método para fabricar un chocolate de mesa que pueda ser disuelto en forma práctica, fácil e instantánea en medios líquidos fríos o calientes; pero que mantenga las mismas propiedades, características de sabor, apariencia, aroma y textura de un chocolate de mesa regular o de pastilla.

Para resolver este problema técnico, la solicitud en estudio proporciona un procedimiento para obtener chocolate de mesa granulado instantáneo, que se lleva a cabo a partir de los granos de cacao, que se someten a procesos de limpieza, tostado y molienda. El licor resultante se somete posteriormente a procesos de mezclado con azúcar y refinación, obteniendo partículas de menos de 23 micras, instantización y aglomeración, para posteriormente someterlo a un proceso de secado, enfriado y empaquetado final.

7.2 Análisis de la Oposición

Argumentaciones de COMPAÑÍA NACIONAL DE CHOCOLATES

La opositora señala que la presente solicitud pretende reclamar generalmente: i) un procedimiento de fabricación de chocolate de mesa granulado e instantáneo partiendo de azúcar (1) y de una masa de cacao (2); y ii) el producto resultante del procedimiento de fabricación mencionado.

En relación a la claridad, la opositora afirma que, a pesar de que la composición se encuentra siendo reclamada por su proceso de producción, lo cual no permite identificar las características técnicas esenciales de la composición, para diferenciarla del arte previo. Adicionalmente, indica que se utilizan términos que no son claros, como “aproximadamente”, y que se emplean resultados a alcanzar en las reivindicaciones. Por otra parte, la sociedad opositora indica que existen varios documentos que afectan el nivel inventivo de la reivindicación 1: EP0573788 (D1), GB898531 (D2), EP2644037 (D3) y EP0941666 (D4); donde considera D3 como el documento más cercano, que se diferencia de la invención al pregelatinizar el polvo de cacao antes de ser mezclado con el azúcar, puntualizar los tamaños de partícula después de la refinación y de los polvos, la cantidad de lecitina, de agua en la aglomeración, la densidad de los gránulos, y en las etapas de transporte, secado, enfriamiento y empaquetado. Posteriormente señala que, el problema técnico podría plantearse como ¿cómo modificar el proceso descrito en D3 para obtener un chocolate granulado instantáneo con las mismas propiedades físicas que un chocolate de mesa tradicional?. Sin embargo, la persona medianamente versada en la materia habría desarrollado de manera obvia un procedimiento para preparar chocolate granulado instantáneo de mesa, al combinar D3 con D1, D3 con D2 o D3 con D4, e incluyendo los conocimientos generales de la persona normalmente versada en la materia. De igual forma, la opositora señala que las reivindicaciones dependientes 2 a 4 (radicado N° 14-139482-00000-0000 del 27 de junio de 2014) al encontrarse contenidas en la reivindicación independiente, tampoco presentan nivel inventivo. Asimismo, el producto resultante de la reivindicación 5 (radicado N° 14-139482-00000-0000 del 27 de junio de 2014) tampoco resultaría inventivo, dado que su proceso de obtención es derivable a partir del arte previo citado.

Respuesta del solicitante a argumentos de COMPAÑÍA NACIONAL DE CHOCOLATES

Resolución N° 39759

Ref. Expediente N° 14139482

El solicitante afirma que la invención busca conseguir un chocolate de mesa instantáneo y que 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. Respecto a EP2644037 (D1) argumenta que no define los tamaños deseados en la etapa de pre-refinado y refinado, ya que presenta un tamaño deseado de 0.1 a 2.0 mm, siendo el tamaño reclamado 5, 55 veces menor que lo que se indica en EP2644037 (D1), ni define el hecho de enriquecer la mezcla con lecitina de soya a una proporción de adición del 0,3%. Por otra parte, señala que EP0573788 (D2) define un procedimiento para la preparación de una mezcla en polvo de bebida de cacao sin azúcar, este documento define la intensión de humectar y granular. No indica la necesidad de reducir su tamaño de partícula y por tanto no evidencia solución a dicha problemática, ya que el tamaño de granulo en D2 es de 0,5 mm. Resalta el solicitante que D3 define la necesidad de pregelatinización y aglomerar y no entra en el desarrollo y estudio de la reducción del tamaño de partícula a 18 micras (D3>500 micras). Señala el solicitante, que a partir de lo anterior no es posible afirmar que a partir de EP2644037 (D1) y EP0573788 (D2) y con una actividad rutinaria se llegue a la invención reclamada. Indica el solicitante que evidenciar la reducción de tamaño de partícula hasta 18 micras, 5,5 veces por debajo de lo que el arte define, es un indicio que los inventores hicieron un estudio juicioso del arte y encontraron mejoras significativas mediante el proceso descrito. Concluye el solicitante que no hay nada en los documentos referenciados 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, por lo que la patente se encuentra acorde con los requisitos de patentabilidad.

Respuesta de la Oficina

Con respecto al argumento del opositor relacionado con la falta de nivel inventivo de la presente solicitud al combinar D3 con D1, D3 con D2 o D3 con D4, e incluyendo los conocimientos generales de la persona normalmente versada en la materia, esta Oficina aclara que, los documentos citados no se consideran una anterioridad relevante al tener en cuenta que: EP0573788 (D1) muestra un proceso para la preparación de una mezcla de bebida de cacao en polvo sin azúcar, que emplea cacao en polvo, un componente lácteo no graso, maltodextrina, un emulsionante y agua. No sugiere tamaños de partícula (Rev. 1, 14). GB898531 (D2) enseña un proceso de producción de cacao instantáneo, donde la mezcla se somete a vapor a presión para producir un cacao en polvo cocido con un contenido de agua entre 8 y 20% y luego se granula para tener un tamaño de gránulo de 0,5 mm (Resumen). EP2644037 (D3) se refiere a un método para producir composiciones de cacao en polvo, que parte de cacao en polvo pregelatinizado que se mezcla con azúcar, se tamiza con un tamiz de 0,1 a 2mm, se adicionan emulsionantes y se aglomera (Párr. 0030-0038). EP0941666 (D4) señala un proceso para producir un chocolate aglomerado de grasa reducida que tiene un tamaño medio de partícula de 1 a 5 mm, elaborado a partir de leche en polvo sin grasa, cacao en polvo sin grasa y sacarosa (Rev. 4). Por lo que dichos documentos no son procedentes para afectar la novedad ni el nivel inventivo del actual capítulo reivindicatorio, ya que no anticipan las características técnicas esenciales de la invención.

7.3 Determinación del estado de la técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 27 de junio de 2014, que corresponde a la fecha de presentación nacional.



Resolución N° 39759

Ref. Expediente N° 14139482

Consultadas las fuentes de información con que se cuenta, se encontraron los siguientes documentos que anticipan el objeto de esta solicitud:

Ítem	Documento	Título	Fecha de Publicación
D3	WO2002087351	“PROCESS FOR GRANULATION OF REDUCED FAT CHOCOLATE POWDER”	07 de noviembre de 2002
D4	Benković, <i>Journal on Processing and Energy in Agriculture</i>	“AGGLOMERATION OF COCOA POWDER MIXTURES – INFLUENCE OF PROCESS CONDITIONS ON PHYSICAL PROPERTIES OF THE AGGLOMERATES”	2011

D3¹ divulga un proceso para producir chocolate granulado con bajo contenido de grasa, formando gránulos de hasta 5 mm de diámetro (Resumen).

D4² enseña 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 (Resumen).

7.4 Nivel Inventivo (Art. 18 Decisión 486)

Según lo dispuesto en el artículo 18 de la Decisión 486: “Se considerará que una invención tiene nivel inventivo, si para una persona del oficio normalmente versada en la materia técnica correspondiente, esa invención no hubiese resultado obvia ni se hubiese derivado de manera evidente del estado de la técnica”.

En el presente caso, el proceso reclamado en la solicitud no tiene nivel inventivo, teniendo en cuenta que la reivindicación 1 está referida a: “Proceso para fabricar chocolate de mesa granulado e instantáneo que inicia con (...)” (Radicado N° NC2021/0004768 el 15 de abril de 2021).

La siguiente tabla presenta la comparación entre las características técnicas esenciales de la solicitud estudiada, mencionadas en la reivindicación 1, y las reveladas en los documentos D3 y D4 que representan el estado de la técnica:

Tabla 1. Comparación de las características técnicas esenciales, con las del estado de la técnica:

Características esenciales	D3	D4
Proceso:	Proceso:	Proceso:
Mezclar en proporciones aproximadas 70% de azúcar cristal y 30% de polvo de cacao	Mezclar 41,58% de azúcar y 58,41% de masa de cacao (Ejemplo 1)	Mezclar 70% de azúcar y 30% de polvo de cacao (Pág. 47)
Pre-refinar a través de rodillos a 100 micras	-	-
Refinar por un juego de cinco rodillos entre 18 a 23 micras	Refinar por un juego de cinco rodillos a aproximadamente 25 micras (Ejemplo 1)	-
Transportar la viruta a un equipo de instantanización	Introducir en un granulador/ secador Huttlin a escala piloto (Ejemplo 1, 7)	Introducir en un equipo aglomerador (Pág. 47)

¹<https://worldwide.espacenet.com/patent/search/family/009913878/publication/WO02087351A1?q=prn%3DWO02087351A1>
²https://www.researchgate.net/publication/277215351_Agglomeration_of_cocoa_powder_mixtures_Influence_of_process_conditions_on_physical_properties_of_the_agglomerates Maja, Benković & Bauman, Ingrid. (2011). Agglomeration of cocoa powder mixtures: Influence of process conditions on physical properties of the agglomerates. *Journal on Processing and Energy in Agriculture* 15; 1; p. 46-49.

Resolución N° 39759

Ref. Expediente N° 14139482

D3 se considera el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 1 porque divulga un proceso para producir chocolate en polvo granulado reducido en grasa, que comprende las etapas de mezcla de 41,58% de azúcar y 58,41% de masa de cacao hasta que quede homogéneo, luego se pasa la mezcla a través de un refinador de cinco rodillos para reducir el tamaño de partícula promedio a aproximadamente 25 micrones (ejemplo 1). Posteriormente, se fluidiza el chocolate en polvo con bajo contenido de grasa mediante inyección de aire en un granulador / secador Huttlin a escala piloto (ejemplo 7). Puede añadirse lecitina adicional y/u otros agentes emulsionantes al chocolate en polvo reducido en grasa para mejorar las propiedades de dispersión instantánea de los gránulos en líquidos tales como leche o agua. Se pueden añadir otros ingredientes alimenticios secos que incluyen leche o derivados de la leche, azúcares y/o sucedáneos del azúcar al chocolate en polvo reducido en grasa antes de que se formen los gránulos. Los gránulos resultantes son de estructura porosa y son instantáneamente solubles o dispersables (lo que significa que no hay formación de grumos) cuando se agregan al agua u otros líquidos y se conserva el aroma y sabor característicos especiales del chocolate en polvo reducido en grasa original (Pág. 6, Líneas 9-18).

La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 1 y el método divulgado en D3 consiste en emplear una proporción de azúcar:cacao de 70:30 y en incluir una etapa de pre-refinación.

No es posible establecer un efecto técnico asociado a emplear una proporción de azúcar:cacao de 70:30, ni en incluir una etapa de pre-refinación, teniendo en cuenta que D3 ya enseña gránulos solubles que conservan sus propiedades organolépticas (Pág. 6, Líneas 9-18).

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿Cómo modificar el método conocido en D3 con el fin de obtener método para fabricar un chocolate granulado soluble alternativo?

Sin embargo, emplear una proporción de azúcar:cacao de 70:30, ya está divulgado en D4 que se refiere a la influencia de las condiciones del proceso y la composición de la mezcla sobre las propiedades del aglomerado de mezclas de cacao en polvo con dos contenidos de grasa diferentes. La receta básica para las mezclas es 30% (p/p) de cacao en polvo y 70% (p/p) de azúcar, los componentes se mezclan durante 15 minutos para obtener una mezcla homogénea. La aglomeración de las mezclas se realiza en un aglomerador de lecho fluidizado/secador por pulverización/ revestidor, y se vierten en una cámara donde son fluidizadas por un flujo de aire caliente ascendente. La lecitina se rocía sobre la mezcla en la cámara de fluidización. Después de la aglomeración, los aglomerados se secan por pulverización a una temperatura de 60 °C, y se dejan enfriar (Pág. 47). Asimismo, la persona medianamente versada en la materia sabe que al partir de materias primas como la masa de cacao y el azúcar granulado (enseñados en D3), estos son molidos usando dos refinadores en serie, alimentando primero el refinador de dos rodillos, que los convierte en una pasta con un tamaño máximo de partícula de aproximadamente 150 µm, que se alimenta posteriormente de manera directa a refinadores de cinco rodillos³. Se resalta que, agregar etapas conocidas en procesos conocidos sin un efecto inesperado, es un indicio de falta de nivel inventivo.

³<https://journals.sagepub.com/doi/abs/10.1243/0954408011530235> Beckett, S. (2001). Milling, mixing and tempering-an engineering view of chocolate. *Proceedings of The Institution of Mechanical Engineers Part E-journal of Process Mechanical Engineering* Vol. 215, Parte E. 1-8.

Resolución N° 39759

Ref. Expediente N° 14139482

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia, estaría motivada a emplear la proporción azúcar:cacao de D4, junto con los conocimientos generales del estado de la técnica, en el método de D3, para así llegar al objeto de la reivindicación 1. Por lo cual se considera obvia.

Adicionalmente, D3 enseña que se pulveriza agua (900 g) sobre el polvo durante 9 minutos mientras que la temperatura del aire de entrada es de 58°C con una humedad del 2,5% y la temperatura del producto es de 38 °C. La masa aglomerada se seca durante 11 minutos usando aire de entrada a 85 °C con un aumento de la temperatura del producto de 38 °C a 51 °C. El intervalo de tamaño de partículas es de 0,3 mm a 0,8 mm con un tamaño medio de partículas de 0,5 mm, mientras que la densidad aparente no cambió sustancialmente por granulación. Los gránulos tienen buen sabor a chocolate (Ejemplo 7).

Asimismo, D3 enseña que los diferentes tamaños se pueden obtener modificando varios parámetros del proceso, incluida la alteración de la velocidad de flujo del chocolate en polvo reducido en grasa al inicio de la etapa de aglomeración, la composición del chocolate en polvo reducido en grasa, la cantidad de vapor utilizado para aglomerar el chocolate en polvo graso, etc (Pág. 6, Líneas 4-8). Por su parte, D4 divulga que para aglomerar mezclas de polvos con éxito, parámetros como la composición de la mezcla, el tamaño de partícula, el porcentaje de agua y lecitina añadidos, la temperatura de secado, la duración del proceso y las condiciones ambientales, deben estar bien coordinados y controlados para obtener aglomerados con una calidad óptima (Resumen); por lo que establecer los parámetros adecuados del método corresponde a una optimización que realiza en forma rutinaria la persona de oficio normalmente versada en la materia, y ante la cual no se obtienen resultados sorprendentes en cuanto a su efecto técnico. Es importante resaltar que si bien los documentos no enseñan la concentración de lecitina, emplear 0,3% de este emulsionante es ampliamente conocido por la persona del oficio normalmente versada en la materia, ya que esta es la concentración óptima en la cual la lecitina mejora la solubilidad, humectabilidad y el proceso de aglomeración en la fabricación de chocolate en polvo; por encima de este contenido de lecitina, no hay una mejora significativa en las propiedades del producto⁴.

La reivindicación dependiente 2 no menciona alguna característica que, junto con las características de la reivindicación independiente, aporte nivel inventivo al proceso de la reivindicación 1, por lo cual se considera que no tiene nivel inventivo.

Asimismo, se señala que el chocolate de mesa granulado e instantáneo reclamado en la reivindicación 3 no tiene nivel inventivo, porque sus características técnicas están sugeridas en el estado de la técnica (D3, Ejemplos 1 y 7; Pág. 6, Líneas 9-18. D4, Pág. 47) y porque no hay evidencia del efecto técnico logrado por el producto reivindicado. Se reitera que, a pesar de que los documentos no enseñan la concentración de lecitina, es ampliamente conocido para el técnico medio que la concentración óptima de lecitina es 0,3%⁴.

La reivindicación 3 cumple el requisito de novedad (Art. 16), pero no cumple con el requisito de nivel inventivo (Art. 18).

7.5 Respuesta a los argumentos del solicitante

⁴http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0101-20612006000300028 Avaliação da influência dos processos de lecitinação e de aglomeração nas propriedades físicas de achocolatado em pó. Vissotto, *et al*, Ciênc. Tecnol. Aliment., Campinas, 26(3): 666-671, jul.-sep. 2006.

Resolución N° 39759

Ref. Expediente N° 14139482

El solicitante afirma que “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”.

Esta Oficina aclara que, D3 no anticipa en su totalidad el proceso de la presente invención, por lo tanto, el documento D3 es empleado para evaluar el nivel inventivo más no la novedad de la presente solicitud. Asimismo, se resalta que la proporción de azúcar:cacao, así como incluir una etapa de pre-refinación, corresponden a las diferencias entre la presente invención y el método enseñado en D3, tal como se observa en el numeral 7.4 de la presente Resolución.

En referencia al argumento del solicitante, según el cual “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”.

Se aclara que, a pesar de que D3 no incluye una etapa de pre-refinado, el documento sí enseña que los gránulos resultantes son de estructura porosa y son instantáneamente solubles o dispersables (lo que significa que no hay formación de grumos de gránulos) cuando se agregan al agua u otros líquidos (Pág. 6, Líneas 9-18). Por lo tanto, el efecto descrito por el solicitante ya había sido enseñado previamente en D3. Se reitera que, agregar etapas conocidas en procesos conocidos sin un efecto inesperado, es un indicio de falta de nivel inventivo.

El solicitante sostiene que “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”.

Esta Oficina aclara que D4 pertenece al mismo campo técnico de la presente solicitud, ya que enseña un proceso para la producción de bebidas de cacao en polvo, en el que se evalúan como los diferentes parámetros del proceso influyen en las propiedades instantáneas del cacao en polvo (Pág. 47-48). Dicho proceso emplea proporciones de azúcar:cacao de 70:30 (Pág. 47). Por lo tanto, es pertinente emplear a D4 para evaluar el nivel inventivo de la presente solicitud.

El solicitante afirma que “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”.



Resolución N° 39759

Ref. Expediente N° 14139482

Esta Oficina aclara que, si bien D3 y D4 no enseñan la etapa de pre-refinado, esta es ampliamente conocida por la persona del oficio normalmente versada en la materia, ya que se conoce que al emplear materias primas como masa de cacao y el azúcar se usan dos refinadores en serie⁵. Es importante resaltar que el efecto de la fácil disolución del producto ya había sido descrito anteriormente por D3, empleando solo una etapa de refinado; de tal forma que no es posible atribuir un efecto sorprendente asociado a incluir una etapa conocida (pre-refinado) en el método conocido de D3, y por lo tanto, la solicitud carece de nivel inventivo.

El solicitante sostiene *“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”*.

Esta Oficina reitera que, contrario a lo que afirma el solicitante, D3 sí enseña un proceso para producir chocolate en polvo granulado que es instantáneamente soluble y conserva sus propiedades organolépticas (Ejemplo 1; Pág. 6, Líneas 9-18); y tal como se mencionó en el análisis de nivel inventivo, la diferencia entre el proceso reclamado en la reivindicación 1 y el proceso divulgado en D3 consiste en emplear una proporción de azúcar:cacao de 70:30 y en incluir una etapa de pre-refinación. Proporción que fue suplida por D4, el cual enseña un proceso para producir mezclas de cacao en polvo con 30% (p/p) de cacao en polvo y 70% (p/p) de azúcar; asimismo, la etapa de pre-refinado en el procesamiento de cacao es ampliamente conocida por la persona medianamente versada⁵. Por lo tanto, la persona del oficio normalmente versada en la materia, incluiría la relación de azúcar:cacao indicada en D4, junto con los conocimientos generales del estado de la técnica, en el proceso de D3, para proporcionar un proceso alternativo para fabricar chocolate de mesa granulado e instantáneo, del cual no es posible establecer ninguna ventaja técnica teniendo en cuenta que el efecto señalado por el solicitante ya había sido enseñado previamente en D3; de tal forma que no hay evidencia de nivel inventivo en el proceso o en el producto reclamado.

El solicitante afirma que *“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”*.

Esta Oficina aclara que ya se han realizado dos exámenes de patentabilidad de la presente solicitud (Oficio 3828 notificado el 2 de abril de 2020 y Oficio N° 15040 notificado el 30 de noviembre de 2020), y que esta Oficina no considera necesario realizar un tercer examen de patentabilidad teniendo en cuenta que no se presentó una modificación sustancial del capítulo reivindicatorio, ni el pago de la tasa correspondiente a un nuevo examen de patentabilidad; además de que es posible seguir empleando los documentos citados en el Oficio N° 15040, ante los cuales el solicitante ya tuvo la oportunidad de exponer sus argumentos.

⁵Beckett, S. *op. cit.*

Resolución N° 39759

Ref. Expediente N° 14139482

En conclusión, teniendo en cuenta que los argumentos del solicitante no desvirtúan de manera alguna las objeciones a la patentabilidad ya sustentadas, el Superintendente de Industria y Comercio,

RESUELVE

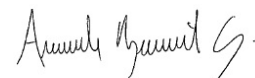
ARTÍCULO PRIMERO: Declarar infundada la oposición presentada por COMPAÑIA NACIONAL DE CHOCOLATES S.A.S. de acuerdo con las razones expuestas en la parte considerativa de la presente Resolución.

ARTÍCULO SEGUNDO: Denegar la patente de invención a la creación titulada "PROCEDIMIENTO DE FABRICACIÓN DE CHOCOLATE DE MESA GRANULADO INSTANTÁNEO".

ARTÍCULO TERCERO: Notificar el contenido de la presente resolución a SUCESORES DE JOSE JESUS RESTREPO & CIA. S.A., y en calidad de Opositor a COMPAÑIA NACIONAL DE CHOCOLATES S.A.S., advirtiéndole que contra ella procede el recurso de reposición, ante el Superintendente de Industria y Comercio, el cual podrá ser interpuesto en el momento de la notificación o dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a ella.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Bogotá D.C., el 28 de junio de 2021



ANDRÉS BARRETO GONZÁLEZ
SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Firmado digitalmente
por: ANDRÉS
BERNARDO BARRETO
GONZALEZ
Fecha: 2021.06.28
17:01:35 COT
Razón: Validez jurídica.
Ubicación: Bogotá,
Colombia.

