

Señores
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
DIVISIÓN DE NUEVAS CREACIONES
Bogotá

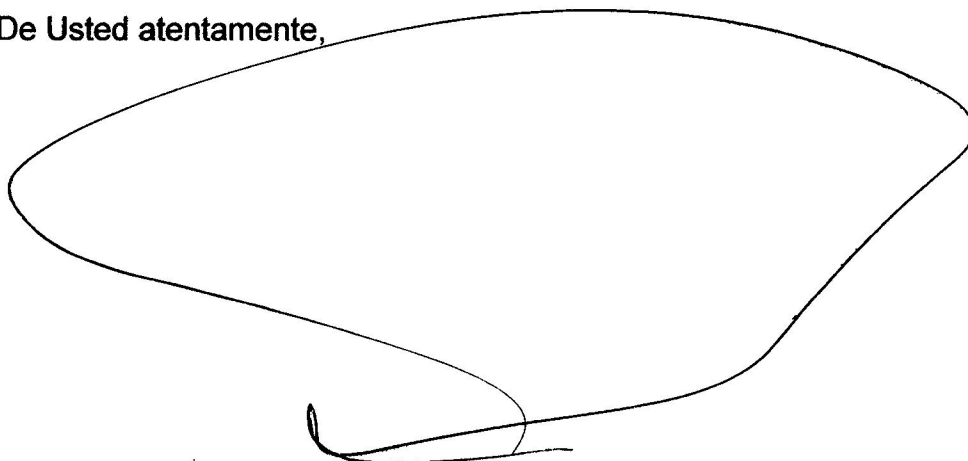
SUPERINDUSTRIA Y COMERCIO
Radicacion : 00001785 00000007 Folios: 5
Fecha (AMD): 2005-08-03 15:59:52
Tramite : 002 PATENTES D 1 REGISTRO/ 329 COMPLEMEI
Dependencia: 2020 DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

Re.: Expediente No. 00 – 1.785
Solicitud de Patente

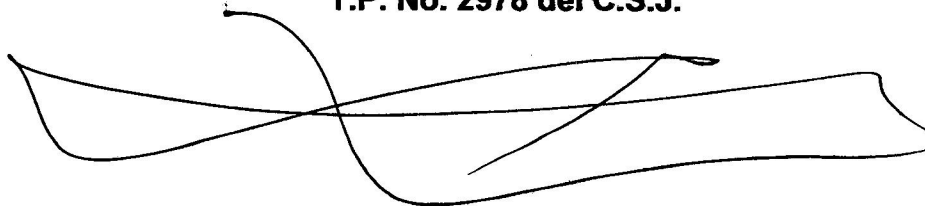
En relación con la última providencia recaída en este expediente, adjunto me permito presentar y tal como el señor Examinador lo solicita en su concepto técnico No. 647, un revisado capítulo reivindicatorio.

Le solicito entonces se sirva proceder en consecuencia.

De Usted atentamente,



GERMAN CASTILLO GRAU
T.P. No. 2978 del C.S.J.



REIVINDICACIONES

1. Una composición mixta seca en partículas instantánea para bebida de café para producir una bebida capuccino que tiene una espuma en la superficie de aspecto como un mármol, composición que comprende: un formador de espuma cremosa, y gránulos de café liofilizados que tienen una capa de la superficie externa que es rápidamente soluble y una capa de núcleo interna que es lentamente soluble, en donde dicha capa de superficie externa comprende huecos alargados que se extienden por lo general perpendicularmente a la superficie del gránulo de café.
2. Una composición mixta seca instantánea para bebida de café según la reivindicación 1 donde la citada capa interna de núcleo comprende una estructura vítrea.
3. Una composición mixta seca instantánea para bebida de café según la reivindicación 1 que comprende además un edulcorante y un saborizante.
4. Una composición mixta seca instantáneo para bebida de café según la reivindicación 1 donde los gránulos de café liofilizados tienen una densidad de al menos 0/3 g/cc.
5. Una composición mixta seca instantánea para bebida de café según la reivindicación 4 donde los gránulos de café liofilizados tienen una densidad de 0/3 a 0/45 g/cc.
6. Una composición mixta seca instantánea para bebida de café según la reivindicación 1 que comprende de 10 a 40% en peso del citado formador de espuma cremosa y 90-60% en peso de los citados gránulos de café.
7. Una composición mixta seca instantánea para bebida de café según la reivindicación 6 que comprende además un edulcorante azúcar en una cantidad de 100 a 300% en peso basado en el peso de los citados gránulos de café.
8. Una composición mixta seca instantánea para bebida de café según la reivindicación 6 que comprende además un edulcorante artificial en una cantidad de 1 a 3% en peso basado en el peso de los citados gránulos de café.

9. Un método para preparar una composición mixta seca en partículas instantánea para bebida de café que comprende mezclar en seco un formador de espuma cremosa y gránulos de café liofilizados que tienen una capa externa que es rápidamente soluble y un núcleo mayor que es lentamente soluble, en donde dicha capa de superficie externa comprende huecos alargados que se extienden por lo general perpendicularmente a la superficie del gránulo de café.
10. Un método según la reivindicación 9 donde los citados gránulos de café liofilizados se preparan por: proporcionar un extracto acuoso de café que contiene al menos un 55% de sólidos de café en peso: extracción del aire del extracto de café; congelación del extracto de café al que se ha extraído el aire; trituración del extracto de café congelado hasta gránulos de café congelados; y secado de los gránulos para producir gránulos de café liofilizados que tienen una capa de la superficie externa que es rápidamente soluble y una capa de núcleo interna que es lentamente soluble.
11. Un método según la reivindicación 10 donde el citado extracto acuoso de café tiene una concentración de café de 55 a 70% en peso.
12. Un método según la reivindicación 11 donde la citada congelación se efectúa a una temperatura de -40 a -50°C a una velocidad de 0,5 a 5°C/minuto.
13. Un método según la reivindicación 11 donde los citados gránulos de café liofilizados tienen un tamaño de partícula de 0,5 a 5 mm.
14. Un método según la reivindicación 11 donde el citado secado se realiza a una temperatura de 50°-90°C.
15. Un método según la reivindicación 11 donde el citado secado se realiza a aproximadamente 60°C durante 7-8 horas.

16. Un método según la reivindicación 11 donde los citados gránulos de café tienen una densidad de al menos 0,3 g/cc.
18. Un método según la reivindicación 16 donde los citados gránulos de café tienen una densidad de 0,3 g/cc a 0,45 g/cc.
19. Un método según la reivindicación 11 que comprende además mezclar en seco un edulcorante en partículas con el citado formador de espuma cremoso y gránulos de café.
20. Un método según la reivindicación 11 donde la citada capa de superficie externa comprende huecos alargados que se extienden por lo general perpendicularmente a la superficie del gránulo de café y la citada capa interna de núcleo comprende una estructura vitrea.

RESUMEN DE LA INVENCION

Una composición mixta seca instantánea en partículas produce una bebida capuccino que tiene una espuma en la superficie con aspecto de un mármol al ser reconstituida con agua. La composición mixta seca se hace por liofilización de extracto de café para producir gránulos que tienen una capa de superficie externa que es rápidamente soluble y una capa interna de núcleo mayor que es lentamente soluble.

**SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
DIVISIÓN DE NUEVAS CREACIONES**

2020

Bogotá, D.C.:

Doctor
Germán Castillo Grau
Apoderado:

Oficio 8824

REFERENCIA: Radicación N° 00-1785
Trámite 002
Evento 001
Actuación 430
Folios 003

Como resultado del examen de fondo, realizado con fundamento en el artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, se le comunica:

1. DOCUMENTOS ESTUDIADOS:

- Capítulo descriptivo: folios 69 a 82..
- Capítulo reivindicatorio: reivindicaciones 1 a 20 (Folios 101 a 103) enviado con memorial de respuesta de agosto 3 de 2005.

El artículo 9 de la Decisión 486 de la Comisión del Acuerdo de Cartagena establece que:

"La primera solicitud de patente de invención o de modelo de utilidad, o de registro de diseño industrial o de marca, válidamente presentada en otro País Miembro o de una autoridad nacional, regional o internacional con la cual el País Miembro estuviera vinculado por algún tratado que establezca el derecho de prioridad análogo al que establece la presente Decisión, conferirá al solicitante o a su causahabiente un derecho de prioridad para solicitar en el País Miembro una patente o un registro respecto de la misma materia. El alcance y los efectos del derecho de prioridad serán los previstos en el Convenio de París para la protección de la Propiedad Industrial..."

"...Para beneficiarse del derecho de prioridad, la solicitud que la invoca deberá presentarse dentro de los siguientes plazos improrrogables contados desde la fecha de presentación de la solicitud cuya prioridad se invoca:

- a) doce meses para las patentes de invención y de modelo de utilidad; y
- b) seis meses para los registros de diseños industriales y de marcas"

La solicitud fue presentada el 14 de enero de 2000, en ese momento se reclamó prioridad para la

106

solicitud US09/232141 del 15-01-1999, de la cual se presentó la copia respectiva. Por lo tanto, de acuerdo a los artículos 9 a 11 de la decisión 486, la prioridad reivindicada es válida.

2. OBJETO DE LA INVENCION:

La invención se refiere a:

- Una composición mixta seca de partículas instantáneas para bebida de café para producir una bebida capuchino que tiene una espuma en la superficie de aspecto de mármol, composición que comprende: un formador de espuma de espuma cremosa, y gránulos de café liofilizados que tienen una capa de superficie externa que es rápidamente soluble y una capa de núcleo interna que es lentamente soluble, en donde dicha capa de superficie externa comprende huecos alargados que se extienden por lo general perpendicularmente a la superficie del gránulo de café..
- Un método para preparar una composición mixta seca en partículas instantánea para una bebida de café que comprende mezclar en seco un formador de espuma cremosa y gránulos de café liofilizados que tienen una capa externa que es rápidamente soluble y un núcleo mayor que es lentamente soluble en donde dicha capa de superficie externa comprende huecos alargados que se extienden por lo general perpendicularmente a la superficie del gránulo de café

Clasificación Internacional de Patentes: A23F 5/32

3. CLARIDAD DE LA SOLICITUD:

Conforme a lo establecido en el artículo 30 de la decisión 486 de la comisión de la comunidad andina las reivindicaciones deben ser claras, concisas y estar enteramente sustentadas en la descripción.

No obstante el interesado modificó el capítulo reivindicatorio, éste continúa presentando falta de claridad puesto que si bien incluyó en la reivindicación N°1 las características de los gránulos de café, no se incluyeron las proporciones de los componentes en la composición, ahora bien las características de dichos gránulos son el resultado del método de obtención de los mismos por lo cual la reivindicación de composición podría depender de las reivindicaciones del método de obtención.

Con relación a las reivindicaciones N°s 4 y 5 los valores correspondientes a la densidad se encuentran indicados en forma errónea por ejemplo (0/3 g/cc), lo cual técnicamente no significa nada, por lo tanto se deben corregir dichos valores.

Con respecto a la reivindicación N° 9 relacionada con el método para preparar la composición, realmente sigue siendo muy general dado que solo se limita a indicar que se realiza una mezcla, de un formador de espuma cremosa y gránulos de café liofilizados, pero no se muestra ninguna condición o etapa específica como se había requerido en el concepto técnico anterior, la caracterización de los gránulos de café liofilizados no define el proceso, sino corresponde a características de la composición, que de hecho ya están incluidas en las reivindicaciones respectivas. De manera que el método debe definirse en forma clara y precisa de acuerdo a la secuencia de etapas, con sus condiciones y forma de realización específicas que permiten llegar a los gránulos de café con las características de una capa externa rápidamente soluble y un núcleo con estructura vítrea, incluyendo todo en la reivindicación independiente de método porque de lo contrario se tendría únicamente la obtención de los gránulos que realmente no corresponde al objeto de la invención que consiste en una composición para bebida de café capuchino.

Cabe anotar que el proceso de liofilización es ampliamente conocido, por lo tanto el interesado debe indicar cuáles son las etapas y/o características novedosas del mismo, puesto que como se está reivindicando el proceso es muy general; con respecto a la temperatura de secado resulta incongruente, dado que es un valor alto, que no corresponde con las condiciones requeridas en un proceso de liofilización y lo que se espera justamente en la liofilización es lograr temperaturas bajas de secado que permitan la conservación de las características organolépticas del café, por lo tanto se solicita aclarar al

respecto.

Se reitera nuevamente que el método debe mostrar la forma de obtención que permita llegar a los gránulos de café con el núcleo vítreo y capa externamente soluble, lo que se requiere es la forma y condiciones de realización, no incluir la caracterización de dichos gránulos en las reivindicaciones del método puesto que esto no lo define.

4. DETERMINACIÓN DEL ESTADO DE LA TÉCNICA:

Considerando que se reivindicó prioridad, se buscaron documentos del estado de la técnica con fecha de publicación anterior a la fecha de presentación de dicha prioridad.

El artículo 16 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina establece que "El estado de la técnica comprenderá todo lo que haya sido accesible al público por una descripción escrita u oral, utilización, comercialización o cualquier otro medio antes de la fecha de presentación de la solicitud de patente o, en su caso, de la prioridad reconocida.

Sólo para el efecto de la determinación de la novedad, también se considerará dentro del estado de la técnica, el contenido de una solicitud de patente en trámite ante la oficina nacional competente, cuya fecha de presentación o de prioridad fuese anterior a la fecha de presentación o de prioridad de la solicitud de patente que se estuviese examinando, siempre que dicho contenido esté incluido en la solicitud de fecha anterior cuando ella se publique o hubiese transcurrido el plazo previsto en el artículo 40."

De manera que realizada la búsqueda de anterioridades de acuerdo al capítulo reivindicatorio no se encontraron documentos relacionados con el objeto de la invención.

Por lo tanto se solicita al interesado ajustar el capítulo reivindicatorio de acuerdo a las observaciones formuladas, con el fin de continuar con el estudio de patentabilidad.

En cumplimiento del artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, se le indica que debe dar respuesta dentro del término de sesenta días contados a partir de la fecha de la notificación de la presente comunicación. En caso de no dar respuesta al presente requerimiento o si a pesar de la respuesta subsistieran los impedimentos para la concesión, se denegará la patente.

Notifíquese el presente oficio conforme a lo dispuesto en el numeral 5.2, literal e), del capítulo quinto del título primero de la circular única No. 10 de 2001.

ALIX CARMENZA CESPEDES DE VERGEL
Jefe de la División de Nuevas Creaciones

El anterior requerimiento fue notificado por fijación en lista, de fecha

29 SET. 2005

CONCEPTO TÉCNICO Número 1495	EXAMINADOR TÉCNICO Código 202013
---------------------------------	-------------------------------------

05-09-23