

Señora Jefe
DIVISIÓN DE NUEVAS CREACIONES
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COM
Bogotá, D.C.

SUPERINDUSTRIA Y COMERCIO
Radicacion: 00001785 00000000
Fecha (AMD): 2005-12-29 16:17:25 Folios: 6
Tramite: 0002 PATENTES D 1 REGISTRO/ 444 REPUESTA
Dependencia: 2004 DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

Re.: Expediente No. 00 1.785
Solicitud de Patente a nombre de
KRAFT FOODS, INC.
Código 02 - 01 - 444

En relación con la solicitud contenida en el expediente de la referencia y, en particular, para dar respuesta al Concepto Técnico No. 1495, contenido en su último oficio proferido dentro del mismo, dentro del término conferido, por medio del presente escrito me permito manifestarle:

1. Conforme con lo requerido por el señor Examinador y siguiendo precisas instrucciones de mi representada, acompaño un nuevo capítulo reivindicatorio que pretende superar las observaciones formuladas y respecto del cual le solicito se sirva notar:
 - a) Los valores indicados en las reivindicaciones anteriores 4, 5, 12, 13, 16 y 18 han sido debidamente corregidos;
 - b) En el capítulo reivindicatorio radicado el día 3 de Agosto de 2005 se incurrió en un error involuntario en la numeración de las reivindicaciones, faltando la número 17. Esta equivocación ha sido subsanada en el nuevo capítulo que se acompaña.

- c) El nuevo capítulo que se acompaña comprende la reivindicación independiente de método, el cual se define de forma clara y precisa e incluye toda la secuencia de etapas requeridas y las condiciones de la invención. Particularmente, las condiciones de secado que difieren de los métodos convencionales.
- d) Las reivindicaciones 9 y 14 han sido eliminadas.
2. Acompaño el comprobante de pago de la tasa correspondiente a las modificaciones introducidas, Recibo No. 05-99, 107.

Le solicito se sirva agregar este escrito y sus anexos al expediente y conceder el privilegio solicitado.

De Usted atentamente,

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

8 112

REIVINDICACIONES

1. 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, en donde dichos gránulos de café liofilizados se preparan por:
 - proporcionar un extracto acuoso de café que contiene al menos 55% de sólidos de café por peso;
 - extraer el aire del extracto de café;
 - congelar el extracto de café al que se ha extraído el aire;
 - triturar el extracto de café congelado en gránulos de café congelados; ysecar los gránulos de café a una temperatura de 50°-90° C durante 7-8 horas para producir gránulos de café liofilizados que tienen una superficie externa que es rápidamente soluble y una capa de núcleo interna que es lentamente soluble.
2. Un método según la reivindicación 1, donde el citado extracto acuoso de café tiene una concentración de café de 55 a 70% en peso.
3. Un método según la reivindicación 1, donde la citada congelación se efectúa a una temperatura de - 40 a - 50 °C a una velocidad de 0.5 a 5°C/minuto.
4. Un método según la reivindicación 1, donde los citados gránulos de café liofilizados tienen un tamaño de partícula de 0.5 a 5 mm.
5. Un método según la reivindicación 1, donde el citado secado se realiza a aproximadamente 60° C durante 7-8 horas.
6. Un método según la reivindicación 1, donde los citados gránulos de café tienen una densidad de al menos 0.3 g/cc.
7. Un método según la reivindicación 6, donde los citados gránulos de café tienen una densidad de 0.3 g/cc a 0.45 g/cc.
8. Un método según la reivindicación 1, que comprende además mezclar en seco un edulcorante en partículas con el citado formador de espuma cremoso y gránulos de café.

9. Un método según la reivindicación 1, 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 vítrea.
10. Una composición mixta seca en partículas instantánea para bebida de café para producir una bebida capuchino 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.
11. Una composición mixta seca instantánea para bebida de café según la reivindicación 10, donde la citada capa interna de núcleo comprende una estructura vítrea.
12. Una composición mixta seca instantánea para bebida de café según la reivindicación 10, que comprende además un edulcorante y un saborizante.
13. Una composición mixta seca instantánea para bebida de café según la reivindicación 10, donde los gránulos de café liofilizados tienen una densidad de al menos 0.3 g/cc.
14. Una composición mixta seca instantánea para bebida de café según la reivindicación 13, donde los gránulos de café liofilizados tienen una densidad de 0.3 g/cc a 0.45 g/cc.
15. Una composición mixta seca instantánea para bebida de café según la reivindicación 10, 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.
16. Una composición mixta seca instantánea para bebida de café según la reivindicación 15, 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.

8/114

17. Una composición mixta seca instantánea para bebida de café según la reivindicación 15, 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.

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 800176089-2

115A
 SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
 Radicacion : 00001785 00000000
 Fecha (AMD): 2005-12-29 16:17:25
 Folios: 6
 Tramite : 002 PATENTES D 1 REGISTRO/ 444 REINVESTA
 Dependencia: 2020 DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 05 - 99,107
 FECHA : DICIEMBRE 29 DE 2005

***** CONSIGNACION *****

DEPOSITANTE	TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PGO	Vr. PAGO
ASTILLO GRAU Y ASOCIADOS	CONSIGNACION	BANCO POPULAR	050-00110-6	44504059	29/12/2005	4,024,000.00

***** CONCEPTO *****

CANT.	RENTISTICO	CONCEPTO	TOTAL CONCEPTO
1	50005-01-03	CAMBIO DE MODALIDAD Y MODIFICA	
12		MARCAS Y LEHAS COMERCIALES	91,000.00
TOTAL :			\$ 91,000.00

SON: NOVENTA Y UNO MIL PESOS

RESPONSABLE : _____

RECIBO DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE No. _____

116

375
2006-02-07

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

Radicación N° 00-1785

Clasificación Internacional de Patentes: A23F5/32

Concepto Técnico N° 156

Como resultado del examen de fondo, realizado con fundamento en el artículo 48 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 17 (Folios 110 a 114) enviado con memorial de respuesta de 29 de diciembre 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 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:

-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, en donde dichos gránulos de café liofilizados se preparan por:
Proporcionar un extracto acuoso de café que contiene al menos 55% de sólidos de café por peso; extraer el aire del extracto del café; congelar el extracto de café congelado en gránulos de café congelados; y secar los gránulos de café a una temperatura de 50°-90° durante 7-8 horas para producir gránulos de café liofilizados que tienen una superficie externa que es rápidamente soluble y una capa de núcleo interna que es lentamente soluble

114

en donde dicha capa de superficie externa comprende huecos alargados que se extienden por lo general perpendicularmente a la superficie del gránulo de café

- Una composición mixta seca en partículas instantáneas para bebida de café para producir una bebida capuchino que tiene una espuma en la superficie de aspecto como un 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..

Clasificación Internacional de Patentes: A23F 5/32

3. ES UNA INVENCION:

Se considera que es una invención, en razón a que el objeto de la solicitud no se encuentra comprendido dentro del alcance del artículo 15 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, para las materias que no se consideran invenciones.

4. EXCEPCIONES A LA PATENTABILIDAD

De acuerdo con el artículo 20 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, el objeto de la solicitud no se encuentra comprendido dentro de las excepciones a la patentabilidad comprendidas en dicho artículo.

5. DETERMINACIÓN DEL ESTADO DE LA TÉCNICA:

Considerando que se reivindicó prioridad, con fecha de 2 de febrero de 1999, se buscaron documentos del estado de la técnica, con fecha de publicación anterior a esta.

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."

Consultadas las bases de datos, los archivos con que cuenta la entidad y de acuerdo con lo establecido en el artículo 16 se determinó el estado de la técnica y no se encontraron documentos anteriores a la fecha de la prioridad reivindicada que afectarían la patentabilidad del objeto de la invención.

6. EVALUACIÓN DE LOS REQUISITOS DE PATENTABILIDAD:

El artículo 14 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina establece que "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".

En cumplimiento del artículo 14 de la Decisión 486 se procedió a evaluar el cumplimiento de los requisitos de novedad, nivel inventivo y aplicación industrial con el fin de establecer la patentabilidad de la invención reivindicada en la solicitud en estudio.

6.1. Evaluación de la novedad:

Se considera que, el objeto de la invención consistente en:

-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, en donde dichos gránulos de café liofilizados se preparan por:

Proporcionar un extracto acuoso de café que contiene al menos 55% de sólidos de café por peso; extraer el aire del extracto del café; congelar el extracto de café congelado en gránulos de café congelados; y secar los gránulos de café a una temperatura de 50°-90° durante 7-8 horas para producir gránulos de café liofilizados que tienen una 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

- Una composición mixta seca en partículas instantáneas para bebida de café para producir una bebida capuchino que tiene una espuma en la superficie de aspecto como un 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..

comprendido en las reivindicaciones 1 a 17 de los folios 112 a 114 es nuevo, en razón a que determinado el estado de la técnica, no se encontraron documentos que revelaran el objeto de la invención.

6.2. Evaluación del Nivel Inventivo

El artículo 18 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina dispone que "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."

De acuerdo con la definición de nivel inventivo del Artículo 18 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, Se considera que, el objeto de la invención consistente en:

-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, en donde dichos gránulos de café liofilizados se preparan por:

Proporcionar un extracto acuoso de café que contiene al menos 55% de sólidos de café por peso; extraer el aire del extracto del café; congelar el extracto de café congelado en gránulos de café congelados; y secar los gránulos de café a una temperatura de 50°-90° durante 7-8 horas para producir gránulos de café liofilizados que tienen una 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 y en

- Una composición mixta seca en partículas instantáneas para bebida de café para producir una bebida capuchino que tiene una espuma en la superficie de aspecto como un 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..

comprendido en las reivindicaciones 1 a 17 de los folios 112 a 114, presenta nivel inventivo en razón a que se trata un proceso definido por sus condiciones específicas que permite obtener una composición mixta seca con gránulos de café liofilizados que presentan una capa externa rápidamente soluble y un núcleo lentamente soluble lo cual proporciona una bebida de café tipo capuchino con espuma de aspecto como mármol, nada de lo cual se puede derivar del arte más próximo.

6.3 Evaluación de la Aplicación Industrial:

De acuerdo al Art-19 "Se considerará que una invención es susceptible de aplicación industrial, cuando su objeto pueda ser producido o utilizado en cualquier tipo de industria, entendiéndose por industria la referida a cualquier actividad productiva, incluido los servicios"

Por lo tanto se considera que tanto el proceso como la composición mixta seca para bebida de café tienen aplicación industrial, ya que puede emplearse en la industria de alimentos.

En conclusión las reivindicaciones 1 a 17 de los folios 112 a 114 cumplen con los requisitos de patentabilidad y en consecuencia se recomienda conceder el privilegio solicitado para dichas reivindicaciones.

Examinador Técnico 202013	Jefe División Nuevas Creaciones	Fecha: 06-02-07
------------------------------	---------------------------------	--------------------



Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA

REPUBLICA DE COLOMBIA

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCION 3166

Por la cual se otorga una patente de invención

CERTIFICADO

Rad. N° 00-1785

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

en ejercicio de sus facultades legales, en especial de las que se confirieron en el artículo 4, numeral 5 del decreto 2153 de 1992, y

CONSIDERANDO:

PRIMERO: Que mediante escrito radicado en esta Superintendencia con el número 00001785 del día 14 de enero del 2000, se solicitó conceder patente para la invención contenida en el expediente de la referencia.

SEGUNDO: Que efectuado el examen de forma y cumplidas las exigencias legales, se ordenó publicar el extracto sin que se hubieran presentado observaciones.

TERCERO: Que realizado el examen de fondo 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 visibles a folios 105 a 107 del cuaderno administrativo, relacionadas con la patentabilidad o cumplimiento de los requisitos establecidos por esta Decisión, para la concesión de la patente.

CUARTO: Que el solicitante, mediante escrito radicado bajo el número 00001785 00000009 del 29 de diciembre del 2005, atendió oportunamente el requerimiento formulado, presentando nuevos folios 112 a 114, con el texto de las reivindicaciones que reemplazan las originalmente presentadas, atendiendo de esta manera las observaciones efectuadas en el examen de fondo. El capítulo en mención se acepta, como quiera que se ajusta a las prescripciones contenidas en el artículo 34 de la Decisión 486.

QUINTO: Que en virtud de lo dispuesto en el artículo 14 de la Decisión 486 expedida por la Comisión de La Comunidad Andina se 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".

SEXTO: Que en el presente caso cumplen los requisitos indicados en el numeral anterior las reivindicaciones 1 a 17 contenidas en los folios 112 a 114, razón por la cual este Despacho encuentra procedente conceder para las mismas el privilegio solicitado.

RESUELVE:

Sede Centro: Carrera 13 No. 27-00 Pisos 2, 5, 7 y 10
Sede CAN: Tr. 40A No. 38-50 Conmutador: 3820840
Fax: 382 26 95. Línea 9800-910 165
Web: www.sic.gov.co e-mail: info@sic.gov.co
Bogotá D.C. - Colombia

120
3166



Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA

REPUBLICA DE COLOMBIA

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCION 3166

Por la cual se otorga una patente de invención

CERTIFICADO

Rad. N° 00-1785

ARTICULO PRIMERO: Otorgar privilegio de patente de invención a la creación denominada:

**" COMPOSICION MIXTA SECA EN PARTICULAS INSTANTANEA PARA PRODUCIR
UNA BEBIDA CAPUCCINO CON ESPUMA DE ASPECTO DE UN MARMOL Y UN
METODO DE MANUFACTURA DE LA MISMA "**

Clasificación IPC: A 23 F 5/32.

Reivindicación(es): 1 a 17 **Folio(s):** 112 a 114.

Titular(es): KRAFT FOODS, INC.

Domicilio(s): White Plains, New York, Estados Unidos de América.

Inventor(es): Alexandra G.Gamez-Rumpf y Satwinder Singh Panesar.

Prioridad N°: 09/232,141 **Fecha:** 15 de enero de 1999 **País:** US.

Vigente desde: 14 de enero del 2000 **Hasta:** 14 de enero del 2020

ARTICULO SEGUNDO: El titular tendrá los derechos y las obligaciones establecidos en la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina y su privilegio caducará en las condiciones prescritas por las disposiciones legales vigentes sobre propiedad industrial.

ARTICULO TERCERO: Entregar al titular copia auténtica de esta resolución y el certificado de patente, previas las anotaciones en los libros de registro.

ARTICULO CUARTO: Notificar el contenido de la presente resolución al doctor Germán



Industria y Comercio

SUPERINTENDENCIA

REPUBLICA DE COLOMBIA

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCION 3166

Por la cual se otorga una patente de invención

CERTIFICADO

Rad. N° 00-1785

Castillo Grau, o a quien haga sus veces, en su calidad de apoderado de Kraft Foods, Inc., entregándole copia de la misma, advirtiéndole que contra ella procede el recurso de reposición ante el Superintendente de Industria y Comercio, del cual podrá hacer uso al momento de la notificación o dentro de los cinco 5 días hábiles siguientes a ella.

NOTIFÍQUESE Y CUMPLASE

Dada en Bogotá, D.C., a los

15 FEB. 2006

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO,

JAIRÓ RUBIO ESCOBAR

Doctor

GERMAN CASTILLO GRAU

Carrera 13 N° 37 – 43 Piso 12.

Bogotá, D.C.

202021

APORTE RECIBIDO POR VALOR DE
\$ 1.000.000 POR CONCEPTO
DE DERECHOS ADMINISTRATIVOS