

114
40

**HUMBERTO RUBIO & CIA.
ABOGADOS**

Carrera 7 No. 74-64 Oficina 506
Teléfonos 313 24 08 - 313 24 10 - 313 24 23 - 313 17 59
Fax: (571) 313 16 - 47 - (571) 313 23 67
Email: rubiolaw@00 - .com

Apartado Aéreo
Bogotá, D.C. - C

Superintendencia de Industria y Comercio
Radicación: 00024733 00000004
Fecha (A.M.D.): 2003-11-07 10:44:55
Trámite: 002 PATENTES D 1 REGISTRADO/ 538 PETICIONES
Dependencia: 2020 DIVISION DE NUEVAS CREACIONES
Folios: 2

Señor

**SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO
DIVISION DE NUEVAS CREACIONES**

E. S. D.

REF: Expediente No.: **00-024.733**

Patente de Invención: **"PRODUCTO TIPO NATA PARA CAFÉ CAPUCCINO
CON CARACTERÍSTICAS MEJORADAS DE
FORMACIÓN DE ESPUMA QUE COMPRENDE
PROTEÍNA PARCIALMENTE DESNATURALIZADA"**

Titular: **KRAFT FOODS, INC.**

Publicada en la Gaceta de la Propiedad Industrial No. 522 de 28 de Noviembre de 2002

SOLICITUD DE EXAMEN DE PATENTABILIDAD

HUMBERTO RUBIO CAMACHO, mayor de edad, domiciliado en Bogotá, D.C., identificado con la cédula de ciudadanía número 17.192.062 de Bogotá, abogado Titulado con Tarjeta Profesional No. 50.007 del Consejo Superior de la Judicatura, actuando en carácter de **APODERADO** de la Sociedad **KRAFT FOODS, INC.**; domiciliada en Northfield, Illinois, Estados Unidos de América; respetuosamente solicito a esa Dependencia:

- 1.- De conformidad con lo establecido en el Artículo 44 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina y estando dentro del termino legal de seis meses contados desde la fecha de publicación en la Gaceta No. 522 de 28 de Noviembre de 2002, de la solicitud de la patente de la referencia, solicito se sirvan proceder a efectuar el examen de patentabilidad de la Invención.
- 2.- Para que la presente petición sea viable, estoy anexando el siguiente documento:
 - 2.1. Recibo de pago No. 03 - 16.986 de 10 de Marzo de 2.003 por la suma de \$ 335.000.00, de acuerdo con la Resolución No. 41687 de 24 de Diciembre de 2002
- 3.- Por lo anterior solicito se continúe con el trámite correspondiente.

Del Señor Superintendente,


HUMBERTO RUBIO CAMACHO
C.C. 17.192.062 de Bogotá
T.P. 50.007 Consejo Superior
de la Judicatura.
COD. 4134

00/1064-01/PI

115 ~~2~~
Radicación : 10004733 00000004
Fecha RAD: 2003-04-07 10:44:55
Folios: 2
Trámite : 002 PATENTES D 1 REGISTRO/ 538 PETICIONES
Dependencia: 2.20 DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

PARA USO EXCLUSIVO DE
HUMBERTO RUBIO & CIA LTDA

SUPERINTENDENCIA

recio
NCIA

Examen de Patentabilidad
REF: Expediente No.: 00-024.733
Patente de Invención: "PRODUCTO TIPO NATA PARA
CAFÉ CAPUCCINO CON CARACTERÍSTICAS MEJORADAS DE
FORMACIÓN DE ESPUMA QUE COMPRENDE PROTEÍNA
PARCIALMENTE DESNATURALIZADA"
NIT : 800176089-2
Titular: KRAFT FOODS, INC.

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 03 - 14,786
FECHA : MARZO 10 DE 2003

***** CONSIGNACION *****

DEPOSITANTE	TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	Nº. PAGO	FECHA PGO	Vr. PAGO
HUMBERTO RUBIO CAMACHO	CONSIGNACION	BANCO POPULAR	050-00110-6	3121545	10/03/2003	10,047,000.00

***** CONCEPTO *****

CANT.	RENTISTICO	CONCEPTO	TOTAL CONCEPTO
1	50005-01-01	SOLICITUDES	
		85 EXAMEN DE PATENTABILIDAD DE INVEN	335,000.00
		TOTAL :	\$ 335,000.00

CON: TRESCIENTOS TREINTA Y CINCO MIL PESOS

RESPONSABLE : 

RECIBO DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE No. _____

Carrera 13 No. 27-00 Pisos 5, 7 y 10
Conmutador 382 0840
Fax 350 5220
E-mail: info@sic.gov.co
www.sic.gov.co
Bogotá, D.C., Colombia

116
2006-03-24
375

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
DIVISIÓN DE NUEVAS CREACIONES

Radicación N° 00-24733

Clasificación Internacional de Patentes: A23C11/02

Concepto Técnico N° 468

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 3 a 26...
- Capítulo reivindicatorio: reivindicaciones 1 a 46 (Folios 72 a 77).

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 05 de abril de 2000, en ese momento se reclamó prioridad para la solicitud US09/286,705 del 06-04-1999, 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 producto tipo nata en polvo que comprende proteína, lípido y vehículo, que se caracteriza en que desde más de 50% a 100% en peso de la citada proteína es proteína de suero de leche parcialmente desnaturalizada, donde la citada proteína de sueros de leche parcialmente desnaturalizada está desnaturalizada en un 40 a 90%.

- Un método para preparación de un producto tipo nata en polvo que comprende: proporcionar una suspensión acuosa espesa que puede secarse por pulverización que comprende proteína, lípido y vehículo, donde 50% a 100% en peso de la citada proteína es proteína de suero de leche, calentar la citada suspensión acuosa espesa a una temperatura de cerca de 60°C a 71,1 °C y durante un tiempo de aproximadamente 15 minutos a alrededor de 2 horas, para desnaturalizar parcialmente la

117
83

proteína nata un 40% a 90%; secar por pulverización para proporcionar el producto tipo nata en polvo.

- Una composición de mezcla seca en polvo de capuchino caliente instantáneo que comprende de 8 a 10% de componente café hidrosoluble y un componente de producto tipo nata en polvo que comprende de 50% a 100% en peso de la citada proteína es proteína de suero de leche parcialmente desnaturalizada, donde la citada proteína de sueros de leche parcialmente desnaturalizada está desnaturalizada en un 40 a 90%.

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 afectaran 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.

118
94

6.1. Evaluación de la novedad:

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

- Un producto tipo nata en polvo que comprende proteína, lipido y vehículo, que se caracteriza en que desde más de 50% a 100% en peso de la citada proteína es proteína de suero de leche parcialmente desnaturalizada, donde la citada proteína de sueros de leche parcialmente desnaturalizada está desnaturalizada en un 40 a 90%.

-Un método para preparación de un producto tipo nata en polvo que comprende: proporcionar una suspensión acuosa espesa que puede secarse por pulverización que comprende proteína, lipido y vehículo, donde 50% a 100% en peso de la citada proteína es proteína de suero de leche, calentar la citada suspensión acuosa espesa a una temperatura de cerca de 60°C a 71,1 °C y durante un tiempo de aproximadamente 15 minutos a alrededor de 2 horas, para desnaturalizar parcialmente la proteína nata un 40% a 90%; secar por pulverización para proporcionar el producto tipo nata en polvo.

- Una composición de mezcla seca en polvo de capuchino caliente instantaneo que comprende de 8 a 10% de componente café hidrosoluble y un componente de producto tipo nata en polvo que comprende de 50% a 100% en peso de la citada proteína es proteína de suero de leche parcialmente desnaturalizada, donde la citada proteína de sueros de leche parcialmente desnaturalizada está desnaturalizada en un 40 a 90%.

comprendido en las reivindicaciones 1 a 46 de los folios 72 a 77 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 producto tipo nata en polvo que comprende proteína, lipido y vehículo, que se caracteriza en que desde más de 50% a 100% en peso de la citada proteína es proteína de suero de leche parcialmente desnaturalizada, donde la citada proteína de sueros de leche parcialmente desnaturalizada está desnaturalizada en un 40 a 90%.

-Un método para preparación de un producto tipo nata en polvo que comprende: proporcionar una suspensión acuosa espesa que puede secarse por pulverización que comprende proteína, lipido y vehículo, donde 50% a 100% en peso de la citada proteína es proteína de suero de leche, calentar la citada suspensión acuosa espesa a una temperatura de cerca de 60°C a 71,1 °C y durante un tiempo de aproximadamente 15 minutos a alrededor de 2 horas, para desnaturalizar parcialmente la proteína nata un 40% a 90%; secar por pulverización para proporcionar el producto tipo nata en polvo.

- Una composición de mezcla seca en polvo de capuchino caliente instantaneo que comprende de 8 a 10% de componente café hidrosoluble y un componente de producto tipo nata en polvo que comprende de 50% a 100% en peso de la citada proteína es proteína de suero de leche parcialmente desnaturalizada, donde la citada proteína de sueros de leche parcialmente desnaturalizada está desnaturalizada en un 40 a 90%.

comprendido en las reivindicaciones 1 a 46 de los folios 72 a 77 , presenta nivel inventivo en razón a que se trata un proceso definido por sus condiciones específicas que permite obtener un producto tipo nata en polvo con propiedades mejoradas en cuanto a formación de espuma lo que a su vez proporciona una composición seca en polvo de capuchino instantáneo. 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, el producto tipo nata en polvo así como la composición en polvo para capuchino, tienen aplicación industrial, ya que pueden emplearse en la industria de alimentos.

En conclusión las reivindicaciones 1 a 46 de los folios 72 a 77 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: 06-03-24
------------------------------	---------------------------------	--------------------

120



Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA

REPUBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCION 6995

Por la cual se otorga una patente de invención

CERTIFICADO - 28472

Rad. N° 00-24733

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:

Que la solicitud de privilegio de patente de invención contenida en el expediente indicado en la referencia, cumple los requisitos previstos en las disposiciones legales.

RESUELVE:

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

" PRODUCTO TIPO NATA PARA CAFÉ CAPUCCINO CON CARACTERÍSTICAS MEJORADAS DE FORMACION DE ESPUMA QUE COMPRENDE PROTEINA PARCIALMENTE DESNATURALIZADA "

Clasificación IPC: A 23 C 11/02.

Reivindicación(es): 1 a 46

Folio(s): 72 a 77.

Titular(es): KRAFT FOODS, INC.

Domicilio(s): Northfield, Illinois, Estados Unidos de América.

Inventor(es): Bary Lyn Zeller, Raymond Martin McGarvey y James Anthony Schulok.

Prioridad N°: 09/286,705

Fecha: 06 de abril de 1999

País: US.

Vigente desde: 05 de abril del 2000

Hasta: 05 de abril del 2020



Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA

REPUBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCION 6995

Por la cual se otorga una patente de invención

CERTIFICADO 28472

Rad. N° 00-24733

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 Humberto Rubio Camacho, 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 personal o dentro de los 5 días hábiles siguientes a ella.

NOTIFÍQUESE Y CUMPLASE

Dada en Bogotá, D.C., a los

27 MAR. 2006

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO (E),


GIANCARLO MARCENARO JIMENEZ

Doctor
HUMBERTO RUBIO CAMACHO
Carrera 7 N° 74 – 64 Of. 506.
Bogotá D.C.

