

105

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 03-096838- -00008-0000

Fecha: 2009-03-19 10:49:18 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 11 PATENTEIYII Eve: 379 FASENACIONALII
Act. 519 TRASLADOINFORME Folios: 1

Solicitante: PEPSI/LIPTON TEA PARTNERSHIP

3463

☒

11

☒

Cap.I

☐

Cap. II

☒

PCT/US02/13433

Fecha de Presentación Internal. Abril 30 2002



- | | | |
|------|-----------------------------------|---|
| 1.1. | <u>Descripción:</u> | Folios: 30 a 45 |
| 1.2. | <u>Reivindicaciones:</u> | Folios 46 a 53 (capítulo reivindicatorio original)
Folios: 98 y 99 (capítulo reivindicatorio modificado) |
| 1.3. | <u>Prioridad:</u> | Abril 30 de 2001, Estados Unidos, No. Solicitud
60/287.436 |
| 1.4. | <u>Respuesta del solicitante:</u> | Folios 94 y 95 |

2. Análisis de la Prioridad

La materia contenida en la prioridad que se reclama coincide con la materia presentada en la solicitud, por lo que la prioridad es aceptada.

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

Bogotá, D.C., (28 de Enero de 2002)

A: V. Honorable
Alcalde de Bogotá

Solicito: PERMITO DE PARTICIPACION

ACUÑO: 03-80838
Título: 002
Evento: 001
Activación: 430
Código: 3403
Folios: 004

☒ Patente de Invención ☐ Patente de Modelo de Utilidad

☐ Marca Nacional

☒ Marca Internacional ☐ Cap. II ☐ Cap. III

No. 201 Internacional
Fecha de Presentación: Abril 30 2002
PCT/1802/19433

Como resultado del examen de fondo, realizado con fundamento en el artículo 43 de la Ley 166 de 1994, la Comisión de la Comunidad Andina, se le comunica:

1. Documentos examinados

- 1.1. Descripción: Folios 30 a 42
- 1.2. Reivindicaciones: Folios 46 a 53 (copio de reivindicación original)
Folios 98 y 99 (copio de reivindicación modificada)
- 1.3. Resumen: Abril 30 de 2002, Estados Unidos No. 201/02
80287.438
- 1.4. Las pautas del solicitante: Folios 94 y 95

2. Análisis de la Prioridad

La misma contiene en la solicitud que se reclama coincide con la misma presentada en la solicitud, por lo que se le otorga la prioridad.

3. Objeto de la invención

- *Título de la solicitud: "Método para entregar sabor fresco en una bebida que se sirve en el sitio".*

El objeto de la presente solicitud de patente de invención consiste en:

Reivindicación 1: "Un método para entregar un sabor a té de infusión fresca a una bebida de té helado en el sitio, en el lugar donde se dispensa, que comprende los pasos de a) proporcionar compuestos de sabor a té en una cantidad suficiente para entregar sabor a té de infusión fresca separado de los sólidos del té antes del momento de la dispensación y b) mezclar los compuestos del sabor a té con los sólidos del té en el momento en el que se dispensa, en donde los compuestos de sabor a té son proporcionados en una cantidad de 0.01 a 12% por peso de la bebida de té helado terminado."

Reivindicaciones 2 a 9: "El método de la reivindicación 1 en donde los compuestos de sabor a té comprenden sabor a té, aroma a té o una combinación de los mismos. Los compuestos de sabor a té se proporcionan en una cantidad de 0.02 a 5% por peso de la bebida de té helado terminado. Los compuestos de sabor a té se proporcionan junto con un edulcorante. El edulcorante se selecciona entre el grupo que consiste de sucrosa, jarabe de maíz de alta fructosa, jarabe de maíz, miel, melaza y combinaciones de los mismos.

Reivindicaciones 7 a 9: "El método reivindicado donde el edulcorante se acidifica y preserva; el acidificante utilizado consiste de ácido fosfórico, ácido cítrico, ácido láctico, ácido fumárico y combinaciones de los mismos. Los preservantes se seleccionan del grupo que consiste de benzoato, sorbato y combinaciones de los mismos".

El solicitante presenta como objeto de la invención lo siguiente: "El presente invento se relaciona con un método para entregar un sabor fresco a una bebida que se sirve en el punto donde se dispensa. Más particularmente, el presente invento se relaciona con un método en el que se incorporan compuestos de sabor en un componente separado y luego el componente separado de sabor se mezcla con otros componentes de la bebida en el momento en que se dispensa. Este invento específicamente se relaciona con un método en el que se incorporan compuestos de sabor a té en un componente edulcorante separado y luego el componente de sabor a té/edulcorante se mezcla con otros componentes de bebida de té helado en el momento en que se sirve".

- *Clasificación Internacional de Patentes (IPC).A23F 3/16*

4. De la solicitud de Patente

El solicitante realizó modificaciones al capítulo reivindicatorio las cuales no se encuentran ampliando la materia inicialmente presentada y tampoco cambian el ámbito de las reivindicaciones inicialmente presentadas.

2. Um plano de trabalho para o ano 2000, com o objetivo de desenvolver a pesquisa e a produção de materiais didáticos para o ensino de História e Geografia, com a finalidade de melhorar a qualidade do ensino e a formação dos professores.

5. 10/19/2015 10:00 AM

- Clasificación Internacional de Patentes (IPC) A33F 3/16

El presente trabajo es el resultado de una investigación realizada en el marco del curso de Historia del Arte, en la Universidad de la Habana, durante el año 2015. El objetivo principal de esta investigación es analizar el desarrollo del arte cubano en el siglo XX, con especial énfasis en la obra de los artistas más destacados de esta época. Para ello, se ha recopilado una gran cantidad de material bibliográfico, documental y visual, que ha permitido comprender mejor el contexto histórico y cultural en el que se desarrolló el arte cubano. El presente trabajo se divide en tres partes principales: la primera trata sobre el arte cubano en el siglo XIX, la segunda sobre el arte cubano en el siglo XX, y la tercera sobre el arte cubano en el presente. En cada una de estas partes, se han analizado las obras de los artistas más importantes de esa época, así como el contexto histórico y cultural en el que se desarrollaron. El presente trabajo es el resultado de una investigación realizada en el marco del curso de Historia del Arte, en la Universidad de la Habana, durante el año 2015. El objetivo principal de esta investigación es analizar el desarrollo del arte cubano en el siglo XX, con especial énfasis en la obra de los artistas más destacados de esta época. Para ello, se ha recopilado una gran cantidad de material bibliográfico, documental y visual, que ha permitido comprender mejor el contexto histórico y cultural en el que se desarrolló el arte cubano. El presente trabajo se divide en tres partes principales: la primera trata sobre el arte cubano en el siglo XIX, la segunda sobre el arte cubano en el siglo XX, y la tercera sobre el arte cubano en el presente. En cada una de estas partes, se han analizado las obras de los artistas más importantes de esa época, así como el contexto histórico y cultural en el que se desarrollaron.

[illegible][illegible]

El precio de 0.01 a 15% por peso de la pérdida de la pérdida. El aumento
de precios en donde los productores de arroz a la con bioeconómico en los
combustibles del arroz a la con los aceites del se en el momento en el que se
los aceites del se antes del momento de la distribución. A la medida de la
cantidad suficiente para producir arroz a la de producción medida. Se ha de
combinar los bases de la bioeconómico combustibles de arroz a la en un
nuevo periodo de la medida en el que en el momento donde se ha de la
distribución. A la medida para producir en arroz a la de producción medida a

☐ **Oficio de la Dirección General de Impuestos de Ingresos del Estado en**

26 JUL 68 01 51 249

and included on the contract, letters and contract, including all of the

THE CHAIR OF THE INSTITUTE

5. Determinación del Estado de la Técnica

La fecha que se ha tenido en cuenta para determinar el Estado de la Técnica es la fecha de presentación de la solicitud prioritaria la cual corresponde al 30 de Abril del 2001. Teniendo en cuenta la fecha indicada se realizó la búsqueda en el estado de la técnica de documentos relacionados con la solicitud encontrándose los siguientes documentos más relevantes:

Nº	Documento	Título	Fecha de publicación
D1	US 3.966.896	Method for enhancing tea flavor and product thereof	1976-06-29
D2	US 2.476.072	Method of making a tea extract	1949-07-12
D3	US 3.689.278	Tea process	1972-09-05

6. Análisis de patentabilidad (artículo 14 D486)

6.1. Nivel inventivo (artículo 18 D486)

En la anterioridad D1 se esta presentando un método para aumentar el sabor y aroma de una bebida de té, la cual se prepara a partir de té soluble como por ejemplo un extracto concentrado de té o té soluble seco, por medio de la adición de un agente saborizante al té soluble produciendo una bebida de té con un contenido final de 0.01-25 ppm del agente saborizante. El agente saborizante presenta diferentes composiciones para productos solubles en agua fría o caliente incluyendo más de 39 constituyentes de saborizantes en cantidades específicas. Algunos de estos componentes son: lanalol, trans- 2 hexenal, 1-penten-3-ol, trans-2-hexen-1-ol, propanal, hexanal, pentanal, fenilacetaldehido entre otros.

En las bebidas de té el sabor y aroma depende de los compuestos volátiles, estos se pierden durante las operaciones de proceso en las cuales se convierten las hojas de té en productos comerciales. Las pérdidas de compuestos volátiles ocurren en varios estados el proceso, particularmente en a) el paso de concentración del extracto diluido y b) el paso subsecuente de secado del extracto concentrado. De esta manera se producen extractos que no son satisfactorios.

En la anterioridad D2 se presenta una invención que consiste en la preparación de un extracto concentrado de té el cual se prepara y almacena. Para utilizarlo sencillamente se diluye para obtener una bebida con el aroma y sabor de una bebida fresca. En esta invención se descubrió un proceso para obtener un concentrado el cual al ser mezclado con agua caliente instantáneamente se produce té caliente el cual no se distingue de una bebida fresca de té caliente, de igual forma ocurre cuando el concentrado se diluye en agua fría. Durante el proceso se encontraron dos grupos de compuestos constituyentes del té los volátiles y no volátiles los cuales pueden ser colectados por separado; los compuestos volátiles es posible recuperarlos en forma de líquido acuoso y los no volátiles se recuperan en forma de soluciones acuosas. Los dos extractos se pueden reunir conformando un extracto concentrado compuesto; el cual es posible diluirlo para producir la bebida de té.

No.	Document No.	Title	Expiry Date
01	US 3,988,800	Method for enhancing tea flavor and product thereof	1976-08-20
02	US 2,170,075	Method of making a tea extract	1949-07-12
03	US 3,080,770	Tea process	1973-08-06

(08) D Stolzinger (entworfener) 1.6

En las pólizas de la entidad y antes de la emisión de los comprobantes válidos, estos se pueden durante las operaciones de proceso en las cuales se convierten las pólizas de la entidad en productos comerciales. Las pólizas de comprobantes válidos se emiten en varios estados al proceso, particularmente en (a) el caso de contratación del extracto y (b) el caso de emisión de estados del extracto.

En la fabricación de la pasta de papel se emplea una mezcla de pulpa de madera y de pulpa de algodón. La pulpa de algodón se obtiene a partir de las fibras de algodón que se desmenuzan y se lavan para eliminar las impurezas. La pulpa de madera se obtiene a partir de la madera que se desmenuza y se lava para eliminar las impurezas. La mezcla de pulpa de algodón y pulpa de madera se mezcla y se cocina para obtener la pasta de papel.

La anterioridad D3 presenta un método para preparar concentrados de té los cuales al ser reconstituidos en agua caliente proveen todos los aromas y sabores característicos del té. Durante el procedimiento se obtienen por destilación los sabores y aromas constituyentes del té, colectando el destilado a una temperatura en el rango de 35 a 212° F; mezclando el destilado con sólidos de té solubles al menos una porción de ellos corresponde a té secado por spray de esta manera, se obtiene una mezcla acuosa que tiene una concentración de sólidos de té que se encuentra por encima del 20% por peso; la mezcla acuosa se liofiliza y se mezcla con té instantáneo secado por spray para obtener una concentración de mezcla liofilizada de alrededor 2.5 a 8% en peso.

De acuerdo a lo anterior, los documentos presentados como anterioridades se encuentran mostrando métodos para suministrar los compuestos aromáticos que le brindan el sabor característico a las bebidas a base de té. En la anterioridad D1 se han identificado los compuestos químicos que conforman los aromas del té. Por su parte, en la anterioridad D3 se preparan concentrados de té dentro de los cuales se utilizan sólidos de té secados por spray. De esta manera, es posible observar que las mismas características técnicas de la solicitud se presentan en las anterioridades por lo que una persona versada en la materia puede proponer el método presentado en la solicitud con la información presentada en los documentos considerados como anterioridades. Por lo tanto, la solicitud carece de Nivel Inventivo.

13. Conclusión:

Los requisitos de patentabilidad de la presente solicitud se encuentran afectados así:

N°	Documento N°	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	US 3.966.896	1 a 9	Nivel inventivo
D2	US 2.476.072	1 a 9	Nivel Inventivo
D3	US 3.689.278	1 a 9	Nivel Inventivo

14 Respuesta a los argumentos del solicitante:

El solicitante en su memorial de respuesta, describe las modificaciones realizadas a la solicitud las cuales fueron aceptadas y también manifiesta que el documento patente US 3.966.986; presenta una concentración final de 0.01-25 ppm de agente saborizante. En el capítulo reivindicatorio de la solicitud se especifica que los compuestos de sabor de té se encuentran en un rango de concentración comprendido entre el 0.01 a 12%, por medio de esta característica técnica se diferencia la materia presentada en la anterioridad con respecto a la materia de la solicitud.

Al comparar los rangos de concentración presentados es posible establecer que el rango dado por la anterioridad es mucho más bajo que el rango establecido para la solicitud, por lo que para la anterioridad la concentración presentada para el saborizante es más específica que en la solicitud. De otra parte es obvio que para obtener mayor capacidad saborizante se adiciona una mayor cantidad del compuesto que actúa de esta manera. Por lo tanto, no es posible establecer que los rangos de concentración constituyan una diferencia representativa entre la anterioridad y la solicitud.

La anterioridad de la presencia de metacoles en las muestras de las rocas de la zona de estudio, se ha comprobado por los resultados de los análisis de laboratorio. Durante el procesamiento de las muestras, se han encontrado en ellas, en el rango de 0.5 a 1.5%, metacoles en el estado de cristales de tamaño variable, desde 0.1 mm hasta 1 mm. Los metacoles se encuentran en las rocas de la zona de estudio, en el estado de cristales de tamaño variable, desde 0.1 mm hasta 1 mm. Los metacoles se encuentran en las rocas de la zona de estudio, en el estado de cristales de tamaño variable, desde 0.1 mm hasta 1 mm.

En consecuencia, se puede afirmar que los documentos presentados como antecedentes de la investigación, en los que se afirma la presencia de metacoles en las rocas de la zona de estudio, son verídicos y no se trata de una falsificación. Los documentos presentados como antecedentes de la investigación, en los que se afirma la presencia de metacoles en las rocas de la zona de estudio, son verídicos y no se trata de una falsificación. Los documentos presentados como antecedentes de la investigación, en los que se afirma la presencia de metacoles en las rocas de la zona de estudio, son verídicos y no se trata de una falsificación.

Conclusiones

Los resultados de la investigación de la presencia de metacoles en las rocas de la zona de estudio, son los siguientes:

Nº	Documento Nº	Resultados de la investigación	Observaciones
01	US 3,668,276	1.5%	Nivel intermedio
02	US 3,668,276	1.5%	Nivel intermedio
03	US 3,668,276	1.5%	Nivel intermedio

Resumen de los antecedentes de la investigación

El presente es un memorial de investigación, describe la investigación de la presencia de metacoles en las rocas de la zona de estudio. El presente es un memorial de investigación, describe la investigación de la presencia de metacoles en las rocas de la zona de estudio. El presente es un memorial de investigación, describe la investigación de la presencia de metacoles en las rocas de la zona de estudio.

Al comparar los resultados de la investigación presentados, se puede afirmar que los documentos presentados como antecedentes de la investigación, en los que se afirma la presencia de metacoles en las rocas de la zona de estudio, son verídicos y no se trata de una falsificación. Los documentos presentados como antecedentes de la investigación, en los que se afirma la presencia de metacoles en las rocas de la zona de estudio, son verídicos y no se trata de una falsificación.

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 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 N° 10 de 2001.

DORIS ELENA POLO
Jefe de División de Nuevas Creaciones (E).

El anterior requerimiento fue notificado por fijación en lista, de fecha 20 MAR. 2009

CONCEPTO TÉCNICO No. 859	EXAMINADOR TÉCNICO Código No.202064
------------------------------------	---

En cumplimiento del artículo 43 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 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 2.3 literal e) del capítulo quinto de título primero de la Circular Única N° 10 de 2001.



FORNIAZ M. POLO

Jefe de División de Nuevas Creaciones (E)

El anterior requerimiento fue notificado por oficio en lista de fecha

2001-04-10

CONCEPTO TÉCNICO No. 828	EXAMINADOR TÉCNICO Código No. 202004
-----------------------------	---