

8
#2
112

Señora

Alix Carmenza Céspedes de Vergel

Jefe de División de Nuevas Creaciones

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

E. _____ S. _____ D. _____

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 03-096838- -00010-0000

Fecha: 2009-08-03 16:12:00 Dep. 2020 NUECREACION
Tra. 11 PATENTEIYII Eje: 379 FASENACIONALII
Act. 444 RESPUESTAREQUE Folios: 8

Referencia: Expediente No. 03.096.838

Solicitud de Patente de Invención titulada: "Método para entregar sabor fresco en una bebida que se sirve en el sitio"

Solicitante: Pepsi/Lipton Tea Partnership

RESPUESTA AL AUTO NOTIFICADO POR FIJACIÓN EN LISTA NO. 77

DEL 20 DE MARZO DE 2009, OFICIO NO. 3463 (EXAMEN DE FONDO)

ÁLVARO CORREA ORDÓÑEZ, mayor de edad y vecino de Bogotá D.C., identificado tal como aparece al pie de mi firma, en mi carácter de apoderado de la sociedad en referencia, doy respuesta al auto emanado por ese Despacho dentro del término de prórroga solicitado en mi memorial 03-096838-00009-0000 de fecha 19 de junio de 2009:

1. Objeciones del Examinador

Considera su Despacho que las anterioridades US 3.966.896 (D1), US 4.476.072 (D2) y US 3.689.278 (D3) afectan el nivel inventivo de la presente solicitud.

Como demostración su Despacho establece que 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

Boleto de Viaje
Av. 82 No. 10-82
Bogotá, Colombia
NIT 800 804 606-9
Tel. 433 1600
Fax 433 1600
www.boleto.com

2000
Alfonso Carranza Céspedes de Vique
Jefe de División de Nuevas Creaciones
SECRETARÍA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
1 2 0

Referencia: Expediente No. 03.000.838
Solicitud de Patente de Invencción titulada: "Método para entregar sabor
fresco en una bebida que se sirve en el sitio"
Solicitante: Teguilipon Tea Partnership

RESPUESTA AL AUTO NOTIFICADO POR ELACCIÓN EN LISTA NO. 17
DEL 30 DE MARZO DE 2003, OFICIO NO. 3463 (EXAMEN DE FONDOS)

ALVARO CORREA ORDOÑEZ, mayor de edad y vecino de Bogotá D.C., identificado tal como
aparece al pie de mi firma, en mi calidad de abogado de la sociedad en referencia, por
interponer al auto emanado por este Despacho dentro del término de prórroga solicitado en mi
memorial 03-000838-0000-0000 de fecha 19 de junio de 2003.

1. Objeciones del Examinador

Consiste en Despacho que las autoridades US 3.968.686 (D1), US 4.476.013 (D2) y US
3.689.276 (D3) afectan el nivel inventivo de la presente solicitud.
Como demostración en Despacho establece que los documentos presentados como
anterioridades se encuentran mezclados por lo que para suministrar los compuestos
aromáticos que le dan el sabor característico a las bebidas a base de té. En la

anterioridad D1 se han identificado los compuestos químicos que conforman los aromas de té. Por su parte, en la anterioridad D3 se presentan 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.

2. Argumentos a favor de la patentabilidad de la solicitud

2.1 Nivel inventivo

El nivel inventivo de una solicitud se encuentra definido en el Artículo 18 de la Decisión 486 y se establece cuando *“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”*.

Contrario a lo que plantea el Examinador, el documento del arte previo citado no afecta el nivel inventivo de la presente solicitud por cuanto no es posible derivar la presente invención a partir de las enseñanzas presentadas en los documento D1, D2 y D3, por las razones expuestas a continuación:

En relación con el documento D1 (US 3,966,986) su Despacho reconoce que D1 no tiene los parámetros específicos de la reivindicación 1 (es decir, en donde los compuestos con sabor a té se suministran en una cantidad de 0.01 a 12 % en peso de la bebida de té helado terminada) y donde estos parámetros, además, no son obvios.

En relación con D2 (US 2,476,072), resulta claro que sus enseñanzas se alejan de las de la presente invención en cuanto al aspecto dirigido a suministrar compuestos con sabor a té en una cantidad suficiente para suministrar un sabor a té de infusión fresca separado de los sólidos de té antes del momento del suministro; y mezclar los compuestos con sabor a té con los sólidos de té al momento del suministro porque esta referencia suministra la combinación de volátiles y no volátiles en un compuestos antes del momento del suministro.

En particular, como se indica en D2 en la columna 2, líneas 22 – 34:

“encontramos que dos grupos de componentes de té de infusión, es decir, volátiles y no

4.1.1

SECRET

anteriormente D1 se han identificado los componentes químicos que conforman los átomos de la por su parte, en la anterioridad D3 se presentan concentraciones de la de los gases se utilizan sólidos de la sonda por sí. De esta manera es posible observar que las mismas características técnicas de la sonda se presentan en las anteriores por lo que una persona versada en la materia puede proponer el método presentada en la solicitud con la información presentada en los documentos considerados como antecedentes. Por lo tanto la solicitud carece de nivel inventivo.

3. Argumentos a favor de la patentabilidad de la solicitud

3.1 Nivel inventivo

El nivel inventivo de una solicitud se encuentra definido en el Artículo 18 de la Ley de Patentes y se establece cuando "el invento sea una invención que no es una simple combinación de elementos técnicos conocidos, en la medida en que no se hubiese derivado de manera evidente del estado de la técnica".

Conforme a lo que plantea el examinador, el documento del que se pretende no atribuir el nivel inventivo de la presente solicitud por cuanto no es posible derivar la presente invención a partir de las enseñanzas presentadas en los documentos D1, D2 y D3 por las razones expuestas a continuación:

En relación con el documento D1 (US 3,042,080) en la descripción técnica que D1 no tiene los parámetros específicos de la reivindicación 1 (es decir, en donde los componentes en el 1 se suministran en una cantidad de 0.01 a 1.2% en peso de la mezcla de la mezcla de los componentes) y donde estos parámetros, además, no son óptimos.

En relación con D2 (US 3,470,075) resulta claro que sus enseñanzas se refieren a la presente invención en cuanto al aspecto de la cantidad de los componentes en la mezcla de los componentes, sin embargo, para suministrar un valor a la mezcla, basta con observar los valores de la mezcla del momento del suministro y detectar los componentes con un valor a la mezcla de los valores de la mezcla del momento del suministro, porque esta relación suministra la combinación de valores y no valores en un componente antes del momento del suministro.

En particular, como se indica en D2 en la columna 2, líneas 23 - 34:

"...componentes que dos grupos de componentes de la de mezcla, es decir, volúmenes y no

volátiles, se pueden recolectar separadamente, con lo cual se pueden recuperar los volátiles en la forma de un líquido acuoso, mientras que los no volátiles se pueden recuperar en la forma de una solución en agua que se presta en si misma fácilmente para concentración sin pérdida de componentes valiosos. Los dos extractos o concentrados separados se unen entonces en un extracto de compuesto que tiene los componentes con los cuales la disolución posterior estimula los sentidos del olor y sabor de la misma manera que una infusión recientemente preparada”.

Con relación a D3 (US 3,689,278), es claro que las enseñanzas de este documento se alejan del aspecto reivindicado dirigido a suministrar compuestos con sabor a té en una cantidad suficiente para suministrar un sabor a té de infusión fresco separado de los sólidos de té antes del momento del suministro, y mezclar los compuestos con sabor a té con los sólidos de té al momento del suministro porque esta referencia suministra la combinación de sólidos de té destilados y solubles en una mezcla antes del momento del suministro. En particular, como se indicó en D32, en la columna 2, líneas 48 – 57:

“Después de que se prepara la mezcla de los sólidos de té destilados y solubles, la mezcla se congela y se seca por congelamiento mediante los métodos conocidos en la técnica. En razón a que este mezcla secada por congelamiento se utiliza a bajos niveles, no existe el requisito de que el control cuidadoso de las condiciones de congelamiento se mantenga tal como se requeriría al preparar un té secado por congelamiento “total” donde el color del polvo y las densidades en masa se deben controlar cuidadosamente. Esto permite el uso de cualquier técnica de congelamiento convencional, tal como el congelamiento de bandeja (tray freezing), congelamiento por ráfaga (blast freezing), congelamiento de correa (belt freezing), etc.

(Todos los subrayados han sido agregados)

volátiles, se pueden recoger separadamente, con lo cual se pueden recuperar los volátiles en la forma de un líquido acuoso, mientras que los no volátiles se pueden recoger en la forma de una solución en agua que se pasan en sí misma fácilmente para conseguir una pérdida de componentes volátiles. Los dos extractos o concentrados separados se unen entonces en un extracto de compuesto que tiene los componentes con los cuales la disolución posterior estimula los sentidos del olor y sabor de la misma manera que una infusión recientemente preparada.

Con relación a D3 (132.3 689.078), es claro que las evidencias de este documento se refieren al aspecto reivindicado dirigido a suministrar compuestos con sabor a té en una cantidad suficiente para suministrar un sabor a té de infusión fresco separado de los sólidos de antes del momento del suministro, y mezclar los compuestos con sabor a té con los sólidos de té al momento del suministro porque esta técnica suministra la combinación de sólidos de té deshidratados y solubles en una mezcla antes del momento del suministro. En particular como se indicó en 133, en la columna 3, líneas 48 - 57.

Después de que se prepara la mezcla de los sólidos de té deshidratados y solubles, la mezcla se congela y se seca por congelamiento mediante los métodos conocidos en la técnica. En razón a que esta mezcla seca por congelamiento se utiliza a bajas temperaturas, no existe el riesgo de que el control cuidadoso de las condiciones de congelamiento se manifiesta tal como se requeriría al preparar un té seco por congelamiento "fresco", donde el color del polvo y las partículas en masa se deben controlar cuidadosamente. Este proceso de uso de cualquier técnica de congelamiento convencional, tal como el congelamiento de bandeja (tray freezing), congelamiento por rotación (drum freezing), congelamiento de corona (crown freezing), etc.

(Todos los supuestos han sido ignorados)

4
115
115

Modificación de las reivindicaciones

Presento junto con este escrito un Capítulo Reivindicatorio Modificado el cual se ha limitado para mostrar más claramente el nivel inventivo de la presente solicitud.

Para que la anterior modificación surta efecto, adjunto el formulario de modificación voluntaria a solicitud pendiente y la tarifa establecida por ese Despacho para este trámite.

En virtud de lo anterior, solicito que se acepten las razones expuestas en el presente documento y en consecuencia, se otorgue el privilegio de patente de invención para el invento que se tramita en este expediente.

Atentamente,


ÁLVARO CORREA ORDÓÑEZ
C.C.No.79.143.366 de Usaquén
T.P.20.281

Anexos: Capítulo reivindicatorio modificado
 Formulario de modificación
 Recibo

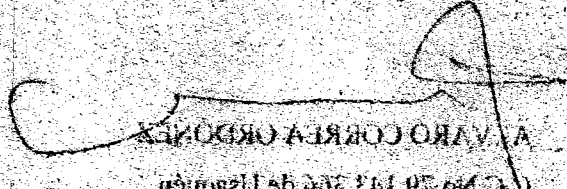
Modificación de las reivindicaciones

Presento junto con este escrito un (Capítulo Reivindicatorio Modificado) el cual se ha
incluido para mostrar más claramente el nivel inventivo de la presente solicitud.

Para que la anterior modificación surta efecto, adjunto el formulario de modificación
conformar a solicitud presentada y la tarifa establecida por ese Despacho para este trámite.

En virtud de lo anterior, solicito que se acepten las razones expuestas en el presente
documento y en consecuencia, se otorgue el privilegio de patente de invención para el
invento que se remita en este expediente.

Atentamente,


A. VARGAS CORTEZ
C. No. 20141356 de Tradición
19.03.2021

Adjuntos:
Formulario de modificación
Recibo

BOGOTÁ, D.C., 19 de marzo de 2021

FORMULARIO UNICO DE CORRECCIONES Y MODIFICACIONES

1

SOLICITUD DE

☐

Corrección de Error Material

☒

Modificación de una solicitud

2

SOLICITANTE

Nombre: Pepsi/Lipton Tea Partnership

Dirección: 700 Anderson Hill Road, Purchase, Nueva York 10577,
Estados Unidos de América

Nacionalidad o Domicilio: Estados Unidos de América

Lugar de Constitución: Estados Unidos de América

Teléfono:

Fax:

E-Mail

IDENTIFICACION

C.C.

☐

NIT

☐

C.E.

☐

Otro

☐

Cual

Número

3

REPRESENTANTE
O APODERADO

Nombre: ALVARO CORREA ORDOÑEZ

Dirección: Avenida 82 No.10-62 Piso 6o.

Teléfono: 634 1500

Fax: 376 2211

E-Mail: office.bogota@bakernet.com

IDENTIFICACION

C.C.

☒

NIT

☐

C.E.

☐

Otro

☐

Cual

Número 79.143.366

TP 20.281

4

Numero de expediente

03.096.838

5

Descripción de la corrección o modificación solicitada Presento a su despacho nuevo capítulo reivindicatorio compuesto por 8
reivindicaciones para subsanar las observaciones del examen de fondo.

6

Comprobante de Pago No. 09-48563

Fecha JULIO-6-2009

7

Anexos

☒

Comprobante de pago de la tasa.

☐

Poderes, si fuere el caso.

☐

Documento que acredita la existencia y representación legal de las partes, cuando sean personas jurídicas.

8

NOMBRE ALVARO CORREA ORDOÑEZ

FIRMA

C.C. 79.143.366

T.P. 20.281

Instrucciones para el diligenciamiento del presente formulario, ver reverso de esta página.

2000-F03

17-3

Espacio reservado para el adhesivo de radicación

Industria y Comercio
SUBSECRETARÍA

FORMULARIO ÚNICO DE CONEXIONES Y MODIFICACIONES

SOLICITUD DE

☒ Modificación de datos

☐ Conexión de datos

IDENTIFICACIÓN

Nombre: Pepe Juan Esteban

Dirección: Carretera del Aeropuerto, Km. 10, Bogotá, D.C.

IDENTIFICACIÓN

☐ C.C. ☐ NIT

☐ C.E. ☐ Otro

Lugar de Conexión: Edificio de la Secretaría de Industria y Comercio

Teléfono: 332 3311
Fax: 332 3311

IDENTIFICACIÓN

☐ C.C. ☒ NIT

☐ C.E. ☐ Otro

Nombre: MAVRO CORREA GONZALEZ

Dirección: Avenida 25 No. 10-03 Piso 60

Teléfono: 634 1300 Fax: 332 3311

E-mail: office.mavro@telecom.com

OPORTEADO
REPRESENTANTE

Nombre de la empresa:

Nº de identificación

Descripción de la conexión o modificación solicitada: Conexión de datos para el sistema de gestión de la empresa

Fecha de solicitud:

Nº de solicitud:

ANEXOS

☐ Copias de pago de la tasa

☐ Copias de los datos

☐ Documento de identificación y representación legal de las partes cuando sean personas físicas

Firma: [Firma]

Nombre: MAVRO CORREA GONZALEZ

Indicaciones para el diligenciamiento del presente formulario: Ver reverso de esta página

3000-503

117
6
117

REIVINDICACIONES

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 que comprenden componentes con aroma de 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 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 del té helado.

2. El método de la reivindicación 1, en donde los compuestos de sabor a té se proporcionan en una cantidad de 0.02 a 5% por peso de la bebida del té helado.

3. El método de la reivindicación 2, en donde los compuestos de sabor a té se proporcionan en una cantidad de 0.03 a 2% por peso de la bebida del té helado.

4. El método de la reivindicación 1, en donde los compuestos de sabor a

REIVINDICACIONES

1. Un método para entregar un sabor a la de infusion fresca a una bebida de la bebida en el sitio en el lugar donde se dispensa, que comprende los pasos de:

(a) proporcionar compuestos de sabor a la de infusion fresca con una cantidad suficiente para entregar sabor a la de infusion fresca segundo los sólidos de la bebida en el momento de la dispensación y

(b) mezclar los compuestos de sabor a la de infusion fresca con los sólidos de la bebida en el momento en que se dispensa, en donde los compuestos de sabor a la de infusion fresca son proporcionados en una cantidad de 0.01 a 15% por peso de la bebida de la bebida.

2. El método de la reivindicación 1, en donde los compuestos de sabor a la de infusion fresca son proporcionados en una cantidad de 0.02 a 5% por peso de la bebida de la bebida.

3. El método de la reivindicación 2, en donde los compuestos de sabor a la de infusion fresca son proporcionados en una cantidad de 0.03 a 2% por peso de la bebida de la bebida.

4. El método de la reivindicación 1, en donde los compuestos de sabor a la de infusion fresca son proporcionados en una cantidad de 0.03 a 2% por peso de la bebida de la bebida.

té se proporcionan junto con un edulcorante.

5. El método de la reivindicación 4, en donde el edulcorante se selecciona entre el grupo que consiste de sucrosa, jarabe de maíz de alta fructosa, jarabe de maíz, miel, melazas y combinaciones de los mismos.

6. El método de la reivindicación 4, en donde el edulcorante se acidifica y preserva.

7. El método de la reivindicación 6, en donde el edulcorante se acidifica con un acidulante seleccionado entre el grupo que consiste de ácido fosfórico, ácido cítrico, ácido láctico, ácido fumárico y combinaciones de los mismos.

8. El método de la reivindicación 6, en donde el edulcorante se preserva con un preservativo seleccionado entre el grupo que consiste de benzoato, sorbato y combinaciones de los mismos.

84

64-2910

2011

acuerdo con el procedimiento y el caso

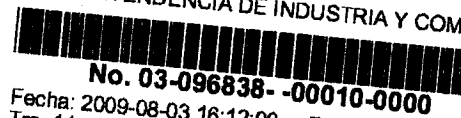
2025 RELEASE UNDER E.O. 14176

2009/009

NIT : 80017608

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 9 - 48,563
FECHA : JULIO 6 DE 2009

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 03-096838-00010-0000

Fecha: 2009-08-03 16:12:00 Dep. 2020 NUECREACIONE
Tra. 11 PATENTEIYII Evs: 379 FASENACIONALI
Act. 444 RESPUESTAREQUE Folios: 8

***** CONSIGNACION *****

DEPOSITANTE	TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PGO	Vr. PAGO
BAKER & MCKENZIE	RECIBO DE CAJA			48090	03/07/2009	85,400,560.00

***** CONCEPTO *****

CANT. RENTISTICO	CONCEPTO	TOTAL CONCEPTO
1	50005-01-03 CAMBIO DE MODALIDAD Y MODIFICA	
	12 MARCAS Y LEMAS COMERCIALES	111,000.00
	TOTAL :	\$ 111,000.00

SON: CIENTO ONCE MIL PESOS

RESPONSABLE :

RECIBO DE CAJA APLICADO AL ASUNTO No.

175

1000000

8



LIBRARY OF CONGRESS

Handwritten signature

120

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

96838

Radicación No. 03-~~15674~~

Clasificación Internacional (IPC): A 23 G 3/30

Concepto Técnico No. 3985

Patente de Invención

☒

Patente de Modelo de Utilidad

☐

Vía Nacional

☐

Vía PCT (fase nacional)

☒

Cap. I

☐

Cap. II

☒

No. Sol. Internacional

PCT/US-01/24672 US02/13433

Fecha de Presentación Interna.

~~Agosto 7 del 2001~~

30/04/02

Como resultado del examen definitivo, realizado con fundamento en el artículo 48 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, se le comunica:

1. Documentos estudiados

- 1.1. Descripción: Folios: 20 a 3
- 1.2. Reivindicaciones: Folios 31 y 34 a 36 (capítulo reivindicatorio original)
Folios: 138 a 141 (capítulo reivindicatorio modificado)
- 1.3. Dibujos: Folios: 32 a 33 y 37 a 41
- 1.3. Prioridad: ~~Agosto 24 del 2000~~, US, No. Solicitud. 09/645.287
30/04/01 60/287, 436

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.

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 6: "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."

1998, 1999, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022, 2023, 2024, 2025, 2026, 2027, 2028, 2029, 2030, 2031, 2032, 2033, 2034, 2035, 2036, 2037, 2038, 2039, 2040, 2041, 2042, 2043, 2044, 2045, 2046, 2047, 2048, 2049, 2050, 2051, 2052, 2053, 2054, 2055, 2056, 2057, 2058, 2059, 2060, 2061, 2062, 2063, 2064, 2065, 2066, 2067, 2068, 2069, 2070, 2071, 2072, 2073, 2074, 2075, 2076, 2077, 2078, 2079, 2080, 2081, 2082, 2083, 2084, 2085, 2086, 2087, 2088, 2089, 2090, 2091, 2092, 2093, 2094, 2095, 2096, 2097, 2098, 2099, 2100, 2101, 2102, 2103, 2104, 2105, 2106, 2107, 2108, 2109, 2110, 2111, 2112, 2113, 2114, 2115, 2116, 2117, 2118, 2119, 2120, 2121, 2122, 2123, 2124, 2125, 2126, 2127, 2128, 2129, 2130, 2131, 2132, 2133, 2134, 2135, 2136, 2137, 2138, 2139, 2140, 2141, 2142, 2143, 2144, 2145, 2146, 2147, 2148, 2149, 2150, 2151, 2152, 2153, 2154, 2155, 2156, 2157, 2158, 2159, 2160, 2161, 2162, 2163, 2164, 2165, 2166, 2167, 2168, 2169, 2170, 2171, 2172, 2173, 2174, 2175, 2176, 2177, 2178, 2179, 2180, 2181, 2182, 2183, 2184, 2185, 2186, 2187, 2188, 2189, 2190, 2191, 2192, 2193, 2194, 2195, 2196, 2197, 2198, 2199, 2200, 2201, 2202, 2203, 2204, 2205, 2206, 2207, 2208, 2209, 2210, 2211, 2212, 2213, 2214, 2215, 2216, 2217, 2218, 2219, 2220, 2221, 2222, 2223, 2224, 2225, 2226, 2227, 2228, 2229, 2230, 2231, 2232, 2233, 2234, 2235, 2236, 2237, 2238, 2239, 2240, 2241, 2242, 2243, 2244, 2245, 2246, 2247, 2248, 2249, 2250, 2251, 2252, 2253, 2254, 2255, 2256, 2257, 2258, 2259, 2260, 2261, 2262, 2263, 2264, 2265, 2266, 2267, 2268, 2269, 2270, 2271, 2272, 2273, 2274, 2275, 2276, 2277, 2278, 2279, 2280, 2281, 2282, 2283, 2284, 2285, 2286, 2287, 2288, 2289, 2290, 2291, 2292, 2293, 2294, 2295, 2296, 2297, 2298, 2299, 2300, 2301, 2302, 2303, 2304, 2305, 2306, 2307, 2308, 2309, 2310, 2311, 2312, 2313, 2314, 2315, 2316, 2317, 2318, 2319, 2320, 2321, 2322, 2323, 2324, 2325, 2326, 2327, 2328, 2329, 2330, 2331, 2332, 2333, 2334, 2335, 2336, 2337, 2338, 2339, 2340, 2341, 2342, 2343, 2344, 2345, 2346, 2347, 2348, 2349, 2350, 2351, 2352, 2353, 2354, 2355, 2356, 2357, 2358, 2359, 2360, 2361, 2362, 2363, 2364, 2365, 2366, 2367, 2368, 2369, 2370, 2371, 2372, 2373, 2374, 2375, 2376, 2377, 2378, 2379, 2380, 2381, 2382, 2383, 2384, 2385, 2386, 2387, 2388, 2389, 2390, 2391, 2392, 2393, 2394, 2395, 2396, 2397, 2398, 2399, 2400, 2401, 2402, 2403, 2404, 2405, 2406, 2407, 2408, 2409, 2410, 2411, 2412, 2413, 2414, 2415, 2416, 2417, 2418, 2419, 2420, 2421, 2422, 2423, 2424, 2425, 2426, 2427, 2428, 2429, 2430, 2431, 2432, 2433, 2434, 2435, 2436, 2437, 2438, 2439, 2440, 2441, 2442, 2443, 2444, 2445, 2446, 2447, 2448, 2449, 2450, 2451, 2452, 2453, 2454, 2455, 2456, 2457, 2458, 2459, 2460, 2461, 2462, 2463, 2464, 2465, 2466, 2467, 2468, 2469, 2470, 2471, 2472, 2473, 2474, 2475, 2476, 2477, 2478, 2479, 2480, 2481, 2482, 2483, 2484, 2485, 2486, 2487, 2488, 2489, 2490, 2491, 2492, 2493, 2494, 2495, 2496, 2497, 2498, 2499, 2500, 2501, 2502, 2503, 2504, 2505, 2506, 2507, 2508, 2509, 2510, 2511, 2512, 2513, 2514, 2515, 2516, 2517, 2518, 2519, 2520, 2521, 2522, 2523, 2524, 2525, 2526, 2527, 2528, 2529, 2530, 2531, 2532, 2533, 2534, 2535, 2536, 2537, 2538, 2539, 2540, 2541, 2542, 2543, 2544, 2545, 2546, 2547, 2548, 2549, 2550, 2551, 2552, 2553, 2554, 2555, 2556, 2557, 2558, 2559, 2560, 2561, 2562, 2563, 2564, 2565, 2566, 2567, 2568, 2569, 2570, 2571, 2572, 2573, 2574, 2575, 2576, 2577, 2578, 2579, 2580, 2581, 2582, 2583, 2584, 2585, 2586, 2587, 2588, 2589, 2590, 2591, 2592, 2593, 2594, 2595, 2596, 2597, 2598, 2599, 2600, 2601, 2602, 2603, 2604, 2605, 2606, 2607, 2608, 2609, 2610, 2611, 2612, 2613, 2614, 2615, 2616, 2617, 2618, 2619, 2620, 2621, 2622, 2623, 2624, 2625, 2626, 2627, 2628, 2629, 2630, 2631, 2632, 2633, 2634, 2635, 2636, 2637, 2638, 2639, 2640, 2641, 2642, 2643, 2644, 2645, 2646, 2647, 2648, 2649, 2650, 2651, 2652, 2653, 2654, 2655, 2656, 2657, 2658, 2659, 2660, 2661, 2662, 2663, 2664, 2665, 2666, 2667, 2668, 2669, 2670, 2671, 2672, 2673, 2674, 2675, 2676, 2677, 2678, 2679, 26

00000000000000000000000000000000

IX



14

R

10-10-1962

1944

CONFIDENTIAL

ENCLOSURE

Hereto enclosed are three copies of the letter to the

1740 DE V. 82 N. 22 210

14-00000

...que se relaciona al uso de los recursos de la zona.

"The... is so much... we have enjoyed each other in our lives and so
much more."

[illegible][illegible]

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 8: "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".

4. 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

5. Análisis de patentabilidad (artículo 14 D486)

5.1. 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, fenilacetaldehído 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

El análisis de los datos obtenidos en el presente estudio, permite concluir que la mayoría de los sujetos que participaron en el estudio, presentan un nivel de ansiedad moderada a alta, lo que sugiere la necesidad de implementar programas de intervención psicológica para reducir los niveles de ansiedad y mejorar el bienestar emocional de los sujetos.

del Poder Judicial del Estado de Tlaxcala

Year	Amount	Project	Publication
1978	US\$ 100,000	Test process	1978-07-28
1979	US\$ 100,000	Method of making a test extract	1979-07-15
1980	US\$ 100,000	Method for enhancing test level and product thereof	1980-06-28

(2) [REDACTED] (S) OVERSIGHT OF THE

En las décadas de los sesenta y setenta, debido a los cambios tecnológicos, se produjeron durante las operaciones de proceso en las cuales se convertían las materias primas en productos comerciales. Las pérdidas de componentes volátiles durante el proceso, particularmente en el caso de los gases, se redujeron.

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.

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.

6. 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

En la actualidad US se presenta una inversión que consiste en la preparación de un extracto concentrado de la cual se prepara y almacena. Para utilizarlo se diluye para obtener una bebida con el aroma y sabor de una buena licorosa. En esta inversión se destinó un proceso para obtener un concentrado el cual al ser mezclado con agua caliente instantáneamente se produce la bebida de una buena licorosa de la cual no se distingue de una buena licorosa cuando el concentrado se diluye en agua fría. Durante el proceso se extrajeron dos grupos de composiciones constituyentes del la licorosa y no volátiles los cuales pueden ser colectados por separado, los compuestos volátiles se pueden recuperar en forma de líquido aromático y los no volátiles se recuperan en forma de soluciones acuosas. Los dos extractos se pueden reunir combinando un extracto concentrado compuesto el cual se puede diluir para obtener la bebida de la

La muestra 103 presenta un método para preparar concentrados de la forma siguiente: se toman 100 g de la muestra y se agregan 100 g de agua caliente. Se agita y se filtra. El residuo se agrega a la muestra y se filtra de nuevo. El filtrado se concentra en un evaporador a presión reducida hasta obtener un residuo sólido. Este residuo se mezcla con un residuo de la muestra 104 y se prepara una muestra para análisis.

documentos considerados como antecedentes. Por lo tanto, la solicitud de acceso al método presentado en la solicitud con la información presentada en los tres solicitudes por lo que una persona veraz en la materia puede proporcionar que las mismas características técnicas de la solicitud se presentan en cualquier se utilizan solicitudes de la sociedad por cuyo. De esta manera, es posible que se preparen solicitudes de la anterioridad U3 se preparen cuestionarios de la parte de los se han planteado los cuestionarios químicos que conforman los atomos del la prueba el sabor característico a las pedras a base de le. En la anterioridad U1 se ilustra mostrando métodos para sintetizar los compuestos aromáticos que se refieren a lo anterior los documentos presentados como antecedentes se

sonstige Hinweise zu berücksichtigen, die sich aus dem Vergleich der beiden

Nº	Documento N°	Revisión	Revisión
01	US 245358	1.0	Revisión
02	US 245358	1.0	Revisión
03	US 245358	1.0	Revisión

123
123

6.1. * Respuesta a los argumentos del solicitante:

En la anterioridad D1 claramente se esta presentando un método para producir una bebida de tè en el cual se adiciona un saborizante a un extracto de tè. El propósito de este procedimiento es el mismo que el establecido para el método presentado en la reivindicación 1. De hecho en la anterioridad D1 la cantidad de saborizante que se adiciona a la infusión es mucho menor que la propuesta en la solicitud lo cual claramente presenta unas mayores ventajas técnicas al producto reportado en la anterioridad D1.

En la anterioridad D2 claramente se plantea la preparación de un extracto de tè el cual no presenta diferencias con respecto a una bebida de tè fresca. Inclusive en la bebida de la anterioridad se han diferenciado los componentes que le proporcionan el sabor a la bebida de tè.

Con respecto a la anterioridad D3 se presenta un método en el cual se obtienen sabores y aromas del tè los cuales se proporcionan a bebidas de este tipo.

De esta manera las anterioridades presentadas se encuentran afectando el Nivel Inventivo de la solicitud ya que la materia contenida en la solicitud es posible derivarla de lo presentado en el estado del arte.

7. Conclusión:

En consecuencia y por todo lo expuesto anteriormente, se recomienda **Negar** las reivindicaciones:1 a 8 (folios:117 a 118)

Bogotá, D.C., 19 de Noviembre del 2009.

CONCEPTO TECNICO No. 3985	EXAMINADOR TECNICO Código No.202064
--	---

En la anterioridad D1 claramente se está presentando un método para producir una bebida en la que se adiciona un saborizante a un extracto de té. El propósito de este procedimiento es el mismo que el establecido para el método D1, es decir, en la reivindicación 1. De hecho en la anterioridad D1 la cantidad de saborizante que se adiciona a la infusión es mucho menor que la propuesta en la solicitud lo cual claramente implica una mayor ventaja técnica en el producto reportado en la anterioridad D1.

En la anterioridad D2 claramente se plantea la preparación de un extracto de té el cual no presenta diferencias con respecto a una bebida de té. Lo que se incluye en la bebida de la anterioridad se han distinguido los componentes que le proporcionan el sabor a la bebida de té.

Con respecto a la anterioridad D3 se presenta un método en el cual se combinan sabores y aromas del té los cuales se proporcionan a bebidas de este tipo.

De esta manera las anterioridades presentadas se encuentran afectando el nivel inventivo de la solicitud ya que la misma consiste en la solicitud de un producto derivado de la preparación en el estado del arte.

7. Conclusión

En consecuencia y por todo lo expuesto anteriormente, se recomienda que las reivindicaciones 1 a 8 (fojas 11 a 13) no sean admitidas.

Boletín O.C. 19 de Noviembre del 2009

EXAMINADOR TÉCNICO Código No 20304	CONCEPTO TÉCNICO No. 3003
---------------------------------------	------------------------------