

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO	
RAD: 11-122758- -6	FECHA: 2013-03-12 15:05:38
DEP: 2020 DIRECCION DE NUEVAS CREACIONES	EVE: 378 FASE NACIONAL INCLUIDO CAPITULO I
TRA: 11 PCT-PATENTE DE INVENCION CAPITULOS I Y II	FOLIOS: 6
ACT: 519 PRESENTACION	

DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES

2020
Bogotá, D.C.,

Abogado(a)/Señor(a)
ALICIA LLOREDA RICAURTE

Asunto: Radicación: 11-122758- -6
Trámite: 11
Evento: 378
Actuación: 519
Oficio: 5074
Folios: 6

Patente de Invención	X			Patente de Modelo de Utilidad	
Vía Nacional					
Vía PCT (Fase Nacional)	X	Capítulo I	X	Capítulo II	
No. Solicitud Internacional	PCT/EP2010/053677				
Fecha de Presentación Internacional	22/03/2010				

1. Documentos estudiados

Descripción:	Folios 16 a 42	20/septiembre/2011
Reivindicaciones:	Folios 43 a 45	20/septiembre/2011
	Folios 55 a 57	12/octubre/2011
Prioridad:	US61/165,173	01/abril/2009

2. Análisis de la Prioridad

Se acepta la reivindicación de prioridad porque ésta solicitud fue presentada dentro del plazo establecido (Art. 9 D 486) y su contenido técnico corresponde con el de la prioridad reivindicada.

3. Objeto de la invención

De acuerdo con lo establecido en el numeral 1.2.2.2 del capítulo primero del Título 10 de la Circular Única para efectos del examen de patentabilidad, se tendrá en cuenta la tasa pagada por el solicitante al momento de comenzar el examen para las reivindicaciones adicionales; esto es que cuando la solicitud contenga más de diez (10)

reivindicaciones y no se haya pagado la tasa complementaria, sólo se estudiarán las cubiertas por la tasa pagada.

Título de la solicitud: “Producto de bebida instantánea”.

El problema planteado en esta solicitud consiste en la necesidad de proporcionar un método para la producción de productos de bebida instantánea los cuales, después de la reconstitución con líquido, forman una superficie superior espumosa.

Para resolver este problema técnico la solicitud en estudio proporciona un método para la preparación de un polvo de bebida instantánea que comprende las etapas de:

- a) Proporcionar un polvo de base porosa,
- b) Sinterizar una capa del polvo base a una temperatura inferior a 0° C mientras el gas es forzado a través de la capa, para formar una torta sinterizada,
- c) Deshidratar por congelación el polvo sinterizado a fin de proporcionar dicho producto de bebida instantánea.

El objeto de la presente solicitud se relaciona con la Clasificación Internacional de Patentes (CIP): A 23 F 5/32.

4. De la solicitud de patente

Reivindicaciones (Art 30 D 486, Art 22 PCT)

La reivindicación 1 actualmente presentada no es clara porque menciona un método que comprende las etapas **a) - c)** pero no menciona las condiciones particulares a las cuales se lleva a cabo cada una de estas etapas. Adicionalmente la reivindicación 1 menciona expresiones muy generales que no permiten entender el alcance de la invención. Se requiere que el solicitante modifique la reivindicación 1 actualmente presentada de tal forma que mencione específicamente condiciones tales como: la velocidad a la cual es forzado el gas a través de la capa y la presión del gas comprendido en el polvo base poroso, y limite expresiones amplias tal como “polvo de base porosa”.

5. Determinación del Estado de la Técnica

El estado de la técnica se determinó con base en la fecha de presentación de la solicitud de prioridad: 01 de abril de 2009 y se encontraron los siguientes documentos que anticipan el objeto de esta solicitud:

Ítem	Documento	Título	Fecha de Publicación
D1	US4351849A	Foraminous mat products	28/septiembre/1982
D2	EP1627568A1	Foaming soluble coffee powder containing pressurized gas	22/febrero/2006

El documento D1¹ enseña un proceso para la preparación de un producto lácteo que tiene una espuma estable después de reconstitución con un medio acuoso, que comprende las siguientes etapas (Colum. 73 y 74, Ej. XXXII): **a)** Proporcionar un polvo de base porosa (mediante o por leche concentrada por pulverizado congelación); **b)** Sinterizar una capa de polvo a una temperatura aproximada de -31 °C (aire frío) mientras el gas es forzado a pasa a través de la capa y **c)** Deshidratar por congelación el polvo sinterizado.

El documento D2² enseña Un producto (bebida) que comprende café soluble obtenido por secado por congelación que tiene huecos llenados con gas presurizado. El producto de bebida instantánea puede ser reconstituido con agua para obtener bebidas tal como el café y cappuccino (Pág. 10, reiv. 1; Pág. 11, reiv. 18). Después de que la bebida instantánea sea reconstituida con un líquido, el polvo de base porosa libera al menos 3 ml (5 ml de gas por gramo de polvo) (Pág. 10, reiv. 8 y 9).

6. Examen de Patentabilidad (Art 14 D486)

Novedad (Art 16 D486)

La reivindicación 1 consiste en un método para la preparación de un polvo de bebida instantánea que comprende las etapas de:

- a) Proporcionar un polvo de base porosa,
- b) Sinterizar una capa del polvo base a una temperatura inferior a 0° C mientras el gas es forzado a través de la capa, para forma una torta sinterizada,
- c) Deshidratar por congelación el polvo sinterizado a fin de proporcionar dicho producto de bebida instantánea.

Comparación de las características técnicas esenciales, con las del estado de la técnica:

Características esenciales	D1
Un método para la preparación de un polvo de bebida instantánea que comprende las etapas de: a) Proporcionar un polvo de base porosa, b) Sinterizar una capa del polvo base a una temperatura inferior a 0° C mientras el gas es forzado a través de la capa, para forma una torta sinterizada, c) Deshidratar por congelación el polvo sinterizado a fin de proporcionar dicho producto de bebida instantánea.	Un proceso para la preparación de un producto lácteo que tiene una esputa estable después de reconstitución con un medio acuoso, que comprende las siguientes etapas (Colum. 73 y 74, Ej. XXXII): a) Proporcionar un polvo de base porosa (mediante o por leche concentrada por pulverizado congelación) b) Sinterizar una capa de polvo a una temperatura aproximada de -31 °C (aire frío) mientras el gas es forzado a pasa a través de la capa c) Deshidratar por congelación el polvo sinterizado.

Las características esenciales del método descrito en la reivindicación 1 actualmente presentada ya habían sido divulgadas previamente en el documento D1 el cual enseña un proceso para la preparación de un producto lácteo que tiene una espuma estable después de reconstitución con un medio acuoso, que comprende las siguientes etapas (Colum. 73 y 74, Ej. XXXII): **a)** Proporcionar un polvo de base porosa (mediante o por

¹[http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?](http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=EPODOC&II=0&ND=3&adjacent=true&locale=en_EP&FT=D&date=19820928&CC=US&NR=4351849A&KC=A)

DB=EPODOC&II=0&ND=3&adjacent=true&locale=en_EP&FT=D&date=19820928&CC=US&NR=4351849A&KC=A

²[http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?](http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=EPODOC&II=0&ND=3&adjacent=true&locale=en_EP&FT=D&date=20060222&CC=EP&NR=1627568A1&KC=A1)

DB=EPODOC&II=0&ND=3&adjacent=true&locale=en_EP&FT=D&date=20060222&CC=EP&NR=1627568A1&KC=A1

leche concentrada por pulverizado congelación); **b)** Sinterizar una capa de polvo a una temperatura aproximada de -31 °C (aire frío) mientras el gas es forzado a pasa a través de la capa y **c)** Deshidratar por congelación el polvo sinterizado.

En consecuencia, la reivindicación 1 de la presente solicitud no es nueva a la luz de las enseñanzas del documento D1.

Las reivindicaciones 2 a 13 no mencionan alguna característica que haga novedoso el método descrito en la reivindicación 1 y por tal razón tampoco se les reconoce novedad.

De otra parte, la reivindicación 14 de la solicitud bajo estudio consiste en un producto de bebida instantáneo sinterizado que comprende un gas bajo presión.

Comparación de las características técnicas esenciales, con las del estado de la técnica:

Características esenciales	D2
Un producto de bebida instantáneo sinterizado que comprende un gas bajo presión.	Un producto (bebida) que comprende café soluble obtenido por secado por congelación que tiene huecos llenados con gas presurizado. El producto de bebida instantánea puede ser reconstituido con agua para obtener bebidas tal como el café y cappuccino (Pág. 10, reiv. 1; Pág. 11, reiv. 18). Después de que la bebida instantánea sea reconstituida con un líquido, el polvo de base porosa libera al menos 3 ml (5 ml de gas por gramo de polvo) (Pág. 10, reiv. 8 y 9).

Las características esenciales del producto descrito en la reivindicación 14 actualmente presentada ya habían sido divulgadas previamente en el documento D2 el cual enseña Un producto (bebida) que comprende café soluble obtenido por secado por congelación que tiene huecos llenados con gas presurizado. El producto de bebida instantánea puede ser reconstituido con agua para obtener bebidas tal como el café y cappuccino (Pág. 10, reiv. 1; Pág. 11, reiv. 18). Después de que la bebida instantánea sea reconstituida con un líquido, el polvo de base porosa libera al menos 3 ml (5 ml de gas por gramo de polvo) (Pág. 10, reiv. 8 y 9).

En consecuencia, la reivindicación 14 de la presente solicitud no es nueva a la luz de las enseñanzas del documento D2.

Las reivindicaciones 15 a 21 no mencionan alguna característica que haga novedoso el producto descrito en la reivindicación 14 y por tal razón tampoco se les reconoce novedad.

7. Conclusión

Los requisitos de Patentabilidad de la presente solicitud están afectados así:

Item	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	US4351849A	1-13	Novedad
D2	EP1627568A1	14-21	Novedad

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 (60) 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.

Se invita al solicitante se sirva indicar, si así lo considera, su renuncia al término faltante de sesenta (60) días para dar respuesta a este requerimiento y presentarla por escrito.

Finalmente, se le recuerda al solicitante que si como respuesta a este requerimiento llegara a modificar el capítulo reivindicatorio y éste contenga más de diez (10) reivindicaciones, no pagará la tasa de modificación voluntaria pero sí la correspondiente al pago por reivindicación adicional.

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



JOSÉ LUIS SALAZAR LÓPEZ
Director de Nuevas Creaciones (c)

El anterior requerimiento fue notificado por fijación en lista, de fecha 2013-03-19

Elaboró: Juan Carlos Cortes Garcia
Revisó: Gloria Jacqueline Alfonso Roza