

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO	
RAD: 11-121792- -7	FECHA: 2013-07-31 15:31:00
DEP: 2020 DIRECCION DE NUEVAS CREACIONES	EVE: 378 FASE NACIONAL INCLUIDO CAPITULO I
TRA: 11 PCT-PATENTE DE INVENCION CAPITULOS I Y II	FOLIOS: 12
ACT: 519 PRESENTACION	

DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES

2020
Bogotá, D.C.,

Abogado(a)/Señor(a)
JESÚS MARÍA MÉNDEZ BERMÚDEZ

Asunto: Radicación: 11-121792- -7
 Trámite: 11
 Evento: 378
 Actuación: 519
 Oficio: 14096
 Folios: 12

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/RU2010/000349				
Fecha de Presentación Internacional	23/06/2010				

1. Documentos estudiados

Descripción:	Radicado No.11-121792-00000-00000	19/Septiembre/2011
Reivindicaciones:	Radicado No.11-121792-00001-00000	20/Septiembre/2011
Oposiciones:	Radicado No.11-121792-00002-00000	Federación nacional de cafeteros 28/Mayo/2012
Respuesta del solicitante:	Radicado No.11-121792-00005-00000	19/Marzo/2013
Prioridad:	RU 2009136251	1/Octubre/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 X 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: “Composición de café que consiste de café instantáneo liofilizado y café tostado finamente molido con el sabor y aroma del café recién hecho y método para su producción”.

El problema planteado en esta solicitud consiste en la pérdida de sabores y aromas en café instantáneo liofilizado.

Para resolver este problema técnico la solicitud en estudio proporciona una composición a base de café liofilizado que contiene granos naturales tostados de café dentro del material liofilizado, de esta manera conserva intactos sus aromas y sabores para el consumidor final.

El objeto de la presente solicitud se relaciona con la Clasificación Internacional de Patentes (CIP): A23N 1/00, A23F 5/00 // 5/10 // 5/24.

4. De la solicitud de patente

Título

El título corresponde con el objeto de la solicitud.

Reivindicaciones (Art 30 D 486, Art 22 PCT)

En la reivindicación 1 se esta presentando una composición de café y algunas características físicas de la misma, adicionalmente se están presentando algunos efectos esperados para la composición tales como: “la extracción de sustancias aromáticas y gestatorias del café regular tostado finamente molido cuando se agrega agua”. Estas no son características técnicas que definan la composición sino que representan el efecto deseado cuando la composición se pone en contacto con agua caliente. De tal manera, que los mencionados aspectos no le aportan ninguna característica técnica a la composición y se le recuerda al solicitante que en terminos de química las composiciones se caracterizan por medio de los componentes y las proporciones en las que estos se encuentren.

En la reivindicación 3 se presenta un método para la producción de café, éste método consiste en la etapa de agregar café regular tostado al extracto concentrado líquido y en la mencionada reivindicación se presentan efectos esperados para el producto obtenido por el procedimiento, estos efectos no caracterizan el método ya que los métodos son caracterizados únicamente por las etapas que los constituyen.

Descripción (Art 28 D 486)

En el capítulo descriptivo de la solicitud no se presentan pruebas por medio de las cuales sea posible establecer que la composición de café reivindicada, produzca el efecto deseado en cuanto a sabores y aromas.

5. Análisis de la Oposición

Argumentaciones de la Federación Nacional de Cafeteros

1. Dice el opositor que esta solicitud carece de Novedad y Nivel Inventivo ya que todas las características técnicas habían sido divulgadas de manera total y completa, en al menos cinco patentes, y adicionalmente son equivalentes a productos de café que se comercializan en el mercado, tales como: “Koumi Baisen” de Nescafé Japón, “Azera” de Nescafé Europa, “Kuppo Attache Fusion” y “Egoiste” de Haco en Rusia, “Millicano” de Kenco en el Reino Unido y “Kanu” de Maxim de Corea.
2. El opositor cita la patente europea EP0220889 (D1) publicada el 6 de mayo de 1987, la cual enseña un proceso para la manufactura de un producto de café que comprende café tostado finamente molido combinado con café soluble y secado en frío (líoilizado). Dicho documento también presenta un método para obtener el producto de café en el cual particularmente los pasos (b) y (d) aplican la liofilización como proceso de secado, el cual es convencionalmente conocido desde los años 50. El solicitante cita los pasos del proceso de liofilización divulgados en “Remington: The science and practice of Pharmacy”. Capítulo 41: preparaciones parenterales. Lippincott, Williams &Wilkins. 20th Edition. Pág. 802 y 803. (2000).
Adicionalmente, el opositor llama la atención acerca de los tiempos de disolución del liofilizado, presentados en la solicitud, ya que estas mismas características técnicas fueron presentadas en las composiciones y metodologías de D1 ya que esta es una característica inherente de las composiciones que comprenden café tostado finamente molido combinado con café soluble. Finalmente el opositor presenta las tablas 1 y 2 (Radicado No.11-121792-00002-00000 Pág. 5 y 6), a manera de comparación con el estado del arte, de las características técnicas tanto del producto como del proceso reclamado. De tal manera que el proceso de la solicitud y el de la anterioridad D1 están solucionando el mismo problema mediante el mismo concepto inventivo: *“mezclar partículas finamente molidas de café tostado con un tamaño de partícula donde el 98% es <75 micras, en una proporción 10-60%, con un extracto de café soluble, lo cual proporciona al producto final café liofilizado instantáneo, el sabor y aroma del café recién hecho”*.
3. El opositor hace referencia a la patente US 3261689 (D2) con fecha de publicación de 19 de julio de 1966, en la cual se divulga: *“un producto de café soluble atomizado que presenta aroma y sabor mejorados y enseña un proceso para su producción que incluye mezclar un extracto soluble de café con partículas de café tostado molido a muy baja temperatura y previo al secado”*. Lo que demuestra que desde la época de publicación de este documento existía una respuesta a la necesidad de introducir al mercado una composición de café soluble con el sabor y el aroma de café recién hecho. Adicionalmente el opositor resalta que el documento D2 presenta un proceso que consiste en dispersar gránulos de café tostado en el extracto acuoso de sólidos de café soluble para luego hacer un spray drying y encapsulado obteniendo el producto de café. Y también presenta un porcentaje de café molido tostado en el extracto soluble de café de 1-10% en peso, y un tamaño de partícula <74um (50%) y <150 um (99%), valores y rangos de tamaño de partícula que se encuentran dentro del rango que se reclama en la solicitud en cuestión. De tal manera que el concepto inventivo de la solicitud no representa nivel inventivo alguno ya que era conocido hace 46 años por medio del documento D2.

4. El opositor comenta que en la patente US3652292 (D3) con fecha de publicación del 28 de marzo de 1972, divulga un producto constituido por extracto de café soluble seco y café tostado molido con un tamaño de partícula de nivel coloidal. Este producto está listo para infusión de café soluble el cual proporciona características organolépticas del café tostado obteniendo una turbidez que corresponde a la turbidez del café tostado normal. El proceso de obtención del producto de café comprende las etapas de molido del café tostado a un tamaño de partícula coloidal (3-10 μm), en una proporción entre el 3 al 40% en peso, el cual se mezcla con el extracto soluble de café, se estabiliza el pH y se seca por atomización. Una de las ventajas de la composición revelada en D3 consiste en que gracias a su tamaño de partícula coloidal del café tostado molido y su porcentaje en la composición, no se presentan sedimentos al momento de servir.
5. El opositor hace mención del informe de búsqueda presentado para la publicación internacional de la solicitud (WO2011/040832), en el cual se presentan los documentos patente DE19700084 (D4) y WO96/24255 (D5). En el primer documento (D4) se divulga una composición de cafés soluble que comprende café soluble liofilizado y café molido finamente, que exhibe el aroma y sabor de del café recién preparado, sin sedimento. Y el documento D5 revela el uso de café natural molido finamente o la mezcla de granulados en la composición. El ejemplo 6 divulga el uso de gránulos verdes tostados combinados en la composición de café tal como se reclama en la reivindicación 5. El opositor presenta las tablas 3 y 4 (Radicado No. 11-121792-00002-00000, Pág.11), en las que compara los elementos característicos del producto y el proceso reclamados en la solicitud con las características de los documentos D1 a D3.
6. El opositor resalta a manera de conclusión lo siguiente: *“desde el año 1996, cuando se realizó la publicación del documento D2, se proporcionó una solución al problema de suministrar una composición de café instantáneo que presenta los sabores y aromas del café recién preparado. Desde entonces, las patentes y las solicitudes D1- D5 han desarrollado diferentes soluciones al mismo problema, bajo el mismo concepto inventivo: incorporar en el extracto de café soluble café tostado molido, con una proporción y tamaño de partícula específicos”*.
7. El opositor llama la atención acerca del capítulo reivindicatorio modificado que se presentó en la solicitud, para el cual siguen siendo válidas las consideraciones anteriormente realizadas con respecto a la falta de novedad y nivel inventivo gracias a las características técnicas que se divulgan en los documentos del arte previo. Las principales consideraciones son las siguientes: la proporción específicamente reclamada (4-29%) está claramente sugerida en el arte previo, ya que D3 presenta una proporción de 3-40% y D1 presenta una proporción de 10-60%. El tamaño de partícula del café regular finamente molido ya que en D2 es <150 μm y de 75 μm en D1, y en la solicitud se presenta un rango para el tamaño de partícula del café de 65 μm y 200 μm . El documento D3 presenta una composición de café a la cual se le adiciona aceite de café mejorando su propiedades organolépticas, al igual que en la solicitud. Con respecto al procedimiento de la solicitud, el opositor afirma que las características técnicas del mismo son convencionalmente conocidas y que el paso de adición de aceite de café se había anticipado en D3.
8. Finalmente, el opositor cita las definiciones establecidas en el Manual Andino de Patentes (2004), acerca de claridad y suficiencia del capítulo

descriptivo de una solicitud de patente, y establece que el único ejemplo incluido en el capítulo descriptivo no cumple con lo establecido en el mencionado documento por las siguientes consideraciones: no es posible establecer la forma en la cual se hace la molienda del café regular tostado y no se describen las características del “molino especial”. No se caracteriza el extracto soluble de café a mezclar con el café regular tostado finamente molido, tales como la concentración, temperatura y viscosidad, las cuales son esenciales para determinar la dispersión del café regular molido y su efecto en la homogenización. No se establece si el 5% de café regular tostado adicionado al extracto soluble de café es en peso o volumen. No se establecen las condiciones en las cuales se lleva a cabo el molido de café para garantizar sus características organolépticas. No se especifican las proporciones de la mezcla de nitrógeno y oxígeno empleada en el proceso de espumado. No se presentan las características organolépticas del producto de café acordes a técnicas tales como cromatografía de gases, panel de catación de expertos y pruebas de sedimentación.

Respuestas del Solicitante

El solicitante establece que el concepto inventivo reivindicado en la solicitud es: “formar una composición de café completamente nueva, en la cual la velocidad de disolución y extracción de las sustancias aromáticas y gustatorias del café regular tostado y finamente molido es conmensurable con la velocidad de disolución del producto de café liofilizado, lo cual es suministrado mediante la implementación de una nueva tecnología, todas las etapas de la cual están incluidas en la reivindicación (particularmente: introducir el café tostado y finamente molido y espumar), lo mismo que mediante la proporción óptimamente balanceada de los componentes y del tamaño de los componentes”.

El solicitante considera que la opositora no entendió el objeto de la solicitud, por lo cual no fue posible realizar un reconocimiento de: la invención reivindicada, los efectos sobre los resultados técnicos y se desestimó la patentabilidad de las reivindicaciones.

Con respecto a la novedad de la solicitud, el solicitante comenta que los productos de café y métodos de producción divulgados en D1 difieren de los especificados en la solicitud ya que es posible establecer la siguientes diferencias: la etapa de espumado del proceso luego de la liofilización esta ausente en D1; el café tostado es distribuido uniformemente y está contenido en el interior de los gránulos del producto liofilizado contrario al producto completo resultante de D1 el cual es homogéneo. Adicionalmente, D1 carece de cualquier referencia a la conmensurabilidad de las ratas de disolución de café liofilizado y la extracción de las sustancias aromáticas y gustativas del café regular tostado finamente molido cuando se agrega agua.

El solicitante concluye que: *“Son las características incluidas en la reivindicación, particularmente: las etapas para introducir el café regular tostado y finamente molido y el espumado, lo que asegura la disolución conmensurable y las velocidades de extracción”.*

Y resalta que el análisis realizado por la opositora falló ya que el producto de café reivindicado se deriva por espumado, mientras que en D1 se deriva mediante homogenización.

El opositor expone las características relevantes que involucran la técnica de espumado para la solicitud a saber: la técnica de espumado define un método más específico para la producción del producto liofilizado instantáneo. Esta técnica es relevante para asegurar una distribución uniforme o pareja de las partículas de café tostado en el interior de los gránulos del producto liofilizado y así preservar sus propiedades aromáticas. El espumado se lleva a cabo usando una mezcla de nitrógeno y dióxido de carbono, lo que facilita la remoción de oxígeno de la mezcla.

El solicitante concluye que el método de producción de D1 no contienen todas las características técnicas esenciales por lo que este documento no puede afectar la novedad de la reivindicación 3 de la solicitud.

Con respecto al producto el solicitante menciona que D1 no divulga nada acerca de las propiedades del producto y que la característica del tamaño de partícula del café tostado no es comparable ya que D1 reporta que el 95% de la partículas tienen un tamaño de menos de 60 micrones hasta 100 micrones mientras que la solicitud en disputa reclama el tamaño de partícula entre 65 a 200 micrones. De tal manera que la reivindicación 1 si presenta novedad frente a D1, ya que no forman parte del estado de la técnica.

El solicitante hace mención acerca de las observaciones realizadas por la opositora en relación a la carencia de nivel inventivo de la solicitud, para esta cuestión el solicitante plantea que: *“la solución reivindicada difiere de la mencionada en D2 no solo en términos del proceso de liofilización, sino también de la etapa previa a la liofilización en donde el producto de café mezclado que contiene extracto de café líquido concentrado y café regular tostado y finamente molido se somete a espumado, donde el molido fino suministra una distribución uniforme y pareja del café regular tostado y finamente molido dentro de los gránulos del producto liofilizado y la velocidad de extracción de las sustancias aromáticas y gustativas del café regular tostado y finamente molido cuando se agrega agua es conmensurable con la velocidad de disolución del café liofilizado”*.

El solicitante hace mención al análisis realizado por la opositora con el documento D2 en el cual se divulga un método para formar café instantáneo mediante secado por rociado y no se incluye la etapa de espumado, más aún el documento indica que la posibilidad del espumado debería ser excluida (columna 4, líneas 45-55).

Para el solicitante el documento D3 tampoco puede afectar el nivel inventivo ya que la característica distintiva entre el método reivindicado y el método de D3 consiste en la etapa de espumado.

El solicitante plantea que las diferencias entre la materia reivindicada y D1 consiste en que el espumado que facilita la formación de espuma la cual luego de la liofilización se convierte en el producto resultante. Y D1 carece de cualquier referencia a la conmensurabilidad de las velocidades de disolución del café liofilizado y la extracción de las sustancias aromáticas y gustativas del café tostado y molido. De tal manera, que la reivindicación 3 de la solicitud no se deriva de manera evidente del estado de la técnica.

El solicitante afirma que la reivindicación 1 de la solicitud posee nivel inventivo ya que ninguno de los documentos D1 a D5, suministra indicación en cuanto a la propiedad del producto reivindicado de velocidades de disolución y extracción. Adicionalmente, el solicitante afirma que las operaciones técnicas del proceso para obtener el producto son diferentes entre el estado de la técnica y la solicitud ya que en la solicitud se introducen partículas de café tostado antes del proceso

de espumado y liofilizado (formación de espuma y gránulos liofilizados), en D1 homogenizar y liofilizar (Gránulos liofilizados), en D2: secado por rociado (producto en polvo) y en D3 secado por rociado. El solicitante concluye que: *“Es exactamente la relación causa y efecto de tales rasgos como las etapas de introducción del café tostado y su composición granulométrica (es decir el tamaño y cantidad de las partículas) lo que asegura la disolución conmensurable y las velocidades de extracción”*.

El solicitante reitera la comparación realizada entre los documentos D1, D2 y D3 y el tamaño de partícula así como el contenido de café concluyendo que son diferentes. De tal manera que la composición de café no es obvia para una persona versada en la materia, ni está incluida en el estado de la técnica debido ya que los documentos del estado del arte no revelan composiciones de café liofilizado instantáneo y café regular tostado y finamente molido el cual se encuentra entre 4.29% en peso y 65 a 200 micrones de tamaño de partícula.

Adicionalmente, el solicitante afirma que todos los productos de café derivados de acuerdo con D1 a D5 es que tienen estructuras bastante diferentes debido a los métodos de producción diferentes, ya que todos ellos omiten la etapa de espumado. El solicitante hace notar que la opositora no refiere ningún argumento con respecto a la presencia de la etapa de espumado del método de la solicitud.

El solicitante afirma que la invención es susceptible de ser producida industrialmente entonces cumple con el tercer requisito de patentabilidad correspondiente a la aplicación industrial.

El solicitante plantea los siguientes argumentos a favor de la falta de sustento en la descripción que alega la opositora: no es necesario especificar las condiciones de la molienda a la cual se somete el café ya que la característica técnica relevante consiste en el tamaño de partícula obtenido. La persona medianamente versada en la materia estaría de inmediato familiarizada con el tipo de aparato en el cual se realiza dicha molienda.

El solicitante aclara que en el procedimiento reivindicado las partículas de café tostado son agregadas directamente al concentrado líquido de café por lo que no hay necesidad de almacenarlas en condiciones específicas, por lo que no hay necesidad de describir tales condiciones. También aclara que la cantidad de partículas de café regular tostado se presenta tanto en la descripción como en el capítulo reivindicatorio especificando que el valor es de 4 a 29% en peso.

El solicitante comenta que los métodos de espumado, liofilizado, molido de granos de café y la introducción del producto resultante (granos de café), son obvios para una persona versada en la materia y en el estado de la técnica se incluye un rango de patentes que describen los métodos de espumado, liofilizado, molido de granos de café son procesos convencionales en la técnica y son obvios para una persona versada en la materia. El estado de la técnica incluye un rango de patentes que describen métodos para producir productos de café, que implican la formación de concentrados líquidos de café seguidos de espumado y liofilizado tal como se presenta en los documentos GB 1102587 y WO 1996/036241.

El solicitante expone que la proporción de los gases (nitrógeno y dióxido de carbono), no es relevante para el método reivindicado ya que: *“la sucesión de las etapas es fundamental para formar un producto completamente novedoso, reivindicado en la solicitud”*. El solicitante recalca que tanto la descripción como las reivindicaciones especifican las características de las propiedades particulares de la composición de café reclamada, de tal manera que una persona.

Finalmente, el solicitante aclara que el hecho de presentar un solo ejemplo en el capítulo descriptivo de la solicitud no es evidencia de falta de sustento en la descripción ya que éste puede estar presentado de una manera tal, que ilustra la totalidad de la invención.

Respuesta del Examinador Técnico

Esta oficina considera que los documentos patente citados a manera de anterioridades por parte de la opositora, contienen el mismo objeto de la materia reivindicada en la solicitud y también divulgan las características técnicas fundamentales tanto del proceso como de la composición de café que la solicitud presenta. De tal manera que se encuentran los argumentos presentados por la oposición completamente válidos para afectar los requisitos de patentabilidad de la solicitud en especial el requisito referente a Nivel Inventivo ya que el estado de la técnica había divulgado las composiciones de café basadas en café liofilizado, para las cuales se encontraron características organolépticas aceptables.

De otra parte, la solicitud cae en la falencia de no presentar ensayos que permitan establecer la integridad de las características organolépticas de las composiciones y también presenta los efectos esperados de la composición de café como una característica técnica para definir la composición lo cual no es posible aceptar ya que una composición se caracteriza por medio de los componentes y las proporciones en las que estos se encuentran.

De igual manera ocurre con el método planteado en la solicitud ya que se presentan una serie de efectos que se desean alcanzar con el método, los cuales no caracterizan el método y para los cuales no hay un soporte en el capítulo descriptivo.

En el estado del arte ya era conocido el hecho de preservar los aromas de café y obtener productos que asemejen las características organolépticas del café fresco, por lo que el estado de la técnica ya había resuelto el problema planteado en la solicitud.

Por lo tanto, los documentos presentados en la oposición si desvirtúan el nivel inventivo del objeto de esta solicitud; por lo cual se considerarán dentro del examen de patentabilidad.

6. Determinación del Estado de la Técnica

El estado de la técnica se determinó con base en la fecha de presentación de la soliciitud de prioridad octubre 1 de 2009 y se encontraron los siguientes documentos que anticipan el objeto de esta solicitud:

Ítem	Documento	Título	Fecha de Publicación
D1	EP 220889	“Coffee treatmnet process and product”	06/Mayo/1987
D2	US 3652292	“Instant coffee product and a process for its manufacture”	28/Marzo/1972
D3	GB 1102587	“Drying Method”	7/Febrero/1968

El documento D1¹ divulga la preparación de un productos liofilizado de café el cual se encuentra constituido por i) mezcla de un extracto de café a una temperatura en el rango de 0° a 20 °C, del cual 10 a 60% en peso de las partículas de granos de café tostados, dichas partículas tienen un tamaño de partícula tal que el 98% de los granos de café pasan por tamiz de 75 micras (resumen).

El documento D2² divulga un producto de café soluble atomizado que presenta aroma y sabor mejorados y enseña un proceso para su producción que incluye mezclar un extracto soluble de café con partículas de café tostado molido a muy baja temperatura y previo al secado. (resumen).

El documento D3³ divulga un extracto de polvo de café que se produce por medio del espumado de un extracto acuoso de café on un gas inerte, tal como dióxido de carbón, óxido nitroso o nitrógeno. El extracto de polvo de café puede aglomerarse. (resumen).

7. Examen de Patentabilidad (Art 14 D486)

Nivel inventivo (Art18 D486)

La reivindicación 1 consiste en: *“Una composición de café que consiste de café liofilizado y café regular tostado finamente molido que tiene el aroma (...)”*. (Ver radicado No.11-121792-00001-0000, Pág.3).

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

Características esenciales	D1	D2
Composición de café que consiste de	Proceso para la preparación de un café liofilizado homogéneo consiste en mezclar (reivindicación 1)	Un producto instantáneo de café que contiene (reivindicación 1)
Café liofilizado	Extracto de café con (reivindicación 1)	Café soluble liofilizado (reivindicación 1)
Café regular tostado finamente molido que tiene el aroma y el sabor del café regular recién hecho	10 a 60% en peso de partículas de granos de café tostados (reivindicación 1)	Partículas coloidales de extracto de café tostado (reivindicación 1)
El café finamente molido esta en un contenido entre 4% a 29% en peso y con un tamaño de partícula entre 65 um a 200 um	El tamaño de las partículas de café es menor a 75 um. (reivindicación 1)	El tamaño de las partículas coloidales es de 3 a 10 um (reivindicación 1)
La composición contiene aceite de café.	No divulga	Adición de aceite de café que contiene sustancias aromáticas

1URL: http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=worldwide.espacenet.com&II=0&ND=3&adjacent=true&locale=en_EP&FT=D&date=19870506&CC=EP&NR=0220889A2&KC=A2

2URL: http://www.google.com/patents/US3652292?dq=US3652292&hl=es&sa=X&ei=_snyUZq0N4WK9ASC3oDIDA&ved=0CDcQ6AEwAA

3 URL: http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=worldwide.espacenet.com&II=0&ND=3&adjacent=true&locale=en_EP&FT=D&date=19680207&CC=GB&NR=1102587A&KC=A

		(Col.1, líneas 30 a 38).
--	--	--------------------------

Los documentos D1 y D2 se consideran el estado de la técnica cercano a la invención definida en la reivindicación 1 porque D1 divulga un proceso para la manufactura de un producto de café que comprende café tostado finamente molido combinado con café soluble y secado en frío (lío­filizado) (reivindicación 1).

Por su parte, D2 divulga que para la obtención de mezclas en polvo de café se mezclan sustancias aromáticas del café que se encuentran en una fase oleosa y divulga productos instantáneos de café que contiene café soluble liofilizado y partículas coloidales de extracto de café tostado (reivindicación 1).

La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 1 y la composición obtenida a través del proceso de D1 consiste en que no se adiciona aceite de café que contiene las sustancias aromáticas.

El efecto que logra el incluir el aceite de café es que se conservan los componentes aromáticos en el producto de manera más eficiente.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: “cómo modificar la composición conocida en D1 para que conserve los aromas de manera más eficiente”.

Sin embargo, la utilización de aceites de café en composiciones de café ya está divulgada en el documento D2 que se refiere a un producto instantáneo de café que contiene café liofilizado y en el cual se divulga que en productos de café es posible adicionar aceite de café para preservar el aroma de las composiciones de café. (Col.1, líneas 30 a 38).

En consecuencia, la persona del oficio normalmente versada en la materia, incluiría la adición de aceite de café del documento D2 en el procedimiento divulgado en D1 para obtener los productos de café. De esta manera, se llega así al objeto de la reivindicación 1. Por lo cual se considera obvia.

Conclusión:
La reivindicación 1 cumple el requisito de novedad (Art. 16), pero no cumple con el requisito de nivel inventivo (Art. 18).

Puesto que la reivindicación dependiente 2 no menciona características inventivas adicionales tampoco se puede considerar inventiva.

La reivindicación 3 consiste en : *“Un método para la producción de la composición de café hecha de café instantáneo liofilizado que tiene el sabor y el aroma del café regular recién hecho (...)”*. (Ver radicado No.11-121792-00001-0000, Pág.3).

Comparación de las características técnicas **esenciales**, con las del Estado de la Técnica:

Características esenciales	D1	D3
Un método para la producción de la composición de café en el cual	Método para la preparación de productos de café liofilizados	Producción de un extracto en polvo de cafe
El café regular tostado finamente molido es agregado al extracto concentrado líquido antes del espumado que precede al liofilizado.	Mezclar extracto de café con partículas de granos de café tostados. La mezcla se liofiliza antes de homogenizar (resumen)	Mezclar por medio de espumado un extracto acuoso de café con un gas inerte, congelar la espuma y liofilizarla. (resumen).

Los documentos D1 y D3 se consideran el estado de la técnica cercano El documento D1 se considera el estado de la técnica cercano porque divulga un método para preparar productos de café liofilizados (resumen).

El método reivindicado difiere del método del documento D1 en que no presenta el espumado al cual se somete la composición de café.

El hecho de incluir el espumado en el proceso de preparación de los productos de café no involucra ningún efecto.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo a resolver consiste en “cómo establecer un método para obtener composiciones de café alternativas que conserven sus sabores y aromas”.

Sin embargo, la utilización de la etapa de espumado en el obtención de productos de café ya está divulgada en el documento D3 que se refiere a un método para producir extracto de café en polvo (resumen).

En consecuencia, la persona del oficio normalmente versada en la materia, incluiría la etapa de espumado del documento D3 en el procedimiento divulgado en D1 para llegar así al objeto de la reivindicación 1 de la solicitud. Por lo cual se considera obvia.

Conclusión:

La reivindicación 3 cumple el requisito de novedad (Art. 16), pero no cumple con el requisito de nivel inventivo (Art. 18).

Puesto que las reivindicaciones dependientes 4-7 no mencionan características inventivas adicionales tampoco se pueden considerar inventivas.

De manera que el estado de la técnica sugiere a la persona del oficio normalmente versada en la materia la forma en que se resuelve el problema en esta reivindicación. Por lo cual se considera obvia.

De otra parte, en el capítulo descriptivo de la solicitud no se presentan ensayos por medio de los cuales sea posible establecer que por medio de la etapa de espumado del proceso, es posible mantener intactos los aromas y sabores de la composición de café.

8. Conclusión

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

Item	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	EP 220889	1-7	Nivel Inventivo
D2	US 3652292	1 -7	Nivel inventivo
D3	GB 1102587	3-7	Nivel Inventivo

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 2013-08-06

Elaboró: Andrea Del Pilar Mojica Cortes
Revisó: Lyna Del Carmen Mordecay Dunoyer