

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:2464

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/11-121792

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

en ejercicio de sus facultades legales, en especial de las conferidas en el numeral 26 del artículo 3° del Decreto 4886 de 2011, y

CONSIDERANDO:

PRIMERO: Que mediante escrito radicado en esta Superintendencia el 19 de septiembre de 2011, con el N° 11-121792-00000-0000, por la(s) sociedad(es) Shakhin Khikmat Vadi, entró a fase nacional la solicitud de patente de invención titulada “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”, que corresponde a la solicitud internacional PCT/RU2010/000349 del 23 de junio de 2010.

SEGUNDO: Que el extracto de esta solicitud fue publicado en la Gaceta de la Propiedad Industrial N° 639 del 29 de febrero de 2012, habiéndose presentado oposición por parte de la(s) sociedad(es) Federación Nacional de Cafeteros, la(s) cual(es) una vez fue(ron) estudiada(s) por el Despacho, desvirtúan la patentabilidad del objeto en estudio como se analizará mas adelante.

TERCERO: Que realizado el examen de fondo mediante Oficio N° 14096, notificado por fijación en lista el 6 de agosto de 2013, se requirió a la solicitante en los términos del artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina para que presentara respuesta a las observaciones de carácter técnico, relacionadas con la patentabilidad o cumplimiento de los requisitos establecidos por esta Decisión para la concesión de la patente.

CUARTO: Que la solicitante mediante escrito radicado bajo el N° 11-121792-00008-0000 del 1 de noviembre de 2013, respondió oportunamente el requerimiento formulado y presentó nueva(s) reivindicación(es) 1 a 7 que reemplaza(n) las originalmente presentadas, atendiendo de esta manera las observaciones efectuadas en el examen de fondo. Se aceptó el nuevo capítulo reivindicatorio presentado, comoquiera que se ajusta a las prescripciones contenidas en el artículo 34 de la Decisión 486. Que de acuerdo con la modificación presentada por la sociedad solicitante el título de la invención se modificó quedando de la siguiente manera: “COMPOSICIÓN DE CAFÉ Y MÉTODOS PARA SU OBTENCIÓN”.

QUINTO: Que en virtud de lo dispuesto en el artículo 14 de la Decisión 486 expedida por la Comisión de la Comunidad Andina “*Los países miembros otorgarán patentes para las invenciones, sean de producto o de procedimiento, en todos los campos de la tecnología, siempre que sean nuevas, tengan nivel inventivo y sean susceptibles de aplicación industrial.*”

SEXTO: Que las reivindicaciones 1 a 7, no cumplen con el requisito de nivel inventivo. Lo anterior, de acuerdo con las siguientes consideraciones:

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:2464

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/11-121792

6.1. Oposición presentada.

La sociedad opositora afirma que las reivindicaciones de la solicitud presentada carecen de novedad y nivel inventivo a la luz de los documentos patente EP0220889, US 3261689 y US3652292 y los documentos presentados en el informe de búsqueda para la solicitud internacional que corresponde a los documentos patente DE19700084 y WO96/24255. En estos documentos se presentan tanto composiciones de café como métodos para preparar las que contienen las mismas características técnicas de las composiciones y el método objeto de la solicitud.

Adicionalmente afirma que el capítulo descriptivo no cumple con la claridad y suficiencia que es específica el Manual Andino de Patentes.

Frente a tales argumentos, la solicitante expone las diferencias entre cada documento citado por la sociedad opositora y los documentos del estado del arte concluyendo que estos no pueden desvirtuar la novedad de la solicitud. Con respecto a la falta de sustento en el capítulo descriptivo, que alega la opositora, el solicitante afirma que 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.

De acuerdo con lo expuesto, esta oficina considera que los argumentos presentados por la sociedad opositora prosperan como elementos que permitan desvirtuar la patentabilidad de la solicitud que aquí se analiza.

6.2. Objeto de la invención

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.

6.3. Determinación del estado de la técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 1 de octubre de 2009, que corresponde a la fecha de presentación de la solicitud de cual se invoca prioridad. Consultadas las fuentes de información con que se cuenta, se encontró (encontraron) el (los) siguiente(s) documento(s) que anticipa(n) el objeto de esta solicitud:

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:2464
Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/11-121792

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

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).

6.4. Nivel Inventivo.

Según lo dispuesto en el artículo 18 de la Decisión 486: *"Se considerará que una invención tiene nivel inventivo, si para una persona del oficio normalmente versada en la materia técnica correspondiente, esa invención no hubiese resultado obvia ni se hubiese derivado de manera evidente del estado de la técnica"*.

En el presente caso, la composición reclamada en la solicitud no tiene nivel inventivo, teniendo en cuenta que la reivindicación 1 se refiere a: *"Una composición de café obtenida por espumado de una mezcla de extracto de café concentrado y de café tostado y finamente molido con un tamaño de partícula de 80 a 200 micrómetros y la posterior liofilización que comprende partículas (...)".* (Ver radicado No.11-121792-00008-0000).

La siguiente tabla presenta la comparación entre las características técnicas esenciales de la solicitud estudiada, mencionadas en la reivindicación 1, y las reveladas en el (los) documento(s) D1 y D2 que representa(n) el estado de la técnica:

Tabla 1

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

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:2464
Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/11-121792

Características esenciales	D1	D2
Composición de café obtenida por espumado de una mezcla de extracto de café concentrado y de café tostado y finamente molido con un tamaño de partícula de 80 a 200 micrómetros y la posterior liofilización que comprende	Proceso para la preparación de un café liofilizado homogéneo consiste en mezclar (reivindicación 1)	Un producto instantáneo de café que contiene (reivindicación 1)
Partículas de espuma con un contenido de café tostado regular en gránulos liofilizados. Los gránulos liofilizados están en una cantidad de 4-29% en peso	Extracto de café con 10 a 60% en peso de partículas de granos de café tostados (reivindicación 1)	Café soluble liofilizado. 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 (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 frio (liofilizado) (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”.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:2464
Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/11-121792

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 producir una composición de café que comprende los siguientes pasos: moler café regular tostado hasta obtener partículas de café tostado molido que tengan un tamaño entre 80 um a 200 um (...).”* (Ver radicado No.11-121792-00008-0000).

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

Características esenciales	D1
Un método para producir una composición de café que comprende los siguientes pasos:	Método para la preparación de productos de café liofilizados (resumen)
Moler café regular tostado hasta obtener partículas de café tostado molido que tengan un tamaño entre 80um a 200 um	Mezclar extracto de café con con 10 a 60% de café tostado y molido cuyas partículas tienen un tamaño de 75 um. (resumen)
Agregar las partículas obtenidas del café regular tostado y molido a un concentrado de extracto de café líquido	Mezclar extractos de café con partículas de grano de café tostado (resumen)
Hacer espumar el concentrado de extracto de café líquido junto con las partículas de café regular molido con el propósito de obtener una mezcla espumada	No divulga
Liofilizar la mezcla espumada con el propósito de obtener los gránulos espumados y liofilizados en donde las partículas de café regular tostado y molido estén distribuidas uniformemente dentro de los gránulos sublimados	Liofilizar la mezcla homogenizada que consiste de extracto de café con café tostado y molido. Posteriormente moler el productos de café liofilizado (resumen)

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.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:2464

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/11-121792

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 obtener composiciones de café alternativas que conserven sus sabores y aromas”.

No existe indicación en el estado de la técnica de que el espumado de la composición conserve los aromas y sabores del producto intactos hasta su uso.

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.

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

La solicitante expone en su oficio bajo el radicado No 11-121792-00008-0000, las diferencias entre los documentos citados como anterioridades D1 y D2 y las características técnicas de la composición de café y el método para obtenerla que se presentan en la solicitud. Adicionalmente, presenta unas pruebas de degustación del producto de café objeto de la solicitud frente a café tostado y molido.

Frente a estos argumentos esta Superintendencia se permite aclarar a la solicitante que, las diferencias entre las características técnicas de los productos presentados en las anterioridades D1 y D2, con respecto al producto de café de la solicitud no presentan un efecto técnico inesperado o sorprendente, por lo que la solicitud carece de nivel inventivo. Con respecto a las pruebas de degustación presentadas estas no incluyen pruebas analíticas discriminatorias, que son las convencionalmente aceptadas para establecer la diferenciación o similitud de aspectos sensoriales en productos comestibles.

En conclusión, teniendo en cuenta que los argumentos de la solicitante no desvirtúan de manera alguna las objeciones a la patentabilidad ya sustentadas, el Superintendente de Industria y Comercio,

RESUELVE:

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:2464

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/11-121792

ARTÍCULO PRIMERO: Declarar fundada la oposición presentada por la(s) sociedad(es) Federación Nacional de Cafeteros, de acuerdo con las razones expuestas en la parte considerativa de la presente Resolución.

ARTÍCULO SEGUNDO: Denegar la patente de invención a la creación titulada "COMPOSICIÓN DE CAFÉ Y MÉTODOS PARA SU OBTENCIÓN".

ARTÍCULO TERCERO: Notificar el contenido de la presente resolución a la(s) sociedad(es) Shakhin Khikmat Vadi y a la(s) sociedad(es) opositora(s) Federación Nacional de Cafeteros, entregándoles copia de la misma y advirtiéndoles que contra ellas procede el recurso de reposición, ante el Superintendente de Industria y Comercio, el cual podrá ser interpuesto en el momento de la notificación o dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a ella.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Bogotá D.C., el 28 Ene 2014

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO,



PABLO FELIPE ROBLEDO DEL CASTILLO

Doctor(a)
JESÚS MARÍA MÉNDEZ BERMÚDEZ
notificaciones@wolfmendez.com

Doctor(a)
JESÚS MARÍA MÉNDEZ BERMÚDEZ
notificaciones@wolfmendez.com

Elaboró: Andrea Del Pilar Mojica Cortes
Revisó: Lyna Del Carmen Mordecay Dunoyer
Revisó: Jose Luis Salazar Lopez
Aprobó: Jose Luis Londoño Fernandez