

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:1839

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. PCT/11-121792

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

En ejercicio de sus facultades legales, en especial de las que se confirieron en el numeral 34 del artículo 3 del Decreto 4886 de 2011, y

CONSIDERANDO

PRIMERO: Que mediante Resolución No. 2464 del 28 de enero de 2014, la Superintendencia de Industria y Comercio negó patente de invención a la creación denominada: "COMPOSICIÓN DE CAFÉ Y MÉTODOS PARA SU OBTENCIÓN", con fundamento en el artículo 18 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, al estimar que la invención en estudio no cumplió con el requisito de nivel inventivo.

SEGUNDO: Que mediante escrito radicado en esta Entidad el 11 de marzo de 2014 con el No. 11-121792-00009-0000, encontrándose dentro del término establecido para el efecto, la sociedad SHAKHIN KHIKMAT VADI, interpuso recurso de reposición contra la citada Resolución, con fundamento en los argumentos que a continuación se sintetizan:

La recurrente señala que es posible *"...deducir que el método de la producción de la composición de café según la solicitud reivindicada difiere fundamentalmente de D1:*

- 1. En D1 falta un indicio esencial de la solicitud reivindicada como lo es el **espumado** del concentrado del extracto de café y café regular tostado y finamente molido que después de la liofilización hacen el **producto final - gránulos liofilizados espumados**. "Producto de café liofilizado casi homogéneo" es producido en D1, así en este caso, como se indica en nuestra revisión, es evidente que se trata de productos fundamentalmente diferentes tanto por su estructura, como su composición...*
- 2. En D2 no hay ninguna mención de valores idénticos de la velocidad de disolución del café liofilizado y la velocidad de extracción de las sustancias aromáticas y gustatorias del café regular tostado y finamente molido por la adición de agua. El nexo causal de los indicios proporciona la igual velocidad de disolución y extracción: las etapas de introducción del café tostado, espumado y su composición granulométrica- o sea, el tamaño de las partículas y su cantidad.*
- 3. Tamaño de las partículas del café tostado según la solicitud reivindicada es 80-200 µm, y en D1 -menos de 75 µm."*

En adición a lo anterior, la sociedad recurrente menciona que *"...la composición de café y el método de su producción según la solicitud no se conocen a partir del estado de la técnica...*

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:1839

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. PCT/11-121792

- *Adición del café tostado en el extracto de café concentrado antes del paso de la formación de espuma.*
- *Espumar una mezcla de extracto de café concentrado y café tostado regular*
- *El café regular tostado y finamente molido se distribuye uniformemente dentro de la estructura de gránulos homogéneos liofilizados*
- *Las velocidades de disolución del café liofilizado y la extracción de las sustancias aromáticas y gustativas del café regular tostado y finamente molido en la composición al agregar agua a 96°C coinciden.”.*

La sociedad recurrente afirma que “se trata de una relación causal de características (adición del café finamente molido antes del paso de la formación de espuma, realizar la formación de espuma por media gases inertes y liofilización subsiguiente, lo que nos permite obtener la llamada ‘cápsula’) que proporcionan la protección del café del oxígeno, se conserva el aroma del café y aumentamos su vida útil.”

Finalmente la recurrente concluye que “no es conocido y para cualquier especialista no es obvio que el espumado puede proporcionar una distribución uniforme del café tostado natural y finamente molido dentro de la estructura homogénea de gránulos liofilizados, se logra la igualdad de las velocidades lo que ayudó a resolver la tarea”.

TERCERO: Que dentro del contexto antes descrito, esta Entidad procede a resolver el recurso de reposición interpuesto en los siguientes términos:

Con relación al argumento donde la recurrente señala que “en D1 falta un indicio esencial de la solicitud reivindicada como lo es el espumado del concentrado del extracto de café y café regular tostado y finamente molido que después de la liofilización hacen el producto final - gránulos liofilizados espumados. ‘Producto de café liofilizado casi homogéneo’...” Considera esta oficina que no es válido afirmar que D1 menciona un producto de café liofilizado casi homogéneo puesto que claramente D1 menciona en el procedimiento una etapa de homogenización (reivindicación 1). En cuanto a la etapa de espumado, si bien es cierto que dicha etapa no es mencionada en D1, tal como se mencionó en el oficio N° 14096 y en la resolución N°2464, dicha etapa no evidencia un efecto técnico inesperado, en la solicitud no existe certeza que la etapa del espumado es la determinante a la hora de conservar los sabores y aromas en el producto final, al igual que no hay evidencia que este hecho.

Respecto a lo que menciona el solicitante en cuanto a “...productos fundamentalmente diferentes tanto por su estructura, como su composición...” no hay sustento para tal afirmación porque en el método se están comparando las etapas y tal como se evidencia en la tabla comparativa en el oficio N° 14096 y en la resolución N° 2464 la diferencia radica en el espumado, además el espumado es una etapa común en algunos procesos de café soluble¹ por lo tanto que varíe el

¹ Orrego Carlos E., Congelación y Liofilización de alimentos. Manizales, Caldas, Colombia, ISBN:

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:1839

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. PCT/11-121792

orden en que se hace sin un efecto demostrado no significa que haya actividad inventiva.

De igual manera son bien conocidos en el estado de la técnica las ventajas del proceso de liofilización^{2,3,4} en cuanto a la recuperación de las propiedades del alimento al rehidratarlo, la retención de los aromas y colores y las condiciones en que se hace, por lo que el efecto, no probado por la solicitud, en cuanto a que el café conserve propiedades sensoriales ya es ampliamente conocido por el proceso de liofilización.

De otra parte, con respecto al argumento donde la recurrente manifiesta que se dan “...valores idénticos de la velocidad de disolución del café liofilizado y la velocidad de extracción...”, se advierte que valores de velocidad no son mencionados en D1 pero tampoco están mencionados en el capítulo reivindicatorio de la solicitud, razón por la cual en el oficio N° 14096 se le mencionó al solicitante que se trataba del efecto esperado o deseado cuando la composición se pone en contacto con agua caliente. Además no existe evidencia de dicho efecto, no se muestran realizaciones preferidas o ejemplos donde se realicen pruebas de disolución y así se mencionen valores de velocidades.

Por otro lado, en cuanto al argumento del tamaño de partícula del café tostado, este no es determinante, puesto que en la solicitud es un rango y fue reducido a un rango de 80 a 200 micrómetros en respuesta al oficio N°14096, lo que evidencia que es modificable, y si bien es cierto que D1 menciona que el tamaño de partícula es menor de 70µm, es claro que este parámetro no es determinante puesto que la solicitud menciona en el ejemplo 1 un tamaño de partícula entre 56 y 80µm el cual entraría dentro del rango de D1.

De otra parte, en cuanto al argumento donde la recurrente manifiesta que “su producción según la solicitud no se conoce a partir del estado de la técnica” esta Superintendencia aclara que tal como se mencionó en la resolución No. 2464 del 28 de enero de 2014, la diferencia entre la composición definida en la reivindicación 1 (Radicado No. 11-121792-00008-0000 del 1 de noviembre de 2013) de la presente solicitud y la composición enseñada en el documento D1 consiste en la adición de aceite de café, la cual ya es divulgada en D2, donde se menciona que es posible adicionar aceite de café para preservar el aroma de las composiciones de café (Col.1, líneas 30 a 38); en lo que respecta a las velocidades tal como se mencionó en párrafos anteriores se trata de un valor esperado y no hay justificación en la solicitud donde se mencionen valores de dichas velocidades o ejemplos. En consecuencia, la persona del oficio

978-958-44-4436-3 Pág. 82-83

² URL: http://www.foodnewslatam.com/articulos/ventajas-y-desventajas-del-proceso-de-liofilizaci%C3%B3n_001092

³ Secado por liofilización, Prácticas docentes en la Facultad de Ciencias COD: 10-71, Universidad Nueva Granada.

⁴ Parzanese Magali, Tecnologías para la industria alimentaria. Liofilización de alimentos, Alimentos argentinos. Una elección natural. www.alimentosargentinos.gob.ar

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:1839

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. PCT/11-121792

normalmente versada en la materia, incluiría la adición de aceite de café a la composición de café para llegar así al objeto de la reivindicación 1 de la solicitud.

En cuanto al método de la reivindicación 3 la diferencia con el método de D1 radica en la etapa de espumado que se reitera es una etapa que es común en productos de café soluble y no evidencia un efecto inesperado, tal como se mencionó en párrafos anteriores.

En adición a lo anterior, respecto al hecho de que *“El café regular tostado y finamente molido se distribuye uniformemente dentro de la estructura de gránulos homogéneos liofilizados”* considera esta oficina que es un resultado a alcanzar que no define la invención puesto que no existe evidencia alguna, tal como microscopia de barrido, difracción de rayos X u otro ensayo, que permita ver la estructura interna de la composición y asegurar la mencionada distribución uniforme de los gránulos.

De otra parte, en cuanto al argumento donde la recurrente manifiesta que *“...se trata de una relación causal de características... que proporcionan la protección del café del oxígeno, se conserva el aroma del café y aumentamos su vida útil”* se reitera que el efecto de la liofilización en cuanto a los beneficios del café de conservar el aroma y aumentar la vida útil ya son ampliamente conocidos en el estado de la técnica y que además no existen evidencias de que el método descrito por la presente solicitud proporcione un café donde se conserve el aroma del café y se aumente su vida útil, ya que sólo se menciona una degustación a unas muestras de café, sin saber si los panelistas eran catadores o consumidores, ni hay datos estadísticos que evidencien la veracidad de dicha prueba, además no se realizaron las respectivas pruebas sensoriales discriminatorias y de vida útil de un producto.

De otra parte, en cuanto al argumento donde la recurrente manifiesta que: *“...no es conocido y para cualquier especialista no es obvio que el espumado puede proporcionar una distribución uniforme del café tostado natural y finamente molido dentro de la estructura homogénea de gránulos liofilizados, se logra la igualdad de las velocidades lo que ayudó a resolver la tarea...”* se reitera que no hay evidencia de que el espumado produzca un efecto técnico y menos que provoque una distribución uniforme, tal como se mencionó en párrafos anteriores.

Finalmente, teniendo en cuenta los argumentos mencionados en los párrafos anteriores, se reitera que las enseñanzas del documento D1 en combinación con D2 afectan el nivel inventivo de la composición y el documento D1 afecta el nivel inventivo del método, objetos de la presente solicitud, y por tal razón, los objetos en cuestión no cumplen con los requisitos que hacen posible el otorgamiento de patente.

Por lo anteriormente expuesto, se reitera que el objeto de la solicitud en estudio no cumple con los requisitos de patentabilidad legalmente previstos, específicamente nivel inventivo y, en consecuencia, no se halla mérito para revocar la decisión

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:1839

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. PCT/11-121792

impugnada.

Con fundamento en las anteriores consideraciones el Superintendente de Industria y Comercio,

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: Confirmar la decisión contenida en la Resolución No. 2464 del 28 de enero de 2014, por medio de la cual se denegó una patente de invención.

ARTÍCULO SEGUNDO: Notificar el contenido de la presente resolución a la sociedad SHAKHIN KHIKMAT VADI, advirtiéndole que contra ella no procede recurso alguno, por encontrarse agotada la vía gubernativa.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Bogotá D.C., el 26 Ene 2015

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, info@wolfmendez.com

Elaboró: Mayra Alejandra Quintero
Revisó: Gloria Jacqueline Alfonso Rozo
Revisó: Jesus Fernel Garcia Garcia
Revisó: Jose Luis Salazar Lopez
Aprobó: José Luis Londoño Fernández