

Señor D.

Superintendente de Industria y Comercio
Superintendencia de Industria y Comercio

E.

S.

D.

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 11-121792- -00009-0000

Fecha: 2014-03-11 14:33:35 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 11 PATENTEIYII Eve: 378 FASENACIONALI
Act. 412 REPOSPRESRECU Folios: 5

Referencia: Solicitud de Privilegio para Patente de Invención
Título: 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
Solicitante: Shakhin Khikmat Vadi
Exp. No: 11-121.792
Asunto: Recurso de Reposición contra la Resolución No. 2464 del 28 de enero de 2014.

Yo JESÚS M. MÉNDEZ BERMÚDEZ, identificado con cédula de ciudadanía No. 13.491.525 de Cúcuta y con Tarjeta Profesional de Abogado No. 99.678 del Consejo Superior de la Judicatura, en mi calidad de apoderado de **Shakhin Khikmat Vadi** y estando dentro del término legal, respetuosamente manifiesto a este Despacho que interpongo recurso de reposición contra la Resolución No. 2464 de 28 de enero de 2014, por medio de la cual se deniega la patente de invención a la solicitud de la referencia.

HECHOS

PRIMERO: Mediante escrito radicado ante la Superintendencia de Industria y Comercio el día 19 de septiembre de 2011, se presentó la solicitud de patente de invención bajo el título de **“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”**. Dicha solicitud se radicó con el propósito de que se diera inicio a la fase nacional de la mencionada solicitud.

SEGUNDO: De conformidad con lo dispuesto en el Tratado de Cooperación en Materia de Patentes (PCT), el reglamento, lo previsto en el artículo 39 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, y la Circular Única de la Superintendencia de Industria y Comercio, se ordenó publicar el extracto habiéndose presentado oposición por parte de la Federación Nacional de Cafeteros, la cual desvirtúa la patentabilidad del objeto de la presente solicitud.

TERCERO: De conformidad con lo dispuesto en el artículo 45 de la decisión 486 se realizó el examen de patentabilidad y se requirió a la solicitante mediante el oficio 14096, notificado por fijación en lista el 6 de agosto de 2013 para que se pronunciara sobre las objeciones efectuadas a la solicitud en cuanto a la carencia de nivel inventivo según lo establece el artículo 18 de la Decisión 486 antes mencionada.

CUARTO: Atendiendo dicho requerimiento y dentro del término oportuno para hacerlo, di respuesta al mencionado oficio mediante escrito radicado ante la Superintendencia de Industria y Comercio el 1 de noviembre de 2013. Se presentaron nuevas reivindicaciones para dar mayor claridad y atendiendo a

algunas objeciones de forma. Además se dieron las explicaciones necesarias de porqué si hay nivel inventivo en la invención y se modificó el título en concordancia.

- QUINTO:** No obstante lo anterior, la Superintendencia de Industria Comercio, mediante Resolución No. 2464 del 28 de enero de 2014, resuelve negar la patente a la presente solicitud con base en la falta de nivel inventivo.
- SEXTO:** La resolución No. 2464 del 28 de enero de 2014, mediante la cual se niega la patente a la invención de la presente solicitud, fue notificada por edicto el día 04 de Marzo de 2014.

RAZONES DE INCONFORMIDAD CON EL ACTO RECURRIDO

A pesar de los argumentos aportados en mi memorial de respuesta al Oficio 14096, su Despacho considera que persiste la situación de falta de nivel inventivo. Los argumentos que, sin embargo, plantea su Despacho carecen de fundamento tanto técnico como jurídico como se demuestra enseguida.

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 80 µm a 200 µm	Mezclar extracto de café con con 10 a 60% de café tostado y molido cuyas partículas tienen un tamaño de 75 µm. (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)
<i>en el que la velocidad de disolución de los gránulos espumados y liofilizados y la velocidad de extracción de las sustancias aromáticas y gustatorias del café regular tostado natural y finamente molido en la composición mediante la adición de agua son iguales.</i>	No divulga

De la Tabla expuesta arriba se puede 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. Le recordamos, que se pueden utilizar los mismos ingredientes y obtener productos completamente diferentes. (Por ejemplo: de la misma cantidad de agua, cemento y arena se puede obtener dos productos diferentes en términos de volumen y características: piedra de cordón, bloque de hormigón celular). Debido al hecho de que en la producción de los productos se utilizan las diversas operaciones de procedimiento, en la invención reivindicada – el espumado, y en D1 – la homogeneización, se obtienen fundamentalmente diferentes productos.
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**;

Por lo tanto, los objetos declarados: la composición de café y el método de su producción según la solicitud no se conocen a partir del estado de la técnica y no son evidentes para una persona experta en la técnica pues en ninguno de los documentos citados opuestos hay información en las siguientes características:

- 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.

No hay otros argumentos o referencias agregados a los conocimientos de las características distintivas anteriores del presente examen final. Pero el examen llegó

a la conclusión de que la invención reivindicada no cumple con el requisito de "nivel inventivo". Este hecho es desconcertante, porque el examen de la técnica anterior **no ha identificado las soluciones**, que comprende características que coinciden con las características distintivas de la presente invención.

En ausencia de este tipo de decisiones no puede darse el análisis de la invención reivindicada en términos de los requisitos de la "actividad inventiva".

De conformidad con el art. 18 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, p.1 y p.3, las formulas del concepto inventivo corresponden a la condición de la patentabilidad "nivel inventivo".

Es necesario analizar los argumentos del examen adicional. En conclusión el examen ha dado el siguiente argumento: «...El hecho de incluir el espumado en el proceso de preparación de los productos de café no involucra ningún efecto.». Creemos que este argumento no es convincente.

De la técnica anterior, ya se sabe que la formación de espuma se lleva a cabo con una mezcla de nitrógeno y dióxido de carbono (es decir, gases inertes), junto con el desplazamiento de una espuma a partir de una mezcla de componentes de oxígeno. Acerca de los efectos nocivos del oxígeno esto es bien conocido en la técnica. Por ejemplo, en DE 197 00 084 para la producción de café, antes de la aglomeración, el café se trata con CO₂ para evitar los efectos nocivos de oxígeno.

Además, una de las características esenciales de la invención reivindicada no es solo la formación de espuma producida antes de la liofilización, sino que el café tostado natural y finamente molido se añade inmediatamente antes de la formación de espuma.

Como una característica esencial de la invención son "... gránulos liofilizados en el que las partículas de del café tostado natural y finamente molido se distribuyen uniformemente **dentro** de los gránulos, es decir, las partículas del café están dentro de la «cápsula», dicha cubierta consiste en extracto de café liofilizado. Por lo tanto, no hay contacto entre las partículas de café molido y oxígeno.

Por lo tanto, se trata de una relación causal de características (adicción 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.

Por lo tanto, de la técnica anterior 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 – obtener una composición de café con café regular tostado y finamente molido, que al agregar agua tiene un gusto y aroma inherentes al café regular tostado, con una fuerza que es generalmente deseable al consumidor **por el tiempo** esperado por el consumidor en el caso de café liofilizado.

También no se puede negar el hecho de que estas partes causales de los síntomas mencionados anteriormente proporcionan el resultado técnico reivindicado y alcanzan el propósito del concepto inventivo.

Por la razón anterior, quiero insistir ante su despacho y pedirle, de manera respetuosa, reconsidere su decisión y teniendo en cuenta los argumentos presentados en mi memorial de respuesta anterior y los argumentos que se mencionan en este escrito se dé cuenta de que la presente invención si tiene nivel inventivo y merece que se le otorgue la patente.

PETICIÓN

Por lo anteriormente expuesto, respetuosamente solicito a la administración que revoque el acto administrativo por el cual se niega la patente a la solicitud de la referencia y, como consecuencia, se otorgue la patente.

NOTIFICACIONES

Recibiré notificaciones en la Secretaria de este Despacho y en mi oficina, ubicada en la Calle 83A No. 23-90 de esta ciudad.

Del señor Jefe,

JESÚS M. MÉNDEZ BERMÚDEZ
C.C. No. 13.491.525 de Cúcuta
T.P.A. No. 99.678 del C. S. de la J.