

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:78940

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/11-157942

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 18 de noviembre de 2011, con el N° 11-157942-00000-0000, por la(s) sociedad(es) Nestec S.A., entró a fase nacional la solicitud de patente de invención titulada "COMPOSICIÓN ALIMENTICIA O DE BEBIDA QUE COMPRENDE SÓLIDOS DE CAFÉ SIN TOSTAR", que corresponde a la solicitud internacional PCT/EP2010/054941 del 15 de abril 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, sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

TERCERO: Que realizado el examen de fondo mediante Oficio N° 9132, notificado por fijación en lista el 28 de mayo 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° 11-157942-00006-0000 del 23 de agosto de 2013, respondió oportunamente el requerimiento formulado, atendiendo de esta manera las observaciones efectuadas en el examen de fondo.

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 10, incluidas en el radicado N° 11-157942-00000-0000 no cumplen con el requisito de nivel inventivo. Lo anterior, de acuerdo con las siguientes consideraciones:

6.1. Objeto de la invención

El problema planteado en esta solicitud consiste en la pérdida de varios compuestos antioxidantes que tiene el café cuando sus granos son tostados. Para resolver este problema técnico la solicitud en estudio proporciona un novedoso alimento o una bebida que contiene sólidos de café sin tostar y arabinogalactanos que tienen un agradable aroma y sabor.

6.2. Determinación del estado de la técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 28 de abril de 2009, que corresponde a

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:78940

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/11-157942

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:

Ítem	Documento	Título	Fecha de Publicación
D1	EP 0893065 A2	"High concentration aromatized liquid coffee extract and liquid coffee made therefrom"	27/Enero/1999
D2	EP 1600461 B1	"Arabinogalactan isolate from Green and roasted coffe for food and delivery applications and process for its production"	30/Noviembre/2005

El documento D1¹ divulga un procedimiento para hacer un extracto de café líquido aromatizado de alta concentración para emplearse en varios productos de café líquido para el consumo público. (resumen).

El documento D2² divulga un proceso novedoso para obtener arabinogalactanos de café verde o tostado, el uso de los arabinogalactanos para aumentar las calidades sensoriales del alimento y una matriz sólida que contiene aroma de café. (resumen)

6.3. 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: *"Composición alimenticia o de bebida que comprende por lo menos 0.1% de sólidos de café y por lo menos 20 mg de arabinogalactanos (...)"* (Ver pág. 15 del radicado N° 11-157942-00000-0000)

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:

1 <http://www.google.com/patents/EP0893065A2?cl=en&dq=EP0893065A2&hl=es&sa=X&ei=-GuWUfihl4f30gHy-4HQDQ&ved=0CDgQ6AEwAA>
2 http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?FT=D&date=19960523&DB=EPODOC&locale=en_gb&CC=WO&NR=9615128A2&KC=A2&ND=4

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:78940
Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/11-157942

Tabla 1

Características esenciales	D1	D2
Composición alimenticia o de bebida que comprende	Producto de café líquido que comprende	Café verde que contiene arabinogalactanos
0.1% sólidos de café	Contiene sólidos de café (reivindicaciones 1 y 2)	No divulga
20 mg de arabinogalactanos por gramo de sólidos de café	No divulga	0.1 a 10% arabinogalactanos (0046)
80% de los sólidos de café son solubles en agua y por lo menos 92% de lo sólidos de café sin tostar	Extracto de café líquido con una concentración mayor de 60% en sólidos solubles (reivindicación 2)	No divulga
10 ug de 2-metil propanal por gramo de sólidos de café	No divulga	Contiene propanal (0050)
120 a 350 mg de ácidos clorogénicos por gramo de café	No divulga	No divulga
0,2 a 20% de sólidos de café provenientes de la extracción de los granos de café verdes con agua a una temperatura superior a 130°C.	10 a 15% de sólidos de café provenientes de la extracción con alta presión y temperature (0006)	No divulga

Los documentos D1 y D2 se consideran el estado de la técnica cercano a la invención definida en la reivindicación 1 porque divulgan productos de café líquidos y la extracción de arabinogalactanos de café verde. D1 divulga un extracto líquido de café aromatizado de alta concentración que se usa para la preparación de café líquido, el extracto tiene una concentración de sólidos mayor al 60% (reivindicación 2). Un producto de café líquido que comprende un extracto de café líquido que tiene una concentración mayor 60% de sólidos solubles. (reivindicaciones 1 y 2).

El procesamiento del café soluble involucra la extracción de granos de café verdes o tostados a condiciones de alta presión y temperatura en percoladores. El extracto diluido resultante contiene de 10 a 15% sólidos solubles y este extracto se concentra por evaporación para obtener mas de 40% de sólidos solubles [0006].

D2 divulga un novedoso proceso para obtener arabinogalactanos a partir de café verde o tostado, el uso de arabinogalactanos aumenta las calidades sensoriales de los alimentos (0021). El café verde y el café tostado contienen arabinogalactanos los cuales son extraídos por medio de un proceso enzimatico [0022 y 0023]. Los arabinogalactanos extraídos son adicionados el producto alimenticio final en concentraciones entre 0.1% y 10%. [0046].

La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 1 y el producto de café líquido de D1 consiste en el contenido de arabinogalactanos y de propanal.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:78940

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/11-157942

Estas características no incluyen ningún efecto ya que son componentes que se encuentran convencionalmente en los extractos de café.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: “cómo modificar el producto de café líquido conocido en D1 para que contenga los compuestos beneficiosos para conservar buenas propiedades organolépticas del producto”.

Sin embargo, la presencia de estos componentes (arabinogalactanos y propanal) ya esta divulgada en en el documento D2 el cual se refiere a un procedimiento para extraer arabinogalactanos de café verde y emplearlos en productos de café líquido.

En consecuencia, la persona del oficio normalmente versada en la materia, incluiría arabinogalactanos y propanal revelados en el documento D2 en los productos de café líquido divulgados en el documento D1 para llegar así al objeto de la reivindicación 1 de la solicitud. Por lo cual se considera obvia.

Con respecto a la presencia de ácidos clorogénicos es convencionalmente conocido que estos compuestos fenólicos se encuentran los extractos de café (http://www.bvs.sld.cu/revistas/san/vol7_4_02/san11402.htm), así como la cafeína, por lo que esta característica técnica no le proporciona nivel inventivo a la solicitud.

Puesto que las reivindicaciones dependientes 2 – 10 no mencionan características inventivas adicionales tampoco se pueden considerar inventivas.

La solicitante argumenta en su oficio bajo el radicado No 11-157942-00006-0000, que la solicitud si presenta nivel inventivo ya que: *“Por su parte el documento D1 no revela específicamente una composición cercana a la composición alimenticia o bebida de la presente invención, fundamentalmente porque D1 solamente da a conocer un producto de café líquido que comprende sólidos de café pero sin hacer referencia alguna a la extracción de café sin tostar ni a alguna proporción de la cantidad de café tostado y café sin tostar dentro de la composición. En consecuencia, dicho documento D1 mucho menos revela ni sugiere que la proporción de café sin tostar debe ser de al menos 92%”.*

Con respecto al documento D2, la solicitante expone que: *“Por lo tanto, los arabinogalactanos de D2 no pueden entregar el contenido de antioxidantes y mucho menos pueden brindar las características del café tal como su sensación refrescante y mucho menos el aroma de café, como si se logra con la composición alimenticia de la presente invención. Además, el lograr dichas características de la composición alimenticia o bebida de la presente solicitud no se constituye en el propósito que se busca dentro del documento D2”.*

Frente a estos argumentos esta Superintendencia se permite aclarar a la solicitante que, los documentos patentes considerados a manera de las anterioridades D1 y D2, contienen las características relevantes para que una persona de nivel medio versada en la materia derive de manera evidente la composición alimenticia reclamada. De otra parte, algunos componentes que se reclaman como el caso de los ácidos clorogénicos, es claro que son

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:78940

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/11-157942

componentes encontrados en el café y por ende van a estar presentes en cualquier preparación que contenga café. De tal manera que la solicitud no presenta ninguna característica técnica relevante que le proporcione nivel inventivo frente a los productos revelados en las anterioridades D1 y D2.

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:

ARTÍCULO PRIMERO: Denegar la patente de invención a la creación titulada “COMPOSICIÓN ALIMENTICIA O DE BEBIDA QUE COMPRENDE SÓLIDOS DE CAFÉ SIN TOSTAR”.

ARTÍCULO SEGUNDO: Notificar el contenido de la presente resolución a la(s) sociedad(es) Nestec S.A., entregándole(s) copia de la misma y advirtiéndole(s) que contra ella 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 17 Dic 2013

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO,



PABLO FELIPE ROBLEDO DEL CASTILLO

Doctor(a)

ALICIA LLOREDA RICAURTE

notificacionespatentes@lloredacamacho.com

Elaboró: Andrea Del Pilar Mojica Cortes

Revisó: Gloria Jacqueline Alfonso Roza

Revisó: Jose Luis Salazar Lopez

Aprobó: Jose Luis Londoño Fernandez