

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO	
RAD: 11-157942- -5	FECHA: 2013-05-20 17:29:54
DEP: 2020 DIRECCION DE NUEVAS CREACIONES	EVE: 378 FASE NACIONAL INCLUIDO CAPITULO I
TRA: 11 PCT-PATENTE DE INVENCION CAPITULOS I Y II	FOLIOS: 5
ACT: 519 PRESENTACION	

DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES

2020
Bogotá, D.C.,

Abogado(a)/Señor(a)
ALICIA LLOREDA RICAURTE

Asunto: Radicación: 11-157942- -5
 Trámite: 11
 Evento: 378
 Actuación: 519
 Oficio: 9132
 Folios: 5

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/EP2010/054941				
Fecha de Presentación Internacional	15/04/2010				

1. Documentos estudiados

Descripción:	Radicado No. 11-157942-00000-0000	18/Noviembre/2011
Reivindicaciones:	Radicado No. 11-157942-00000-0000	18/Noviembre/2011
Prioridad:	US 61/173.270	28/Abril/2009
	US 61/220.665	26/Junio/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. Dado que el solicitante ha cumplido con este requisito se realizó el estudio de todo el capítulo reivindicatorio.

Título de la solicitud: “Composición alimenticia o de bebida que comprende sólidos de café sin tostar”.

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.

El objeto de la presente solicitud se relaciona con la Clasificación Internacional de Patentes (CIP): A23 F 5/2.

4. De la solicitud de patente

Titulo

El título corresponde con el objeto de la solicitud.

Reivindicaciones (Art 30 D 486, Art 22 PCT)

Las reivindicaciones 7 a 10 no presentan características técnicas que describan adecuadamente el objeto de la invención.

5. Determinación del Estado de la Técnica

El estado de la técnica se determinó con base en la fecha de presentación de la solicitud de prioridad: abril 28 de 2009. Consultadas las fuentes de información con que se cuenta, se encontraron los siguientes documentos que anticipan 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)

1 URL: <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?](http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?FT=D&date=19960523&DB=EPODOC&locale=en_gb&CC=WO&NR=9615128A2&KC=A2&ND=4)

[FT=D&date=19960523&DB=EPODOC&locale=en_gb&CC=WO&NR=9615128A2&KC=A2&ND=4](http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?FT=D&date=19960523&DB=EPODOC&locale=en_gb&CC=WO&NR=9615128A2&KC=A2&ND=4)

6. Examen de Patentabilidad (Art 14 D486)

Nivel inventivo (Art18 D486)

La reivindicación 1 consiste en: *“Composición alimenticia o de bebida que comprende por lo menos 0.1% de sólidos de café y por lo menos 20 mg de arabinogalactanos (...)”*

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

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 temperatura (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.

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 cafeina, por lo que esta característica técnica no le proporciona nivel inventivo a la solicitud.

Conclusión:

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

Puesto que las reivindicaciones dependientes 2 – 8 no mencionan características inventivas adicionales tampoco se pueden considerar inventivas.

7. Conclusión

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

Item	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	EP 0893065 A2	1-8	Nivel Inventivo
D2	EP 1600461 B1	1 -8	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 2013-05-28

Elaboró: Andrea Del Pilar Mojica Cortes
Revisó: Gloria Jacqueline Alfonso Roza