

Señor

SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO
DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

E. S. D.

SUPERINDUSTRIA Y COMERCIO
Radicación : 05033021 00000001 Folios: 11
Fecha (MM): 2005-04-29 17:49:33
Trámite : 011 PCT-PATENT 379 FASE NACI 329 COMPLETOS
Dependencia: 2020 DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

Re: P1.-NESTEC S.A.-Solicitud de Patente de Invención Fase
Nacional PCT para "TABLETAS DE CAFÉ
LIOFILIZADO".-Clase A23F 5/38.-Expediente número
05-033.021.-

1. Me refiero a mi Solicitud de Patente presentada el 11 de Abril de 2005.

2. Por medio del presente escrito, me permito manifestar a usted que es deseo del solicitante modificar la **reivindicación 10** del capítulo reivindicatorio originalmente presentado, con el fin de corregir un error tipográfico en su dependencia. Es así como la dependencia de dicha reivindicación hace referencia a las reivindicaciones **1 a 9** y no a las reivindicaciones **1 a 11**.

En relación con la anterior modificación, atentamente me permito manifestar a ese Despacho que la misma no amplía de manera alguna el alcance de la presente invención, toda vez que solamente obedece a enmendar el error tipográfico que se presentó en la preparación del texto de la presente solicitud de patente.

3. Anexo me permito presentar:

- (a) Recibo número 05-28,460 expedido por la Superintendencia de Industria y Comercio, que acredita el pago de la tasa de modificación;

75

(b) Formulario único de correcciones y modificaciones; y

(c) Copia de las páginas 35 a 41 del capítulo reivindicatorio que **reemplaza aquel originalmente presentado** mediante mi solicitud de patente de 11 de Abril de 2005, en el cual se ha realizado la modificación expuesta anteriormente.

4. Ruego a usted tomar atenta nota de lo anterior y proceder de conformidad.

Señor Superintendente,



ALICIA LLOREDA RICAURTE

T.P. 53.215

FORMULARIO ÚNICO DE CORRECCIONES Y MODIFICACIONES.
2000-10

①

SOLICITUD DE:



Corrección de Error Material.



Modificación a una Solicitud.

②

SOLICITANTE

Nombre: **NESTEC S.A.**, sociedad existente y organizada de conformidad con las leyes de Suiza.

Dirección: Avenue Nestlé 55, CH-1800 Vevey, Suiza.

Teléfono: 3 264270 Fax: 6 069701

E-mail: jllcco@lloredacamacho.com

Domicilio: Vevey, Suiza.

IDENTIFICACIÓN

C.C. ☐

NIT ☐

C.E. ☐

Otro ☐

Número _____

③

**REPRESENTANTE
O APODERADO**

Nombre: **ALICIA LLOREDICAURTE**

Dirección: Calle 72 No. 5-83 5° Piso

Teléfono: 3 264270 Fax: 6 069701

E-mail: jllcco@lloredacamacho.com

IDENTIFICACIÓN

C.C. ☒

NIT ☐

C.E. ☐

Otro ☐

Número 39.690.713 TP 53.215

④

Número de expediente:

05-033.021

⑤

Descripción de la corrección o modificación solicitada modificación en la dependencia de la reivindicación 10.

⑥

Comprobante de pago No. 05-28,460

Fecha Abril 19 de 2005

⑦

Anexos:



Comprobante de pago de la tasa.



Poderes, si fuere el caso.

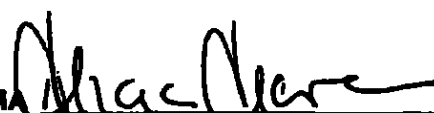


Certificado de existencia y representación legal de las partes, cuando sean personas jurídicas.

⑧

NOMBRE ALICIA LLOREDICAURTE

FIRMA



C.C. 39.690.713

T.P. 53.215

77

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 800176089-

SUPERINDUSTRIA Y COMERCIO

Radicacion : 85833821 08030801

Folios: 11

Fecha (ACB): 2005-04-29 17:49:33

Tramite : 811 PCT-PATENT 379 FASE MACI 329 COMPLETOS

Dependencia: 2826 DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 05 - 28,460

FECHA : ABRIL 19 DE 2005

***** CONSIGNACION *****

DEPOSITANTE	TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PAGO	Vr. PAGO
AYDEE LINARES	CONSIGNACION	BANCO POPULAR	050-00110-6	29721124	19/04/2005	8,429,500.00

***** CONCEPTO *****

CANT.	RENTISTICO	CONCEPTO	TOTAL CONCEPTO
1	50005-01-03	CAMBIO DE MODALIDAD Y MODIFICA	
		12 MARCAS Y LENAS COMERCIALES	91,000.00
		TOTAL :	\$ 91,000.00

SON: NOVENTA Y UNO MIL PESOS

RESPONSABLE : 

RECIBO DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE No. _____

REIVINDICACIONES

1. Una tableta de café que tiene: una forma tridimensional con una superficie exterior lisa, con una
5 estructura de poro de superficie cerrada, y una estructura de poro interna en donde la mayor parte de los poros en la estructura de poro interna se interconectan y tienen un tamaño de entre 5 y 50 micrómetros, en donde la tableta de café comprende sólidos de café en la misma y la tableta es
10 de un tamaño suficiente para preparar una bebida de café cuando una o más se agregan a una cantidad apropiada de agua caliente.

2. La tableta de café como se describe en la reivindicación 1, en donde la forma es un disco o polígono
15 o grano de café, y la superficie exterior lisa se obtiene al moldear una composición de café que contiene sólidos de café en un molde liso o pulido.

3. La tableta de café como se describe en la reivindicación 2, en donde la superficie exterior lisa se
20 obtiene por moldeado por compresión de la composición de café.

4. La tableta de café como se describe en la reivindicación 2, en donde la superficie exterior lisa se obtiene al congelar parcialmente la composición de café
25 hasta formar una pasta, moldear la pasta congelada

parcialmente para conformar una forma tridimensional y recubrir la forma con café.

5 5. La tableta de café como se describe en la reivindicación 4, en donde el recubrimiento se proporciona al sumergir la forma tridimensional congelada dentro de un extracto de café concentrado en un intervalo de temperatura entre -5 y 20°C con un extracto de café líquido que tiene una concentración de entre 30 y 60% de café.

10 6. La tableta de café como se describe en la reivindicación 2, en donde se introduce un gas dentro de la composición de café antes de que se introduzca en el molde para crear la estructura de poro.

15 7. La tableta de café como se describe en la reivindicación 1, en donde está presente aroma de café adyacente a la tableta para retener el sabor y aroma durante el almacenamiento.

8. La tableta de café como se describe en la reivindicación 1, en donde un saborizante, un colorante o un aroma adicional se asocian con la tableta.

20 9. La tableta de café como se describe en la reivindicación 8, en donde el saborizante, colorante o aroma adicional se proporciona en un recubrimiento en la tableta.

25 10. Una tableta de café como se describe en cualquiera de las reivindicaciones 1 a 9, la tableta de

café tiene una porosidad total en el intervalo de 50 a 80% y una densidad en el intervalo de 800 a 300 g/l.

11. Un producto de café envasado que comprende por lo menos una tableta de café de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1 a 10, un envase de un material resistente a la humedad para contener por lo menos una tableta en el mismo y aroma de café presente en el envase en una cantidad suficiente para retener el sabor y aroma de la tableta de café.

10 12. El producto como se describe en la reivindicación 11, en donde el aroma es aroma de café que contiene sustancias volátiles aromáticas y entre 1 y 8 tabletas están presentes en el envase.

15 13. El producto como se describe en las reivindicaciones 11 ó 12, en donde el material de envase comprende un laminado flexible que tienen por lo menos dos capas, material el cual es sustancialmente impermeable a la permeación por gas o humedad y una o varias de las tabletas de café están selladas en su interior.

20 14. El producto como se describe en las reivindicaciones 11, 12 ó 13, en donde las capas del material de envasado de laminado flexible comprende papel o una película plástica que opcionalmente incluye una superficie metalizada.

25 15. Un método para conformar una tableta de café

para preparar una bebida de café cuando se agrega a una cantidad apropiada de agua caliente, que comprende moldear una composición de café que comprende sólidos de café mientras se agrega un gas a la misma para formar una
5 tableta de café que tiene una forma tridimensional que se adapta a la del molde que tiene una superficie exterior lisa y una estructura de poro de superficie cerrada, en donde la cantidad de gas agregado a la composición de café es suficiente para formar una estructura de poro interno,
10 en donde la mayor parte de los poros en la estructura de poro se interconectan y tienen un tamaño de entre 5 y 50 micrómetros.

16. El método como se describe en la reivindicación 15, en donde el molde tiene una cavidad que
15 proporciona la forma de un disco o polígono o que imita a un grano de café.

17. El método como se describe en la reivindicación 15 ó 16, en donde la superficie exterior lisa se obtiene al congelar la composición de café en el
20 molde.

18. El método como se describe en la reivindicación 15 ó 16, en donde la superficie exterior lisa se obtiene por moldeado por compresión de la composición de café en el molde.

25 19. El método como se describe en la

reivindicación 15, en donde la superficie exterior lisa se
obtiene al congelar parcialmente la composición de café
hasta formar una pasta, moldear la pasta congelada
parcialmente para conformar una forma tridimensional y
5 recubrir la forma con café.

20. El método como se describe en la
reivindicación 19, en donde el recubrimiento se proporciona
al sumergir la forma tridimensional congelada en un
extracto de café concentrado en un intervalo de temperatura
10 entre -5 y 20°C con el extracto de café líquido que tiene
una concentración de entre 30 y 60% de café.

21. El método como se describe en cualquiera de
las reivindicaciones 15 a 20, que comprende además
proporcionar aroma de café adyacente a la tableta para
15 retener el sabor y aroma de la tableta durante el
almacenamiento.

22. El método como se describe en cualquiera de
las reivindicaciones 15 a 21, el cual comprende además
asociar un saborizante, un colorante o un aroma adicional
20 con la tableta.

23. El método como se describe en la
reivindicación 22, en donde el saborizante, colorante o
aroma adicional se proporciona en un recubrimiento sobre la
tableta.

25 24. El método como se describe en la

reivindicación 15, el cual comprende además proporcionar un producto de café envasado al colocar por lo menos una tableta de café en un envase de un material resistente a la humedad.

5 25. El método como se describe en la reivindicación 24, el cual comprende además proporcionar un aroma de café en el envase en una cantidad suficiente para retener el sabor y aroma de la tableta de café durante el almacenamiento en el envase.

10 26. El método como se describe en la reivindicación 25, en donde el aroma es aroma de café que contiene fracciones volátiles aromáticas y entre uno y ocho tabletas están presentes en el envase.

15 27. El método como se describe en la reivindicación 24, en donde el material de envase comprende un laminado flexible que tiene por lo menos dos capas, material el cual es sustancialmente impermeable a la permeación por gas o humedad y una o varias de las tabletas de café están selladas en su interior.

20 28. El método como se describe en la reivindicación 27, en donde las capas del material de envasado laminado flexible comprenden papel o una película plástica, que opcionalmente incluye una superficie metalizada.

25 29. Una tableta de café producida por el método

como se describe en cualquiera de las reivindicaciones 15 a 28.