

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO	
RAD: 13-158444- -6	FECHA: 2014-08-13 11:09:57
DEP: 2020 DIRECCION DE NUEVAS CREACIONES	EVE: 378 FASE NACIONAL INCLUIDO CAPITULO I
TRA: 11 PCT-PATENTE DE INVENCION CAPITULOS I Y II	FOLIOS: 8
ACT: 519 PRESENTACION	

DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES

2020
Bogotá, D.C.,

Abogado(a)/Señor(a)
CARLOS REINALDO OLARTE GARCIA

Asunto: Radicación: 13-158444- -6
 Trámite: 11
 Evento: 378
 Actuación: 519
 Oficio: 9966
 Folios: 8

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/US2012/043928				
Fecha de Presentación Internacional	25/06/2012				

Como resultado del examen de fondo realizado, con fundamento en el Artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, se comunica:

1. Documentos estudiados

Descripción:	Rad. N° 13-158444-00000-00000	04/Julio/2013
Reivindicaciones:	Rad. N° 13-158444-00000-00000	04/Julio/2013
	Rad. N° 13-158444-00002-00000	30/Agosto/2013
	Rad. N° 13-158444-00004-00000	22/Noviembre/2013
Dibujos:	Rad. N° 13-158444-00000-00000	04/Julio/2013
Prioridad:	US 13/231,021	13/Septiembre/2011

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. Por lo tanto, se estudiarán las reivindicaciones 1 a 16.

Título de la solicitud: “Artefacto y método para preparar bebidas por infusión” (ver página 1 del radicado N° 13-158444-00000-00000).

El problema planteado en esta solicitud consiste en la necesidad de suministrar un artefacto para preparar bebidas de infusión de café por medio de un recipiente pre-empaquetado con los granos de café dentro del recipiente incluyendo un mecanismo de filtrado dentro del mismo.

Para resolver este problema técnico, la solicitud en estudio proporciona un recipiente de bebida pre-empaquetado de una sola porción, que comprende: un cuerpo en forma de envase que tiene un asiento, una pared lateral en circunferencia y una abertura superior; un elemento de filtro posicionado encima del asiento; al menos una abertura formada en dicho asiento; una pluralidad de ingredientes de bebida posicionados adyacentes a dicho elemento de filtro dentro de dicho cuerpo; y una cubierta frangible sellada contra el cuerpo del envase y que cubre dicha abertura superior para contener dichos ingredientes de bebida dentro de dicho recipiente.

El objeto de la presente solicitud se relaciona con la Clasificación Internacional de Patentes (CIP): A47J 31/42.

4. De la solicitud de patente

Reivindicaciones (Art 30 D 486, Art 22 PCT)

Las reivindicaciones 1, 7, 15, no son claras porque los términos “*adaptada*”, “*al menos*”, “*pluralidad*”, “*configurada*” son imprecisos, por lo cual no permiten distinguir la invención del estado de la técnica. Se sugiere sustituirlo por un término preciso o un rango concreto.

Las reivindicaciones 1, 2, 8, 11, 12, 15, no son claras porque los términos “*pluralidad de ingredientes*”, “*ingredientes de bebida*”, “*un circuito de control*”, “*mecanismo de descarga*”, “*mecanismo de molido*”, “*medio móvil*”, “*circuito de control*”, son generales, por lo tanto no permiten establecer la diferencia y el aporte realizado por la invención frente al estado de la técnica.

Las reivindicaciones 1, 8, 9, 10, 11, 12, 15, no son claras porque caracterizan la invención por sus resultados a obtener así, “*para contener dichos ingredientes de bebida dentro de dicho recipiente*”, “*que bombea selectivamente dicho liquido de dicho dispositivo a dicha cavidad de molido después de un dicho mecanismo de molido ha funcionado dentro de dicha cavidad de molido*”, “*de manera que el movimiento de dicha manija ocasiona el movimiento de dicha plataforma de molido entre dicha primera posición de molido y dicha segunda posición de molido*”, “*para preparar bebidas por infusión y es configurable entre una primera posición en que dicha plataforma de molido se extiende desde dicho artefacto para preparar bebidas por infusión a fin de permitir la carga de un recipiente de granos de café enteros, y una segunda posición en que dicha plataforma de molido está posicionada sustancialmente dentro de dicho artefacto para preparar bebidas por infusión para calentar dicho liquido de dicho dispositivo*”, “*para descargar dicho liquido caliente en dicho artefacto para preparar bebidas por infusión*”, “*donde el accionamiento de dicho motor hace que dicha hoja gire alrededor de un eje para moldear al menos un ingrediente de bebida dentro de dicha plataforma de molido*”, “*moviéndose selectivamente dicha plataforma de molido hacia dentro y hacia afuera de dicho alojamiento y configurada dicha cavidad para acomodar de manera desmontable dicho recipiente de bebida sellado*”, “*para mover selectivamente dicha plataforma de*

molido de una primera posición de molido a una segunda posición de molido cuando dicho recipiente de bebida sellado está en dicha cavidad de molido donde, cuando está en dicha primera posición de molido, dicho mecanismo de molido no está dispuesto donde de dicho recipiente de bebida sellado y cuando está en dicha segunda posición de molido, dicho mecanismo de molido está dispuesto dentro de dicho recipiente de bebida sellado”, “para hacer infusiones selectivamente dicho mecanismo de molido cuando está en dicha segunda posición de molido, actuando dicho mecanismo de molido en dicho ingrediente de bebida para reducir dichas partículas de dicho primer tamaño a un segundo tamaño, siendo dicho segundo tamaño menor que dicho primer tamaño”, “que bombeo selectivamente un líquido de dicho depósito de líquido a dicho recipiente de bebida sellado, incluyendo dicho recipiente de bebida sellado una abertura de salida para permitir que dicho líquido salga de dicho recipiente de bebida sellado” lo cual no es permitido ya que equivaldría a definir el problema técnico a resolver y el alcance de la reivindicación incluiría no sólo la solución propuesta por el solicitante, sino todas las alternativas presentes o futuras que lleguen a ese resultado. Se sugiere reemplazarlo por las características esenciales estructurales que contribuyen a la obtención de ese efecto.

Se recuerda al solicitante que las reivindicaciones son las características técnicas esenciales de una invención para las cuales se reclama la protección legal mediante la solicitud de patente. Para el caso de producto, estas deben contener todas las características técnicas de carácter tangible (partes mecánicas, eléctricas, electrónicas y su relación o conexión), las cuales le permitan obtener los usos, resultados o funcionamiento deseado, pueden contener si es necesario referencias de los dibujos para ser más claras, se permite la presencia de signos de referencia entre paréntesis después de la característica mencionada en la reivindicación.

Por lo anterior, el capítulo reivindicatorio de la solicitud en estudio no cumple con el requisito de claridad acuerdo con el artículo 30 de la Decisión 486. En consecuencia, el solicitante deberá presentar un nuevo capítulo reivindicatorio, donde se hayan modificado las objeciones anteriormente citadas; dichas modificaciones no deben ampliar el objeto inicialmente presentado por la presente solicitud.

5. Unidad de invención (Art 25 D 486)

No hay unidad de invención entre las cuatro reivindicaciones independientes ya que el concepto común inventivo, un recipiente de bebida pre-empaquetado, no cumple con el requisito de novedad y/o nivel inventivo de acuerdo con el documento D1 (Análisis de patentabilidad para la reivindicación 1).

Por lo tanto, esta invención presenta dos diferentes conceptos técnicos comunes inventivos así:

- Grupo I: un recipiente de bebidas pre-empaquetado (reivindicación 1 a 7).
- Grupo II: un artefacto para preparar bebidas por infusión (reivindicación 8 a 16).

Se le sugiere al solicitante restringir la materia a patentar en un solo concepto común inventivo especificando el avance tecnológico sobre el estado de la técnica. Esto se logra entre otras formas definiendo las características esenciales de la invención y mostrando las otras características particulares como dependientes, pero sin perjuicio de la concisión de las nuevas reivindicaciones tanto independientes como dependientes.

El solicitante también puede realizar una o más de las divisionales de acuerdo a los grupos de conceptos técnicos inventivos presentados en esta solicitud, esto claro, sin ampliar el objeto inicial de la invención.

6. 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: septiembre 13 de 2011 y se encontró el siguiente documento que anticipa el objeto de esta solicitud:

Ítem	Documento	Título	Fecha de Publicación
D1	US 4,196,658	"Coffee-pot and coffee-mill combination"	08/Abril/1980
D2	US 2,968,560	"Infusion package for producing a coffee beverage"	17/Enero/1961

El documento D1¹ divulga una combinación de cafetera y molinillo de café, una sección de taza con capacidad es proporcionada en adyacente a un motor eléctrico para accionar la amoladora adaptada para moler granos de café; una sección de caja de alojamiento y un tanque de almacenamiento de agua es proporcionado por encima del motor y el sección de acomodación de taza, respectivamente. El molino y un filtro se proporcionan en el recipiente (Pág. 1, Fl. 1, resumen).

El documento D2² divulga un recipiente que contiene café molido y un producto lácteo deshidratado separado del café por un miembro poroso y a un método mejorado de extraer del mismo un producto de infusión de café con el producto lácteo completamente disuelto y mezclado en la misma (Pág. 2, Col. 1, líneas 15 a 20).

7. Examen de Patentabilidad (Art 14 D486)

Novedad (Art 16 D486)

La reivindicación 1 consiste en *"Un recipiente de bebidas pre-empaquetado de una sola porción, que comprende:*

Un cuerpo en forma de envase que tiene un envase que tiene un asiento, una pared lateral en circunferencia y una abertura superior..." (Ver página 6 del radicado N° 13-158444-00004-0000).

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

Características esenciales	D1
Un cuerpo en forma de envase que tiene un asiento, una pared lateral en circunferencia y una abertura superior.	Un recipiente (19) es cilíndrico y tiene la parte inferior (20) que está en la forma de un cono divergente hacia abajo o hacia el borde periférico del mismo (Pág. 18, Col. 4, líneas 45 a 47). Número de referencia (28) designa una cubierta que se coloca de forma desmontable sobre la abertura superior del recipiente (19). Un entrada de recepción (28a) está formada en la parte central de la cubierta 28 (Pág. 18, Col. 4, líneas 63 a 66).
Un elemento de filtro posicionado encima del asiento.	Un filtro (27) se proporciona de forma desmontable debajo de la cuchilla (25) en el recipiente (19) (Pág. 18, Col. 4, líneas 61 a 63).
Una abertura formada en dicho asiento.	Una salida (20a) extracción dirigida hacia abajo está formada en una parte del borde periférico (Pág. 18, Col. 4, líneas 47 a 49).
Ingredientes de bebida posicionados adyacentes a dicho elemento de filtro dentro de dicho cuerpo.	Una cantidad predeterminada de café en grano para ser molido es puesto en el caso (19) (Pág. 19, Col. 6, líneas 12 y 13)
Una cubierta frangible sellada contra el cuerpo del envase y que cubre dicha abertura superior.	Número de referencia (28) designa una cubierta que se coloca de forma desmontable sobre la abertura superior del recipiente (19). Un entrada de recepción (28a) está formada en la parte central de la cubierta 28 (Pág. 18, Col. 4, líneas 63 a 66).

1 <https://docs.google.com/viewer?url=patentimages.storage.googleapis.com/pdfs/US4196658.pdf>

2 <https://docs.google.com/viewer?url=patentimages.storage.googleapis.com/pdfs/US2968560.pdf>

De acuerdo con la tabla anterior, las características esenciales del recipiente de la reivindicación 1 habían sido divulgadas previamente en el documento D1, por lo tanto, la materia reivindicada no es nueva.

Asimismo, el documento D1 divulga las características de las reivindicaciones dependientes así:

- Reivindicación 2: Una cantidad predeterminada de café en grano para ser molido es puesto en el caso (19) (Pág. 19, Col. 6, líneas 12 y 13).
- Reivindicación 7: Un filtro (27) se proporciona de forma desmontable debajo de la cuchilla (25) en el recipiente (19) (Pág. 18, Col. 4, líneas 61 a 63).

Nivel inventivo (Art18 D486)

Las reivindicaciones dependientes 3 y 4 consiste en “El recipiente de la reivindicación 1, en donde: dicha cubierta está formada de papel” (Ver página 6 del radicado N° 13-158444-00004-0000).

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

Reivi.	Características esenciales	D1	D2
1	Un cuerpo en forma de envase que tiene un asiento, una pared lateral en circunferencia y una abertura superior.	Un recipiente (19) es cilíndrico y tiene la parte inferior (20) que está en la forma de un cono divergente hacia abajo o hacia el borde periférico del mismo (Pág. 18, Col. 4, líneas 45 a 47). Número de referencia (28) designa una cubierta que se coloca de forma desmontable sobre la abertura superior del recipiente (19). Un entrada de recepción (28ª) está formada en la parte central de la cubierta 28 (Pág. 18, Col. 4, líneas 63 a 66).	No menciona.
	Un elemento de filtro posicionado encima del asiento.	Un filtro (27) se proporciona de forma desmontable debajo de la cuchilla (25) en el recipiente (19) (Pág. 18, Col. 4, líneas 61 a 63).	No menciona.
	Una abertura formada en dicho asiento.	Una salida (20a) extracción dirigida hacia abajo está formada en una parte del borde periférico (Pág. 18, Col. 4, líneas 47 a 49).	No menciona.
	Ingredientes de bebida posicionados adyacentes a dicho elemento de filtro dentro de dicho cuerpo.	Una cantidad predeterminada de café en grano para ser molido es puesto en el caso (19) (Pág. 19, Col. 6, líneas 12 y 13)	No menciona.
	Una cubierta frangible sellada contra el cuerpo del envase y que cubre dicha abertura superior.	Número de referencia (28) designa una cubierta que se coloca de forma desmontable sobre la abertura superior del recipiente (19). Un entrada de recepción (28a) está formada en la parte central de la cubierta 28 (Pág. 18, Col. 4, líneas 63 a 66).	No menciona.
3	La cubierta está formada de papel metálico.	No menciona.	Un cierre (26) se coloca a través de la abertura de llenado del cuerpo. Este cierre se forma preferiblemente del mismo material que la porción de cuerpo. El cierre se sella herméticamente a

			continuación, a la brida anular de la parte de cuerpo para preservar el aroma y frescura de los productos alimenticios contenidos en el mismo (Pág. 2, Col. 2, líneas 23 a 29).
4	Dicho filtro esta hecho de papel.	No menciona.	El separador poroso se forma preferiblemente de un material fibroso que no se disuelve en el agua caliente que se utiliza para infundir el café. He encontrado que material de base de celulosa tal como un papel de rayón es particularmente adecuado para este separador (Pág. 2, Col. 2, líneas 30 a 34).

Los documentos D1 y D2 se consideran el estado de la técnica cercano a la invención definida en las reivindicaciones 3 y 4 porque divulgan una combinación de cafetera y molinillo de café, una sección de taza con capacidad es proporcionada en adyacente a un motor eléctrico para accionar la amoladora adaptada para moler granos de café; una sección de caja de alojamiento y un tanque de almacenamiento de agua es proporcionado por encima del motor y el sección de acomodación de taza, respectivamente. El molino y un filtro se proporcionan en el recipiente (Pág. 1, Fl. 1, resumen). Y un recipiente que contiene café molido y un producto lácteo deshidratado separado del café por un miembro poroso y a un método mejorado de extraer del mismo un producto de infusión de café con el producto lácteo completamente disuelto y mezclado en la misma (Pág. 2, Col. 1, líneas 15 a 20). Correspondientemente.

La diferencia entre la invención, definida en las reivindicaciones dependientes 3 y 4, y el dispositivo de D1 consiste en no menciona la cubierta está formada de papel metálico, ni dicho filtro esta hecho de papel.

El efecto que logra el incluir la cubierta formada de papel metálico y un filtro que está hecho de papel es que permita preservar la frescura y el sabor del contenido, y diluir una infusión de café sin permitir el paso del polvo o los granos fuera de él.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: “¿cómo modificar el dispositivo conocido en D1 para preservar la frescura y el sabor del contenido, y diluir una infusión de café sin permitir el paso del polvo o los granos fuera de él?”.

Sin embargo, la una cubierta para un sello hermético y un filtro de papel D1 para preservar la frescura y el sabor del contenido, y diluir una infusión de café sin permitir el paso del polvo o los granos fuera de él, ya está divulgada en el documento D2 que se refiere a un cierre (26) se coloca a través de la abertura de llenado del cuerpo. Este cierre se forma preferiblemente del mismo material que la porción de cuerpo. El cierre se sella herméticamente a continuación, a la brida anular de la parte de cuerpo para preservar el aroma y frescura de los productos alimenticios contenidos en el mismo (Pág. 2, Col. 2, líneas 23 a 29). El separador poroso se forma preferiblemente de un material fibroso que no se disuelve en el agua caliente que se utiliza para infundir el café. He encontrado que material de base de celulosa tal como un papel de rayón es particularmente adecuado para este separador (Pág. 2, Col. 2, líneas 30 a 34).

En consecuencia, el la persona del oficio normalmente versada en la materia, incluiría el cierre hermético y el separador poroso del documento D2 en el dispositivo divulgado en el documento D1 para llegar así al objeto de la reivindicaciones dependientes 3 y 4 de la solicitud. Por lo cual se consideran obvias.

8. Conclusión

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

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	US 4,196,658	1, 2, 7	Novedad/Nivel Inventivo
D1	US 4,196,658	3 y 4	Nivel Inventivo
D2	US 2,968,560	3 y 4	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 del día siguiente 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 2014-08-19

Elaboró: Diego Gonzalez Castillo
Revisó: Sonia Andrea Diaz Pirazan