

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO			
RAD: 13-167251- -7	FECHA: 2014-07-11 14:14:08		
DEP: 2020 DIRECCION DE NUEVAS CREACIONES	EVE: 379 FASE NACIONAL INCLUIDO CAPITULO II		
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)
SILVANA MARIA LOPEZ DIAZ

Asunto: Radicación: 13-167251- -7
 Trámite: 11
 Evento: 379
 Actuación: 519
 Oficio: 8300
 Folios: 8

Patente de Invención	X			Patente de Modelo de Utilidad	
Vía Nacional					
Vía PCT (Fase Nacional)	X	Capítulo I		Capítulo II	X
No. Solicitud Internacional	PCT/CH2011/00307				
Fecha de Presentación Internacional	22/12/2011				

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° 13-167251-00000-0000	15/julio/2013
Reivindicaciones:	Rad. N° 13-167251-00005-0000	30/enero/2014
Dibujos:	Rad. N° 13-167251-00000-0000	15/julio/2013
Prioridad:	EP 10405246.9	23/diciembre/2010

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 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 estudiaran las

reivindicaciones 1 a 12.

Título de la solicitud: “Dispositivo de preparación para crear una bebida de café y método para crear una bebida de café por medio de un dispositivo de preparación”.

El problema planteado en esta solicitud consiste en la necesidad de proporcionar un dispositivo de preparación para producir una bebida de café así como también un método que hace posible variar la cantidad de la crema producida respectivamente sobre un amplio rango y evitar una abertura explosiva de la válvula de crema. Además la temperatura del café de salida tiene que permanecer sustancialmente constante incluso durante una detención prolongada del dispositivo de preparación.

Para resolver este problema técnico la solicitud en estudio proporciona un dispositivo de preparación para crear una bebida de café que tiene una unidad de preparación que tiene una cámara de preparación para preparar café, una unidad de crema para crear una crema que tiene una cámara de crema conectada a la cámara de preparación por medio de un pasaje de café y que tiene un pistón de válvula para abrir y/o cerrar el pasaje de café, cuyo pistón de válvula se puede mover en la cámara de crema con relación al pasaje de café, y una abertura de salida para bebida de café particular, en donde la unidad de crema se conecta a la abertura de salida por medio de un conducto de salida de tal manera que, con el fin de crear la bebida de café particular, el café preparado en la unidad de preparación durante un proceso de preparación pueda fluir a través del pasaje de café y la cámara de crema y alcanza la abertura de salida. El pistón de válvula se puede mover de tal manera que el pistón de válvula se pueda poner en una pluralidad de diferentes posiciones de movimiento específicas con relación al pasaje de café, en donde diferentes procesos de preparación consecutivos para crear diferentes bebidas de café se pueden llevar a cabo de tal manera que, para uno de los procesos de preparación particulares, el pistón de válvula asume una posición de movimiento específica diferente de la posición de movimiento específica para un proceso de preparación diferente, y en donde la unidad de crema se diseña de tal manera que el café preparado durante el proceso de preparación particular se pueda hacer girar mediante intensidad diferente dependiendo de la posición de movimiento específica particular del pistón de válvula.

El objeto de la presente Solicitud se relaciona con la Clasificación Internacional de Patentes (CIP): A47J 31/46.

4. De la Solicitud de Patente

Reivindicaciones (Art 30 D 486, Art 22 PCT)

Las reivindicaciones 1 y 8 indica resultados a obtener de esta manera “...para preparar café con agua de preparación que se puede introducir bajo presión en la cámara de preparación (12)...”, “...para crear crema con una cámara de crema (200) conectada con la cámara de preparación (11) por medio de un pasaje de café (213) y un pistón de válvula (201) que se puede mover en la cámara de crema (200) con relación al pasaje de café (214) para abrir y/o cerrar el pasaje de café (214)...”, “...para la bebida de café particular...”, “...de tal manera que para producir la bebida de café particular el café preparado en la unidad de preparación (11) durante una operación de preparación puede fluir a través del pasaje de café (214) y la cámara de crema y alcanza la abertura de salida (31), en donde el pistón de válvula (201) se puede mover de tal manera que una posición de

movimiento del pistón de válvula (201) se puede alterar con relación al pasaje de café (214) y el pistón de válvula (201) se puede poner en una pluralidad de diferentes posiciones de movimiento específicas (SO, SI), de tal manera que la válvula de pistón (201) en una de las posiciones de movimiento específicas (SO) cierra herméticamente el pasaje de café (214) y en otras de las posiciones de movimiento específicas (SI) está a una distancia (D) desde el pasaje de café (214) y no cierra el pasaje de café (214)), en donde diferentes operaciones de preparación consecutivas para producir diferentes bebidas de café se pueden realizar de tal manera que el pistón de válvula (201) asume una posición de movimiento específica diferente a la posición de movimiento específica para una operación de preparación diferente, y en donde la unidad de crema (21) se diseña de tal manera que el café preparado durante la operación de preparación particular se puede hacer girar mediante intensidad diferente dependiendo de la posición de movimiento específica particular (SO, SI) del pistón de válvula (201) ...”, “...que se configura, de acuerdo con una señal de control (220), para alterar la posición de movimiento del pistón de válvula (201) y/o mover el pistón de válvula (201) en una de las posiciones de movimiento específicas (SO, SI)...”, “...para proporcionar una lectura de presión para la presión momentánea del agua de preparación en la cámara de preparación (12)...”, “...que se configura para producir la señal de control (220) y suministrarla al elemento de control final (211) ...” y “...que se configura para recibir la lectura de presión proporcionada por el sensor de presión (213) y para regular, durante una de las operaciones de preparación, la posición de movimiento del pistón de válvula (201) dependiendo de un punto fijo de presión para la presión del agua de preparación en la cámara de preparación (12) de tal manera que la presión del agua de preparación en la cámara de preparación (12) asuma el punto fijo de presión”, lo cual, no es permitido.

La reivindicación 2 indica un resultado a obtener de esta manera “...que se configura para producir el punto fijo y suministrarlo al regulador como una señal predeterminada (222)”, lo cual, no es permitido.

La reivindicación 2 indica un resultado a obtener de esta manera “...que se configura para producir el punto fijo y suministrarlo al regulador como una señal predeterminada (222)”, lo cual, no es permitido.

Las reivindicaciones 8 a 12 indican el uso que se le puede dar al dispositivo reivindicado en un método de la siguiente manera “Un método para producir una bebida de café con un dispositivo de preparación (10)”, lo cual, no es permitido.

Las reivindicaciones 8 a 12 no son claras porque incluye la descripción del método para producir una bebida de café, las características técnicas del dispositivo de preparación, los resultados a obtener con el método para producir una bebida de café. Sobre esto mismo, el Tribunal Andino de Justicia ha dicho lo siguiente:

“El objeto de la invención de producto está constituido por un cuerpo cierto destinado a llenar una necesidad industrial que el estado de la técnica aún no ha satisfecho. En cambio, el objeto de la invención de procedimiento se encuentra conformado por “una serie o sucesión de operaciones que inciden sobre una materia (sólida, líquida o gaseosa) que se encamina a la obtención de una cosa o un resultado”. (Otero Lastres, José Manuel. Ob. Cit)¹.

¹Proceso 129-IP-2007

Se sugiere al solicitante incluir entre paréntesis () los números de referencia de cada uno de los elementos que hacen parte de la invención de acuerdo con la numeración empleada en los dibujos, con el fin de hacer más fácil y sencilla la comprensión de la materia objeto reivindicada.

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 la cual se invoca prioridad, es decir, el 23 de diciembre de 2010.

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 1 125 535	“Method and device for preparing espresso coffee ”	22/agosto/2001
D2	DE 33 16 157	“Brewing device for an automatically operating coffee-making machine”	08/noviembre/1984

El documento D1² divulga una máquina y un método para preparar café expreso o bebidas similares en máquinas manuales o automáticas, causando un flujo forzado de agua hirviendo para pasar a través de una cámara de percolación que contiene polvo de café, en el que se crea una contrapresión ajustable en la cámara de percolación para aumentar el tiempo de contacto entre el polvo y el agua. Un dispositivo para preparar café expreso o bebidas similares, que comprende medios de generación de agua caliente, una cámara de percolación atravesada por el agua caliente y destinada a contener café en polvo, y un conducto de salida de bebida, en el que el conducto está en forma de una boquilla, la salida de los cuales es estrangulado por medios ajustables (resumen).

El documento D2³ divulga un dispositivo de infusión para una máquina de hacer café de funcionamiento automático, que tiene un pistón de control que es desplazable axialmente en la cámara de infusión, que tiene una primera porción longitudinal que corresponde en sección transversal a la sección transversal de la cámara de infusión y una segunda porción longitudinal que cierra la abertura de llenado en una primera posición de infusión (resumen).

6 . Examen de Patentabilidad (Art 14 D486)

Novedad (Art 16 D486)

La reivindicación 1 consiste en: “*Un dispositivo de preparación (10) para producir una bebida de café, en donde el dispositivo de preparación (10) comprende:...*” (Ver página 27 del radicado N° 13-167251-00005-0000).

Comparación de las características técnicas **esenciales**, con las del Estado de la Técnica:

Características esenciales	D1
Un dispositivo de preparación para producir una bebida de café, en donde el dispositivo de	Un dispositivo de preparación (Fig. 1) para producir una bebida de café (resumen), en

²http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=EPODOC&II=0&ND=4&adjacent=true&locale=en_EP&FT=D&date=20010822&CC=EP&N R=1125535A2&KC=A2

³http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=EPODOC&II=3&ND=4&adjacent=true&locale=en_EP&FT=D&date=19841108&CC=DE&N R=3316157A1&KC=A1

preparación comprende:	donde el dispositivo de preparación (Fig. 1) comprende:
Una unidad de preparación con una cámara de preparación.	Una unidad de preparación (Fig. 1) con una cámara de preparación (3).
Una unidad de crema.	Una unidad de crema (10).
Una abertura de salida.	Una abertura de salida (13).
La cámara de crema de la unidad de crema se conecta con la abertura de salida por medio de un conducto de salida, caracterizado por:	La cámara de crema (10) de la unidad de crema (10) se conecta con la abertura de salida (13) por medio de un conducto de salida (Fig. 1; Párr. 0028), caracterizado por:
Un elemento de control final que se configura, de acuerdo con una señal de control.	Un elemento de control final (16) que se configura, de acuerdo con una señal de control (Párr. 0031).
Un sensor de presión.	Un sensor de presión (17,19).
Una unidad de control, en donde la unidad de control se implementa como un regulador.	Una unidad de control (17,19), en donde la unidad de control (17,19) se implementa como un regulador (Párr. 0031).

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

De acuerdo al análisis anterior, la reivindicación 8 tiene las mismas características del dispositivo de la reivindicación 1, y es afectada por novedad de acuerdo con el documento D1.

Nivel Inventivo (Art 18 D486)

La reivindicación 2 consiste en: *“El dispositivo de preparación (10) de acuerdo con la reivindicación 1, en donde el dispositivo de preparación (10) comprende:...”* (Ver página 27 del radicado N° 13-167251-00005-0000).

Comparación de las características técnicas **esenciales**, con las del Estado de la Técnica:

Características esenciales	D1	D2
Un dispositivo de preparación para producir una bebida de café, en donde el dispositivo de preparación comprende:	Un dispositivo de preparación (Fig. 1) para producir una bebida de café (resumen), en donde el dispositivo de preparación (Fig. 1) comprende:	Un dispositivo de preparación para producir una bebida de café (resumen; Fig. 1), en donde el dispositivo de preparación comprende:
Una unidad de preparación con una cámara de preparación.	Una unidad de preparación (Fig. 1) con una cámara de preparación (3).	Una unidad de preparación (Fig. 1) con una cámara de preparación (3).
Una unidad de crema.	Una unidad de crema (10).	Una unidad de crema (Fig. 1).
Una abertura de salida.	Una abertura de salida (13).	Una abertura de salida (7).
La cámara de crema de la unidad de crema se conecta con la abertura de salida por medio de un	La cámara de crema (10) de la unidad de crema (10) se conecta con la abertura de salida (13) por medio de un conducto de salida	La cámara de crema (4) de la unidad de crema se conecta con la abertura de salida (7) por medio de un conducto de

conducto de salida, caracterizado por:	(Fig. 1; Párr. 0028), caracterizado por:	salida (Fig. 1), caracterizado por:
Un elemento de control final que se configura, de acuerdo con una señal de control.	Un elemento de control final (16) que se configura, de acuerdo con una señal de control (Párr. 0031).	No menciona.
Un sensor de presión.	Un sensor de presión (17,19).	No menciona.
Una unidad de control, en donde la unidad de control se implementa como un regulador.	Una unidad de control (17,19), en donde la unidad de control (17,19) se implementa como un regulador (Párr. 0031).	No menciona.
Una unidad de configuración de punto fijo.	No menciona	Una unidad de configuración de punto fijo (Pág. 5 líneas 24-34).

Los documentos D1 y D2 se consideran el estado de la técnica cercano a la invención definida en la reivindicación 2 porque divulgan una máquina y una máquina y un método para preparar café expreso (resumen, Fig. 1) en el caso de D1, y para D2 un dispositivo de infusión para una máquina de hacer café (resumen, Fig.).

La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 2 y una máquina y un método para preparar café expreso de D1 consiste en que D1 no divulga una unidad de configuración de punto fijo.

La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 2 y un dispositivo de infusión para una máquina de hacer café de D2 consiste en que D2 no divulga un elemento de control final que se configura, de acuerdo con una señal de control.

El efecto que logra el incluir una unidad de configuración de punto fijo es que regularía la presión que se va a mantener en el dispositivo.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿cómo modificar una máquina para preparar café expreso conocido en D1 para regular la presión que se va a mantener en el dispositivo?

Sin embargo, el incluir una unidad de configuración de punto fijo, ya está divulgada en el documento D2 que se refiere a un dispositivo de infusión para una máquina de hacer café donde divulga una unidad de configuración de punto fijo (Pág. 5 líneas 24-34).

En consecuencia, la persona del oficio normalmente versada en la materia, incluiría una unidad de configuración de punto fijo de D2 en la máquina de D1 para llegar así al objeto de la reivindicación 2 de la solicitud. Por lo cual se considera obvia.

Asimismo, el documento D2 divulga las características de las reivindicaciones dependientes así:

- Reivindicación 3: el punto fijo de presión se especifica por un perfil almacenado, que se asocia con una crema de características predeterminadas (Pág. 3, líneas 15-20; Pág. 5, líneas 24-34; Fig. 1).
- Reivindicación 4: el punto fijo de presión es un punto fijo estático de presión

con el tiempo o un punto fijo variable de presión con el tiempo (Pág. 5, líneas 24-26).

- Reivindicación 5: la unidad de crema y el elemento de control final están dispuestos en un pistón de preparación (Pág. 7, líneas 27-30).
- Reivindicación 6: la unidad de crema junto con el elemento de control final forma un ensamble separado, que esta espacialmente separado de la unidad de preparación, en donde una abertura de salida de la cámara de preparación se conecta con el pasaje de café de la unidad de crema por medio de una tubería o un tubo (Pág. 3, líneas 15-20; Pág. 5, líneas 24-34; Fig. 1).
- Reivindicación 7: el elemento de control final se configura como una unidad electromecánica o motor de paso (Pág. 3, líneas 15-20; Pág. 5, líneas 24-34; Fig. 1).

7. Conclusión

Los requisitos de Patentabilidad de la presente Solicitud están afectados en el numeral 4, y así:

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	EP 1 125 535	1 y 8	Novedad/Nivel Inventivo
D2	DE 33 16 157	2 a 7	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 2014-07-15

Elaboró: John Fernando Ramirez Gomez
Revisó: Sonia Andrea Diaz Pirazan