

**SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES**

2020
Bogotá, D.C.,

Abogada
LUZ CLEMENCIA DE PAEZ

ASUNTO	Radicación	09-7872
	Trámite	011
	Evento	378
	Actuación	519
	Oficio	
	Folios	5 1 2 5 7 1

Patente de Invención

☒

Patente de Modelo de Utilidad

☐

Via Nacional

☐

Via PCT (Fase Nacional)

☒

Capítulo I

☒

Capítulo II

☐

No. Solicitud Internacional

PCT/US2007/072384

Fecha de Presentación Internacional

28/Julio/2007

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:	Folios 67 a 106	28/enero/2009
Reivindicaciones:	Folios 107 a 111	28/enero/2009
Dibujos:	Folios 112 a 116	28/enero/2009
Prioridad:	60/806,082	28/junio/2006
	60/820,454	26/julio/2006
	60/820,448	26/julio/2006

2. Análisis de la Prioridad

Se acepta la reivindicación de Prioridad porque esta 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

Título de la solicitud: "Un proceso de infusión en frío para fortificar granos de café"

El problema planteado en esta solicitud consiste en proporcionar un producto básico diario, que suministre beneficios adicionales de salud y bienestar a la gente.

Para resolver este problema técnico la solicitud en estudio proporciona un proceso de infusión en frío para fortificar granos de café, maíz, o granos de soya con uno o

mas aditivos de vitamina, no vitamina, mineral, no mineral, botánico, hormonas, hierbas, neutraceuticos, lípidos, carbohidratos, amino ácido, sal, prebióticos, o probióticos funcionales.

El objeto de la presente Solicitud se relaciona con la Clasificación Internacional de Patentes (CIP): A23F 005/004.

4. De la Solicitud de Patente

Reivindicaciones (Art 30 D 486, Art 22 PCT)

- El capítulo reivindicatorio no es conciso porque contiene un excesivo número de reivindicaciones independientes, lo cual hace difícil definir cuál es el objeto que se busca proteger.
- Los términos de las reivindicaciones 1 a 20: *"aproximadamente, por lo menos, menos de aproximadamente"*, son imprecisos, por lo cual no permite distinguir la invención del estado de la técnica. Se sugiere sustituirlo por un término preciso o un rango concreto.
- Las reivindicaciones 1, 2, 4, 5, 11, 13 a 16 en *"el agente fortificante incrementa la vida de estante del grano de café tostado"*, *"el agente fortificante incrementa el contenido de azúcar en el grano de café tostado"*, *"el agente fortificante incrementa el contenido de ácido del grano de café tostado"* y *"el agente fortificante incrementa el contenido de sal del grano de café tostado"*, *"para alcanzar un pH de entre aproximadamente 4 a aproximadamente 3.5"*, *"para alcanzar un pH de aproximadamente 3.65 por galón de solución"* los cuales son resultados a alcanzar, que no definen al método porque la invención no queda definida por el resultado a alcanzar, puesto que 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 o funcionales, que contribuyen a la obtención de ese efecto.
- Las reivindicaciones 1 a 9 se refieren a un producto, *"un grano de café infundido"*, pero las características técnicas estructurales se refieren a un método; se debe aclarar esta inconsistencia. Con respecto a las reivindicaciones 10 a 16 tienen como característica técnica un producto siendo estas reivindicaciones de método lo cual no es permitido. Al respecto el Tribunal Andino de Justicia ha dicho lo siguiente:
"El objeto de la invención de producto esta constituido por un cuerpo cierto destinado a llenar una necesidad industrial que el estado de la técnica aun 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 (solida, liquida o gaseosa) que se encamina a la obtención de una cosa o un resultado". (Otero Lastres, José Manuel. Ob. Cit)".
- La reivindicación 1 y 12 tiene le término; *"infundido"*, *"pluralidad de agentes fortificantes"*, *"cantidad suficiente"*, *"un iniciador de puente para sales ácidas"*, *"un ácido"* que son características de carácter general que sugieren de forma imprecisa que la protección se extiende a otras posibles variaciones o modificaciones.
- Las reivindicaciones 1, 2, 4, 5, 11 y 20 contienen unidades de medida que no corresponden con las del Sistema Internacional de Unidades (SI), como "Galón", "°F".

Descripción (Art 28 D 486)

- Se sugiere hacer la conversión de unidades (p. ej. folio 69, 96), al Sistema Internacional.

5. Unidad de invención (Art 25 D 486)

No hay unidad de invención porque, no cumple con el requisito de novedad de acuerdo con la anterioridad D1 (Ver análisis de patentabilidad para la reivindicación 1).

La Solicitud no cumple con el Requisito de Unidad de Invención porque se refiere a tres Grupos Inventivos y uno de estos grupos no cumple con el requisito de nivel inventivo, ni novedad de acuerdo con las anterioridades D1 y D2 (Ver análisis de patentabilidad para la reivindicación 1).

Los Grupos Inventivos están definidos por las siguientes características esenciales:

- Grupo I: Reivindicaciones 1-6. Grano de café infundido.
- Grupo II: Reivindicaciones 7-18. Método para la infusión de un grano de café.
- Grupo III:Reivindicaciones 19-20. Solución fortificante.

Los grupos I, II y III inventivos se diferencian porque no hay una característica en común entre el método, el grano de café y la solución fortificante.

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: 28/junio/2006 y se encontraron los siguientes documentos que anticipan el objeto de esta solicitud:

Item	Documento	Título	Fecha de Publicación*
D1	US 4985271	Process for treating coffee beans to make a better-tasting coffee.	15/Enero/1991
D2	US 20030091615	Use of betaine to enhance exercise performance.	15/mayo/2003

D1<http://www.google.com/patents?id=20cAAAAEBAJ&printsec=frontcover&dq=4985271&hl=en&sa=X&ei=aHDsT56DLI6y8QTymZDyBQ&sqi=2&ved=0CDMQ6AEwAA> divulga un método de tratamiento de granos de café, los cuales son parcialmente tostados y posteriormente reciben un tratamiento con una solución alcalina que comprende agua y una base de calidad alimentaria (resumen).

D1<http://www.google.com/patents?id=YFePAAAAEBAJ&printsec=frontcover&dq=20030091615&hl=en&sa=X&ei=3MztT4TWGKHkmAXarOTEDQ&sqi=2&ved=0CDMQ6AEwAA> divulga un uso de betaina como mejorador de sabor en los alimentos (resumen).

7. Examen de Patentabilidad (Art 14 D486)

Nivel Inventivo (Art18 D486)

La reivindicación 1 consiste en *"un grano de café infundido a una temperatura de menos de aproximadamente 120°F con una solución que comprende agua, un iniciador de puente para sales ácidas, por lo menos un agente fortificante, y un ácido en una cantidad suficiente para alcanzar un pH de entre aproximadamente 4 a aproximadamente 3.5"*

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

Características esenciales	D1	D2
Proceso para fortificar granos de café.	Tratamiento a granos de café (resumen).	Uso de betaina como mejorador de sabor en los alimentos (resumen).
Un grano de café infundido una temperatura de 120°F.	Los granos parcialmente tostados se tratan remojándolos en solución para una temperatura entre 18°C y 49°C por un tiempo entre 2 y 24 horas (Cól. 2, Líneas 40 a 45).	No menciona.
Agua.	Solución alcalina acuosa que comprende agua (Cól. 2, Líneas 35 a 40).	No menciona.
Un iniciador de puente para sales ácidas y un ácido.	No menciona.	Betaina (0079).
Un agente fortificante.	Base de calidad alimentaria (Cól. 2, Líneas 35 a 40).	No menciona.

Los documentos D1 y D2 se consideran el estado de la técnica cercano a la invención definida en la reivindicación 1 porque divulgan un método de tratamiento de granos de café (resumen); como parte del tratamiento, los granos de tratan a 18 y 49°C con una solución alcalina acuosa (Cól. 2, Líneas 40 a 45), (Cól. 2, Líneas 35 a 40). La etapa de *"infundir"*, se toma como un tratamiento de remojo en una solución; con respecto al documento D2, se muestra el uso de betaina como sustancia mejoradora de características en los alimentos (resumen).

La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 1 y el procedimiento de D1 consiste en la utilización de betaina.

La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 1 y el procedimiento de D2 consiste en el tratamiento al grano de café.

El efecto que logra el incluir la utilización de betaina es que mejora las características del grano de café.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: *"¿cómo modificar el procedimiento conocido en D1 para mejorar las características del grano de café?"*.

Sin embargo, la utilización de betaina para proporcionar un producto con mejor sabor, ya está divulgada en el documento D2 que se refiere al uso de betaina, que mejora el sabor de los alimentos o bebidas; incrementa la suavidad, la dulzura; decrece la astringencia, la acidez y el mal sabor de los alimentos (0079).

En consecuencia, la persona del oficio normalmente versada en la materia, incluiría la betaina, sustancia conocida por D2, en el procedimiento de D1 para

llegar así al objeto de la reivindicación 1 de la solicitud. Por lo cual se considera obvia.

En cuanto a la reivindicación dependiente 3 el documento D1 enseña:

- Dicetonas, aldehidos y pirazinas y se seleccionan del grupo de azucares, amino acidos y mezclas de ellos (Cól. 6, Líneas 25 a 33).

8. Conclusión

Los requisitos de patentabilidad de la presente Solicitud están afectados así:

Item	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	US 4985271	1 y 3	Nivel inventivo
D2	US 20030091615	1 y 3	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 para sesenta días y presentarla por escrito.

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.


JESUS FERNEL GARCÍA GARCÍA

Director de Nuevas Creaciones (E)

El anterior requerimiento fue notificado por fijación en lista, de fecha

7 8 JUL. 2012

Elaborado por: Sonia Andrea Hoyos

Revisado por: Rosa Patricia Téllez