

CUESTA & ASOCIADOS, ABOGADOS

Calle 72 # 10 – 07 Of. 603

Phone: 2113097 Fax: 2554538

Bogotá, D.C., Colombia

www.cuestalawyers.com

Respuesta Requerimiento

EXP: NC2017/0000118



CUESTA & ASOCIADOS LTDA
ABOGADOS / ATTORNEYS AT LAW

Señor

José Luis Salazar López

Director de Nuevas Creaciones

Superintendencia de Industria y Comercio

E.

S.

D.

Referencia: Solicitud de Patente de Invención denominada ***Producción de un Extracto de Café que Conserva los Componentes Aromatizantes.***

Asunto: Respuesta al Requerimiento No. 464 de 2017.

Expediente No. NC2017/0000118

Juan Carlos Cuesta Quintero, mayor de edad, identificado como aparece al pie de mi firma, obrando en mi calidad de apoderado de la sociedad **Gea Process Engineering A/S**, doy respuesta al Oficio No. 464 de 2017, bajo los siguientes términos:

1. Poder.

Se adjunta el poder otorgado por parte del Representante Legal de la sociedad **Gea Process Engineering A/S**, que nos faculta para actuar en el trámite de la referencia.

2. Reivindicaciones.

Términos Generales

- En primer lugar indicar que la solicitud debe ser leída y entendida en su totalidad, es decir, como un todo. Además, las reivindicaciones deben claras y concisas y deben ser interpretadas por el experto en la materia a la luz de la descripción, lo que incluye los ejemplos.
- Respetuosamente consideramos que los términos objetados por el Examinador son términos ampliamente utilizados y conocidos por el experto en la materia en el campo técnico de la presente invención materia. Por ejemplo, el experto en la materia sabe que el término “cámara presurizada” se refiere a una cámara en la que se puede controlar la presión que hay dentro de dicha cámara, así se puede

someter al producto en ella introducido a una presión determinada, por ejemplo, a una presión mayor de la presión atmosférica. Esto es claro a la luz de la memoria original donde se dan posiciones de retroceso en cuanto a la presión durante las etapas llevadas a cabo en la cámara presurizada. Por ejemplo, se indica que la presión durante la etapa de molienda puede ser mayor o igual a 50 KPa. Incluir en la reivindicación una definición del término "cámara presurizada" haría la reivindicación menos concisa que con el texto actual, por lo que consideramos que se debe permitir mantener dicha expresión. Igualmente, el experto en la materia sabe perfectamente a qué se refieren los términos "extracto de café acuoso" y "aceite de café".

- Lo mismo ocurre con el resto de términos, "una mezcla de" es claro que se refiere al resultado de mezclar granos de café y agua, o lo que es lo mismo a una combinación de granos de café y de agua.
- La expresión "reduce la presión" se refiere a que la presión a la que está sometida la mezcla en la cámara presurizada se disminuye.
- El término "separar" se refiere a que de la mezcla molida obtenida en la etapa b) se separa en dos partes, una con el extracto de café líquido y otra con los posos de café. Tal y como se indica en la memoria original la separación del extracto de café y de los posos (también referido en la memoria como componentes sólidos) se puede llevar a cabo usando cualquier dispositivo adecuado y se citan varios de dichos dispositivos (ver, por ejemplo, página 9, línea 22 a página 10, línea 2).
- La expresión "separa adicionalmente" se refiere claramente a que el extracto obtenido en la etapa c) se somete a una separación adicional con la cual se obtiene por un lado un extracto de café acuoso y por otro lado aceite de café. El solicitante estaría dispuesto a modificar la reivindicación 13 (nueva reivindicación 11) de la siguiente manera, si así lo requiriese el Examinador:

13.- El procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 10, en el que el extracto de café líquido obtenido en la etapa c) se somete a una separación adicional para obtener por un lado un extracto de café acuoso y por otro lado aceite de café.

Consideramos que esta modificación no supone adición de materia pues en esencia dice lo mismo que "se separa adicionalmente [...]", pero consideramos que puede ser un lenguaje que el Examinador considere más claro

Proceso:

- Con respecto a la especificación de las condiciones a las que se llevan a cabo las etapas del procedimiento de la Reivindicación 1, respetuosamente discrepamos de la opinión del examinador en cuanto a la necesidad de incluir dicha limitación ya que consideramos que dichas condiciones pueden ser fácilmente determinadas por un experto en la materia en cada caso concreto, y en particular a la luz de la descripción donde claramente se explican realizaciones particulares de las condiciones de cada etapa.
- En cualquier caso, para avanzar en la tramitación se ha especificado el tamaño de partícula hasta el que se muele la mezcla en la etapa b). Para ello se ha incluido el contenido de la Reivindicación 12 en la Reivindicación 1. La característica esencial de dicha condición es el tamaño medio de partícula máximo (i.e. 1000 μm). No ha lugar a especificar un tamaño mínimo pues la invención funciona independiente de que se muele a un tamaño de, por ejemplo, 400 μm o 500 μm , siempre y cuando sea como mucho de 1000 μm .
- Además, se ha especificado que en la etapa a) el agua se calienta de manera que la mezcla de agua y granos de café tostados tenga una temperatura de 10°C-95°C. La base para esta modificación se puede encontrar en la combinación de la realización general de que la temperatura sea menor o igual a 95°C (página 6, líneas 9-10) y el rango preferente 10°C-80°C (página 7, línea 1). De acuerdo con la jurisprudencia establecida por las Cámaras de Recurso de la Oficina Europea de Patentes (véanse las decisiones T 2/81 y T 925/98, entre otras), cuando en la memoria se describen ambos un intervalo general (95°C o menos) y un intervalo preferido más estrecho (10°C-80°C), la combinación del rango preferido y uno de los márgenes parciales que se encuentran dentro del intervalo general descrito en cada lado del intervalo más estrecho puede derivarse inequívocamente de la descripción original de la solicitud de patente y, por lo tanto, tiene base en la solicitud original presentada.
- Así, respetuosamente consideramos que esta modificación no supone adición de materia pues el rango 10°C-95°C está clara e inequívocamente descrito en la memoria original.
- De manera acorde se han eliminado las Reivindicaciones 2-4 y se han incluido dos nuevas reivindicaciones, una definiendo una temperatura de 10-80°C y otra de 15-45°C. La base para estas dos nuevas reivindicaciones se puede encontrar en la página 7, línea 1.

- Consideramos que no ha lugar a hacer más limitaciones pues las características esenciales del método de la invención ya están descritas en la nueva Reivindicación 1. Además, hacer más limitaciones haría la reivindicación muy vulnerable de cara a su posible infracción por terceros que no tendrían más que modificar alguna de las condiciones para no infringir la reivindicación. Por eso no se debería impedir que el solicitante obtenga una mayor protección sobre su invención ya que lo contrario iría contra el sentido mismo de la ley de patentes ya que la protección conferida al solicitante resultaría muy mermada a cambio de que éste divulgue su invención.

Funcionalidades:

- En cuanto a esta objeción, entendemos que el Examinador está considerando que las expresiones “extracto de café líquido” y “posos de café” son características funcionales. De ser así, resaltar que las características funcionales junto con las características técnicas estructurales, especifican/limitan el alcance de la protección conferida por las presentes reivindicaciones y por ello respetuosamente consideramos que deben ser aceptadas y tenidas en cuenta por el Examinador. Además, en el presente caso son término/expresiones claras y ampliamente conocidas por el experto en la materia.
- Así, respetuosamente consideramos que esta combinación de características estructurales y funcionales define claramente la invención, i.e. la materia objeto de la Reivindicación 1 es clara para el experto en la materia.

O menos, o más, una o más:

- Estas expresiones han sido eliminadas en la medida de lo posible. Sin embargo, se han mantenido en algunas reivindicaciones (nuevas Reivindicaciones 1, 10, 12, 13) ya que consideramos que no es esencial para la presente invención indicar un límite máximo o mínimo, según corresponda, para las características técnicas citadas con los rangos abierto (o menos, o más).
- Las Reivindicaciones 2-4 se han eliminado y los rangos abiertos de temperatura se han sustituido por rangos cerrados.
- En la Reivindicación 1 se ha mantenido la expresión 1.000 μm o menos por las razones indicadas en la sección 2.
- En cuanto a las nuevas Reivindicaciones 10, 12 y 13, los términos de las reivindicaciones deben ser claros y no ambiguos para un experto en la materia que los lea.

- En la nueva Reivindicación 10, consideramos que es claro para el experto en la materia que la característica "50 kPa o más" se refiere a que la presión mínima durante la etapa a) es de 50 kPa, y que la invención funciona también si dicha presión es mayor. Es claro para el experto en la materia que la invención funciona independientemente de que dicha presión sea, por ejemplo, 100 kPa o 200 kPa, siempre y cuando sea como mínimo de 50 kPa. Lo mismo ocurre con la realización preferente de que la presión sea de 100 kPa o más.
- En cuanto a las nuevas Reivindicaciones 12 y 13, consideramos que el experto en la materia entiende claramente de la actual redacción de dichas reivindicaciones, que la característica esencial de dichas reivindicaciones es que la separación tiene lugar en una columna de percolación, pero que puede tener igualmente lugar en varias columnas de percolación. Además, el experto en la materia entiende que la invención definida en dichas reivindicaciones funciona independientemente del número máximo de columnas, siempre y cuando haya mínimo una.

En caso necesario:

- Se ha eliminado la expresión "en caso necesario" de la Reivindicación 10 (nueva Reivindicación 9).

Todos estos cambios se realizan basados en el contenido de la descripción, por lo que no se genera ampliación de materia alguna y con ellos se ha conseguido una definición de las reivindicaciones de forma clara y concisa.

En base a las modificaciones realizadas en el capítulo reivindicatorio, solicito respetuosamente a esta Dirección continuar con el trámite de registro de la patente de invención de la referencia.

Adjunto se presenta recibo de caja oficial por el estudio de 7 reivindicaciones adicionales.

Esperamos haber dado respuesta en su conformidad al presente requerimiento.

Cordialmente,



Juan Carlos Cuesta Quintero.

C.C. 79.339.809 de Bogotá

T.P. 43.273 del C.S. de la J.

Px 7.8.3/16 60

CUESTA & ASOCIADOS, ABOGADOS
Calle 72 No-10 - 07 (603) contacto@cuestalawyers.com
Tel + 571 211 3097 Fax 571 2554538, Bogotá, Colombia
www.cuestalawyers.com

POWER OF ATTORNEY

I (we), the undersigned MORTEN UDO HANSEN
ULLA MICHELSEN by the rights that I (we)
represent and acting as Legal Representative(s) of GEA
PROCESS ENGINEERING A/S, an organization
existing under the laws of Denmark and in present
execution of its (social) objective, domiciled at
Gadsaxevej 305, 2860 Søborg, DK, do hereby grant
POWER OF ATTORNEY to Mr. Juan Carlos Cuesta
Quintero and/or Mrs. Diana Romero Calvo, members of
Cuesta & Asociados Ltda., residing in Bogotá, Colombia,
and identified with CC 79.339.809 and CC 52.250.482
and with professional card 43.273 CSJ and 121.002 CSJ,
respectively, to act on behalf of grantor regarding the
entry into national phase of PCT/DK2014/050211,
titled "PRODUCTION OF A COFFEE EXTRACT
PRESERVING FLAVOUR COMPONENTS", before
any entity, authority and/or person, specially before
those Administrative, Contentious-Administrative,
Judicial and/or any other, in all matters concerning the
following:

- 1.- To file, obtain and/or register any of the type of
Intellectual and Industrial Property right, such as: Patents
of Inventions and Model Utility Patents; Industrial
Designs, Trademarks, Slogans, Trade Names and
emblems or ensigns, and Appellations of Origin;
copyrights in any of their presentations (display); sanitary
registrations, operating authorizations and/or licenses; as
well as their renewals or extensions, assignments, changes
of name and/or domicile, agreements and licenses,
domain names applications, non use actions, among
others.
- 2.- To bring actions of opposition, observances,
infringement or refutation, reconsideration, complaints,
appeals or legal recourses, cancellation, nullity and other
actions related with rights derived from the above-
mentioned matters and against the unfair competition, as
well as to intervene or participate in Civil, Commercial,
Criminal, or Contentious-Administrative Trials; in
actions or lawsuits or litigation's that grantor initiates or
are initiated against him.
- 3.- In order that this mandate is sufficient enough
for all the matters referenced above, I (we) do hereby
expressly grant full and ample POWER OF
ATTORNEY to exercise the special rights established
under Art. 70 of the Civil Procedure Code, this is: to
conciliate, settle, submit to arbitration, waive legal
proceedings, defer the harmonious testimony or decisive
oath, absolve or acquit positions; and to receive the
object related to the litigation or to take possession of the
said object. Attorneys may execute any other act that
requires a special clause; for any and/or all the provisions
mentioned in these instruments.
- 4.- To exercise Judicial Proxy and to ratify or not
the officious agency. Attorneys may also grant power of
attorney over the same to act in and out of the
Colombian territory.

PODER ESPECIAL

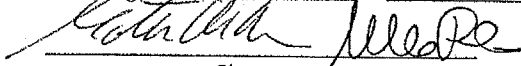
- Yo (nosotros), _____, abajo firmante(s), por
los derechos que represento(amos) en mí(nuestra) calidad
de REPRESENTANTE LEGAL de la sociedad GEA
PROCESS ENGINEERING A/S, constituida bajo las
leyes de Dinamarca y en actual cumplimiento de su
objeto social, con domicilio en Gadsaxevej 305, 2860
Søborg, DK, por el presente instrumento confiero
PODER ESPECIAL a favor de Juan Carlos Cuesta
Quintero y/o Diana Romero Calvo, miembros de la
firma Cuesta & Asociados Ltda., domiciliados en Bogotá,
Colombia, identificados con C.C. 79.339.809 y CC
52.250.482 y Tarjetas Profesionales 43.273 CSJ y 121.002
CSJ, respectivamente, para que actuando a nombre del
(de la) otorgante lo (la) represente(n) con respecto a la
entrada en fase nacional de PCT/DK2014/050211,
titulada "PRODUCTION OF A COFFEE EXTRACT
PRESERVING FLAVOUR COMPONENTS", ante
cualquier entidad, autoridad, y/o persona, especialmente
ante las del orden Administrativo, Contencioso-
Administrativo, Judicial y/o de cualquier otra que fuere,
en todo lo referente a los siguientes asuntos:
- 1.- Solicitar, tramitar, inscribir y/o registrar
cualquiera de las modalidades de Propiedad Industrial,
esto es, las Patentes de Invención y Modelos de Utilidad;
los Diseños Industriales; los Signos Distintivos, como:
Marcas, Lemas, Nombres y Enseñas Comerciales y
Denominaciones de Origen; Derechos de Autor;
Registros Sanitarios y de Variedades Vegetales; así como
sus renovaciones o prórrogas, transferencias, cambios de
nombre y/o domicilio, contratos y licencias, solicitud de
nombres de dominio, notificación de/presentación de
acciones de cancelación, entre otras.
 - 2.- Ejercer acciones de oposición, observación,
impugnación, reposición, apelación, cancelación, nulidad
y demás que se relacionen con derechos derivados de los
asuntos indicados y en contra de la competencia desleal,
así como intervenir en Juicios Civiles, Comerciales,
Penales, Contencioso-Administrativos, en acciones o
juicios que promueva o se promuevan en contra del (la)
mandante.
 - 3.- Para que en todos los asuntos arriba
mencionados este mandato sea suficiente, confiero
expresamente este Poder amplio y suficiente, para ejercer
las facultades especiales establecidas en el artículo 70 del
Código de Procedimiento Civil, esto es: conciliar,
transigir, comprometer el pleito en árbitros, desistir del
pleito, deferir al juramento decisorio, absolver
posiciones, y recibir la cosa sobre la cual verse el litigio o
tomar posesión de ella. Los mandatarios podrán ejecutar
cualquier otro acto que requiera de cláusula especial para
cualquiera o todas las disposiciones que se mencionan en
este instrumento.
 - 4.- Ejercer Procuración Judicial, y ratificar o no la
agencia oficiosa. Los mandatarios quedan facultados

CUESTA & ASOCIADOS, ABOGADOS
Calle 72 No-10 - 07 (603) contacto@cuestalawyers.com
Tel + 571 211 3097 Fax 571 2554538, Bogotá, Colombia
www.cuestalawyers.com

5.- To substitute or delegate this Power of Attorney to act in Colombia and abroad in favor of other or others and to revoke such substitutions or delegations.

6.- It is expressly stated that attributions listed under this Power of Attorney are merely exemplifying and not limitative of other implicit attributions, therefore, the attorneys -in fact- are authorized to exercise without any restriction whatsoever, all the rights granted by the law in force and/or with the legislation to be enacted in the future, related and/or resulting and/or are the consequence of the subject of this Power and regarding all hereby stated.

Granted and signed at Sabana, DL on 18/1-2017


Signature

para conferir poder en los asuntos aquí mencionados, para actuar bien dentro o fuera del territorio colombiano.

5.- Sustituir o delegar el presente Poder y revocar tales sustituciones o delegaciones.

6.- Se deja expresa constancia que las facultades enumeradas en este mandato son meramente ejemplificativas y no limitativas de otras facultades implícitas, por cuyo motivo, los mandatarios están autorizados a ejercer, sin restricción alguna, todos los derechos de acuerdo con la ley vigente y/o con la legislación que se promulgue en el futuro, se relacionen y/o emerjan y/o sean consecuencia del objeto del presente Poder y en razón de lo aquí expresado.

Dado y firmado en _____ a _____

Firma

REIVINDICACIONES

1. Un procedimiento de preparación de un extracto de café, CARACTERIZADO porque comprende las etapas de:

a. proporcionar una mezcla de granos de café tostados y agua, donde el agua se calienta antes de la mezcla con los granos de café tostados para que la temperatura de la mezcla sea de 10 °C-95 °C,

b. moler la mezcla de granos de café tostados y agua en una cámara presurizada, donde los granos de café tostados se muelen hasta un tamaño medio de partículas de 1.000 μm o menos, y

c. separar la mezcla molida en un extracto de café líquido y posos de café.

2. El procedimiento según la reivindicación 1, CARACTERIZADO porque el agua se calienta antes de la mezcla con granos de café tostados para que la temperatura de la mezcla sea de 10 °C-80 °C.

3. El procedimiento según la reivindicación 1, CARACTERIZADO porque el agua se calienta antes de la mezcla con granos de café tostados para que la temperatura de la mezcla sea de 15 °C-45 °C.

4. El procedimiento según una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, CARACTERIZADO porque la mezcla molida se mantiene en la cámara presurizada durante 5 min a 2 horas antes de la separación.

5. El procedimiento según una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 4, CARACTERIZADO porque la mezcla molida se mantiene en la cámara presurizada durante 10 min a 1 hora antes de la separación.

6. El procedimiento según una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 5, CARACTERIZADO porque la mezcla de café tostado y agua de acuerdo con la etapa a. se produce en una cámara presurizada.

7. El procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 6, CARACTERIZADO porque una cantidad principal de CO₂ liberado de los granos de café tostados durante las etapas del procedimiento de mezcla y/o molienda se mantiene junto con la mezcla de café tostado y agua.

8. El procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 7, CARACTERIZADO porque se reduce la presión de la mezcla molida antes de la etapa de separación.

9. El procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 8, CARACTERIZADO porque la temperatura se reduce a entre 0 y 30 °C antes de la etapa de separación.

10. El procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 9, CARACTERIZADO porque la presión durante la etapa de molienda es 50 kPa o más, preferentemente 100 kPa o más.

11. El procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 10, CARACTERIZADO porque el extracto de café líquido se separa adicionalmente en un extracto de café acuoso y aceite de café.

12. El procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 11, CARACTERIZADO porque la separación tiene lugar en una o más columnas de percolación.

13. El procedimiento según la reivindicación 12, CARACTERIZADO porque una o más columnas de percolación operan de manera continua o semicontinua.

REIVINDICACIONES

1. Un procedimiento de preparación de un extracto de café, CARACTERIZADO porque comprende las etapas de:

- a. proporcionar una mezcla de granos de café tostados y agua, donde el agua se calienta antes de la mezcla con los granos de café tostados para que la temperatura de la mezcla sea de 10 °C-95 °C,
- b. moler la mezcla de granos de café tostados y agua en una cámara presurizada, donde los granos de café tostados se muelen hasta un tamaño medio de partículas de 1.000 µm o menos, y
- c. separar la mezcla molida en un extracto de café líquido y posos de café.

2. El procedimiento según la reivindicación 1, CARACTERIZADO porque el agua se calienta antes de la mezcla con granos de café tostados para que la temperatura de la mezcla sea de 10 °C-80 °C.

3. El procedimiento según la reivindicación 1, CARACTERIZADO porque el agua se calienta antes de la mezcla con granos de café tostados para que la temperatura de la mezcla sea de 15 °C-45 °C.

~~2. El procedimiento según la reivindicación 1, en el que el agua se calienta antes de la mezcla con granos de café tostados para conseguir una mezcla de 80 °C o menos.~~

~~3. El procedimiento según la reivindicación 1, en el que el agua se calienta antes de la mezcla con granos de café tostados para conseguir una mezcla de 90 °C o menos.~~

~~4. El procedimiento según la reivindicación 1, en el que el agua se calienta~~

~~antes de la mezcla con granos de café tostados para conseguir una mezcla de 95 °C o menos.~~

54. El procedimiento según una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 43, CARACTERIZADO ~~porque en el~~ que la mezcla molida se mantiene en la cámara presurizada durante 5 min a 2 horas antes de la separación.

65. El procedimiento según una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 45, CARACTERIZADO ~~porque en el~~ que la mezcla molida se mantiene en la cámara presurizada durante 10 min a 1 hora antes de la separación.

76. El procedimiento según una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 65, CARACTERIZADO ~~porque en el~~ que la mezcla de café tostado y agua de acuerdo con la etapa a. se produce en una cámara presurizada.

87. El procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 76, CARACTERIZADO ~~porque en el~~ que una cantidad principal de CO₂ liberado de los granos de café tostados durante las etapas del procedimiento de mezcla y/o molienda se mantiene junto con la mezcla de café tostado y agua.

98. El procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 78, CARACTERIZADO ~~porque en el~~ que se reduce la presión de la mezcla molida antes de la etapa de separación.

109. El procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 89, CARACTERIZADO ~~porque en el~~ que la temperatura, en caso necesario, se reduce a entre 0 y 30 °C antes de la etapa de separación.

140. El procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 109,

CARACTERIZADO porque~~en el~~ que la presión durante la etapa de molienda es 50 kPa o más, preferentemente 100 kPa o más.

~~12. El procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 11, en el que los granos de café tostados se muelen hasta un tamaño medio de partículas de 1.000 μm o menos.~~

131. El procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones ~~1 a 120~~, CARACTERIZADO porque~~en el~~ que el extracto de café líquido se separa adicionalmente en un extracto de café acuoso y aceite de café.

142. El procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones 1 a ~~131~~, CARACTERIZADO porque~~en el~~ que la separación tiene lugar en una o más columnas de percolación.

153. El procedimiento según la reivindicación 142, CARACTERIZADO porque~~en el~~ que una o más columnas de percolación operan de manera continua o semicontinua.

