

**REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

Oficio N° 4493

Ref. Expediente N° NC2017/0000118

Señor(a)
GEA PROCESS ENGINEERING A/S
JUANCUESTA@CUESTALAWYERS.COM

Asunto: PATENTE DE INVENCION - PCT

Patente de Invención	PT	Patente de Modelo de Utilidad			
Vía Nacional					
Vía PCT (Fase Nacional)	PCT	Capítulo I	X	Capítulo II	
No. Solicitud Internacional	PCT/DK2014/050211				
Fecha de Presentación Internacional	8 de julio de 2014				

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	NC2017/0000118	5 de enero de 2017
Reivindicaciones:	NC2017/0000118	5 de enero de 2017
	NC2017/0000118	14 de marzo de 2017
Dibujos:	NC2017/0000118	5 de enero de 2017

**REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

Oficio N° 4493

Ref. Expediente N° NC2017/0000118

2. 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 13 del capítulo reivindicatorio (Rad. NC2017/0000118 del 14 de marzo de 2017).

Título de la solicitud: "PRODUCCIÓN DE UN EXTRACTO DE CAFÉ QUE CONSERVA LOS COMPONENTES AROMATIZANTES" (Rad. NC2017/0000118 del 5 de enero de 2017).

El problema planteado en esta solicitud consiste en la necesidad de mejorar procedimientos útiles de preparación de un extracto de café para la conservación de aromas del café en un extracto de café, de manera que se conserven los componentes aromáticos volátiles del café para mejorar la calidad del producto final.

Para resolver este problema técnico, la solicitud en estudio proporciona 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 de 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.

El objeto de la presente solicitud se relaciona con la Clasificación Internacional de Patentes (CIP): A23F 5/10, A23F 5/24.

3. De la solicitud de patente

Reivindicaciones (Art. 30 D 486, Art. 22 PCT)

Durante la evaluación de claridad y concisión de las reivindicaciones, esta Oficina encontró que:

**REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

Oficio N° 4493

Ref. Expediente N° NC2017/0000118

- Los términos: “o menos” (Reiv. 1), “o más” (Reiv. 10), son imprecisos, por lo cual no permiten distinguir la invención del estado de la técnica. Se sugiere sustituirlos por un término preciso o un rango concreto.
- Se presentan como características técnicas esenciales términos generales, tales como: “proporcionar” (Reiv. 1), “cámara presurizada” (Reiv. 1 y 6), los cuales, aunque corresponden a términos conocidos, abarcan una extensa gama de posibilidades, de tal manera que sugieren de forma imprecisa que la protección se extiende a otras posibles variaciones o modificaciones. Se sugiere sustituirlas por un término preciso o un rango concreto y/o restringir los componentes reclamados a aquellos que tienen un efecto técnico demostrado.

4. Determinación del Estado de la Técnica

El estado de la técnica se determinó con base en la fecha de presentación internacional, es decir, 8 de julio de 2014, y se encontraron los siguientes documentos que anticipan el objeto de esta solicitud:

Ítem	Documento	Título	Fecha de Publicación
D1	US 2006/0257547	“Solid-liquid separation method for continuously extracting and/or pressing edible food and drink”	16 de noviembre de 2006
D2	US 2062109	“Method of making stabilized coffee”	24 de noviembre de 1936

El documento D1¹ divulga un método para producir un extracto y/o un líquido exprimido, que comprende: alimentar un alimento para ser extraído y/o exprimido en un aparato de trituración; añadir un disolvente al aparato de trituración inmediatamente después y/o al moler el alimento; extraer y/o exprimir un componente alimenticio útil del alimento en el solvente; y llevar a cabo la separación líquido-sólido eliminando el residuo extraído resultante y / o el residuo exprimido con un aparato continuo de separación sólido-líquido (Resumen).

1<https://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/originalDocument?CC=US&NR=2006257547A1&KC=A1&FT=D&ND=&date=20061116&DB=&locale=>

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 4493

Ref. Expediente N° NC2017/0000118

El documento D2² divulga un método nuevo y mejorado para estabilizar o preservar el café, y un café estabilizado nuevo y mejorado. Uno de los objetos de la invención es proporcionar un café finamente molido, cuyas partículas han absorbido un gas inerte adecuado, para protegerlos de cualquier acción oxidante, y para preservar el sabor y aroma originales tanto como sea posible. Otro objeto de la presente invención es proporcionar un método mediante el cual el café se puede vender en forma molido, estabilizado adecuadamente, de modo que se prevenga o minimice cualquier deterioro en el sabor y el aroma (Resumen).

5. Examen de Patentabilidad (Art. 14 D486)

Nivel Inventivo (Art. 18 D486)

La reivindicación 1 consiste en: *“Un procedimiento de preparación de un extracto de café (...)”* (Radicado N°. NC2017/0000118 del 14 de marzo de 2017).

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

Características esenciales	D1	D3
Un procedimiento de preparación de un extracto de café, caracterizado porque comprende las etapas de:	Método para producir económicamente un extracto y / o un líquido exprimido que está exento de deterioro del sabor (...) (Párr. 1). En la presente invención, los ejemplos de alimentos para extraer y / o exprimir no están particularmente limitados, siempre que sea un alimento que pueda extraerse o exprimirse, y los ejemplos incluyen uno o más de café, (...) (Párr. 32) La relación del disolvente al alimento a extraer y/o exprimirse es usualmente de 1/10 a 1/3, y preferiblemente de 1/7 a 1/4 en el caso de los	Método mediante el cual el café se puede vender en forma molido, estabilizado adecuadamente, de modo que se prevenga o minimice cualquier deterioro en el sabor y el aroma. (Pág. 1, Col. 1, líneas 5-9).

2<https://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/originalDocument?CC=US&NR=2062109A&KC=A&FT=D&ND=&date=19361124&DB=&locale=>

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 4493

Ref. Expediente N° NC2017/0000118

	granos de café tostados(...) (Párr. 35).	
a) Proporcionar una mezcla de granos de café tostados y agua, donde el agua se calienta antes de la mezcla de los granos de café tostados para que la temperatura de la mezcla sea de 10°C-95°C.	(...) los ejemplos del disolvente que se usa para extracción y / o exprimido incluyen agua (...)La temperatura del disolvente a usar en el tratamiento del extrusor y los tratamientos posteriores que incluyen tratamiento de máquina de separación sólido-líquido continuo, tratamiento centrífugo y similares, puede estar en una región de alta temperatura de, por ejemplo, aproximadamente 95°C, pero preferiblemente en una región de baja temperatura inferior a 60°C, y más preferiblemente a 50°C o inferior. El límite inferior de la baja temperatura no está limitado, siempre que sea una temperatura a la que el disolvente no se congele. Aunque varía con el tipo de disolvente, por lo general es -5°C o más, y preferiblemente -3°C o más. Específicamente, es deseable una región de baja temperatura de 2 a 30°C (...) (Párr. 37).	No menciona.
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	El aparato de trituración preferiblemente es un extrusor de doble tornillo comercialmente disponible. Además, puede emplearse cualquier máquina en la medida en que sea un aparato de trituración continuo amasado equipado con un tornillo gemelo y similares que tengan una función análoga (...) (Párr. 33), por lo cal, dado que las mezcla y trituración se realiza en un extrusor es de esperar que se lleve a cabo	

Página 5 de 13

REPÚBLICA DE COLOMBIA

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 4493

Ref. Expediente N° NC2017/0000118

	bajo presión. Cuando el alimento a tratar se trata con el extrusor o un aparato de trituración de amasado continuo análogo, se muele para que tenga un tamaño de partícula de aproximadamente 1 μ m a 5 mm, se muelen para tener un tamaño medio de partícula de 20 a 500 μ m o preferiblemente de 20 a 100 μ m, preferiblemente de 20 a 50 μ m (...), se le añade un solvente y se lleva a cabo el tratamiento con extrusor. Por lo tanto, es posible realizar una extracción y / o exprimido eficientemente en un tiempo extremadamente corto mientras se suprime la formación de gustos variados (Párr. 34).	No menciona.
cámara presurizada	No menciona	Dicho aparato de trituración puede ser de cualquier tipo adecuado tal que mole el café en cualquier grado de finura deseado (Pág. 1, Col. 2, líneas 11-13). Se prefiere usar nitrógeno en lugar de dióxido de carbono porque el café tostado contiene algo de humedad u otros ingredientes que absorben o se combinan con el dióxido de carbono para alterar algo su sabor (...) (Pág. 1, Col. 2 líneas 25-31) El aparato de trituración se mantiene lleno de nitrógeno bajo presión adecuada y este nitrógeno lo llena con la exclusión de aire u oxígeno (Pág. 2, Col. 1, líneas 8-10).

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 4493

Ref. Expediente N° NC2017/0000118

c) Separar la mezcla molida en un extracto de café líquido y posos de café.	Es preferible que la suspensión sólido-líquido obtenida mediante el tratamiento con extrusor de doble tornillo se someta inmediata y continuamente a separación sólido-líquido mediante un decantador para suprimir la oxidación, lo que conduce a un deterioro del sabor en la medida de lo posible (Párr. 39) (...) Los granos de café tostados se depositan en la primera sección de barril de la extrusora KEX-50 mediante el alimentador de vibración, y el agua se agrega en la segunda sección del barril. La suspensión sólido-líquido de la salida del extrusor se suministra continuamente al decantador Modelo 660 mientras se almacena una pequeña cantidad de la suspensión en el tanque de equilibrio, se separa en el líquido extraído y el residuo, y cada uno de ellos se saca (Párr. 60).	No menciona.
--	---	---------------------

El documento D1 se considera el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 1 porque divulga un método para producir un extracto de café.

La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 1 y el procedimiento divulgado de D1 consiste en que este último no menciona una cámara presurizada.

El efecto que logra el incluir una cámara presurizada es asegurar que la solubilidad de los componentes aromáticos volátiles solubles en agua aumente, y que los componentes volátiles se mantengan en el mismo compartimiento sin salir al entorno y evitar la oxidación.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿Cómo modificar el procedimiento conocido en D1 para evitar la

**REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

Oficio N° 4493

Ref. Expediente N° NC2017/0000118

oxidación y conservar los componentes aromáticos volátiles del café para mejorar la calidad del producto final?

Sin embargo, la utilización de una cámara presurizada para evitar la oxidación y conservar los componentes aromáticos volátiles del café para mejorar la calidad del producto final, ya está divulgada en el documento D2 que se refiere a un método mediante el cual el café se puede vender en forma molido, estabilizado adecuadamente, de modo que se prevenga o minimice cualquier deterioro en el sabor y el aroma. (Pág. 1, Col. 1, líneas 10-13). Dicho aparato de trituración puede ser de cualquier tipo adecuado tal que moler el café en cualquier grado de finura deseado (Pág. 1, Col. 2, líneas 11-13). Se prefiere usar nitrógeno en lugar de dióxido de carbono porque el café tostado contiene algo de humedad u otros ingredientes que absorben o se combinan con el dióxido de carbono para alterar algo su sabor.

Como se indicó anteriormente, el café molido puede absorber el gas inerte hasta el límite de saturación, de modo que el café molido está sustancialmente protegido contra la oxidación (...) (Pág. 1, Col. 2 líneas 25-31). El aparato de trituración se mantiene lleno de nitrógeno bajo presión adecuada y este nitrógeno lo llena con la exclusión de aire u oxígeno (Pág. 2, Col. 1, líneas 8-10). El gas inerte se puede mantener en el aparato de trituración a presión atmosférica, o a cualquier presión que exceda la presión atmosférica. Si se desea, el nitrógeno u otro gas inerte se puede forzar a través del aparato de rectificación en forma de una corriente de modo que haya un movimiento continuo del gas inerte, hacia arriba a través del cuerpo. Esto se puede hacer introduciendo el gas inerte en su aparato de molienda bajo presión adecuada, y permitiendo que el gas para escapar de la parte superior del aparato de molienda a través de una pequeña abertura, de modo que la atmósfera de gas inerte se puede mantener a cualquier presión deseada dentro del aparato de molienda. Durante esta operación, la válvula que se encuentra en la parte inferior del aparato de molienda. Bajo ciertas condiciones, puede ser conveniente enfriar los granos de café antes de molerlos (Pág. 2, Col. 1, líneas 16-32). La invención proporciona un café finamente molido, cuyas partículas han absorbido un gas inerte adecuado, para protegerlos de cualquier acción oxidante, y para preservar el sabor y aroma originales tanto como sea posible (Pág. 1, Col. 1, líneas 5-9).

En consecuencia, la persona del oficio normalmente versada en la materia, incluiría una cámara presurizada tal como indica el documento D2 en el procedimiento divulgado en el documento D1 para llegar así al objeto de la reivindicación 1 de la solicitud. Por lo cual se considera obvia.

**REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

Oficio N° 4493

Ref. Expediente N° NC2017/0000118

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

- Reivindicación 11: El extracto de la salida de la jarra se suministra posteriormente al separador para la separación trifásica (...) por medio de una bomba, se trata y se separa en el líquido extraído, el componente de aceite y el residuo (Párr. 61).

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

- Reivindicación 6: El gas inerte se puede mantener en el aparato de trituración a presión atmosférica, o a cualquier presión que exceda la presión atmosférica. Si se desea, el nitrógeno u otro gas inerte se puede forzar a través del aparato de rectificación en forma de una corriente de modo que haya un movimiento continuo del gas inerte, hacia arriba a través del cuerpo. Esto se puede hacer introduciendo el gas inerte en su aparato de molienda bajo presión adecuada, y permitiendo que el gas para escapar de la parte superior del aparato de molienda a través de una pequeña abertura, de modo que la atmósfera de gas inerte se puede mantener a cualquier presión deseada dentro del aparato de molienda. Durante esta operación, la válvula que se encuentra en la parte inferior del aparato de molienda. Bajo ciertas condiciones, puede ser conveniente enfriar los granos de café antes de molerlos (Pág. 2, Col. 1, líneas 16-32).

Las reivindicaciones 2 a 5, 7 a 10, 12 y 13 se ven afectadas con el conocimiento del técnico, “el experto medio deberá poseer experiencia y contar con un saber general en la materia y con una serie de conocimientos en el campo específico de la invención”³, el cual conoce que:

- Reivindicaciones 2 y 3: El documento D1 enseña que (...) los ejemplos del disolvente que se usa para extracción y/o exprimido incluyen agua (...) La temperatura del disolvente a usar en el tratamiento del extrusor y los tratamientos posteriores que incluyen tratamiento de máquina de separación sólido-líquido continuo, tratamiento centrífugo y similares, puede estar en una región de alta temperatura de, por ejemplo, aproximadamente 95°C, pero preferiblemente en una región de baja temperatura inferior a 60°C, y más preferiblemente a 50°C o inferior. El límite inferior de la baja temperatura no está limitado, siempre que sea

3 Proceso 43-IP-2002, publicado en la G.O.A.C. N° 870, de 9 de diciembre de 2002, caso: formulaciones de péptidos hidrosolubles de liberación retardada.

**REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

Oficio N° 4493

Ref. Expediente N° NC2017/0000118

una temperatura a la que el disolvente no se congele. Aunque varía con el tipo de disolvente, por lo general es -5°C o más, y preferiblemente -3°C o más. Específicamente, es deseable una región de baja temperatura de 2 a 30°C (...) (Párr. 37). Cabe decir, que dado que no se evidencia un efecto técnico sorprendente en relación al estado de la técnica con la temperatura, es decir no es una variable crítica, y como D1 enseña temperaturas dentro del rango reivindicado, una persona versada en la materia estaría motivada a realizar experimentación de rutina y determinar los rangos óptimos de temperatura de la mezcla para obtener las condiciones de mezcla y extracción deseadas.

- Reivindicaciones 4 y 5: El documento D2 enseña que cada vez que utilizo una operación de enfriamiento, dicho enfriamiento puede ser lento, para permitir que el café absorba completamente el nitrógeno u otro gas inerte. Cuando el café ahora se tuesta y se enfría de la manera ordinaria, el enfriamiento del café a temperatura ordinaria (aproximadamente 70°F.) dura de cinco minutos a diez minutos (Pág. 2, Col. 2, líneas 32 a 35), por lo cual, una persona normalmente versada en la materia estaría motivada a determinar el tiempo óptimo en que la mezcla permanezca en la cámara presurizada para obtener el efecto deseado.
- Reivindicación 7: El documento D2 enseña un proceso donde los granos de café tostados se muelen en una atmósfera inerte y absorben un gas inerte tal como dióxido de carbono, que es posteriormente retenido para producir un café estable (Pág. 2, Col. 2, líneas 25 a 47). Por lo cual, si no se sigue el proceso, se liberará una cantidad considerable de dióxido de carbono cuando la temperatura del café se eleve a la temperatura ambiente normal. Por lo tanto, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a combinar las condiciones de trituración y/o molienda de D2 proceso de D1 para retener el dióxido de carbono y así obtener un extracto de café estable.
- Reivindicación 8: El documento D2 enseña que los granos de café se pueden tostar (preferiblemente en una atmósfera inerte) y los granos calientes se pueden moler inmediatamente, sin ningún enfriamiento sustancial (en una atmósfera inerte), y luego se deja enfriar el café molido en un recipiente inerte ambiente a temperatura ordinaria. Si se desea, los granos de café se pueden tostar, se les puede dar un enfriamiento intermedio menor (pero no a la temperatura ambiente normal), los granos se pueden moler en una atmósfera inerte y se deja enfriar el café molido, en la atmósfera a la temperatura ambiente normal. En otra variación, los granos de café se tuestan (en una atmósfera inerte), los granos tostados se enfrían completamente en una atmósfera inerte, y los granos se muelen en una

**REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

Oficio N° 4493

Ref. Expediente N° NC2017/0000118

atmósfera inerte (Pág. 2, Col. 2, líneas 10-23), por lo cual, una persona normalmente versada en la materia esperaría que la presión de la mezcla molida antes de la separación se reduzca también, esto dado que la temperatura y la presión son directamente proporcionales. .

- Reivindicación 9: El documento D2 enseña que los granos de café se pueden tostar (preferiblemente en una atmósfera inerte) y los granos calientes se pueden moler inmediatamente, sin ningún enfriamiento sustancial (en una atmósfera inerte), y luego se deja enfriar el café molido en un recipiente inerte ambiente a temperatura ordinaria. Si se desea, los granos de café se pueden tostar, se les puede dar un enfriamiento intermedio menor (pero no a la temperatura ambiente normal), los granos se pueden moler en una atmósfera inerte y se deja enfriar el café molido. en la atmósfera a la temperatura ambiente normal. En otra variación, los granos de café se tuestan (en una atmósfera inerte), los granos tostados se enfrían completamente en una atmósfera inerte, y los granos se muelen en una atmósfera inerte (Pág. 2, Col. 2, Líneas 10 a 23), por lo cual, una persona normalmente versada en la materia estaría motivada a realizar experimentación de rutina y optimizar el rango de temperatura de enfriamiento, encontrando que con una temperatura de enfriamiento entre 0° y 30°C antes de la separación se obtienen unas condiciones de extracción deseables.
- Reivindicación 10: El documento D2 enseña que el gas inerte se puede mantener en el aparato de trituración a presión atmosférica, o a cualquier presión que exceda la presión atmosférica (Pág. 2, Col. 1, líneas 16-19), por lo cual, una persona normalmente versada en la materia estaría motivada a realizar experimentación de rutina y encontraría que con una presión de 50 kPa o más se obtiene el efecto deseado.
- Reivindicaciones 12 y 13: Un método para la extracción de café a gran escala es el de percolación en baterías. Las baterías consisten en tanques verticales o torres que contienen un lecho de café molido a través del cual se hace circular agua caliente. El flujo de del agua por la torres suele ser a contracorriente pasando por una disposición de cinco a ocho torres de percolación que permite realizar una extracción continua (Pág. 23, Párr. 3)⁴, por lo cual, está es sólo una alternativa de la dispone una persona normalmente versada en la materia como

4 <http://repositorio.sibdi.ucr.ac.cr:8080/jspui/bitstream/123456789/2517/1/29265.pdf>

Laura Brenes Peralta. Evaluación del concepto y estudio de la aceptación de un producto a base de café variedad Coffea arabica L., empackado para infusión en bolsitas 'tipo té'. Universidad de Costa Rica. Proyecto de grado. 2008

**REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

Oficio N° 4493

Ref. Expediente N° NC2017/0000118

un método efectivo de separación y obtención de extractos de café líquido deseados.

Puesto que las reivindicaciones dependientes 2 a 13 no mencionan características inventivas adicionales tampoco se pueden considerar inventivas.

6. Conclusión

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

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	US 2006/0257547	1, 2, 3, 11, 12 y 13	Nivel Inventivo
D2	US 2062109	1, 4 a 10	Nivel inventivo

7. Respuesta a los argumentos del señor solicitante

Argumentos con respecto a la claridad de la solicitud

1. El señor solicitante argumenta que *"(...) no es esencial para la presente invención indicar un límite máximo o mínimo, según corresponda, para las características citadas con los rangos abierto (o menos, o más) (...) consideramos que es claro para el experto en la materia que la característica '50 kPa o más' (...) 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"*.

Es importante precisar, que contrario a dichos argumentos, los términos objetados en la reivindicación independiente y sus dependientes, no indica claramente un rango de valores, por cuanto un "rango" se define por "(...) la variación de un fenómeno entre un límite menor y uno mayor claramente especificados"⁵, por lo que se ratifica que dichos términos resultan indefinidos y/o imprecisos, dado que no permiten establecer un intervalo puntual para cada una de las características técnicas, no siendo estas precisas y por lo tanto no claras, no delimitando el alcance de la reivindicaciones y por tanto no queda claro el objeto que se busca proteger.

5 <http://lema.rae.es/drae/?val=rango>

**REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

Oficio N° 4493

Ref. Expediente N° NC2017/0000118

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.

Si como respuesta a este requerimiento el solicitante llegara a modificar: i) el capítulo reivindicatorio, ii) la descripción de la invención a proteger, iii) o presente un nuevo capítulo reivindicatorio, y desee que se realice un nuevo examen de patentabilidad a esta modificación, no deberá pagar la tasa de modificación voluntaria pero sí la correspondiente a la tasa de examen de patentabilidad. En todo caso, el número de requerimientos por no patentabilidad estará supeditado a que el término del estudio de patentabilidad no sea superior a 18 meses, contados desde la publicación de la solicitud de patente de invención. Adicionalmente, 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 deberá pagar la tasa por reivindicación adicional.

Se invita al solicitante se sirva indicar, si así lo considera, su renuncia al término faltante para los sesenta (60) días.

Notifíquese el presente oficio conforme a lo dispuesto en el Título I, Actuaciones ante la Superintendencia de Industria y Comercio; Capítulo sexto, publicación, comunicación, notificación y ejecutoria de las decisiones de la Superintendencia de Industria y Comercio, informándoles que contra el mismo no procede el recurso de la vía gubernativa.

Atentamente,



[DirectorName]

DIRECTOR DE NUEVAS CREACIONES

Elaborado: YENNY MARCELA CAMPOS BORDA

Aprobado: JOSÉ LUIS SALAZAR LÓPEZ