

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 69952

Ref. Expediente N° NC2017/0000118

Por la cual se otorga una Patente de Invención

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO
en ejercicio de sus facultades legales, en especial de las conferidas en el numeral
26 del artículo 3° del Decreto 4886 de 2011, y

CONSIDERANDO:

PRIMERO: Que mediante escrito radicado en esta Superintendencia el 5 de enero de 2017, con el N° NC2017/0000118, por GEA PROCESS ENGINEERING A/S, entró a fase nacional la solicitud de patente de invención titulada “PRODUCCIÓN DE UN EXTRACTO DE CAFÉ QUE CONSERVA LOS COMPONENTES AROMATIZANTES”, que corresponde a la solicitud internacional PCT/DK2014/050211 del 8 de julio de 2014.

SEGUNDO: Que el extracto de esta solicitud fue publicado en la Gaceta de la Propiedad Industrial N° 788 el 31 de marzo de 2017, sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

TERCERO: Que realizado el examen de fondo mediante Oficio N° 4493, notificado el 17 de abril de 2018, se requirió al solicitante en los términos del artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina para que presentara respuesta a las observaciones de carácter técnico, relacionadas con la patentabilidad o cumplimiento de los requisitos establecidos por esta Decisión para la concesión de la patente.

CUARTO: Que el solicitante mediante escrito radicado bajo el N° NC2017/0000118 el 23 de agosto de 2018, respondió oportunamente el requerimiento formulado, y presentó nuevas reivindicaciones 1 a 12 que remplazan las originalmente presentadas, atendiendo de esta manera las observaciones efectuadas en el examen de fondo. Adicionalmente, mediante escrito de fecha 23 de agosto de 2018 radicado bajo el N° NC2018/0008820, el solicitante presentó nuevas reivindicaciones 1 a 12 que coinciden en su totalidad con las presentadas en la respuesta para que sean tenidas en cuenta al momento de realizar el examen definitivo de la solicitud. Se aceptó

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 69952

Ref. Expediente N° NC2017/0000118

el nuevo capítulo reivindicatorio presentado, comoquiera que se ajusta a las prescripciones contenidas en el artículo 34 de la Decisión 486.

QUINTO: Que en virtud de lo dispuesto en el artículo 14 de la Decisión 486 expedida por la Comisión de la Comunidad Andina *“Los países miembros otorgarán patentes para las invenciones, sean de producto o de procedimiento, en todos los campos de la tecnología, siempre que sean nuevas, tengan nivel inventivo y sean susceptibles de aplicación industrial”*.

SEXTO: Que en el presente caso las reivindicaciones 1 a 12 incluidas en el radicado bajo el N° NC2018/0008820 del 23 de agosto de 2018, cumplen los requisitos indicados en el considerando anterior y, en consecuencia, este Despacho encuentra procedente conceder para las mismas la patente solicitada.

SÉPTIMO: Que de acuerdo con el objeto concedido, el título de la invención quedará de la siguiente manera: **“PRODUCCIÓN DE UN EXTRACTO DE CAFÉ EN UNA CÁMARA PRESURIZADA QUE CONSERVA LOS COMPONENTES AROMATIZANTES”**.

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: Otorgar patente de invención a la solicitud que entró en fase nacional en virtud del Tratado de Cooperación en Materia de Patentes (PCT), para la creación titulada:

“PRODUCCIÓN DE UN EXTRACTO DE CAFÉ EN UNA CÁMARA PRESURIZADA QUE CONSERVA LOS COMPONENTES AROMATIZANTES”

Clasificación IPC: A23F 5/10, A23F 5/24.

Reivindicación(es): 1 a 12 incluida(s) en el radicado bajo el No NC2018/0008820 del 23 de agosto de 2018, de acuerdo al anexo 1.

Titular(es): GEA PROCESS ENGINEERING A/S.

Domicilio(s): GLADSAXEVEJ 305, DK-2860 SØBORG, DINAMARCA.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 69952

Ref. Expediente N° NC2017/0000118

Inventor(es): ANDERS HOLMEN PEDERSEN, JAKOB KRYGER SØRENSEN y HENRIK HARALDSTED.

Solicitud internacional N°: PCT/DK2014/050211

Fecha: 8 de julio de 2014.

Vigente desde: 8 de julio de 2014

Hasta: 8 de julio de 2034.

ARTÍCULO SEGUNDO: El titular tendrá los derechos y las obligaciones establecidos en la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina y en las demás disposiciones legales vigentes sobre propiedad industrial, precisando que para mantener vigente la patente se deberá cancelar la tasa anual de mantenimiento, conforme lo dispone el artículo 80 de la referida norma comunitaria.

ARTÍCULO TERCERO: Notificar el contenido de la presente resolución a GEA PROCESS ENGINEERING A/S, advirtiéndole que contra ella procede el recurso de reposición, ante el Superintendente de Industria y Comercio, el cual podrá ser interpuesto en el momento de la notificación o dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a ella.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Bogotá D.C., a los 19 de septiembre de 2018


PABLO FELIPE ROBLEDO DEL CASTILLO
Superintendente de Industria y Comercio

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

Resolución N° 69952

Ref. Expediente N° NC2017/0000118

ANEXO 1.

REIVINDICACIONES CONCEDIDAS

1. Un procedimiento de preparación de un extracto de café, **CARACTERIZADO** porque comprende las etapas de:
 - a) mezclar 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 la cámara presurizada está cerrada, la presión durante la molienda es de entre 50 kPa (0,5 barg) y 100 kPa (1 barg) o más, los granos de café tostados se sumergen en agua durante la molienda, y 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.



REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 69952

Ref. Expediente N° NC2017/0000118

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 el extracto de café líquido se separa adicionalmente en un extracto de café acuoso y aceite de café.
11. El procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 10, CARACTERIZADO porque la separación tiene lugar en una o más columnas de percolación.
12. El procedimiento según la reivindicación 11, CARACTERIZADO porque una o más columnas de percolación operan de manera continua o semicontinua.

