

Señora Directora

DIRECCION DE NUEVAS CREACIONES

Superintendencia de Industria y Comercio

E. S. D.

Referencia: Expediente No. NC2019/0001891

Asunto: Solicitud de patente para: GRANOS DE CAFÉ CON ALTO CONTENIDO DE ÉSTER METÍLICO DE ÁCIDO GRASO, METODO PARA INCREMENTAR EL CONTENIDO DE ÉSTER METÍLICO DE ÁCIDO GRASO EN GRANOS DE CAFÉ Y MÉTODO PARA EVALUAR LOS GRANOS DE CAFÉ

Solicitante: SUNTORY HOLDINGS LIMITED

Fecha de solicitud: 27 de febrero de 2019

RESPUESTA A PRIMER EXAMEN DE PATENTABILIDAD

Yo, ANDRÉS RINCÓN USCÁTEGUI, identificado como aparece al pie de mi firma, en mi condición de apoderado de la sociedad solicitante de la patente de la referencia, doy respuesta al Oficio 200557, notificado el 30 de abril de 2020.

I. MODIFICACIONES AL CAPÍTULO REIVINDICATORIO

En respuesta al examen de patentabilidad aportó un Capítulo Reivindicatorio Modificado conformado por 12 reivindicaciones, en donde se realizan las siguientes modificaciones:

- se eliminan las Reivindicaciones 2 a 4, 10 a 12, 19 y 20;
- las nuevas Reivindicaciones 1 a 12 corresponden a las antiguas Reivindicaciones 1, 5 a 9, 13 y 18, respectivamente;
- se incluyen en la nueva Reivindicación 1 las características de las antiguas Reivindicaciones 2 a 4;
- en la nueva Reivindicación 5, se reemplaza la expresión “*mediante el uso*” por “*a partir*”;
- la nueva Reivindicación 5 se hace dependiente de la nueva Reivindicación 4;
- se incluyen en la nueva Reivindicación 6, las características de las antiguas Reivindicaciones 2 a 4 y 10 a 12;

INNOVACIÓN PARA LOS NEGOCIOS

BOGOTÁ DC, 110221 - COLOMBIA - Edificio Siski - Carrera 4 No. 72A - 35 - Tel. (57-1) 347 3611 - Fax (57-1) 211 8650
MEDELLÍN, 050021 - COLOMBIA - San Fernando Plaza - Carrera 42A No. 1 - 25 Torre 4 Oficina 303 - Teléfono: (57-4) 520 4760

www.cavelier.com
cavelier@cavelier.com

- se incluyen en la nueva Reivindicación 12, las características de las antiguas Reivindicaciones 2 a 4, 19 y 20;
- se actualizan las dependencias de acuerdo con las modificaciones mencionadas.

Estas modificaciones se ajustan al Artículo 34 de la Decisión 486 de 2000, ya que no constituyen una ampliación de la protección que correspondería a la divulgación contenida en la solicitud inicial.

II. EN CUANTO AL TITULO

El Examinador señala que el título no tiene relación con el objeto de la solicitud ya que no está relacionado con el objeto de la descripción y las reivindicaciones. Así entonces, siguiendo las amables sugerencias del Examinador presento un título modificado para la presente solicitud de patente:

“GRANOS DE CAFÉ CON ALTO CONTENIDO DE ÉSTER METÍLICO DE ÁCIDO GRASO, METODO PARA INCREMENTAR EL CONTENIDO DE ÉSTER METÍLICO DE ÁCIDO GRASO EN GRANOS DE CAFÉ Y MÉTODO PARA EVALUAR LOS GRANOS DE CAFÉ”

Por consiguiente, considero superada cualquier objeción relacionada con el título de la presente invención. Esta modificación se ajusta al Artículo 34 de la Decisión 486 de 2000, ya que no constituye una ampliación de la protección que correspondería a la divulgación contenida en la solicitud inicial.

III. EN CUANTO A LA REIVINDICACIONES NO CONSIDERADAS UNA INVENCION

El Examinador señala que las Reivindicaciones 1 a 4 no son consideradas una invención ya que supuestamente no es posible determinar si los granos de café reclamados corresponden a granos de café verdes con la cantidad de éster metílico de ácido graso reclamado. En respuesta, quisiera señalar que los granos de café reclamados no corresponden a como se encuentran en la naturaleza, ya que estos tienen un incremento en el su contenido de éster metílico de ácidos grasos.

Particularmente, llamo respetuosamente la atención del Examinador a la sección de ejemplos del Capítulo Descriptivo de la presente solicitud, en donde se demuestra que al someter los granos de café verdes a un tratamiento para incrementar el contenido de donadores de metilo (por

ejemplo, pectinasa), el contenido de éster metílico de ácidos grasos no aumenta. Lo anterior se debe a que el contenido de éster metílico de ácidos grasos solo aumenta hasta que se someten los granos de café al paso de tostado, tal y como se puede observar en la Tabla 3, en donde los granos de café tostados que no son sometidos al tratamiento de la presente invención tienen un contenido de éster metílico de ácido graso menor al reclamado en la nueva Reivindicación 1. Por lo tanto, considero que objeto reclamado en la nueva Reivindicación 1 es patentable y solicito amablemente que se retire la objeción al respecto.

IV. EN CUANTO A LAS REIVINDICACIONES RELATIVAS A UN USO

El Examinador señala que la Reivindicación 7 no es patentable de acuerdo con el artículo 14. En respuesta, llamo respetuosamente la atención del Examinador al Capítulo Reivindicatorio Modificado adjunto al presente memorial, en donde se eliminó de la nueva Reivindicación 4 (antigua Reivindicación 7) la expresión que hacía referencia a un uso. Por lo tanto, solicito amablemente que se tenga por superada la objeción al respecto.

V. SUPUESTA FALTA DE CLARIDAD Y SUSTENTO EN LA DESCRIPCIÓN

El Examinador señala que el método reclamado en las Reivindicaciones 9 a 20 no es conciso ya que no incluyen las condiciones en que se deben realizar las etapas. En respuesta, llamo respetuosamente la atención del Examinador a la nueva Reivindicación 6, en donde se incluyeron todas las características esenciales del concepto inventivo desarrollado, que en este caso corresponde a un método que comprenden los pasos a), b) y c) de la Reivindicación 6, sin importar las condiciones específicas en las que se desarrolla cada etapa.

Teniendo en cuenta lo anterior, vale la pena resaltar que, tanto las condiciones de temperatura normal y temperatura caliente como los donantes de grupos metilo específicos se encuentran definidos en los párrafos [0042] y [0034], respectivamente, del Capítulo Descriptivo de la presente solicitud y una persona medianamente versada en la materia tendría los conocimientos necesarios para elegir tanto la temperatura adecuada como un donante de grupos metilo adecuado para reproducir el método reclamado en la presente invención.

Asimismo, dentro del ámbito de las patentes es un hecho conocido que los ejemplos específicos son únicamente ilustrativos y de ninguna manera limitan el alcance de la invención desarrollada. Así entonces, no existe obligación alguna de realizar una limitación exclusivamente a las modalidades o composiciones que se encuentren probadas o sustentadas en los ejemplos. De

hecho, Guía para examen de solicitudes de patente de invención y modelo de utilidad (en adelante Guía de la SIC) en su numeral 2.7.2 establece que:

“...la presentación de ejemplos relativos a todas las especies particulares de la invención no será condición necesaria para la suficiencia, siempre y cuando dichas especies se mencionen en la descripción.”¹

Así entonces, proporcionar detalles adicionales acerca de las condiciones específicas del método reclamado restringiría de manera injusta el alcance de la protección a la que el solicitante tiene derecho.

Ahora bien, en cuanto a las características de la antigua Reivindicación 12, las cuales fueron incluidas en nueva Reivindicación 6, quisiera aclarar que estas corresponden a resultados a alcanzar los cuales son permitidos de acuerdo con la Guía para Examen de Solicitudes de Patente de Invención y Modelo de Utilidad (Guía de la SIC) siempre y cuando la invención se encuentre debidamente definida por sus características estructurales esenciales.² Así las cosas, tal y como se señaló anteriormente, el método reclamado en la Reivindicación 6 se encuentra claramente definido mediante sus características esenciales. Por lo tanto, dichos resultados a alcanzar no solo aceptables de acuerdo con la misma Guía de la SIC, sino que permiten entender con mayor claridad la invención. De esta manera, considero superada la objeción al respecto.

Con respecto a las expresiones “o más”, “al menos uno o más”, “al menos uno” y “al menos una”, quisiera señalar que estas son perfectamente claras para una persona medianamente versada en la materia ya que establecen los requerimientos mínimos para que la invención sea reproducida. Particularmente, las expresiones “al menos” y “al menos uno o más” en las nuevas Reivindicaciones 1, 6 a 8 y 10 se refieren a seleccionar uno de los posibles componentes listados en cada una de las reivindicaciones o mezclas de los mismos, lo cual no representa ninguna falta de precisión en la materia reclamada. Asimismo, la expresión “o más” es incluida en el Capítulo Reivindicatorio para establecer el valor mínimo para cada uno de los parámetros en las reivindicaciones (es decir, el contenido de éster metílico de ácido graso o el valor L) con el fin de definir las modalidades reclamadas. Por lo tanto, contrario a la opinión del Examinador, dichas expresiones no afectan la claridad de las reivindicaciones objetadas, sino que ayudan a establecer límites para cada una de las modalidades reclamadas.

¹ Superintendencia de Industria y Comercio, «Guía para Examen de Solicitudes de Patente de Invención y Modelo de Utilidad», 2014, sec. 2.7.2.

² Superintendencia de Industria y Comercio, Guía para Examen de Solicitudes de Patente de Invención y Modelo de Utilidad (Bogotá, Colombia, 2014). Sección 2.6.5.8

Por último, en cuanto a la expresión *“un grano de café determinado que tiene un contenido de éster metílico de ácido graso de 29,5µg o más por gramo del grano de café se considera que tiene un buen sabor”*, quisiera señalar que, contrario a la opinión del Examinador, esta no corresponde a un resultado a alcanzar sino a un parámetro que establece el contenido mínimo de éster metílico de ácido graso en un grano de café para que se considere que tiene un buen sabor. Es decir, tal expresión se refiere a un parámetro esencial del método reclamado en la nueva Reivindicación 12 y debe ser considerado dentro de la evaluación de dicha modalidad de la invención.

Con base en todo lo anterior, considero que el Capítulo Reivindicatorio modificado adjunto y el Capítulo Descriptivo cumple con todos los requisitos de claridad y concisión, ajustándose así a los lineamientos de los artículos 28 y 30 de la Decisión 486, ya que cualquier persona del oficio normalmente versada en la materia está en completa capacidad de reproducir la invención sin ambigüedad alguna.

VI. ESTADO DE LA TÉCNICA

El Examinador considera el siguiente documento como relevante en la evaluación de patentabilidad de la presente invención:

No	Documento	Titulo	Fecha de publicación
D1	JP2014011984	<i>“METHOD FOR EVALUATING QUALITY OF COFFEE BEAN AND COFFEE EXTRACT”</i>	23 de enero de 2014
D2	WO2006101196	<i>“METHOD OF PROCESSING FRESH COFFEE BEANS BY USING SURFACE-TREATED COFFEE FRUITS”</i>	28 de septiembre de 2006
D3	WO2016066167	<i>“A PROCESS FOR PREPARING MODIFIED GREEN COFFEE BEANS FOR ROASTING”</i>	06 de mayo de 2016
D4	Jham, J. Braz. Chem. Soc. ³	<i>“THE USE OF FATTY ACID PROFILE AS A POTENTIAL MARKER FOR BRAZILIAN COFFEE (COFFEA ARABICA L.) FOR CORN ADULTERATION”</i>	2008

³ Gulab N. Jham et al., «The Use of Fatty Acid Profile as a Potential Marker for Brazilian Coffee (Coffea Arabica L.) for Corn Adulteration», *Journal of the Brazilian Chemical Society* 19, n.º 8 (2008): 1462-67, <https://doi.org/10.1590/S0103-50532008000800004>.

VII. EN CUANTO A LA SUPUESTA FALTA DE NOVEDAD

En cuanto a las nuevas Reivindicaciones 1 a 5:

El Examinador señala que la antigua Reivindicación 5 (nueva Reivindicación 2) carece de novedad a la luz de D1. Respetuosamente difiero de la opinión del Examinador debido a lo siguiente:

En primer lugar, quisiera señalar que la nueva Reivindicación 1 se refiere a un grano de café que tiene un contenido de éster metílico de ácido graso de 29,5µg o más por gramo del grano de café,

en donde el éster metílico de ácido graso comprende al menos uno de isovalerato de metilo y palmitato de metilo,

en donde el contenido de isovalerato de metilo es de 0,10 µg o más por gramo del grano de café, y

en donde el contenido de palmitato de metilo es de 28,0 µg o más por gramo del grano de café.

Por otra parte, D1 se refiere al desarrollo de un método para evaluar la calidad de granos de café mediante la medición de contenido de compuestos marcadores volátiles como indol, isovalerato de metilo y isovalerato de etilo (párrafos [0001] y [0008]). Particularmente, para elevar la objeción de novedad el Examinador calcula la cantidad de palmitato de metilo a partir de los resultados de los ejemplos de la presente invención.

Sin embargo, D1 no divulga explícitamente un grano de café con un contenido de éster metílico de ácido graso de 29,5µg o más por gramo del grano de café y el contenido de palmitato de metilo es de 28,0 µg o más por gramo del grano de café. Particularmente, las cantidades de varios componentes, entre ellos los ésteres metílicos de ácidos grasos, en granos de café tostados dependen de las especies y los métodos de tostado de los mismos. Por ejemplo, en la sección de ejemplos de la presente solicitud, se utilizan granos de café de Guatemala, mientras que en D1 se utilizan granos de café de Brazil.

Adicionalmente, vale la pena señalar que la cantidad de 0.307 de isovalerato de metilo en la Tabla 4 de D1 corresponde a un valor de L de 15, mientras que los resultados de la Tabla 1 de la presente solicitud fueron obtenidos al tostar granos de café para obtener valores L de 22-23 o 18-19. Dado que los puntos de ebullición de palmitato de metilo (185°C) y el isovalerato de

metilo (114-115°C) son diferentes, la relación entre dichos dos compuestos depende de la temperatura. Por lo tanto, incluso tomando en consideración los resultados de la sección de ejemplos de la presente invención, lo cual corresponde a un análisis en retrospectiva, una persona medianamente versada en la materia no podría estimar la cantidad de palmitato de metilo de los granos de café tostados de D1 y la modalidades reclamadas en las Reivindicaciones 1 a 5 de la presente invención cumpliría con el requisito de novedad.

En cuanto a las nuevas Reivindicaciones 6 a 11:

El Examinador señala que la Reivindicación 9 carece de novedad a la luz de D2 y D3. Respetuosamente difiero de la opinión del Examinador debido a lo siguiente:

En primer lugar, la nueva Reivindicación 6 (antigua Reivindicación 9) se refiere a un método para aumentar el contenido de éster metílico de ácido graso de un grano de café, que comprende

un paso a) de suministrar un donante de grupo metilo a un grano de café,

un paso b) de tratamiento con temperatura caliente o tratamiento con temperatura normal del grano de café,

un paso c) de tostar el grano de café,

en donde el contenido de éster metílico de ácido graso del grano de café es de 29,5 µg o más por gramo del grano de café, en donde el éster metílico de ácido graso comprende al menos uno de isovalerato de metilo y palmitato de metilo, en donde el contenido de isovalerato de metilo es de 0,10 µg o más por gramo del grano de café, y en donde el contenido de palmitato de metilo es de 28,0 µg o más por gramo del grano de café.

Por otra parte, D2 divulga un método para tratar granos de café verdes que comprende exponer una parte de la pulpa de café a un proceso de fermentación (Reivindicación 1). Contrario a la opinión del Examinador, D2 no corresponde al método reclamado en la Reivindicación 6 de la presente invención debido a que el método de D2 comprende el paso esencial de fermentar los granos de café mediante el uso microorganismos, etapa que no se encuentra contenida en el método reclamado. Particularmente, dado que usualmente el producto de procesos de fermentación microbiana es el etanol, al fermentar los granos de café se obtendrían ésteres etílicos de ácidos grasos y no se aumentaría la cantidad de ésteres metílicos de ácidos grasos como en la presente invención. Asimismo, vale la pena resaltar que los granos de café obtenidos por el método de D2 no presentan un contenido de palmitato de metilo es de 28,0 µg o más por gramo del grano de café. De hecho, en D2 no se hace referencia alguna a la obtención de ésteres metílicos de ácidos grasos.

Ahora bien, D3 divulga método para preparar un grano de café modificado que comprende los pasos de a) proporcionar una pulpa de baya de café o un extracto líquido del mismo y b) poner en contacto granos de café verdes con dicha pulpa o extracto (página 3, líneas 13 a 18). Sin embargo, D3 no menciona la obtención de un grano de café en donde el contenido de palmitato de metilo es de 28,0 μg o más por gramo del grano de café o de ningún tipo de éster metílico de ácidos grasos. Por lo tanto, D3 no divulga todas y cada una de las características el método reclamado en la Reivindicación 6 y sus dependientes.

En cuanto a la nueva Reivindicación 12:

El Examinador señala que el método de la antigua Reivindicación 18 no es novedoso a luz de D1 y D4. Respetuosamente difiero de la opinión del Examinador debido a lo siguiente:

En primer lugar, la nueva Reivindicación 12 reclama un método un método para evaluar un grano de café que tiene un buen sabor, que comprende:

un paso de medir el contenido de éster metílico de ácido graso, el contenido de isoalerato de metilo y el contenido de palmitato de metilo en un grano de café; y

un paso de comparar el contenido de éster metílico de ácido graso, el contenido de isoalerato de metilo y el contenido de palmitato de metilo con un valor predeterminado,

en donde los valores predeterminados del contenido de éster metílico de ácido graso, el contenido de isoalerato de metilo y el contenido de palmitato de metilo son de 29,5 μg o más por gramo del grano de café, 0,10 μg o más por gramo del grano de café, y 28,0 μg o más por gramo del grano de café, respectivamente, y

en donde un grano de café determinado que tiene un contenido de éster metílico de ácido graso de 29,5 μg o más por gramo del grano de café, un contenido de isoalerato de metilo es de 0,10 μg o más por gramo del grano de café, y un contenido de palmitato de metilo es de 28,0 μg o más por gramo del grano de café se considera que tiene un buen sabor.

Sin embargo, ninguno de los documentos citados D1 y D4 divulgan que los parámetros para evaluar que un grano de café tenga un buen sabor son que el grano de café tiene un contenido de éster metílico de ácido graso de 29,5 μg o más por gramo del grano de café, un contenido de isoalerato de metilo es de 0,10 μg o más por gramo del grano de café, y un contenido de palmitato de metilo es de 28,0 μg o más por gramo del grano de café. Por lo tanto, el método reclamado en la nueva Reivindicación 12 es nuevo con respecto de las enseñanzas de D1 y D4.

VIII. EN CUANTO A LA SUPUESTA FALTA DE NIVEL INVENTIVO

En cuanto a las nuevas Reivindicaciones 1 a 5

En primer lugar, vale la pena señalar nuevamente que la nueva Reivindicación 1 se refiere a a un grano de café que tiene un contenido de éster metílico de ácido graso de 29,5 µg o más por gramo del grano de café, en donde el éster metílico de ácido graso comprende al menos uno de isoalerato de metilo y palmitato de metilo, en donde el contenido de isoalerato de metilo es de 0,10 µg o más por gramo del grano de café, y en donde el contenido de palmitato de metilo es de 28,0 µg o más por gramo del grano de café.

Teniendo claro el alcance de la materia reclamada, con el fin de demostrar el nivel inventivo de la presente invención, y basándome en la Guía de la SIC sobre el método problema-solución, a continuación, expongo cómo el arte previo citado por el Examinador no llevaría a la persona del oficio normalmente versada en la materia a la invención reclamada.

Con el fin de hacer una comparación directa con las conclusiones a las que llega el Examinador, se seleccionará a D1 como el arte previo más cercano a la Reivindicación 1. Sin embargo, tal y como se discutió anteriormente, D1 difiere de la presente invención en que este no divulga explícitamente un grano de café con un contenido de éster metílico de ácido graso de 29,5 µg o más por gramo del grano de café y un contenido de palmitato de metilo de 28,0 µg o más por gramo del grano de café.

El efecto técnico asociado al contenido específico de ésteres metílicos ácidos grasos en los granos de café es mejorar el sabor de las bebidas de café obtenidas mediante los granos de café reclamados. Tal efecto se puede evidenciar a lo largo de la sección de ejemplos en el Capítulo Descriptivo de la presente invención. En particular, en los ejemplos 4-3 y 4-4, la evaluación sensorial de bebidas de café preparadas a partir de los granos de café de la presente invención se acerca a las preparadas con granos de café de alta calidad, demostrando así una mejora con respecto a los resultados de granos no tratados con el método de la invención.

Por lo tanto, el problema a ser resuelto por la presente invención a la luz de D1 debería ser planteado como sigue: *“¿cómo modificar los granos de café divulgados de D1 para obtener un perfil de sabor mejorado?”*

Sin embargo, ninguno de los documentos citados por el Examinador, D1 a D4, divulgan el

incrementar el contenido de ésteres metílicos de ácidos grasos a 29,5µg o más por gramo del grano de café y el contenido de palmitato de metilo a 28,0 µg o más por gramo del grano de café, o que estas cantidades estuvieran relacionadas con la mejora del sabor del café. De hecho, D1 menciona que un contenido mayor de isovalerato de metilo se encuentra asociado con granos de café defectuosos (párrafo [0027]). Por lo tanto, una persona medianamente versada en la materia no estaría motivada por las enseñanzas de D1 a incrementar la cantidad de isovalerato de metilo o cualquier otro éster metílico de ácido graso en granos de café buscado mejorar su sabor.

Adicionalmente, contrario a la opinión del Examinador, D2 no divulga o sugiere granos de café con un incremento en la cantidad de ésteres metílicos de ácidos grasos, ya que este tipo de compuestos no son siquiera mencionados a lo largo del documento y como se discutió anteriormente, el método de D2 no corresponde al de la presente invención debido a la inclusión de un paso de fermentación microbiana. Asimismo, D3 y D4 no contienen ninguna enseñanza o sugerencia que hubiera llevado a la persona medianamente versada en la materia a incrementar la cantidad de ésteres metílicos de ácidos grasos en granos de café, esperando que dicho incremento hubiera resultado en un perfil de sabor mejorado.

Por lo tanto, la Reivindicación 1 es inventiva a la luz de las enseñanzas de D1 a D4. De la misma manera, considero que las Reivindicaciones 2 a 5 también son inventivas, pues estas presentan todas y cada una de las características técnicas de la Reivindicación 1 y, por lo tanto, también presentan nivel inventivo.

En cuanto a las nuevas Reivindicaciones 6 a 11

Tal y como se mencionó en el numeral anterior, el método divulgado en D3, que podría considerarse el documento más cercano a la Reivindicación 6, difiere de la presente invención en que este no se refiere a la obtención de un método para incrementar el contenido de ésteres metílicos de ácidos grasos en un grano de café, sino otros tipos de compuestos como el ácido butanoico, el ácido 2-metil butanoico, guayacol, etil guayacol, etc (ver páginas 19 a 22 de D3). De hecho, D3 ni siquiera enseña o incluso menciona ningún tipo de éster metílico de ácido graso como el isovalerato de metilo o el palmitato de metilo.

Asimismo, ninguno de los documentos D1, D2 o D4, mencionan o sugieren el método de la presente invención o cómo aumentar el contenido de ésteres metílicos de ácidos grasos en granos de café. Por lo tanto, el método reclamado en la Reivindicación 6 y sus reivindicaciones

dependientes es inventivo a la luz de arte previo citado por el Examinador.

En cuanto a la nueva Reivindicación 12

D1 o D4 podrían ser considerados como el arte previo más cercano a la nueva Reivindicación 12 debido a que estos enseñan métodos para evaluar la calidad de un grano de café. Sin embargo, tal y como se discutió anteriormente, el método de D1 se refiere a medir el contenido de isoalerato de metilo como un marcador de café defectuoso, mientras que en la presente invención dicho compuesto en una cantidad específica es un marcador del buen sabor de un grano de café. Asimismo, en D4 se mide la cantidad de ésteres metílicos de ácidos grasos para evaluar si el café ha sido adulterado con maíz.

Así entonces, el método de la Reivindicación 12 de la presente invención difiere de los divulgados en D1 y D4 en el paso de comparar el contenido de éster metílico de ácido graso, el contenido de isoalerato de metilo y el contenido de palmitato de metilo con un valor predeterminado, en donde los valores predeterminados del contenido de éster metílico de ácido graso, el contenido de isoalerato de metilo y el contenido de palmitato de metilo son de 29,5µg o más por gramo del grano de café, 0,10µg o más por gramo del grano de café, y 28,0µg o más por gramo del grano de café, respectivamente.

Teniendo en cuenta lo anterior y contrario a la opinión del Examinador, una persona medianamente versada en la materia no hubiera encontrado la motivación necesaria para modificar el método divulgado en D1 o D4 para medir el contenido de palmitato de metilo y determinar que los valores específicos del contenido de ésteres metílicos de ácidos grasos de la Reivindicación 12 se encuentran asociados con un buen sabor en los granos de café. Adicionalmente, nada en D2 o D3 menciona que la medición de ningún tipo de éster metílico de ácidos grasos en un grano de café sea un indicador de el buen sabor de un grano de café. Por lo tanto, la Reivindicación 12 es inventiva a la luz de las enseñanzas de D1 a D4.

IX. PETICIÓN

1. Puesto que se ha dado respuesta a todas las objeciones formuladas por la Dirección de Nuevas Creaciones, solicito proceder al otorgamiento de la solicitud de patente.
2. De manera subsidiaria, y en caso de que su Despacho considere que la modificación introducida al Capítulo Reivindicatorio amerita revisión adicional, solicito un examen de

patentabilidad adicional de conformidad con lo dispuesto en el Artículo 2 de la Resolución 3719 de 02 de febrero de 2016.

X. ANEXOS

1. Capítulo Reivindicatorio modificado conformado por 12 reivindicaciones.

Señora Directora,

ANDRÉS RINCÓN USCÁTEGUI

C.C. 79.780.910 de Bogotá

T.P. 114.908

COLO-17511-0841-0013-3

CYD\CYD\ID-307078\WPC17511

No. M-2020-307078\CYD