

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 29218

Ref. Expediente N° NC2019/0001891

Por la cual se otorga una Patente de Invención

LA SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

en ejercicio de sus facultades legales, en especial de las conferidas en el numeral 24 del artículo 3° del Decreto 4886 de 2011, y

CONSIDERANDO:

Que mediante escrito radicado en esta Superintendencia el 27 de febrero de 2019, con el N° NC2019/0001891, por SUNTORY HOLDINGS LIMITED, entró a fase nacional la solicitud de patente de invención titulada “GRANOS DE CAFÉ CON ALTO CONTENIDO DE ÉSTER METÁLICO DE ÁCIDO GRASO”, que corresponde a la solicitud internacional PCT/JP2017/029767 del 21 de agosto de 2017.

Que la solicitud fue publicada en la Gaceta de la Propiedad Industrial N° 861 el 31 de mayo de 2019, sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

Que realizado el examen de fondo mediante Oficio N° 4578, notificado el 8 de abril de 2021, 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.

Que el solicitante mediante escrito radicado bajo el N° NC2019/0001891 el 05 de julio de 2021, respondió oportunamente el requerimiento formulado y presentó las reivindicaciones 1 a 7 que reemplazan las originalmente presentadas. Sin embargo, dicho capítulo no puede ser aceptado, porque en atención a lo establecido por el literal a) del numeral 1.2.2.5.1 del Capítulo Primero del Título X de la Circular Única de esta Superintendencia, no se realizó el pago correspondiente a la tasa por concepto de modificación. No obstante, posteriormente, el solicitante mediante radicado N° NC2021/0010227 el 02 de agosto de 2021 presentó las reivindicaciones 1 a 7 para que sean tenidas en cuenta al momento de realizar el examen definitivo de la solicitud. Posteriormente, mediante escrito radicado bajo el N° NC2023/0002173 el 27 de febrero de 2023, el solicitante presentó las reivindicaciones 1 a 7 para que sean tenidas en cuenta al momento de realizar el examen definitivo de la solicitud. Se acepta este último capítulo reivindicatorio presentado, comoquiera que se ajusta a las prescripciones contenidas en el artículo 34 de la Decisión 486.

Que en el presente caso, las reivindicaciones 1 a 7 incluidas en el radicado bajo el N° NC2023/0002173 el 27 de febrero de 2023 superan las objeciones de Art. 15(b) D. 486, y las objeciones de Art. 30 D. 486 de expresiones imprecisas y resultados a alcanzar que fueron trasladadas en el Oficio N° 4578, notificado el 8 de abril de 2021, ya que las expresiones han sido sustituidas por rangos concretos y asimismo, los resultados a alcanzar se encuentran acompañando las características técnicas esenciales que definen la invención. De igual forma, la solicitud especifica que el grano de café es tostado y que se obtiene por el método reclamado.

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,*

Resolución N° 29218

Ref. Expediente N° NC2019/0001891

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”.

Que en el presente caso las reivindicaciones 1 a 7 incluidas en el radicado bajo el N° NC2023/0002173 el 27 de febrero de 2023, cumplen los requisitos indicados anteriormente, toda vez que refieren a un método para aumentar el contenido de éster metílico de ácido graso de un grano de café, al grano de café tostado obtenido, y a un método para evaluar un grano de café que tiene un buen sabor; donde el método para aumentar el contenido de éster metílico de ácido graso de un grano de café y el grano de café tostado obtenido difieren del estado de la técnica más cercano, WO2006101196, en que comprende un paso a) de suministrar un donante de grupo metilo a un grano de café, en el que el donante de grupo metilo comprende uno o más materiales seleccionados del grupo que consiste en metanol, trigonelina, S-metilmetionina y una baya de uva. Asimismo, se enseña el contenido de palmitato de metilo necesario en el método de la presente invención. Por otra parte, el método para evaluar un grano de café que tiene un buen sabor difiere del estado de la técnica más cercano, JP2014011984, en que se especifica la concentración de los compuestos a partir de cual se considera que el grano de café tiene un buen sabor y en que se mide adicionalmente el contenido palmitato de metilo. Adicionalmente, estas diferencias no se encuentran sugeridas en el estado de la técnica y, como consecuencia de ello, se evidencia que debido al contenido específico de ésteres metílicos de ácidos grasos en los granos de café, se obtienen bebidas con características mejoradas de sabor. Por ejemplo, los granos que tienen un contenido de éster metílico de ácido graso aumentado al rociar metanol tienen una acidez más fuerte, un aroma frutal más fuerte y menos acritud que los del control, y por lo tanto tienen un acabado limpio. Estas características son ejes sensoriales comunes a los granos que tienen una calidad de sabor alta. Sumado a lo anterior, la materia reivindicada, es susceptible de aplicación industrial.

En consecuencia, las reivindicaciones 1 a 7 cumplen los requisitos de novedad, nivel inventivo y aplicación industrial establecidos en la normatividad citada en precedencia y este Despacho encuentra procedente conceder para las mismas la patente solicitada.

Que el solicitante en el escrito radicado bajo el N° NC2019/0001891 del 01 de septiembre de 2020, solicitó la modificación del título a: “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”, la cual no se acepta porque no divulga la invención de manera suficientemente clara de acuerdo con el objeto concedido. Teniendo en cuenta lo anterior, el título quedará de la siguiente manera: “MÉTODO PARA INCREMENTAR EL CONTENIDO DE ÉSTER METÍLICO DE ÁCIDO GRASO EN GRANOS DE CAFÉ, GRANOS DE CAFÉ OBTENIDOS Y MÉTODO PARA EVALUAR LOS GRANOS DE CAFÉ”.

Con fundamento en las anteriores consideraciones, la Superintendente de Industria y Comercio,

RESUELVE

ARTÍCULO 1: 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:

Resolución N° 29218

Ref. Expediente N° NC2019/0001891

“MÉTODO PARA INCREMENTAR EL CONTENIDO DE ÉSTER METÁLICO DE ÁCIDO GRASO EN GRANOS DE CAFÉ, GRANOS DE CAFÉ OBTENIDOS Y MÉTODO PARA EVALUAR LOS GRANOS DE CAFÉ”

Clasificación IPC: A23F 5/02, A23F 5/24, G01N 33/02

Reivindicación(es): 1 a 7 incluidas en el radicado bajo el No NC2023/0002173 el 27 de febrero de 2023, de acuerdo con el anexo 1.

Titular(es): SUNTORY HOLDINGS LIMITED

Domicilio(s): 1-40, DOJIMAHAMA 2-CHOME, KITA-KU, OSAKA-SHI OSAKA 530-8203 JAPÓN.

Inventor(es): Keiko IWASA, Koichi NAKAHARA, y Harumichi SETA.

Prioridad(es) N° 22/08/2016, JP (JAPÓN), 2016-162151

Solicitud internacional N°: PCT/JP2017/029767 **Fecha:** 21 de agosto de 2017.

Vigente desde: 21 de agosto de 2017

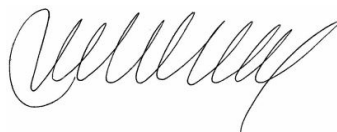
Hasta: 21 de agosto de 2037.

ARTÍCULO 2: 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 3: Notificar el contenido de la presente resolución a SUNTORY HOLDINGS LIMITED, advirtiéndole que contra ella procede el recurso de reposición, ante la 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., el 30 de mayo de 2023



Firmado digitalmente
por: MARIA DEL
SOCORRO PIMIENTA
CORBACHO
Fecha: 2023.05.30
17:01:15 COT
Razón: Validez jurídica.
Ubicación: Bogotá,
Colombia.

Resolución N° 29218

Ref. Expediente N° NC2019/0001891

ANEXO 1

REIVINDICACIONES CONCEDIDAS

1. 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, en el que el donante de grupo metilo comprende uno o más materiales seleccionados del grupo que consiste en metanol, trigonelina, S-metilmetionina y una baya de uva,
 - un paso b) de tratamiento del grano de café a temperatura entre 20°C a 100°C,
 - un paso c) de tostar el grano de café,en donde el contenido de éster metílico de ácido graso del grano de café es 29,5 µg a 60000 µg 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 a 80 µg por gramo del grano de café, y en donde el contenido de palmitato de metilo es de 28,0 µg a 40000 µg por gramo del grano de café.
2. El método de acuerdo con la Reivindicación 1, que además comprende un paso de suministrar pectinasa en el paso a).
3. Un grano de café tostado obtenido mediante el método de acuerdo con la Reivindicación 1 o 2.
4. El grano de café tostado de acuerdo con la Reivindicación 3, en donde el nivel de tostado del grano de café tostado corresponde a un valor de L de 14 a 30.
5. Una bebida de café preparada a partir del grano de café tostado de acuerdo con la Reivindicación 3 o 4.
6. La bebida de café de acuerdo con la Reivindicación 5, en donde el contenido de isoalerato de metilo es de 25 ppb a 1.0×10^4 ppb.
7. 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 29,5 µg a 60000 µg por gramo, 0,10 µg a 80 µg por gramo, y 28,0 µg a 40000 µg por gramo, respectivamente, del grano de café,
 - en donde un grano de café determinado que tiene un contenido de éster metílico de ácido graso de 29,5 µg a 60000 µg por gramo del grano de café, un contenido de isoalerato de metilo de 0,10 µg a 80 µg por gramo del grano de café, y un contenido de palmitato de metilo de 28,0 µg a 40000 µg por gramo del grano de café se considera que tiene un buen sabor.