



RODOLFO RODRIGUEZ MADRID
MARIA ANGELICA RODRIGUEZ B.
CARLOS ENRIQUE TAMAYO S.
ROSA EDITH GONZALEZ S.
CLAUDIA JIMENEZ A.

Rodriguez Madrid & Asociados

NIT. 830.038.010-1

207 211

PATENTES	PATENTS
MARCAS	TRADEMARKS
DERECHOS DE AUTOR	COPYRIGHTS
LICENCIAS DE USO	LICENSING
SOFTWARE	SOFTWARE PROTECTION
REGISTROS SANITARIOS	SANITARY PERMITS
NOMBRES DE DOMINIO	DOMAIN NAME

Señores

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

E. S. D.

SUPERINTENDENCIA Y COMERCIO
Radicación: 00029330
Fecha (AMD): 2002-09-27 16:25:12
Trámite: 002 PATENTES D 1 REGISTRO/ 444 RESPUESTA
Dependencia: 2020 DIVISION DE NUEVAS CREACIONES
Folios: 26

REF: EXPEDIENTE No. 000-29330

PATENTE: UNA CONFITURA AIREADA DE APARIENCIA MODIFICADA
Y SU METODO DE PREPARACION

Estimados señores:

En atención al Auto de Requerimiento No. 1205, del Primer Examen de Forma emanado de esa Oficina, del cual pedimos prorroga, encontrándome dentro de los términos legales para hacerlo, me permito dar respuesta al concepto técnico 1044.

CONCEPTO TECNICO

- 1.- Se expresan las unidades de temperatura, en su equivalente en °C, según el sistema Internacional de unidades, y se hacen las correcciones necesarias.
- 2.- Se aclara la Reivindicación 1.
- 3.- Se modifican las reivindicaciones 4,10,11,37,38,44,75,98.
- 4.- Se suprimen las expresiones "aproximadamente" e "inferior".
- 5.- Se anexan nuevas páginas 6,14, 23 de la MEMORIA DESCRIPTIVA.
- 6.- Se anexa nuevo
 - Nuevo Capítulo Reivindicatorio
 - Nuevo Resumen
 - Extracto de Publicación
 - Nueva Tarjeta de Archivo temático

Transversal 6a. No. 27-10 *Edificio Antares - Pent House* Telefax: 283 09 42 *Tels. 334 72 84 - 341 7003
e-mail: rodruacs@andinet.com *Santafé de Bogotá, D.C.

RODOLFO RODRIGUEZ MADRID
MARIA ANGELICA RODRIGUEZ R.
CARLOS ENRIQUE TAMAYO S.
ROSA EDITH GONZALEZ S.
CLAUDIA JIMENEZ A



Rodríguez Madrid & Asociados

NIT. 830.038.010-1

208 212

PATENTES	PATENTS
MARCAS	TRADEMARKS
DERECHOS DE AUTOR	COPYRIGHTS
LICENCIAS DE USO	LICENSING
SOFTWARE	SOFTWARE PROTECTION
REGISTROS SANITARIOS	SANITARY PERMITS
NOMBRES DE DOMINIO	DOMAIN NAME

EXAMEN JURÍDICO

- 1.- Anexamos copia del Memorial debidamente radicado, con el cual anexamos la prioridad No. 09/298.715 de Abril 23 de 1999, certificada por la Oficina de Marcas y Patentes de los EE.UU que recibió la solicitud de la cual se reivindica Prioridad.
- 2 En el mismo memorial indicado anteriormente en el punto 2. Se presentó la traducción del Capítulo reivindicatorio de la solicitud de la cual se reivindica Prioridad (Art. 4, D-3 Convenio de París concepto: 5 de enero de 1999 SIC)
- 3.- La prioridad y su traducción se presentaron el día 12 de julio de 2000, dentro del plazo de 3 meses contados a partir de la solicitud de fecha 24 de Abril de 2000, exigidos por el Convenio de París.
- 4.- La fuente Normativa de Reciprocidad en concordancia con el artículo 12 Decisión 344; y Artículo 4, Literal f, Dto 117/94 la fuente Normativa de Reciprocidad se basa en:
 - a.- Art. 4 del Convenio de París aprobado mediante Ley 178 de 1994 declarado exequible por la Corte Constitucional 18 de Enero 1996, entró en vigencia 3 de septiembre de 1996.
 - b.- ADPICs- "Acuerdo sobre los aspecto de los derechos de prioridad Intelectual Relacionados con el Comercio".

Mediante ley 170/ 1994 Colombia Aprobó el Acuerdo por el que se establece La "ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE COMERCIO " (OMC), suscrito en Marrakech (Marruecos), el 15 de Abril de 1994 y sus acuerdos multilaterales, los cuales incluyen el ADPICs (TRIP'S), dicha Ley 170 de 1994 fue declarada exequible por la Corte Constitucional el 28 de Marzo de 1995.

El Artículo 2, Ordinal 1, del ADPICs establece que los países miembros "cumplieran los artículos 1 a 12 y el Artículo 19 del Convenio de París".

A su vez, el Art. 4 del Convenio de París (uno de los artículos de cumplimiento obligatorio bajo ADPICs) establece que la Prioridad sobre la Primera solicitud será reconocida por los países miembros, por lo tanto deberá aplicarse entre

*Transversal 6a. No. 27-10 *Edificio Antares - Pent House * Telefax: 283 09 42 * Tels. 334 72 84 - 341 7003*
*e-mail: rodrasos@andinet.com * Santafo de Bogotá, D. C.*



RODOLFO RODRIGUEZ MADRID
MARIA ANGELICA RODRIGUEZ B.
CARLOS ENRIQUE TAMAYO S.
ROSA EDITH GONZALEZ S.
CLAUDIA JIMENEZ A

Rodriguez Madrid & Asociados
NIT. 830.038.010-1

2009 213

PATENTES	PATENTS
MARCAS	TRADEMARKS
DERECHOS DE AUTOR	COPYRIGHTS
LICENCIAS DE USO	LICENSING
SOFTWARE	SOFTWARE PROTECTION
REGISTROS SANITARIOS	SANITARY PERMITS
NOMBRES DE DOMINIO	DOMAIN NAME

Colombia y Estados Unidos de América como miembros de ADPIC (TRIP'S) y del Convenio de París.

Quedando establecidos dos de las fuentes normativas de reciprocidad respetuosamente le solicito a ese Despacho conceder para la solicitud de patente Expediente 000-29330 la fecha de prioridad reivindicada.

En consecuencia, ruego a usted dar por subsanado dicho requerimiento y ordenar lo pertinente con el fin de que el expediente en mención siga su curso normal.

Atentamente,


RODOLFO RODRIGUEZ MADRID
C.C. No. 3'792.584-Cartagena
T.P. No. 59.363 de C.S. J.

Anexo.- Lo anunciado

*Transversal 6a. No. 27-10 *Edificio Antares - Pent. House * Telefax: 283 09 42 * Tels. 334 72 84 - 341 7003
e-mail: rodrasc@andinet.com * Santa Fe de Bogotá, D.C.*

estar constituido por una pluralidad de fases coloreadas en forma dispar. Asimismo, pueden presentar una superficie con una cobertura, en la cual la relación en peso entre la cobertura y el cuerpo varía desde aproximadamente 0,1:100 a 30:100 aproximadamente.

En cuanto al método, la invención consiste en un método para preparar confituras aireadas, que consta de los siguientes pasos:

- A. La aplicación local de una sustancia que se adhiere a confituras aireadas que tienen por lo menos una porción con un primer color y con un contenido de humedad del 1% al 30% aproximadamente, para obtener partículas de confituras aireadas pegajosas con una sustancia adherida; y
- B. El procesamiento de partículas de confituras aireadas pegajosas con la sustancia adherida a ellas para obtener partículas de confituras aireadas no pegajosas secas con la sustancia adheridas a ellas y con un contenido de humedad del 1% al 8% aproximadamente.

Descripción de los Dibujos

La Figura 1 muestra un diagrama de flujo del proceso esquemático en una realización preferida del presente método de elaboración.

En una de sus variaciones, la superficie puede ser lisa y brillante o presentar un aspecto glaseado, comparada con el aspecto graso o enmarañado del cuerpo. Esta superficie brillante se obtiene, por ejemplo, por calor, según se describe en detalle más adelante, permitiendo que se funda la estructura celular discontinua de la espuma para formar una película delgada continua (de menos de 0,1 mm). Este aspecto glaseado puede aplicarse a una parte de la superficie exterior, por ejemplo en el caso de una partícula de forma aplanada a una o a las dos superficies opuestas principales, o a toda la superficie, por ejemplo incluida la periferia de la partícula aplanada. Esta película delgada se diferencia de la cobertura convencional para dulces, que se obtiene mediante técnicas comunes de paneo, en que la cobertura puede estar formada por las partículas que constituyen el cuerpo, y de esta forma ser equivalente a ellas en cuanto a su composición. En variaciones menores, sin embargo, la película o aspecto glaseado resulta de fundir una cobertura de dextrosa.

En otra de sus variaciones, la apariencia modificada de la superficie del producto se obtiene utilizando una cobertura que cambia el aspecto de la superficie con relación al aspecto del cuerpo de las partículas.

La cobertura puede incluir, por ejemplo, partículas de un único color distinto o una multiplicidad de partículas de

En una variante menor, puede utilizarse una cantidad pequeña de aceite comestible (1% al 3%) como fijador para la cobertura particulada.

En otra variante, el material de inicio consiste en partículas de confitura secas calientes (52), que no pierden el calor aún después de que su contenido de humedad a sido reducido del 1% al 5%, preferentemente del 2% al 3,5% aproximadamente, y más preferentemente del 2% al 3% aproximadamente. Las confituras secas calientes se caracterizan por tener una temperatura inicial o por lo menos una temperatura superficial que se encuentra por encima de su temperatura de su transición de transición vítrea. En general, se obtienen buenos resultados cuando la temperatura de las partículas o al menos la temperatura de la superficie de las partículas se encuentra entre los 82,2° C y 115° C (180° F y los 240°) F, y preferentemente entre los 93,3° C y 110° C (200° F y los 230°) F. En esta variante, no se emplea ningún aporte de humedad adicional. Esta variante es particularmente adecuada cuando las partículas de la cobertura contienen carbohidratos coloreados insolubles. En variantes menos deseadas, las confituras secas han sido previamente enfriadas a temperatura ambiente y luego recalentadas a una temperatura que se encuentra dentro de la franja de la temperatura inicial, a fin de obtener partículas secas calientes (52).

REIVINDICACIONES

Se reivindica lo siguiente:

1. Un método para la preparación de partículas de confitura aireadas secas con una cobertura local, que comprende los siguientes pasos:
 - A. Formar partículas de confituras aireadas que un primer color y un contenido de humedad del 1% al 30%;
 - B. La aplicación local de una sustancia a las partículas de confitura aireada para formar partículas de confitura aireadas pegajosas que tienen la sustancia adherida.
 - C. El procesamiento de las partículas de confituras aireadas pegajosas que poseen la sustancia adherida a las mismas para formar partículas de confitura aireadas no pegajosas con la sustancia adherida que tiene un contenido de humedad del 1% al 8%.
2. El método de la reivindicación 1 en el cual en el paso A las partículas de confitura aireadas poseen una superficie exterior pegajosa.
3. El método de la reivindicación 1 en el cual la sustancia es pegajosa.
4. El método de la reivindicación 2 en el cual el paso A incluye un subpaso: el agregado de humedad a la superficie de las partículas de confitura aireadas secas con un contenido de humedad

del 1% al 10% para formar partículas de confitura aireadas que posean una superficie exterior pegajosa.

5. El método de la reivindicación 4 en el cual por lo menos una porción de la humedad agregada es proporcionada por agua.

6. El método de la reivindicación 1 en el cual por lo menos una porción de la sustancia tiene la forma de partículas cuyo tamaño es de entre 1 y 2.000 micrones.

7. El método de la reivindicación 6 en el cual por lo menos una porción de las partículas que constituyen la sustancia es soluble en agua.

8. El método de la reivindicación 1 en el cual la sustancia está constituida por una mezcla de partículas solubles en agua y partículas no solubles en agua.

9. El método que se menciona en la reivindicación 8 en el cual por lo menos una parte de las partículas no solubles en agua son de un color distinto al color de por lo menos una parte de las partículas solubles en agua.

10. El método de la reivindicación 2 en el cual los pasos A y B comprenden los siguientes subpasos:

suministrar partículas de confituras aireadas con un contenido de humedad de aproximadamente el 1% al 5%;

aplicar a la superficie de las partículas cantidades suficientes de humedad a fin de obtener una superficie pegajosa;

aplicar partículas a la superficie pegajosa para formar partículas de confitura aireadas pegajosas con la sustancia particulada adherida a ella.

11. El método de la reivindicación 1 en el cual el paso A comprende los siguientes subpasos:

suministrar partículas de confitura aireadas con un contenido de humedad del 1% al 5%;

calentar la superficie de la partícula para obtener una superficie pegajosa.

12. El método de la reivindicación 1 en el cual el paso C incluye el secado de las partículas de confitura aireadas recubiertas hasta que su contenido de humedad sea del 1% al 5%.

13. El método de la reivindicación 11 en el cual el paso C incluye el enfriamiento de las partículas de confitura aireadas recubiertas a una temperatura inferior a los 36,7°C.

14. El método de la reivindicación 6 en el cual el tamaño de las partículas es de 15 a 2.000 micrones.

15. El método de la reivindicación 9 en el cual las partículas insolubles en agua comprenden pigmentos de tinta de grado alimentario.

16. El método de la reivindicación 8 en el cual por lo menos una porción de las partículas incluye por lo menos un carbohidrato endulzante nutritivo.

17. El método de la reivindicación 16 en el cual por lo menos una parte de las partículas contiene azúcar granulada.

18. El método de la reivindicación 1 en el cual las partículas de confitura aireadas tienen por lo menos dos porciones coloreadas.

19. El método de la reivindicación 18 en el cual la relación en peso entre partículas de confitura aireadas que tienen por lo menos dos porciones coloreadas es de entre 1:1,1 y 1:20.

20. El método de la reivindicación 6 en el cual la relación en peso entre las partículas de confitura aireadas es de entre 1:100 y 50:100.

21. El método de la reivindicación 6 en el cual por lo menos una porción de las partículas está constituida por un coloide hidrofílico coloreado.

22. El método de la reivindicación 21 en el cual por lo menos una porción del coloide hidrofílico consiste en goma arábica.

23. El método de la reivindicación 17 en el cual por lo menos una porción del carbohidrato endulzante nutritivo es sacarosa.

24. El método de la reivindicación 17 en el cual el carbohidrato endulzante nutritivo incluye dextrosa.

25. El método de la reivindicación 23 en el cual la sacarosa es de un color distinto al blanco.

26. El método de la reivindicación 15 en el cual las partículas solubles en agua incluyen colorantes solubles en agua.

27. El método de la reivindicación 21 en el cual en el paso A las partículas de confitura aireadas tienen un contenido de humedad de entre el 1% y el 5%.

217

28. El método de la reivindicación 21 en el cual en el paso A las partículas de confituras aireadas tienen un contenido de humedad que oscila entre el 12% y el 30%.

29. El método de la reivindicación 28 en el cual las partículas incluyen un coloide hidrofílico.

30. El método de la reivindicación 28 en el cual las partículas incluyen goma arábica.

31. El método de la reivindicación 30 en el cual las partículas de goma arábica incluyen una parte de un primer color y una parte de un segundo color.

32. El método de la reivindicación 29 en el cual las partículas tiene forma de copos y cuyo tamaño es de entre 5 y 50 micrones.

33. El método de la reivindicación 32 en el cual la relación en peso entre las partículas de la cobertura y las partículas del cuerpo es de entre 1:100 y 3:100.

34. El método de la reivindicación 33 en el cual el paso C incluye el secado de las partículas de confitura recubiertas de forma tal que el contenido de humedad sea de entre el 1% y el 5%.

35. El método de la reivindicación 7 en el cual las partículas contienen almidón coloreado.

36. El método de la reivindicación 6 en el cual las partículas contienen dextrosa.

37. El método de la reivindicación 36

A. en el cual en el paso A las partículas tienen un contenido de humedad de entre el 15% y el 30%;

13
22

218

B. en el cual en el paso C las partículas secan haciendo que su contenido de humedad sea de entre el 1% y el 5%; y.
adicionalmente comprende el paso de:

- D. calentar las partículas recubiertas secas para fundir la dextrosa y dejar luego enfriar a temperatura ambiente a fin de obtener una cobertura brillante.
38. El método de la reivindicación 37 en el cual en el paso D se utiliza calor infrarrojo.
39. El método de la reivindicación 37 en el cual el paso de calentamiento dura aproximadamente entre 5 y 15 segundos.
40. El método de la reivindicación 1 en el cual el paso B incluye la aplicación de aceite vegetal a las partículas de confitura.
41. El método de la reivindicación 40 en el cual el aceite vegetal se aplica a entre el 1% y el 3% de las partículas cubiertas.
42. El método de la reivindicación 41 en el cual por lo menos una parte de las partículas son colorantes solubles en agua.
43. El método de la reivindicación 41 en el cual el contenido de humedad de las partículas es de entre el 1% y el 5%.
44. El método de la reivindicación 41 en el cual el aceite vegetal es aceite de soja.
45. El método de la reivindicación 1 en el cual las partículas contienen un ingrediente a base de calcio.
46. El método de la reivindicación 1 en el cual las partículas tienen un contenido graso inferior a 0,5%.
47. El método de la reivindicación 1 en el cual las partículas tienen un contenido graso de entre el 1% y el 30%.

48. El método de la reivindicación 47 en el cual las partículas cubiertas tienen un contenido graso de entre el 1% y el 15%.
49. El método de la reivindicación 1 en el cual las partículas se aplican en la forma de un modelo gráfico.
50. El producto elaborado mediante el proceso de la reivindicación 1.
51. El producto elaborado mediante el proceso de la reivindicación 2.
52. El producto elaborado mediante el proceso de la reivindicación 7.
53. El producto elaborado mediante el proceso de la reivindicación 9.
54. El producto elaborado mediante el proceso de la reivindicación 10.
55. El producto elaborado mediante el proceso de la reivindicación 11.
56. El producto elaborado mediante el proceso de la reivindicación 17.
57. El producto elaborado mediante el proceso de la reivindicación 19.
58. El producto elaborado mediante el proceso de la reivindicación 30.
59. El producto elaborado mediante el proceso de la reivindicación 49.
60. Un producto alimenticio aireado con una superficie exterior del cuerpo que se caracteriza porque por lo menos una porción de

ella ha sido modificada para obtener un aspecto diferente al del cuerpo, y que comprende:

un cuerpo fabricado de una composición de confitura que contiene:

del 50% al 98% de un componente sacárido;

del 0,5% al 30% de un agente estructurante;

dicho cuerpo tiene una forma que tiene por lo menos un color, y una superficie exterior, en el cual por lo menos una porción de la superficie exterior tiene una característica distintiva que la diferencia del cuerpo en cuanto al color, la textura o la estructura, y en el cual dicho producto alimenticio tiene una densidad de entre 0,1 y 1,0 g/cc.

61. El producto alimenticio aireado de la reivindicación 60 en el cual la característica distintiva consiste en una película brillante.

62. El producto alimenticio aireado de la reivindicación 60 en el cual el cuerpo tiene la forma de una oblea.

63. El producto alimenticio aireado de la reivindicación 62 en el cual el cuerpo con forma de oblea tiene un espesor de entre 4 y 10 mm.

64. El producto alimenticio aireado de la reivindicación 60 en el cual la característica distintiva incluye por lo menos una porción de la superficie que tiene una cobertura particulada que es de un color distinto al de por lo menos una porción del cuerpo.

15
225

65. El producto alimenticio aireado de la reivindicación 64 en el cual la cobertura particulada incluye un carbohidrato soluble en agua.

66. El producto alimenticio aireado de la reivindicación 60 en el cual el particulado incluye un carbohidrato insoluble en agua.

67. El producto alimenticio aireado de la reivindicación 64 en el cual la relación en peso entre la cobertura particulada y el cuerpo es de entre 0,1:100 y 30:100.

68. El producto alimenticio aireado de la reivindicación 67 en el cual el tamaño de las partículas de la cobertura particulada es de entre 1 y 2.000 micrones.

69. El producto alimenticio aireado de la reivindicación 68 en el cual la cobertura particulada contiene una primera porción de un primer color y por lo menos una segunda porción de un segundo color.

70. El producto alimenticio aireado de la reivindicación 69 en el cual la primera y la segunda cobertura particulada están elaboradas a partir de un carbohidrato soluble.

71. El producto alimenticio aireado de la reivindicación 70 en el cual por lo menos una parte de la cobertura particulada se elabora a partir de partículas coloreadas de sacarosa.

72. El producto alimenticio aireado de la reivindicación 60 en el cual el cuerpo está constituido por al menos dos porciones coloreadas.

73. El producto alimenticio aireado de la reivindicación 60 en el cual la composición adicionalmente contiene un ingrediente fortificante nutritivo entre el 1% y el 30%.

74. El producto alimenticio aireado de la reivindicación 73 en el cual por lo menos una porción del ingrediente fortificante nutritivo consiste en un elemento insoluble que contiene material de calcio y cuyas partículas son de un tamaño inferior a los 250 micrones.

75. El producto alimenticio aireado de la reivindicación 74 en el cual la composición comprende cantidades suficientes de un material de calcio insoluble para proporcionar un contenido total de calcio de entre 100 y 2.500 mg/oz.

76. El producto alimenticio aireado de la reivindicación 60 en el cual la composición tiene un contenido graso inferior al 0,5%.

77. El producto alimenticio aireado de la reivindicación 60 que adicionalmente comprende entre el 1% y el 30% de un elemento graso.

78. El producto alimenticio aireado de la reivindicación 60 en el cual el agente estructurante de espuma incluye gelatina.

79. El producto alimenticio aireado de la reivindicación 60 en el cual el componente sacárido de la composición contiene entre el 1% y el 15% de almidón de maíz.

80. El producto alimenticio aireado de la reivindicación 60 en forma de partículas que tiene una cantidad de partículas de 3 a 6 partículas por gramo.

81. El producto alimenticio aireado de la reivindicación 60 en forma de partículas, cada una de ellas con un peso inferior a 2,5 g.
82. El producto alimenticio aireado de la reivindicación 81, que tiene una cantidad de partículas de entre 4 y 8 partículas por gramo.
83. El producto alimenticio aireado de la reivindicación 60 en el cual las partículas presentan por lo menos dos fases caracterizadas por poseer diferentes colores, sabores o composición.
84. El producto alimenticio aireado de la reivindicación 66 en el cual el carbohidrato insoluble en agua incluye agar coloreado.
85. El producto alimenticio aireado de la reivindicación 84 en el cual el agar coloreado se presenta en forma de copos con un tamaño de partícula de entre los 5 y los 200 micrones.
86. El producto alimenticio aireado de la reivindicación 85 en el cual la relación en peso entre la cobertura particulada y el cuerpo está entre 1:100 y 5:100.
87. El producto alimenticio aireado de la reivindicación 86 en el cual el contenido de humedad del cuerpo es de entre el 1% y el 6%.
88. El producto alimenticio aireado de la reivindicación 86 en el cual el agar coloreado comprende una pluralidad de colores.
89. El producto alimenticio aireado que se menciona en la reivindicación 65 en el cual el carbohidrato soluble en agua incluye un azúcar granulado.

90. El producto alimenticio aireado de la reivindicación 89 en el cual la relación en peso entre la cobertura particulada y el cuerpo está entre 15:100 y 30:100.
91. El producto alimenticio aireado de la reivindicación 90 en el cual el azúcar granulado comprende una pluralidad de colores.
92. El producto alimenticio aireado de la reivindicación 91 en el cual el contenido de humedad del cuerpo es de entre el 1% y el 6%.
93. El producto alimenticio aireado de la reivindicación 93 en la forma de partículas cuyo peso está entre 0,1 y 0,25 g.
94. El producto alimenticio aireado de la reivindicación 93 que tiene una densidad de entre 0,1 y 0,4 g/cc.
95. El producto alimenticio aireado de la reivindicación 64 en el cual la cobertura particulada incluye un saborizante.
96. El producto alimenticio aireado en el cual la cobertura particulada incluye un azúcar soluble en agua.
97. El producto alimenticio aireado de la reivindicación 96 en el cual el azúcar soluble en agua es sacarosa.
98. El producto alimenticio aireado de la reivindicación 97 en el cual la sacarosa es azúcar impalpable.
99. El producto alimenticio aireado de la reivindicación 97 en el cual la relación en peso entre el saborizante y la sacarosa es de entre 1:1 y 1:3.
100. El producto alimenticio de la reivindicación 99 en el cual el saborizante es canela.

101. El producto alimenticio de la reivindicación 64 en el cual la cobertura particulada contiene entre el 1% y el 3% de un aceite comestible.

102. El producto alimenticio de la reivindicación 101 en el cual el aceite comestible consiste en aceite de soja incoloro.

103. El producto alimenticio aireado de la reivindicación 67 en el cual la cobertura particulada está constituida por una tinta comestible.

104. El producto alimenticio aireado de la reivindicación 10 en el cual la cobertura particulada adquiere la forma de una imagen gráfica.

105. El producto alimenticio aireado de la reivindicación 104 en el cual la imagen gráfica es monocromática.

106. El producto alimenticio aireado de la reivindicación 104 en el cual la imagen gráfica comprende una pluralidad de colores.

107. El producto alimenticio aireado de la reivindicación 103 en el cual el cuerpo tiene por lo menos dos caras superficiales principales opuestas y en el cual por lo menos en una de esas caras superficiales principales opuestas se encuentra la tinta comestible.

108. El producto alimenticio aireado de la reivindicación 107 en el cual el contenido de humedad de la composición de confitura aireada es del 10% al 20%.

109. El producto alimenticio aireado de la reivindicación 108 en el cual la composición de confitura aireada es de color blanco.

110. El producto alimenticio aireado de la reivindicación 109 en el cual el cuerpo tiene forma de partículas que pesan entre 1 y 5 g y cuya densidad es de entre 0,1 y 0,4 g/cc.

111. El producto alimenticio aireado de la reivindicación 103 en el cual el cuerpo tiene una película brillante y en el cual la tinta comestible cubre por lo menos una porción de esa película brillante.

112. El producto alimenticio aireado de la reivindicación 64 en el cual la cobertura particulada incluye un colorante soluble en agua.

113. El producto alimenticio aireado de la reivindicación 64 en el cual la cobertura particulada incluye un colorante laqueado insoluble.

114. El producto alimenticio aireado de la reivindicación 113 en el cual la cobertura particulada incluye un colorante soluble en agua.

115. El producto de la reivindicación 114 en el cual la relación en peso entre el colorante soluble en agua y el colorante laqueado insoluble es de 5-15:100.

116. El producto alimenticio de la reivindicación 114 en el cual el colorante soluble en agua y el colorante insoluble son de colores distintos.

117. El método de la reivindicación 5 en el cual el paso A comprende un subpaso que consiste en mezclar las partículas de confitura aireadas agregándoles humedad a fin de obtener partículas de confitura aireadas con una superficie exterior pegajosa.

2/231

227

118. El método de la reivindicación 117 en el cual por lo menos una porción de la humedad que se ha agregado proviene de una solución aglutinante que contiene agua y un agente aglutinante.

119. El método de la reivindicación 10:

donde por lo menos una porción de las partículas tiene un segundo color, que es diferente del primer color.

120. El método de la reivindicación 2 en el cual la substancia es un colorante comestible.

121. El método de la reivindicación 3 en el cual la substancia comprende partículas.

122. El método de la reivindicación 121 en el cual el tamaño de las partículas es de entre 1 y 2000 micrones.

123. El método de la reivindicación 1 en el cual las partículas aireadas se hace pegajosas mediante la aplicación de calor.

124. El método de la reivindicación 1 en el cual las partículas aireadas se hace pegajosas mediante la aplicación de humedad.

125. El método de la reivindicación 122 en el cual las partículas se hacen pegajosas mediante la aplicación de calor.

126. El método de la reivindicación 122 en el cual las partículas adquieren adherencia mediante la aplicación de humedad.

RESUMEN

Un método para la preparación de partículas de confituras aireadas secas con una cobertura local, que comprende los siguientes pasos:

- A. formar partículas de confitura aireadas que incluyen una porción de cuerpo que tiene un primer color y un contenido de humedad de entre el 1% y el 30%;
- B. la aplicación local de una sustancia a los partículas de confituras aireadas para formar partículas de confituras aireadas pegajosas que tienen la sustancia adherida;
- C. el procesamiento de los partículas de confitura aireadas pegajosas que tienen la sustancia adherida para formar partículas de confitura aireadas secas, no pegajosas, con la sustancia adherida, que tiene un contenido de humedad de entre 1% y el 8%.

El producto elaborado mediante dicho proceso y un producto alimenticio aireado con una superficie exterior que tiene por lo menos una parte de ella que ha sido modificada para obtener un aspecto diferente al del cuerpo, y que comprende: un cuerpo que consiste en una composición de confitura aireada que comprende:

del 50% al 98% de un componente sacárido;

del 1% al 5% de humedad;

del 0,5% al 30% de un agente estructurante;

dicho cuerpo tiene una forma que tiene por lo menos un color,

73
233

229

y una superficie exterior, en el cual por lo menos una parte de la superficie exterior tiene una característica distintiva que la diferencia del cuerpo en cuanto al color, la textura o la estructura, y en el cual dicho producto alimenticio tiene una densidad de entre 0,1 y 1,0 g/cc.

RODOLFO RODRIGUEZ MADRID
MARIA ANGELICA RODRIGUEZ B.
CARLOS ENRIQUE TAMAYO B.
ROSA EDITH GONZALEZ B.
CLAUDIA JIMENEZ A.



Rodriguez Madrid & Asociados

NIT 830 038 010-1

PATENTES PATENTE
MARCAS TRADEMARKS
DERECHOS DE AUTOR COPYRIGHTS
LICENCIAS DE USO LICENSING
SOFTWARE SOFTWARE PROTECTION
REGISTROS SANITARIOS SANITARY PERMITS
NOMBRES DE DOMINIO DOMAIN NAME

Folios 181

Radicacion : 0029330 8888881
Fecha (MB): 2000-07 12 18 38 18
Tramite 082 PATENTES D 1 REGISTRO/ 329 COMPLETEN
Dependencia: 2020 DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

Señores
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
DIVISION DE NUEVAS CREACIONES
E S D

REF EXPEDIENTE No 000-29330 DE ABRIL 24
PATENTE UNA CONFITURA AIREADA DE APARIENCIA MODIFICADA Y SU
METODO DE PREPARACIÓN

Estimados señores

Damos alcance al expediente citado en la referencia, para reivindicar Prioridad de la Patente solicitada, con fundamento jurídico en lo dispuesto por el Artículo (4) Lateral (c) numeral(1) y numeral (2o) del Convenio de Paris, encontrándome dentro de los términos legales, para hacerlo, previo el lleno de los requisitos allí establecidos, para lo cual anexamos la siguiente documentación

- 1 Copia de la Prioridad No 09/298 715 de Abril 23 de 1999 Certificada su conformidad por la Oficina de Patentes de USA.
- 2 Traducción simple de las reivindicaciones de la primera solicitud de Patente. No 09/298 715
- 3 Fuente Normativa de Reciprocidad Art 4 Lit d, Numeral (3º) CONVENIO DE PARIS

En consecuencia, ruego a ustedes una vez finalizada esta diligencia, ordenar lo pertinente para que el expediente siga su curso normal.

Atentamente,

RODOLFO RODRIGUEZ MADRID
C C No 3 782 584-Cartagena
T.P No 59 363 de Minjusticia

Anexo Lo anunciado

Transversal 6a No 27 10 *Edificio Antares Pont House *Telefax. 283 09 42 *Tels. 334 72 84 341 7003
e-mail: rodrasco@andinet.com *Santafe de Bogotá D.C.