



DE
DE
ON

Radicación : 00343429 C3280320
Fecha : 2000-01-12 15:32:11
Trámite : 382 PATENTES D 1 REGISTRO/ 411 PRESENTES
Dependencia : 0000 DIVISION DE NUEVAS CREACIONES
Folios: 25

DATOS DEL SOLICITANTE

(71) Nombres y Apellidos o Razón Social SOCIETE DES PRODUITS NESTLE S.A. sociedad existente y organizada de conformidad con las leyes de Suiza.

No. de Identificación EP 1064854
(2001-01-03)

Representante Legal (Persona Jurídica) JOSE ANTONIO LLOREDA

País de Domicilio SUIZA

Departamento o Estado _____

Dirección P.O. BOX 353 CH-1800 Vevey, Suiza

Ciudad VEVEY Teléfono 00941219241111

(74) DATOS DEL APODERADO

Nombre JOSE ANTONIO LLOREDA

Dirección y Domicilio Calle 72 No. 5-83 Piso 6, Santafé de Bogotá, Colombia

Ciudad BOGOTA Teléfono 326 42 70

DATOS DEL INVENTOR

(72) Nombre del Inventor(es) Reini Hubert, Santana Suarez Rubén y Briegleb Christoph

Identificación Nelkenweg 7, D-8261 TUESSLING ; Föhrenweg 8 D-84576 TEISING;

Dirección Pettenkoferring 37 D-84453 MUEHL DORF AM INN.

Tuessling, Teising y Muehldorf Am Inn Teléfono 00941219241111

DATOS DE LA PATENTE DE INVENCION

(54) Título de la Invención " PROCESO PARA INCREMENTAR EL SABOR FRUTAL DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS "

PRIORIDAD REIVINDICADA SI ☒ NO ☐ TIPO DE PRIORIDAD ANDINA ☐ UNIONISTA ☒

(33) País EPO (32) Fecha 15-06-99 (31) No. Solicitud 99111578.3

Para Publicar a los ☐ 6 meses ☐ 12 meses ☐ 18 meses a partir de la fecha de la presente Solicitud

1) CLASIFICACION INTERNACIONAL A23L1/105, 1/212

RESUMEN CON EL OBJETO Y LA FINALIDAD DE LA INVENCION

La presente invención describe un proceso para incrementar el sabor frutal de productos alimenticios con un contenido reducido de material de fruta, que comprende agregar a los mismos una composición amilácea que resulta de un proceso en donde una pasta de harina de cereal se sujeta primero a impregnación y posteriormente es esterilizada y acidificada y/o fermentada.

ANEXOS DE LA SOLICITUD

Certificado de Existencia y Representación Legal cuando el solicitante sea Persona Jurídica	☐
Los poderes debidamente otorgados, o mención de su protocolización ante la S.I.C. 11.145	☒
Recibo de la tasa respectiva \$ 608.000.00	☒
Recibo de la tasa por concepto de excedente de palabras en la publicación	☐
Si se reivindica prioridad Andina:	
Copia dela primera solicitud	☐
Traducción oficial	☐
Si se reivindica prioridad Unionista:	
Copia certificada de la primera solicitud:	☐
Nota: Debe presentarse dentro de los tres (3) meses, contados a partir de la fecha de radicación de la solicitud posterior	
Traducción Simple	☐
Capítulo descriptivo	☒
Dibujos, planos necesarios	☐
Capítulo reivindicatorio	☒
Tarjeta archivo propietarios según formato	☒
Tarjeta archivo temático según formato	☒
Extracto para publicación según formato	☒
Arte final 12 x 12 cms. Y 6x6 cms	☐
Otros Documentos	☐
Nota: Anexo información sobre la fuente normativa de reciprocidad y petición Reconocimiento Personería	☒

SOLICITO LA CONCESIÓN DE LA PATENTE DE INVENCION Y DECLARO QUE LA INVENCION ES NUEVA Y DE MI PROPIEDAD

FIRMA

NOMBRE JOSE ANTONIO LLOREDA

C.C. 17.159.681 de Bogotá TP No. 10.784



Industria y Comercio

SUPERINTENDENCIA

SUPERINDUSTRIA Y COMERCIO

Radicacion : 00043429 00000000

Folios: 25

Fecha (ATC): 2000-06-12 16:32:11

NIT : 900176099-2

Tramite : 002 PATENTES D 1 REGISTRO/ 411 PRESENTAC

Dependencia: 0002 DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 31,777

FECHA : MAYO 22 DE 2000

***** CONSIGNACION *****

DEPOSITANTE	TIPO PAGO	BANCO	SUCURSAL	CUENTA	Nº. PAGO	VF. PAGO
LLOREDA Y CIA S. A	CONSIGNACION	BANCO POPULAR	BOGOTA	150 00110 0	2000000	3,779,000.00

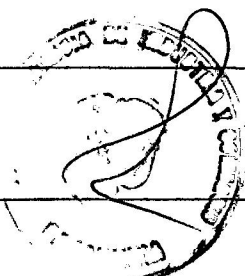
***** CONCEPTO *****

CANT.	CONCEPTO	TOTAL CONCEPTO
1	50005 11-01 SOLICITUDES	
	1 TRAMITE DE SOL. DE PATENTE DE IN	508,000.00
	TOTAL :	508,000.00

SON: CINCO CIENTOS OCHO MIL PESOS

RESPONSABLE :

RECIBO DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE N°.



Carrera 13 No. 27-00 Pisos 5 y 10
Conmutador: 334 12 21
Fax: 281 31 25
Santa Fe de Bogotá, D.C., Colombia

ANEXO

Atentamente manifiesto a usted que la fuente normativa de la reciprocidad de la cual se deriva el derecho del solicitante para reivindicar prioridad en el presente caso, se encuentra:

- a) En el Artículo 2 del Tratado de Amistad y Comercio suscrito el 14 de Marzo de 1908 entre Suiza y Colombia, que establece la "Cláusula de la Nación más favorecida".

Suiza, que constituye uno de los países signatarios de la Convención Europea de Patentes vigente desde el 7 de octubre de 1977, convención en virtud de la cual se expiden las Patentes Europeas, es uno de los países respecto de los cuales se ha solicitado la correspondiente patente (**Solicitud No.(99111578.3)**), tal como se desprende del texto de la solicitud en relación con la cual reclamo prioridad.

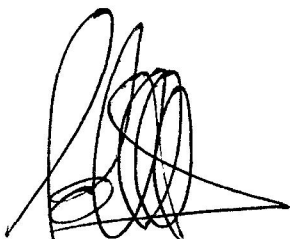
- b) En el Artículo 2 del Anexo 1C, Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio, del Acuerdo por el cual se establece la "Organización Mundial de Comercio (OMC)" suscrito en Marruecos el 15 de abril de 1994. Este acuerdo fue aprobado por el Congreso de Colombia mediante Ley 170 de 1994 y por la Corte Constitucional Colombiana mediante Sentencia C-137-95 de 28 de marzo de 1995, y entró en vigencia en nuestro país el 30 de abril de 1995, 30 días después de su ratificación.

Dicho Artículo establece que en lo que respecta a las partes II, III y IV del Acuerdo (referidos a la existencia, alcance y ejercicio de los derechos de propiedad intelectual, entre otros) los Miembros cumplirán los artículos 1 a 12 y el Artículo 19 del Convenio de París --el Artículo que establece la prioridad de las patentes de invención es el Artículo 4.

- c) En el Artículo 4 del mencionado Anexo 1C, Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio, del Acuerdo por el que se establece la Organización Mundial de Comercio (OMC), el cual consagra el **"Trato de la nación más favorecida"** para los países Miembros del mismo.
- d) En el Artículo 4 del Convenio de París, del cual ya era parte Colombia en el momento en que se presentó la **solicitud cuya prioridad ahora reivindico**, con lo cual se cumple la reciprocidad exigida en el Artículo 12 de la Decisión 344 del Acuerdo de Cartagena para con solicitudes provenientes de los Países Miembros del Acuerdo de Cartagena.

ANEXO

El documento que acredita la calidad REPRESENTANTES LEGALES en Bogotá de los doctores JOSE LLORED A CAMACHO y/o ALFONSO LLORED A CAMACHO y/o JOSE ANTONIO LLORED A para TODOS LOS ASUNTOS RELACIONADOS CON LA PROPIEDAD INDUSTRIAL de la sociedad peticionaria, que faculta a cada uno de dichos abogados para actuar individualmente, se encuentra protocolizado ante esa División bajo el No. 11.145. En consecuencia, ruego a usted reconocer la personería de cada uno de dichos Representantes Legales para actuar dentro del presente expediente, a fin de que cualquiera de ellos pueda intervenir en cualquier tiempo respecto de la solicitud en él contenida.



JOSE ANTONIO LLORED A

T.P. No. 10.784

CODIGO 231

RESUMEN OBJETO Y FINALIDAD DE LA INVENCION

La presente invención describe un proceso para incrementar el sabor frutal de productos alimenticios con un contenido reducido de material de fruta, que comprende agregar a los mismos una composición amilácea que resulta de un proceso en donde una pasta de harina de cereal se sujeta primero a impregnación y posteriormente es esterilizada y acidificada y/o fermentada.

PROCESO PARA INCREMENTAR EL SABOR FRUTAL DE PRODUCTOS
ALIMENTICIOS

DESCRIPCION DE LA INVENCION

5 La presente invención describe un proceso para incrementar el sabor frutal de productos alimenticios con un contenido reducido de material de fruta.

La Patente EP No. 667'106 ya se relaciona a un proceso para reducir el contenido de producto de leche fermentada y/o material de fruta en productos alimenticios, que comprende agregar al producto de leche fermentada o material de fruta una composición fermentada que comprende una mezcla de harina de cereal y al menos un material de almidón que no es de cereal, como almidón de papa o almidón de mandioca. El problema con la adición del material de almidón que no es de cereal es que éste cubre el sabor frutal de la composición, y por lo tanto no es una solución satisfactoria para poner un buen producto en el mercado, si este producto está basado principalmente en una fruta. De acuerdo a la patente de EP mencionada arriba, la presencia del almidón es necesaria para obtener la textura y uniformidad adecuadas.

El objeto de la presente invención es
25 manufacturar un producto de fruta que tiene una textura

agradable sin la adición de un almidón, y en donde el sabor de la fruta agregada es incrementado, de modo que es posible reducir la presencia de la fruta, mientras se obtiene un producto agradable para el consumidor.

5 La presente invención se relaciona a un proceso para incrementar el sabor frutal de productos alimenticios con un contenido reducido de material de fruta, que comprende agregar a los mismos una composición amilácea que resulta de un proceso en donde
10 una pasta de harina de cereal se sujeta primero a una impregnación, y posteriormente es esterilizada y acidificada y/o fermentada. El producto alimenticio final es luego pasteurizado.

15 Tradicionalmente el sabor frutal de los productos alimenticios con un contenido de fruta reducido solamente puede ser mantenido agregando un aroma a los productos. También es necesario un sistema de estabilización altamente sofisticado para lograr la misma textura que el producto con un contenido total de
20 fruta. Es posible de acuerdo a la invención evitar la adición de algún aroma y de los agentes estabilizantes.

25 De acuerdo a la invención, la harina de cereal usada es ventajosamente seleccionada del grupo que consiste de harina de arroz, harina de trigo, harina de avena, harina de cebada y cualquier mezcla de las

8

mismas, dependiendo de la naturaleza del producto final. Se prefiere la harina de arroz, ya que da lugar a un material fermentado que tiene un sabor neutro.

La acidificación de la pasta de cereal se lleva a cabo ya sea por adición de ácido láctico, o ácido cítrico o una mezcla de ambos. En el caso de una fermentación, la fermentación se alcanza por una inoculación con una cepa acidificante o una mezcla de cepas acidificantes seleccionadas de especies de *Lactobacillus*, *Streptococcus thermophilus* y especies de *Bifidobacterium*, y por una fermentación durante un periodo de tiempo y a una temperatura tales como para proporcionar un pH de 3.0 a 5.0 del material fermentado. Las cepas preferidas son de las especies de *Lactobacillus*, y son seleccionadas del grupo que consiste de *L. acidophilus*, *L. casei*, *L. plantarum*, *L. delbrueckii*, *L. brevis*, *L. pentosus*, *L. mesenteroides* y *L. bulgaricus*, y una mezcla de los mismos. De acuerdo a la invención, el proceso de fermentación puede ser realizado usando técnicas convencionales. Se llevará a cabo durante un periodo de tiempo y dentro de un intervalo de temperatura adecuado para mantener las cepas seleccionadas activas, y de tal manera como para lograr un valor de pH muy controlado del material fermentado. La fermentación se lleva a cabo a una

temperatura entre 30 y 40° C. Más preferiblemente, la fermentación se lleva a cabo a una temperatura comprendida entre 32 y 37° C durante 6 a 10 horas.

El material fermentado referido arriba tiene la ventaja adicional de no alterar el sabor y el gusto iniciales de los productos de fruta.

La invención se relaciona además a una composición útil para reducir el contenido de fruta en productos alimenticios, que consiste en una composición amilácea que resulta de un proceso en donde un pasta de harina de cereal se sujeta primero a impregnación, y posteriormente se esteriliza y se acidifica y/o se fermenta como se describe arriba. En el caso del uso de la composición de arriba en un estado líquido, esto es para una bebida de frutas, el contenido de la harina de cereal está comprendido entre 4 y 10 %, aquel del azúcar entre 0 y 8 %, aquel del extracto de levadura entre 0 y 0.3 %, y la cepa se agrega en una cantidad de entre 0.01 y 0.05 % de la composición. Todos los porcentajes dados en la presente especificación están en peso.

En el caso del uso de la composición en un producto semi-sólido, como una papilla de fruta, o en un producto sólido, como un postre de frutas, la composición contiene desde 8 a 16 % de harina de

cereal, desde 0 a 10 % de azúcar, entre 0 y 0.3 % de monoglicérido y desde 0.01 y 0.05 % de una cepa. En ambos casos, las cepas usadas son aquellas descritas arriba en relación con el proceso de la invención. La
5 composición tiene un pH de cerca de 3.0 a 5.0, y tiene un contenido de materia seca de alrededor de 4 a 20 %.

La presente invención finalmente se relaciona a un producto alimenticio que comprende un material de fruta junto con la composición descrita arriba. El tipo
10 de material de fruta usado no es crítico. Es posible usar de acuerdo a la invención cualquier tipo de fruta, como plátano, manzana, naranja, durazno, piña, limón, y otros. Como ya se mencionó arriba, el producto alimenticio puede estar en un estado sólido, como un
15 postre de fruta, un mousse, en un estado semi-sólido, como una papilla de fruta para niños y bebés, o en un estado líquido, como una bebida de fruta. El contenido de fruta en el producto alimenticio está comprendido entre 25 y 95 %, lo restante es la composición fermentada o acidificada. Una pasteurización se lleva a
cabo después del mezclado de ambas fases. Esto significa que en el producto final ya no están presentes organismos vivos.

Dependiendo del concepto microbiológico del
25 producto alimenticio, éste puede ser pasteurizado o

esterilizado y llenado en frío o en caliente.

Los siguientes ejemplos representan una ilustración de la presente invención, pero de ninguna manera alguna restricción de la misma.

5

Ejemplo 1

Jalea de plátano con base de cereal

Receta:

Base de fruta	%
Agua	25,360
Pulpa de plátano	20.000
Jugo de manzana	6.000
Azúcar	7.000
Goma de xantana	0.340
Gelatina	1.300
Base de cereal 1	40.000
	100.000

10

15

Base de cereal 1	%
Agua	90.320
Harina de arroz	7.500
Azúcar	2.000
Extracto de levadura	0.100
Citrato de sodio	0.050
L. plantarum 8	0.010
L. plantarum 76	0.010
L. casei 4	0.010
	100.000

Preparación:

- a) Mezclado de todos los ingredientes secos de la base de cereal, esto es la harina de arroz, el azúcar, el extracto de levadura y el citrato de sodio.
- b) Disolución de la mezcla en agua a 65° C e impregnación.
- c) Tratamiento de UHT de esta base de cereal con intercambiadores de calor de placa/intercambiadores de calor tubulares o inyección de vapor, 140° C/10 segundos.
- d) Enfriamiento de la base de cereal con intercambiadores de calor de placa/intercambiadores de calor tubulares, 36-39° C.
- e) Inoculación de la base de cereal con las tres cepas

y fermentación a pH 3.8.

f) Mezclado de los ingredientes secos de la base de fruta, esto es la pulpa de banana, el azúcar, la goma de xantana y la gelatina.

5 g.) Disolución de estos ingredientes en agua y en el concentrado de jugo de manzana, y adición de la base de cereal.

10 h) Pasteurización con intercambiadores de calor de placa/intercambiadores de calor tubulares, 98° C/12 segundos.

i) Depósito en copas a 75° C.

Ejemplo 2

Mousse de naranja con base de cereal

15 Receta:

Base de fruta	%
Agua	30.194
Concentrado de jugo de naranja	11.000
Azúcar	12.000
Emulsificante	0.350
Gelatina	1.400
Color	0.056
Base de cereal 1	45.000
	100.000

Base de cereal 1	%
Agua	90.320
Harina de arroz	7.500
Azúcar	2.000
Extracto de levadura	0.100
Citrato de sodio	0.050
L. plantarum 8	0.010
L. plantarum 76	0.010
L. casei 4	0.010
	100.000

Preparación:

- a) Mezclado de todos los ingredientes secos de la base de cereal, esto es la harina de arroz, el azúcar, el extracto de levadura y el citrato de sodio..
- b) Disolución de la mezcla en agua a 65° C e impregnación.
- c) Tratamiento de UHT de esta base de cereal con intercambiadores de calor de placa/intercambiadores de calor tubulares o inyección de vapor, 140° C/10 segundos.
- d) Enfriamiento de la base de cereal con intercambiadores de calor de placa/intercambiadores de calor tubulares, 36-39° C.
- e) Inoculación de la base de cereal con las tres cepas

y fermentación a pH 3.8.

f) Mezclado de los ingredientes secos de la base de fruta, esto es el azúcar, el emulsificante, la gelatina y el color.

5 g) Disolución de estos ingredientes en el agua y el concentrado de jugo de naranja, y adición de la base de cereal.

10 h) Pasteurización con intercambiadores de calor de placa/intercambiadores de calor tubulares, 98° C/12 segundos.

i) Enfriamiento a 10° C.

j) Batido y depósito en copas.

Ejemplo 3

15 Papilla de durazno/fruta de la pasión con base de cereal

Receta:

Base de fruta	%
Durazno	45.000
Concentrado de jugo de fruta de la pasión	0.700
Azúcar	10.000
Base de cereal 2	44.300
	100.000

Base de cereal 2	
Agua	80.750
Harina de arroz	11.000
Harina de trigo	4.000
Azúcar	4.000
Extracto de levadura	0.150
Citrato de sodio	0.060
L. plantarum 4	0.020
S. thermofilus Sfi3	0.020
	100.000

Preparación:

- a) Mezclado de todos los ingredientes secos de la base de cereal, esto es la harina de arroz, la harina de trigo, el azúcar, el extracto de levadura y el citrato de sodio.
- b) Disolución de estos ingredientes en agua caliente e impregnación.
- c) Tratamiento de UHT de esta base de cereal con intercambiadores de calor tubulares/intercambiadores de calor de superficie rayada, 130° C/60 segundos.
- d) Enfriamiento de la base de cereal con intercambiadores de calor tubulares/intercambiadores de calor de superficie rayada a 40° C.
- e) Inoculación de la base de cereal con las dos cepas,

y fermentación a pH 4.0.

f) Disolución del azúcar en el agua y mezclado con el concentrado de jugo de fruta de la pasión y el durazno, y adición de la base de cereal.

5 g) Pasteurización con intercambiadores de calor tubulares, 98° C/120 segundos.

h) Depósito en copas a 75° C.

Ejemplo 4

10 Bebida de piña/limón con base de cereal

Receta:

Base de fruta	%
Agua	36.000
Concentrado de jugo de piña	6.000
Concentradode jugo de limón	1.000
Azúcar	6.000
Inulina	6.000
Base de cereal 3	45.000
	100.000

Base de cereal 3	%
Agua	92.830
Harina de arroz	4.000
Azúcar	3.000
Extracto de levadura	0.100
Citrato de sodio	0.050
L. plantarum 8	0.010
L. casei 4	0.010
	100.000

Preparación:

a) Mezclado de todos los ingredientes secos de la base de cereal, esto es la harina de arroz, el azúcar, el extracto de levadura y el citrato de sodio.

b) Disolución de estos ingredientes en agua caliente.

c) Tratamiento de UHT de esta base de cereal con intercambiadores de calor de placa/intercambiadores de calor tubulares o inyección de vapor, 130° C/60 segundos.

d) Enfriamiento de la base de cereal con intercambiadores de calor de placa/intercambiadores de calor tubulares, 38° C.

e) Inoculación de la base de cereal con las dos cepas y fermentación a pH 3.5.

f) Mezclado de los ingredientes secos de la base de

fruta, esto es el azúcar y la inulina.

g) Disolución de estos ingredientes en el agua, el concentrado de jugo de piña, el concentrado de jugo de limón, y adición de la base de cereal.

5 h) Pasteurización con intercambiadores de calor de placa/intercambiadores de calor tubulares, 95° C/60 segundos.

i) Depósito en botellas a 10° C.

10 Información relacionada a los microorganismos

1. Lactobacillus plantarum

Florapan L-73 de C. Hansen's Laboratories

2. Lactobacillus casei

15 Descrito como registro No. 393 en la página 115 del Catálogo de 1989 de la American Type Culture Collection 12301 Parklawn Drive - Rockville, Maryland 20852 USA.

3. Streptococcus thermophilus

0 Aislado de un producto lácteo fermentado.

Registrado el 8 de diciembre de 1993 de acuerdo con las reglas de la Convención de Budapest bajo el No. I-1383 en la Collection Nationale de Cultures de Microorganismes - Institut Pasteur - 28, rue du Docteur Roux F-75724 Paris.

25

REIVINDICACIONES

1. Proceso para incrementar el sabor frutal de productos alimenticios con un contenido reducido de material de fruta, que comprende agregar a los mismos una composición amilácea que resulta de un proceso en donde una pasta de harina de cereal se sujeta primero a impregnación y posteriormente es esterilizada y acidificada y/o fermentada.

2. Proceso de conformidad con la reivindicación 1, en donde la harina de cereal se selecciona del grupo que consiste de harina de arroz, harina de trigo, harina de avena, harina de cebada y cualquier mezcla de las mismas.

3. Proceso de conformidad con las reivindicaciones 1 y 2, en donde la acidificación se logra agregando ácido láctico y/o ácido cítrico.

4. Proceso de conformidad con las reivindicaciones 1 y 2, en donde la fermentación se alcanza por una inoculación con una cepa acidificante o una mezcla de cepas acidificantes seleccionadas de especies de Lactobacillus, Streptococcus thermophilus y especies de Bifidobacterium, y por una fermentación

8. Composición de conformidad con la reivindicación 6, que comprende de 8 a 16 % de cereales, entre 0 y 10 % de azúcar, entre 0 y 0.3 % de monoglicérido y entre 0.01 y 0.05 % de una cepa.

9. Composición de conformidad con las reivindicaciones 6 a 8, que tiene un pH de cerca de 3.0 a 5.0, y además caracterizada por un contenido de materia seca de cerca de 4 a 20 % por peso.

10. Producto alimenticio que comprende material de fruta y una composición de conformidad con cualquiera de las reivindicaciones 6 a 9.

11. Producto alimenticio de conformidad con la reivindicación 10, en donde el producto alimenticio está en la forma de un sólido, semi-sólido o líquido.

12. Producto alimenticio de conformidad con cualquiera de las reivindicaciones 10 u 11, en donde el producto alimenticio contiene entre 5 y 75 % del material de fruta, y entre 25 y 95 % de la composición de conformidad con las reivindicaciones 7 a 9.



Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA

**EXTRACTO PARA PUBLICACIÓN
SOLICITUD DE PATENTE DE INVENCION**

(21) No. SOLICITUD:

(51) INT. CL.:

(22) FECHA DE
PRESENTACIÓN: 12-06-00

(71) SOLICITANTE: **SOCIETE DES PRODUITS NESTLE
S.A.**

(30) PRIORIDAD:

(31) No. DE SOLICITUD: 99111578.3

(72) INVENTOR/ES: Reinl Hubert, Briegleb Christoph y
Santana Suarez Rubén

(32) FECHA DE
PRESENTACIÓN: 15-06-99

(33) PAÍS:
EPO

(74) APODERADO: **JOSE ANTONIO LLOREDA**

(54) TÍTULO: " PROCESO PARA INCREMENTAR EL SABOR FRUTAL DE
PRODUCTOS ALIMENTICIOS "

(57) RESUMEN:

Reivindicación número 1.-

Proceso para incrementar el sabor frutal de productos alimenticios con un contenido reducido de material de fruta, que comprende agregar a los mismos una composición amilácea que resulta de un proceso en donde una pasta de harina de cereal se sujeta primero a impregnación y posteriormente es esterilizada y acidificada y/o fermentada.

REQUISITOS MINIMOS PARA ADMISION A TRAMITE

PATENTE DE INVENCION [✓]

MODELO DE UTILIDAD []

- Nombre e identificación del Solicitante (1)
- Nombre e identificación del Inventor (1)
- Título o nombre de la Invención (1)
- Descripción (6)
- Reivindicaciones (20)
- Resumen (5)
- Comprobante de Pago (2)

[✓]

[✓]

[✓]

[✓]

[✓]

[✓]

[✓]

COMPLETA [✓]

INCOMPLETA []

DISEÑO INDUSTRIAL []

- Nombre e identificación del peticionario []
- Nombre e identificación del inventor o diseñador []
- Indicación del género de productos para los cuales debe utilizarse []
- Representación gráfica []
- Comprobante de pago []

COMPLETA []

INCOMPLETA []

Firma Responsable

SUPERINDUSTRIA Y COMERCIO
Radicación: 23343429 00000000
Fecha (AMD): 2009-06-12 16:32:11
Folios: 25
Fecha: 082 PATENTES D 1 REGISTRO/ 411 PRESENTAC
Dependencia: 2329 DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

Carrera 13 No. 27-00 Piso 5 y 10
Commutador: 334 12 21-2-3-4
Fax: 281 31 25 e-mail: info@sic.gov.co
Santa Fe de Bogotá D.C. - Colombia

INFORME DE PROTOCOLO

Expediente 00-43429

Fecha: 13 de Junio del 2000

Se certifica que:

Desde fecha 5 de septiembre de 1986,
del folio 51.235 al folio 51.239 del
libro de Protocolo No 171, obra el poder
No 11.145 conferido por SOCIETE DES
PRODUITS NESTLE S.A.

domiciliado(a) en VEVEY - SUIZA

al doctor JOSE LLOREDA CAMACHO, ALFONSO
/o JOSE A. LLOREDA

Representante en Santafé de Bogotá D.C. Los
mismos

Facultad para desistir SI

Revisado

2000-06-13
430

DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

PRIMER EXAMEN DE FORMA

EXPEDIENTE 00-43429

Practicado el examen jurídico de acuerdo con lo establecido en el art. 21 de la Decisión 344 se determinó que esta solicitud de **Patente de Invención**:

- | | | |
|--|--|--|
| SI ☒ | NO ☐ | NO APLICABLE ☐ Presentó los poderes necesarios en forma correcta (Decisión 344, art. 14-a). |
| SI ☒ | NO ☐ | NO APLICABLE ☐ Acreditó, en forma correcta, la existencia y representación de la persona jurídica solicitante (art. 14-c de la Decisión 344; literal g) del art. 4 del Decreto 117/94). |
| SI ☒ | NO ☐ | NO APLICABLE ☐ Presentó, en forma correcta, el comprobante de pago por la tasa de presentación establecida (art. 13-f de la Decisión 344 y la Resolución 02 del 4 de Enero del 2000). |
| SI ☒ | NO ☐ | EXTEMPORANEAMENTE ☐ Reivindicó prioridad, dentro del plazo y de acuerdo con lo previsto en el Artículo 4 del Convenio de Paris. |
| SI ☐ | NO ☒ | NO APLICABLE ☐ Presentó copia, certificada su conformidad por la Administración que recibió la solicitud de la cual reivindica prioridad, al momento de radicar la solicitud nacional. |
| SI ☐ | NO ☒ | NO APLICABLE ☐ 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 S.I.C.). |
| SI ☐ | NO ☒ | CUMPLE LOS REQUISITOS JURIDICOS |

OBSERVACIONES JURÍDICAS CONVENIO DE PARIS: En todo caso, deberá presentar copia certificada su conformidad por la Administración que recibió la solicitud de la cual reivindica prioridad, en cualquier momento dentro del plazo de tres (3) meses, contados a partir de la fecha de depósito de la solicitud posterior. La omisión de esta formalidad implicará la pérdida del derecho de prioridad.

En consecuencia, se conceptúa que esta solicitud:

- | | | |
|-----------------------------|--|--|
| SI ☐ | NO ☒ | Se ajusta a los aspectos FORMALES indicados en la Decisión 344 y por tanto, |
| SI ☐ | NO ☒ | Se recomienda PUBLICAR el extracto correspondiente. |

Santafé de Bogotá, D.C., 13 de Junio del 2000

EXAMINADOR JURIDICO.
202022

27 29
2000-08-11
430

PRIMER EXAMEN DE FORMA

Radicación no 0-43429.

Concepto Técnico no 1956 Clasificación Internacional de Patentes A23L 1/05 1/212

Practicado el examen de acuerdo a lo establecido en el Art. 21 de la Decisión 344 se determinó que esta solicitud de **Patente de Invención**:

- | | |
|---|--|
| SI ☒ NO ☐ | Contiene la identificación correcta del inventor (Art.8, Art.13-a). |
| SI ☒ NO ☐ | Contiene la identificación correcta del solicitante (Artículo 13-a). |
| SI ☒ NO ☐ | Contiene el resumen con el objeto y finalidad de la invención en forma correcta (Art.13-e). |
| SI ☐ NO ☒ | Contiene el título o nombre de la invención en forma correcta (Art.13-b). |
| SI ☒ NO ☐ | Contiene la descripción clara y completa de la invención (Art.13-c). |
| SI ☒ NO ☒ | Contiene los dibujos correctos (Art.14-c junto con el literal d) del Art. 4 del Dto. 117 del 94). |
| SI ☒ NO ☐ | Contiene las unidades de medida en el sistema exigido (Art.14-c junto con el Decreto 3464 del 26 de diciembre de 1980). |
| SI ☐ NO ☒ | Contiene una o más reivindicaciones, en forma correcta, que precisen la materia para la cual se solicita la protección mediante la patente (Art.13-d). |
| SI ☐ NO ☒ | Contiene el extracto de acuerdo con el literal c) del artículo 4 del Dto. 117 /94. |
| SI ☒ NO ☒ | Contiene el arte final del dibujo característico de acuerdo con el literal c) del artículo 4 y el artículo 27 del Dto. 117 /94. |
| SI ☒ NO ☐ | Contiene la tarjeta del Archivo Temático [formato P-104] en forma correcta (Art.14-c junto con el literal b) del artículo 4 del Dto. 117 /94). |
| SI ☒ NO ☐ | Contiene la tarjeta del Archivo de Propietarios [formato P-105] en forma correcta (Art.14-c junto con el literal b) del artículo 4 del Dto. 117 /94). |
| SI ☐ NO ☒ | CUMPLE LOS REQUISITOS TÉCNICOS |

OBSERVACIONES Y OTROS: SI ☒ NO ☐ ver hoja(s) anexa(s)

Santa Fe de Bogotá, D.C., 11-08-00

EXAMINADOR TÉCNICO
Código 202001

DIVISIÓN DE NUEVAS CREACIONES

1er examen de forma

CONCEPTO TÉCNICO No.1291

EXPEDIENTE No. 0-43429

A23L1/105, 1/212

Tal como se presenta el capítulo reivindicatorio es demasiado confuso, la reivindicación 1 se encabeza por un proceso para incrementar el sabor frutal de productos alimenticios con un material reducido de material de fruta, el cual se define por una sola etapa cual es la de agregar a los productos alimenticios una composición amilácea; sin embargo también dentro de esa misma reivindicación se define por el proceso para producir dicha composición amilácea, por lo tanto se debe corregir ya que se encuentran definidos dos procesos distintos en un única reivindicación.

Así mismo las reivindicaciones 2 a 5 dependen de la reivindicación 1, lo cual tampoco es coherente ya que estas reivindicaciones 2 a 5 definen al proceso de producir la composición amilácea que no tiene nada que ver con el proceso para incrementar el sabor frutal; una cosa es agregar una composición a un producto alimenticio y otra muy distinta la preparación de la composición.

Las reivindicaciones 6 a 9 son muy confusas, en primer lugar, para darle claridad al capítulo reivindicatorio debe unificarse el empleo de las expresiones *incrementar el sabor frutal a los productos alimenticios* o *reducir el contenido de fruta en productos alimenticios*, lo cual según la descripción corresponde a la aplicación en los productos alimenticios de una composición útil que bien sea cuando ella se adiciona incrementa el sabor frutal, o bien, cuando se adiciona permite reducir el contenido de fruta en los productos alimenticios; en segundo lugar, la dependencia de la reivindicación 6 a las reivindicaciones 1 a 5 no es claro, ya que no se entiende si se trata de una composición dependiendo de un proceso lo cual no es correcto, o si es la composición definida por el proceso de preparación de la composición dependiendo de unas reivindicaciones que en principio tal como están reivindicadas se encabezan por un proceso de incrementar el sabor frutal de los productos alimenticios, así que de esta manera una reivindicación no tiene que ver con la otra; y en tercer lugar, las reivindicaciones 7 y 8 definen cada una de ellas una composición diferente, es decir, con intervalos de los porcentajes de los componentes distintos, como por ejemplo: en la reivindicación 7 los cereales están en un 4 a 10% mientras que en la reivindicación 8, los cereales están en un 8 a 16% y así sucesivamente con los demás componentes.

Adicionalmente con la expresión " un período de tiempo y a una temperatura **tales** " no se dice nada, el término tales no precisa absolutamente nada, por lo tanto se debe dar precisión a las reivindicaciones indicando un valor o un rango de valores para cada una de las variables.

Teniendo en cuenta lo anterior se debe presentar **NUEVO CAPÍTULO REIVINDICATORIO COMPLETO** de tal forma que sea claro, preciso y coherente en cuanto a la dependencia de las reivindicaciones.

Complementar el título indicando la composición amilácea, se debe recordar que el título, la descripción y las reivindicaciones deben estar acordes.

Anexar nuevas tarjetas de propietarios y temático y el extracto para publicación indicando en el resumen las reivindicaciones independientes o principales.

Examinador Técnico de Patentes

Santa Fe de Bogotá, D.C. 11 de agosto de 2000

29
2000-00-17
430

DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

EXPEDIENTE 00-43429

AUTO 2088

DISPONE

ARTICULO PRIMERO: Reconocer personería al Doctor JOSE ANTONIO LLOREDA, como apoderado de la Sociedad solicitante, en los términos y para los efectos del poder conferido.

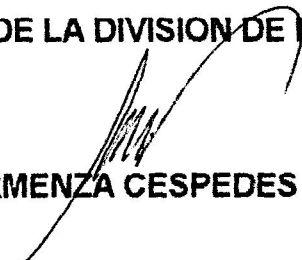
ARTICULO SEGUNDO: Conforme lo establece el artículo 22 de la Decisión 344 de la Comisión del Acuerdo de Cartagena, requiérsele al solicitante, para que dentro del plazo de treinta (30) días hábiles siguientes a la fecha de notificación del auto, presente respuesta a las observaciones o complementen los antecedentes señalados en el examen de forma.

ARTICULO TERCERO: Notificar por estado el presente auto, advirtiéndole que contra el no procede recurso alguno en la vía gubernativa.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dado en Santafé de Bogotá D.C., a los 15 AGO. 2000

EL JEFE DE LA DIVISION DE NUEVAS CREACIONES,


ALIX CARMENZA CESPEDES DE VERGEL

NOTIFICADO POR ESTADO

Santafé de Bogotá D.C. 17 AGO 2000 notificado por anotación en estado de esta misma fecha.


VENCIMIENTO NOTIFICACION ESTADO

SOLICITO PRORROGA TERMINO SI ☐ NO ☐

VENCIMIENTO TERMINO PRORROGA