

OP

Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
INVENTARIO

Organizacion CSA Ltda

SOLICITUD
PATENTE DE INVENCION

21. EXPEDIENTE No.

00-39422

54. TITULO

"Mezcla Seca para un escarchado. bajo en
Calorias"

51. CLASIFICACION INTERNACIONAL

A23L²/68, 2/60

71. SOLICITANTE

KRAFT FOODS, INC.

DOMICILIO

Northfield, Illinois, ESTADOS UNIDOS DE
AMERICA.

74. APODERADO

Humberto RUBIO CATACHO

22. SANTAFE DE BOGOTA, D.C.

Mayo 29 del 2000



DATOS DEL SOLICITANTE

(71) Nombres y Apellidos o Razón Social

KRAFT FOODS, INC.

No. de Identificación

Representante Legal (Persona Jurídica)

País de Domicilio

ESTADOS UNIDOS DE AMERICA

Departamento o Estado

ILLINOIS

Dirección

Ciudad

NORTHFIELD

Teléfono

(74) DATOS DEL APODERADO

Nombre

HUMBERTO RUBIO CAMACHO

Dirección y Domicilio

CARRERA 7a No. 74 - 64 OFICINA 506

Ciudad

SANTAFE DE BOGOTA, D.C

Teléfono 3 13 24 08

DATOS DEL INVENTOR

(72) Nombre del Inventor(es)

Charles R. MASON, Walter L. SCHMIDT, Rita W.

BRANDER, Audra L. LANDON

Identificación

Dirección

ESTADOS UNIDOS DE AMERICA

Ciudad

Teléfono

DATOS DE LA PATENTE DE INVENCION

(54) Título de la Invención

"MEZCLA SECA PARA UN ESCARCHADO BAJO EN CALORIAS"

PRIORIDAD REIVINDICADA SI ☒ NO ☐ TIPO DE PRIORIDAD ANDINA ☐ UNIONISTA ☐
CONVENIO DE PARIS Art. 4º

(33) País Estados Unidos de
América

(32) Fecha Junio 02 de 1.999

(31) No. Solicitud 09/323,977

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

(51) CLASIFICACION INTERNACIONAL

A23L 2/68, 2/60

RESUMEN CON EL OBJETO Y LA FINALIDAD DE LA INVENCION

Una mezcla seca para producir un escarchado bajo en calorías cuando se combina con un fluido acuoso y hielo en una batidora eléctrica. La mezcla seca contiene un 62-87% de un agente para dar volumen, tal como malto-dextrina, un 2-20% de un ácido alimentario, un 3-15% de un hidrocoloide de baja viscosidad, un 1-8% de un hidrocoloide no gelificante, uno o más edulcorantes intensivos y, eventualmente, una sal carbonatante.

Preferiblemente, la mezcla está libre de azúcar y produce un escarchado, cuando se combina con agua y hielo que tiene un contenido calórico de menos de 60 calorías por servicio de 8 onzas.

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 SIC	☐
Recibo de la tasa respectiva	☒
Recibo de la tasa por concepto de excedente de palabras en la publicación	☐
Si se reivindica prioridad Andina:	
Copia de la 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	☐

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

FIRMA

NOMBRE HUMBERTO RUBIO CAMACHO

CC. 17.192.062 de Bogotá

T.P.No. 50007 C.S.J.



Industria y Comercio

SUPERINTENDENCIA

REGISTRO
PATENTE DE INVENCION
MEZCLA SECA PARA UN
ESCARCHADO BAJO EN CALORIAS

NIT : 800176039-2

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 22,481
FECHA : ABRIL 6 DE 2000

SUPERINDUSTRIA Y COMERCIO

Folios: 23

Radicación : 02339422 00000003

Fecha (AMD): 2000-05-29 11:36:38

Tramite : 032 PATENTES D 1 REGISTRO/ 411 PRESENTAC

Dependencia: 2020 DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

***** CONSIGNACION

DEPOSITANTE	TIPO PAGO	BANCO	SUCURSAL	CUENTA	No. PAGO	Vr. PAGO
ROBERTO RUBIO CAMACHO	CONSIGNACION	BANCO POPULAR	BOGOTA	050-00024-9	948681	4,468,000.00

***** CONCEPTO *****

CANT.	RENTISTICO	CONCEPTO	TOTAL CONCEPTO
1	50005-01-01	SOLICITUDES	
		1 TRAMITES DE SOL. DE PATENTE DE IN	608,000.00
		TOTAL :	608,000.00

SON: SEISCIENTOS 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

MEZCLA SECA PARA UN ESCARCHADO BAJO EN CALORÍAS

Campo de la Invención

5 Los productos escarchados blandos congelados
que contienen cristales de hielo han alcanzado una amplia
aceptación por los consumidores. Se han desarrollado méto-
dos y equipamiento comerciales para producir y dispensar
productos escarchados para consumo en el punto de venta o
10 en su proximidad. Estos productos escarchados están com-
puestos por cristales de hielo distribuidos por toda una
matriz acuosa edulcorada y saborizada y tienen típicamente
un efecto refrescante y refrigerante a la vez que un buen
aspecto para la vista.

15

Los inconvenientes de los productos escar-
chados comerciales incluyen su necesidad de estar en cons-
tante agitación con objeto de evitar la aglomeración de los
cristales de hielo antes de la venta y la incapacidad para
20 obtener el producto escarchado fuera del asentamiento co-
mercial (por ejemplo, establecimientos de alimentos rápi-
dos). Estos productos han resultado también contener cris-
tales de hielo relativamente groseros y normalmente estos
productos no son suficientemente fluidos como para poder
25 ser consumidos como una bebida.

En consecuencia, se necesitan productos que

puedan ser convenientemente convertidos en un escarchado en casa. Dicho escarchado debe estar compuesto por una gran cantidad de pequeños cristales de hielo. Los cristales de hielo deben ser lo suficientemente pequeños como para el
5 escarchado tenga una textura suave y pueda ser consumido a una temperatura de aproximadamente $-3,9^{\circ}\text{C}$ (25°F).

Descripción de la Técnica Anterior

10

Existe una técnica anterior, tal como la Patente EE.UU. N° 3.826.829, de Marulich, aquí incorporada como referencia, que describe un líquido que puede ser consumido como bebida lista para beber o que puede ser transformado en un escarchado poniendo el líquido en un congelador doméstico. Esta patente, y otras descripciones similares de la técnica anterior, incluyen en la formulación ingredientes, tales como alcohol etílico y/o alcoholes polihídricos (por ejemplo, glicerol), que podrían verse como
15 incompatibles con productos diseñados para niños y/o que se sabe que imparten un gusto indeseable. Estos alcoholes de bajo peso molecular, así como otros depresores conocidos del punto de congelación, prolongan también el tiempo necesario para obtener un escarchado.

25

Se han descrito mezclas secas para producir una bebida escarchada en casa en la Patente EE.UU. N° 5.853.785 de Nayyar y col., la cual es aquí incorporada a modo de referencia. Según esta patente, se disuelve la mez-

cla seca en agua y luego se guarda en el congelador durante unas dos horas para obtener una consistencia de escarchado.

Tanto en la invención de Marilich como en la de Nayyar, se pone un líquido de un contenido relativamente
5 alto en sólidos y típicamente alto en azúcar en un congelador casero durante un período prolongado de tiempo para obtener una consistencia de escarchado deseable. Sería deseable disponer de un producto que pudiera ser usado para preparar rápidamente un producto escarchado en un ambiente do-
10 méstico y particularmente deseable si el escarchado preparado fuera un producto alimenticio bajo en calorías, tal como con un recuento calórico de no más de 60 calorías, preferiblemente no más de 40 calorías, por 8 onzas (237 ml) de servicio.

15

Resumen de la Invención

Las mezclas secas de esta invención son formuladas para ser combinadas con agua y hielo y producir rá-
20 pidamente un escarchado bajo en calorías, preferiblemente libre de azúcar, en una batidora eléctrica casera. Sería, por supuesto, posible substituir con una bebida alcohólica, tal como vodka o ron, el componente acuoso para producir un escarchado alcohólico para consumo de adultos con un conte-
25 nido algo mayor en calorías. También se podrían usar otros fluidos acuosos, tales como zumo de frutas o agua carbonatada.

Se hace una combinación única de ingredientes funcionales para producir la mezcla seca de esta invención. Estos ingredientes funcionan juntos produciendo un producto que:

- 5 (1) es fácil de usar para preparación en batidora de un escarchado sin congelar;
- (2) desarrolla una textura, viscosidad y sensación en la boca
10 de tipo fruta;
- (3) puede producir escarchados de textura variable con modificaciones menores en la receta de la proporción entre agua y hielo;
- 15 (4) sólo se tarda unos cuantos minutos en preparar un escarchado, y
- (5) puede dar lugar a un escarchado que tiene menos de aproximadamente 40 calorías por ocho onzas de
20 servicio.

Los ingredientes secos para la práctica de esta invención incluyen un agente hidrosoluble para dar vo-
25 lumen, tal como maltodextrina, ácido alimentario, tal como ácido cítrico, hidrocoloide de baja viscosidad, tal como goma guar hidrolizada, un hidrocoloide macromolecular no

gelificante, tal como goma xantano, y un edulcorante intensivo. Preferiblemente, la mezcla seca también contendrá un agente carbonatante, tal como bicarbonato de sodio.

Los otros ingredientes funcionales, tales
5 como agentes para el sabor y el color, agentes de flujo, agentes tampón y agentes enturbiantes, todos los cuales son bien conocidos en el campo de las mezclas secas en polvo, pueden ser incluidos en la mezcla.

Todos los porcentajes citados en la descripción
10 ción y en las reivindicaciones son porcentajes en peso.

Descripción de las realizaciones preferidas

El agente hidrosoluble para dar volumen, aún
15 siendo preferiblemente un carbohidrato, tal como una maltodextrina que tiene un equivalente dextrosa (E.D.) de 15 o inferior, podría ser cualquier carbohidrato azucarado o no azucarado o alcohol azucarado hidrosoluble que sea capaz de proporcionar sólidos y cuerpo sin impartir un sabor raro,
20 por lo que la polidextrosa, la poliglucosa, el xilitol, el manitol, el sorbitol, la inulina, los hidrolizados hidrogenados de almidón y similares, solos o en combinación, podrían demostrar su utilidad como agente para dar volumen. Estos agentes para dar volumen pueden ser empleados como
25 polvo secado por pulverización o en forma aglomerada si se desea una mayor dispersibilidad. Un rango para el agente de volumen del 62-87%, preferiblemente del 65-85%, en peso de

la mezcla seca es adecuado para uso en esta invención.

El ácido alimentario es preferiblemente ácido cítrico; sin embargo, también pueden ser útiles otros acidulantes, tales como ácido málico, ácido tartárico, ácido adípico, ácido fumárico o mezclas de estos ácidos. Además de proporcionar la acidez deseada al producto, el ácido alimentario es también útil para ayudar a dispensar otros ingredientes. Con este fin, el ácido alimentario debe estar en fina forma granular, de tal forma que al menos un 40% en peso del ácido, preferiblemente al menos 50% en peso, quede retenido en la criba de mallas N° 60 U.S. (aberturas de 250 micras) y no más de un 5% en peso, preferiblemente no más de un 2,5%, pase a través de una criba de mallas N° 100 U.S. (aberturas de 149 micras). Es adecuado un rango para el ácido alimentario del 2-20%, preferiblemente del 3-15%, en peso de la mezcla seca para uso en esta invención.

El hidrocoloide preferido hidrosoluble y de baja viscosidad es goma guar parcialmente hidrolizada que tiene un contenido en fibra dietética soluble de al menos un 80% en peso (método AOAC). Preferiblemente, el material está en forma de un polvo aglomerado, tal como el ingrediente comercializado conocido como Benefiber® aglomerado, un producto de Sandoz Nutrition Corporation, Minneapolis, MN 55416. El polvo aglomerado debe tener un tamaño de partícula en el que un máximo del 50% en peso, preferiblemente un 15-40% en peso, pase a través de una criba de mallas N° 80 U.S. (177 micras). Otros polisacáridos hidrosolubles

parcialmente hidrolizados podrían funcionar de forma similar en esta invención. Un ejemplo serían los derivados de celulosa degradados enzimáticamente descritos en la Patente EE.UU. N° 5.366.755. Por baja viscosidad se entiende que una solución al 2% (a 20°C) del hidrocoloide tendrá una viscosidad de menos de 50 mPas, preferiblemente menos de 25 mPas y, más preferiblemente, menos de 10 mPas. Típicamente, estos materiales tendrán un peso molecular menor de 15.000 Daltons y, preferiblemente, entrarán en el rango de 1.000 a 10.000 Daltons. Un rango para el hidrocoloide de baja viscosidad del 3-15%, preferiblemente del 4-10%, en peso de la mezcla seca es adecuado para uso en esta invención.

El hidrocoloide no gelificante preferido es la goma xantano. Otros hidrocoloides no gelificantes, tales como pectina, goma guar y almidones, han resultado ser menos preferidos que la goma xantano. Un rango para el hidrocoloide no gelificante del 1-8%, preferiblemente del 2-5%, en peso de la mezcla seca es adecuado para uso en esta invención.

Preferiblemente, la formulación de mezcla seca contiene también una sal carbonatante que genere y libere dióxido de carbono al entrar en contacto la mezcla con agua. Estas sales son bien conocidas en la técnica y pueden ser usadas individualmente o en combinación. El dióxido de carbono liberado desarrolla una ligera espuma en el producto escarchado y mejora la textura del escarchado. El nivel de sales no debe ser tan alto como para producir un impacto

adverso de sabor. Se prefieren las sales carbonato y bicarbonato, siendo el bicarbonato de sodio el material más preferido. Como resultará evidente para los expertos en la técnica, se necesita un componente ácido para efectuar la liberación del dióxido de carbono y el ácido así consumido no quedará disponible para el efecto del pH. Un nivel deseable para las sales carbonatantes es del 0,3 al 2%, preferiblemente del 0,4 al 1,5%, en peso de la mezcla seca.

El edulcorante intensivo empleado en la mezcla puede ser cualquiera o una combinación de los materiales bien conocidos disponibles para uso en alimentos según la regulación gubernamental aplicable. Entre estos materiales estarían la sacarina, los ciclamatos, el acetosulfam, los edulcorantes basados en L-aspartilo, tales como aspartame, alitame y triclorosacarosa. Un edulcorante preferido es una combinación de aspartame y acetosulfam-K.

Para preparar el escarchado, se añade la mezcla seca a una mezcladora, seguido de agua (u otro fluido acuoso) y luego hielo. La razón de peso de agua a hielo será de 1:0,9-1,5. Cantidades menores de hielo producirán un escarchado más fluido, que podría caracterizarse como una bebida escarchada, mientras que cantidades mayores de hielo producirán un escarchado que tiene una consistencia que permite el uso de cuchara. Típicamente, el nivel de mezcla seca contenido en la mezcla de escarchado dará como resultado un nivel de sólidos del 3-9% en peso, más típicamente del 4-6% en peso.

Se cubre la batidora y se mezclan la mezcla
seca, el agua y el hielo durante aproximadamente 10 segun-
dos a alta velocidad. Se mezclan entonces los contenidos
con una cuchara o utensilio similar, se cubren y se mezclan
5 de nuevo durante aproximadamente 5 segundos. Se puede repe-
tir la secuencia de batido de la mezcla hasta que se obten-
ga la consistencia del escarchado deseada. Se puede verter
entonces el escarchado o sacarlo con cuchara en vasos y
servirlo. La cantidad de mezcla y batido realizada por el
10 consumidor estará, en parte, determinada por el tipo de
hielo añadido a la batidora, tal como hielo triturado fren-
te a cubitos de hielo.

La invención es además descrita, aunque no
limitada, por las siguientes realizaciones específicas.

15

Ejemplo

COMPONENTE	PARTES EN PESO		
FÓRMULA			
Maltodextrina (10 E.D.)	2,96	0,38	5,88
Benefiber® aglo- merado	,25	,25	,25
Ácido acético granular fino	2,50	,00	0,00
Goma xantano	,25	,25	,25
Bicarbonato de			

sodio	,62	,62	,64
Fosfato tricál- cico (agente de flujo)	,38	,38	,38
Citrato trisódi- co (tampón)	,25	,25	,25
Asparta- me/Acetosulfam-K	,00	,23	,01
Agente entur- biente	,14	,14	,14
Sabor/color	,64	,50	,21

Las fórmulas A, B y C eran cada una varian-
tes de sabor y fueron saborizadas y coloreadas para marga-
rita de lima, piña colada y daiquiri de fresa, respectiva-
5 mente. Se añadieron 40 g de mezcla seca, 414 ml de agua y
430 g (aproximadamente 3 copas) de cubitos de hielo a la
batidora, la cual fue cubierta, se mezcló a alta velocidad
durante 10 segundos, se agitó con una cuchara, se mezcló
durante 5 segundos más y se agitó después y se volvió a
10 mezclar. El escarchado resultante tenía la consistencia de
una bebida con escarcha, tenía un volumen de aproximadamen-
te un cuarto de galón (946 ml) y un nivel de sólidos del
4,5% en peso. Un servicio de 8 onzas (237 ml) del escarcha-
do contenía aproximadamente 40 calorías.

15 Conforme a los requerimientos de los estatu-
tos de patentes, la presente invención ha sido descrita en

términos de realizaciones preferidas y diversas modificaciones de las mismas. Se entiende, sin embargo, que se pueden realizar otras modificaciones a la luz de la descripción que se ha hecho y que el alcance de la protección proporcionada viene definido por la materia objeto reivindicada que aparece a continuación.

Habiendo descrito de este modo la invención, se reivindica lo siguiente.

REIVINDICACIONES

1. Una mezcla seca libre de azúcar adaptada para producir un escarchado comestible al ser mezclada con
5 agua y hielo, cuya mezcla está compuesta por:

- 62-87% agente para dar volumen consistente en carbohi-
 drato o alcohol azucarado,
2-20% ácido alimentario,
3-15% hidrocoloide de baja viscosidad,
10 1- 8% hidrocoloide no gelificante,
y cuya mezcla contiene además un edulcorante intensivo,
agentes saborizantes y agentes colorantes.

2. La mezcla seca de la reivindicación 1,
que contiene:

- 15 65 -85% agente para dar volumen consistente en carbohi-
 drato o alcohol azucarado,
3 -15% ácido alimentario,
4 -10% hidrocoloide de baja viscosidad,
2 - 5% hidrocoloide no gelificante,
20 0,3- 2% sal carbonatante.

3. La mezcla seca de la reivindicación 1,
que contiene:

- 65 -85% maltodextrina, que tiene un E.D. de 15 ó menos,
3 -15% ácido cítrico,
25 4 -10% goma guar parcialmente hidrolizada,
2 - 5% goma xantano,
0,4- 1,5% sal carbonatante.

4. La mezcla seca de la reivindicación 1, donde el hidrocoloide de baja viscosidad es un polisacárido parcialmente hidrolizado que contiene al menos un 80% de fibra soluble.

5 5. La mezcla seca de la reivindicación 4, donde el polisacárido es goma guar.

6. La mezcla seca de la reivindicación 1, donde el hidrocoloide de baja viscosidad tiene un tamaño de partícula mediante el cual pasa un máximo de un 50% en peso a través de una criba de mallas N° 80 U.S.

7. La mezcla seca de la reivindicación 1, donde el hidrocoloide no gelificante es goma xantano.

8. La mezcla seca de la reivindicación 1, donde el ácido alimentario está en forma granular fina, donde al menos un 40% en peso queda retenido en una criba de mallas N° 60 U.S. y no más de un 5% en peso pasa a través de una criba de mallas N° 100 U.S.

9. Un método de preparación de un escarchado comestible consistente en mezclar entre sí en una batidora eléctrica la mezcla seca de la reivindicación 1, fluido acuoso y hielo.

10. El método de la reivindicación 9, donde el hielo está en forma de cubitos de hielo y la razón de peso de fluido acuoso a hielo es 1:0,9-1,5.

25 11. Un método de preparación de un escarchado comestible consistente en mezclar entre sí la mezcla seca de la reivindicación 3, agua y hielo en una razón de pe-

so de 1:0,9-1,5, produciendo la cantidad de mezcla seca un escarchado que tiene un nivel de sólidos del 4-6% en peso.

RESUMEN

Una mezcla seca para producir un escarchado bajo en calorías cuando se combina con un fluido acuoso y hielo en una batidora eléctrica. La mezcla seca contiene un 62-87% de un agente para dar volumen, tal como maltodextrina, un 2-20% de un ácido alimentario, un 3-15% de un hidrocoloide de baja viscosidad, un 1-8% de un hidrocoloide no gelificante, uno o más edulcorantes intensivos y, eventualmente, una sal carbonatante. Preferiblemente, la mezcla está libre de azúcar y produce un escarchado, cuando se combina con agua y hielo, que tiene un contenido calórico de menos de 60 calorías por servicio de 8 onzas.



REQUISITOS MINIMOS PARA ADMISION A TRAMITE

PATENTE DE INVENCION

MODELO DE UTILIDAD []

- Nombre e identificación del Solicitante []
- Nombre e identificación del Inventor []
- Título o nombre de la Invención []
- Descripción []
- Reivindicaciones []
- Resumen []
- Comprobante de Pago []

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 : 00339422 00000000 Folios: 20
Fecha (AMD): 2003-05-29 11:36:38
Trámite : 002 PATENTES D 1 REGISTRO/ 411 PRESENTAC
Dependencia: 2020 DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

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



2000-05-30
430

DIVISION DE NUEVAS CREACIONES
PRIMER EXAMEN DE FORMA

EXPEDIENTE 00-39422

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 el Decreto 298 del 17 de febrero de 1999).

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 Paris; Concepto: 5 de enero de 1999 S.I.C.).

SI ☐ NO ☒ CUMPLE LOS REQUISITOS JURIDICOS

OBSERVACIONES JURÍDICAS CONVENIO DE PARIS: 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., 30 de Mayo del 2000

EXAMINADOR JURIDICO.
202022

PRIMER EXAMEN DE FORMA

Radicación no 0-39422

Concepto Técnico no 1233 Clasificación Internacional de Patentes A23L2/68.2/60

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., 28-07-00

94-
21

DIVISIÓN DE NUEVAS CREACIONES
PRIMER EXAMEN DE FORMA

EXPEDIENTE N° 00-39422
CONCEPTO TÉCNICO N° 1233

IPC: A23L2/68, 2/60

Las siguientes son las observaciones que se desprenden del primer examen de forma:

En las reivindicaciones el tamaño de partícula del ácido y del polvo aglomerado se debe precisar puesto que no se entiende cuál es el tamaño que se utiliza en la composición, ya que no es claro si el que se usa es el que corresponde al que pasa un determinado tamaño de malla o el que queda retenido. También el tamaño de partícula no se debe expresar como el número de la malla sino en micras.

Las reivindicaciones 2 y 3 no son coherentes, puesto que son dependientes de la reivindicación 1 y esta última no hace referencia a ninguna sal carbonatante.

Las reivindicaciones 9 a 11 relacionadas al método de preparación del escarchado, se encuentran por fuera del objeto de la solicitud, realmente corresponden a la preparación final que hace el consumidor para la obtención del producto escarchado a partir de la mezcla seca objeto de esta solicitud.

De acuerdo a las observaciones realizar las correcciones necesarias y presentar **nuevo capítulo reivindicatorio completo**, de tal forma que sea claro y preciso.

Examinador Técnico de Patentes
202001

Santa Fe de Bogotá, 28 de julio de 2000

25
22
2000-08-03
430

DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

EXPEDIENTE 00-39422

AUTO 1939

DISPONE

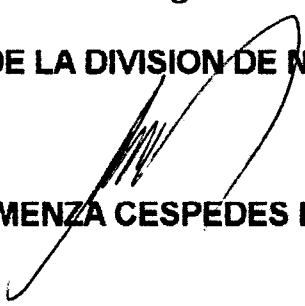
ARTICULO PRIMERO: Conforme lo establece el artículo 22 de la Decisión 344 de la Comisión del Acuerdo de Cartagena, requiérsele al solicitante, para que dentro del plazo de treinta (30) días hábiles siguientes a la fecha de notificación del auto, presente respuesta a las observaciones o complemente los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

ARTICULO SEGUNDO: 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 01 AGO 2000

EL JEFE DE LA DIVISION DE NUEVAS CREACIONES,


ALIX CARMENZA CESPEDES DE VERGEL

NOTIFICADO POR ESTADO

Santafé de Bogotá D.C., 03 AGO 2000 notificado por anotación en estado de esta misma fecha.

VENCIMIENTO NOTIFICACION ESTADO

SOLICITO PRORROGA TERMINO SI ☐ NO ☐

VENCIMIENTO TERMINO PRORROGA
202022