

PETITORIO



SUPERINDUSTRIA Y COMERCIO
 Radicación : 01053059 00000000 Folios: 19
 Fecha (AMD): 2001-07-04 16:01:06
 Trámite : 002 PATENTES D 1 REGISTRO/ 411 PRESENTA:
 Dependencia: 2020 DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

FORMULA

ICITUD DE PATENTE.



①



Patente de invención.



Patente de Modelo de utilidad.

②

SOLICITANTE
(71)

Nombre: SOCIETE DES PRODUITS NESTLE
 S.A. Sociedad existente y organizada de conformidad con las leyes de Suiza
 Dirección: P.O. Box 363, 1200 Vevey, Suiza

Teléfono: 3 264270 Fax: 2 126426
 E-mail: jlcco@lloredacamacho.com
 Domicilio: Vevey, Suiza

IDENTIFICACION

C.C. ☐

NIT ☐

C.E. ☐

Otro ☐

Número

③

REPRESENTANTE
O APODERADO
(74)

Nombre: JOSE ANTONIO LLOREDA

Dirección: Calle 72 No. 5-83 Piso 5, Bogotá,
 Colombia
 Teléfono: 3 264270 Fax: 2 126426
 E-mail: jlcco@lloredacamacho.com

IDENTIFICACION

C.C. ☒

NIT ☐

C.E. ☐

Otro ☐

Número 17.159.681 TP 10.784

④

INVENTOR(ES)
(72)

Nombre: Marcel Asbi

Dirección: 2136 Sutter Parkway, Dublin OH
 43016, Estados Unidos de América

Teléfono: 3 264270 Fax: 2 126426
 E-mail: jlcco@lloredacamacho.com
 Domicilio: Estados Unidos de América

IDENTIFICACION

C.C. ☐

NIT ☐

C.E. ☐

Otro ☐

Número

⑤

TÍTULO (54) PRODUCTOS DE DULCE RECUBIERTOS

⑥

Clasificación Internacional (51) A23G 3/00

⑦

Prioridad

SI ☒

NO ☐

D. 486

(33) País de Origen

US

(32) Fecha

13-07-00

(31) Número de Solicitud

09/615806

⑧

Para publicar a partir de la fecha de la presente solicitud a los:

6 meses ☐

12 meses ☐

18 meses ☐

Otro ☐

EXAMEN TÉCNICO DE FONDO			
Nº Radicación	01053059	Fecha de presentación	2001-07-04
Nº Prioridad	US 09/615806	Fecha de Prioridad	13-07-00

Palabras clave	candy	cover
particle	chocolate	coat

CLASIFICACIONES INTERNACIONALES DE BÚSQUEDA
A23G 3/00

DOCUMENTOS CORRESPONDIENTES EN OTROS PAISES			
EP1172038	RU2001119330	JP2002034461	IL143878 A
US6524635	MXPA01006932	AU784446B B2	NO20013413 A
Patente Original	09/615806 (US)		

BASES DE DATOS CONSULTADAS	
EPOLINE	MIMOSA
ESPACENET	
USPTO	

INFORMES DE EXÁMENES EN OTRAS OFICINAS		
Oficina	Fecha	Reivindicaciones
EUROPEA		

ANTERIORIDADES ENCONTRADAS		
Documento	Reivindicaciones afectadas	Reivindicaciones afectadas Relevancia
US 4189289	1-17	Novedad

LITERATURA NO PATENTES		
Documento no Patentes	Relevancia	Relv. afectadas

Observaciones	
---------------	--

Fecha del examen	Art. 45: 07-09-07
------------------	-------------------

RESUMEN - OBJETO Y FINALIDAD DE LA INVENCION

Se describe un proceso para preparar un producto de dulce con un recubrimiento basado en grasa que tiene embutido en el mismo por lo menos un objeto comestible el cual comprende recubrir una base de dulce con un recubrimiento basado en grasa, reblandecer el recubrimiento basado en grasa, embutir por lo menos un objeto comestible en el recubrimiento basado en grasa y endurecer el recubrimiento basado en grasa.

PRODUCTOS DE DULCE RECUBIERTOS

CAMPO DE LA INVENCION

5 La presente invención se relaciona con un proceso para preparar un producto de dulce que comprende una base de dulce con un recubrimiento basado en grasa que tiene embutido en el mismo por lo menos un objeto comestible.

10 ANTECEDENTES DE LA INVENCION

Los productos de dulce guarnecidos e inmersos y los productos congelados tales como los helados se sabe que tienen objetos comestibles embutidos en sus recubrimientos, por ejemplo
15 nueces, mendrugos, trozos de fruta, pasas, trozos de chocolate, arroz, cereales y granola. Tradicionalmente, estos objetos o comestibles se mezclan en la masa de guarnición o inmersión antes de que la pieza central se cubra con tal masa. Si la masa no endurece rápido, los objetos comestibles pueden presentar una
20 tendencia a escurrir sobre las partes inclinadas del producto recubierto. Para evitar el escurrimiento de los objetos comestibles durante el proceso de guarnición o inmersión, habitualmente se lleva a cabo una guarnición doble en donde los objetos comestibles primero son salpicados entre las capas. En
25 cualquier caso, proporciones grandes de los objetos comestibles

son cubiertas por el recubrimiento y no se exponen para disfrutas de su forma y color. Los artículos con recubrimientos basados en grasa producidos en charolas giratorias se cubren por acumulación de las capas en donde poco a poco la capa es enfriada y
5 endurecida entre cada aplicación. Este proceso no permite una adhesión para agregar objetos comestibles, los cuales subsecuentemente se embutirán en el recubrimiento.

Una vez que los recubrimientos basados en grasa han establecido el problema con recubrimientos basados en grasa en
10 charolas, resulta que el recubrimiento es demasiado duro para incrustar objetos comestibles en el mismo.

Hemos diseñado un método para embutir objetos comestibles en un dulce recubierto basado en grasa, lo que permite una mejora en el producto tanto visual como en la textura
15 o en el sabor.

DESCRIPCIÓN BREVE DE LA INVENCION

De acuerdo con la presente invención, se proporciona un
20 proceso para preparar un producto de dulce con un recubrimiento basado en grasa que tiene embutido en el mismo por lo menos un objeto comestible el cual comprende recubrir una base de dulce con un recubrimiento basado en grasa, reblandecer el recubrimiento basado en grasa, embutir por lo menos un objetos

comestible en el recubrimiento basado en grasa y endurecer el recubrimiento basado en grasa.

DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LA INVENCION

5

La base de dulce puede ser cualquier material y forma adecuada para girar, por ejemplo, un dulce duro en ebullición, caramelo, turrón, crema, pasta, frutas secas en fundente, nueces, cereales, galletas y basados en pan.

10

El recubrimiento basado en grasa puede ser cualquier suspensión de un sólido comestible en grasa tal como chocolate, un compuesto o recubrimientos de yoghurt. El chocolate puede ser, por ejemplo, chocolate oscuro, chocolate con leche o chocolate blanco. El compuesto incluye productos derivados de azúcar con o sin componentes derivados de leche, y sólidos de fuente de vegetal o de cacao en proporciones diferentes suspendidos en grasa o aceite en emulsionan agua que tiene un contenido de humedad de menor de 10%, más habitualmente menor de 5% en peso. El compuesto o cobertura puede incluir sustitutos de chocolate que contengan sustitutos directos de manteca de cacao, esteharinas, aceite de coco, aceite de palma, mantequilla o cualquier mezcla de los mismos; pastas de nueces tales como manteca de cacahuete y grasa; pralina; recubrimientos de confitería utilizados para cubrir helados o tortas que habitualmente comprenden análogos de chocolate con manteca de

15

20

25

cacao sustituida por una grasa no templada más barata; o "Caramac" vendido por Nestlé que no comprende grasas de manteca de cacao, azúcar y leche.

El recubrimiento basado en grasa se puede aplicar a la base de dulce en un lecho fluido, por ejemplo mediante un proceso de "girado".

El girado es un proceso bien conocido en la industria del chocolate y utiliza una bandeja giratoria o una banda móvil formando un receptáculo en el cual el centro fluye, gira y cae en cascada uno sobre otro. El recubrimiento basado en grasa se puede aplicar en forma fundida manualmente o por aspersión durante la rotación y endurece por aire de enfriamiento aplicado al lecho de producto conforme fluye. De esta manera, se acumulan capas de recubrimiento basado en grasa alrededor del centro de cualquier espesor y forma deseada del artículo final y se aproximan a la del centro y habitualmente son muy lisas. Se puede aplicar finalmente una sustancia para pulir o un glaseado. El girado se describe con detalle en "Chocolate, Cocoa y Confectionery" Bernard W. Minifie, tercera edición, 1989, Chapman & Hall, 20 páginas 221-223.

El recubrimiento basado en grasa aplicado a la base de dulce debe tener un espesor apropiado para la embutición de por lo menos un objeto comestible. El espesor de la capa de recubrimiento preferiblemente es igual a o mayor que el espesor del objeto embutido. Un espesor de recubrimiento menor que el

- 5 -

espesor del objeto embutido es posible y resultará en una apariencia realzada pero esto puede resultar atractivo si así se desea.

El recubrimiento basado en grasa preferiblemente se reblandece lo suficiente para que pueda ser desplazable, pero no lo suficiente para que sea fluible o vertible, por ejemplo el recubrimiento basado en grasa se reblandece por calor. La temperatura preferiblemente está entre 25°C y 35°C, en base en el tipo de recubrimiento que se utilice. Normalmente, el reblandecimiento se alcanza cuando parte de la grasa se funde.

El objeto comestible debe ser de naturaleza que no se funda, o con un punto de fusión mayor que el del recubrimiento utilizado para recubrir el dulce. Por ejemplo, un material decorativo tal como el que se utiliza en la fabricación de pasteles, un sabor encapsulado el cual puede tener color, piezas de azúcar secas, escamas con color, piezas de nueces. El tamaño depende típicamente de la curva (radio) de la superficie del dulce para combinarse apropiadamente con la superficie del dulce, sin que aparezca como una obstrucción.

El objeto comestible de manera preferible es visual o organolépticamente diferente del producto de dulce, por ejemplo, el objeto comestible puede ser reflejante o tener un color, forma, sabor o textura diferente del dulce. La forma puede ser, por ejemplo, una esfera, cubo, círculo, estrella, triángulo, cuadrado, rectángulo, polígono, ovalada o irregular, una forma no

simétrica, figuras de caricaturas, etcétera. Los sabores adecuados son menta, fresa, café, naranja, sabores de nueces, etcétera.

De manera ventajosa, el objeto comestible se embute en la superficie externa del recubrimiento basado en grasa de manera que por lo menos parte del objeto comestible permanezca visible sobre la superficie del producto.

El objeto comestible preferiblemente se embute en el recubrimiento basado en grasa con fuerza, por ejemplo mediante aspersion y fijación a través del peso del producto, aceleración o al hacer chocar el material en el recubrimiento basado en grasa o bien por un proceso de prensado por estampado.

Preferiblemente, existen diversos objetos comestibles embutidos en el recubrimiento basado en grasa. El número de objetos comestibles embutidos puede depender de diversos factores que incluyen su tamaño. Por ejemplo, se puede recubrir desde 25% a 90% de la superficie del dulce, y con frecuencia es deseable una cobertura de aproximadamente 50% a 75% de la superficie total del dulce.

Después de embutir por lo menos un objeto comestible, el recubrimiento basado en grasa debe ser alisado por fricción y preferiblemente se endurece por enfriamiento con aire frío endureciendo los aceites a una temperatura por debajo de sus temperaturas de fusión.



Industria y Comercio

SUPERINTENDENCIA

NIT : 800176089-2

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 01 - 22,747
FECHA : ABRIL 9 DE 2001

SUPERINDUSTRIA Y COMERCIO
Radicacion : 01053059 00000000 Folios: 19
Fecha (AMD): 2001-07-04 16:01:06
Tramite : 002 PATENTES D 1 REGISTRO/ 411 PRESENTAC
Dependencia: 2020 DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

***** CONSIGNACION *****

DEPOSITANTE	TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PAGO	Vr. PAGO
LLOREDA Y CIA S. A	CONSIGNACION	BANCO POPULAR	050-00110-6	4097970	09/04/2001	6,345,280.00

***** CONCEPTO *****

CANT.	RENTISTICO	CONCEPTO	TOTAL CONCEPTO
1	50005-01-01 SOLICITUDES	1 TRAMITES DE SOL. DE PATENTE DE IN	356,640.00
		TOTAL :	\$ 356,640.00

SON: TRESCIENTOS CINCUENTA Y SEIS MIL SEISCIENTOS CUARENTA PESOS

RESPONSABLE : _____

RECIBO DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE No. _____

Carrera 13 No. 27-00 Pisos 5, 7 y 10
Conmutador 382 0840
Fax 350 5220
E-mail: info@sic.gov.co
www.sic.gov.co
Bogotá, D.C., Colombia



Industria y Comercio

SUPERINTENDENCIA

SUPERINDUSTRIA Y COMERCIO
Radicación : 01053059 00000000 Folios: 19
Fecha (AMD): 2001-07-04 16:01:06
NIT : 80017, Trámite : 002 PATENTES D 1 REGISTRO/ 411 PRESENTAC
Dependencia: 2020 DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 1 - 22,071
FECHA : ABRIL 5 DE 2001

C O P I A

***** CONSIGNACION *****

DEPOSITANTE	TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PGO	Vr. PAGO
LLOREDA Y CIA S. A	CONSIGNACION	BANCO POPULAR	050-00110-6	2748516	05/04/2001	1,133,040.00

***** CONCEPTO *****

CANT.	RENTISTICO	CONCEPTO	TOTAL CONCEPTO
1	50005-01-01 SOLICITUDES	82 INVOCACION DE UNA PRIORIDAD EN NU	100,000.00
TOTAL :			\$ 100,000.00

SON: CIENTO MIL PESOS

RESPONSABLE : _____

RECIBO DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE No. _____

Carrera 13 No. 27-00 Pisos 5, 7 y 10
Conmutador 382 0840
Fax 350 5220
E-mail: info@sic.gov.co
www.sic.gov.co
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 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 (referidas 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—

- b) En el Artículo 4 del mencionado 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), el cual consagra el "Trato de la nación más favorecida" para los países Miembros del mismo.
- c) 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 9 de la Decisión 486 del Acuerdo de Cartagena para con solicitudes provenientes del País Miembro del Acuerdo de Cartagena.

5
6

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

El proceso de la presente invención permite un estímulo nuevo en la apariencia del producto con la adición de formas, colores, texturas y sabores nuevos por lo que incrementa lo atractivo de productos revestidos por giro basados en grasa 5 comunes.

La presente invención también proporciona un producto de dulce con un recubrimiento basado en grasa que tiene embutido en el mismo por lo menos un objeto comestible.

10

EJEMPLOS

Los siguientes ejemplos ilustran adicionalmente la presente invención.

Se carga una bandeja con pieza de galletas Graham de 15 aproximadamente 1 g cada una. Se forma chocolate de leche, 3 g por pieza, en un recubrimiento alrededor de las piezas de galletas Graham y se endurece. Las superficies de los dulces se vuelven a calentar a 27°C por medio de radiación infrarroja y aire caliente. Una cantidad suficiente de escamas de color 20 brillante de aproximadamente 2mm de diámetro, las cuales previamente se han templado hasta aproximadamente 35°C, se aplican rociadas sobre los dulces giratorios acondicionados. Tan pronto como se lleva a cabo la adhesión, las lentejuelas se hacen girar en la superficie, desplazando algunas del recubrimiento en

- 8 -

el dulce. Los dulces ahora se enfrían a 15°C y se aplica un pulido de confitería tradicional. Después de un período breve de maduración, los dulces están listos para empacar.

REIVINDICACIONES

1. Un proceso para preparar un producto de dulce con un recubrimiento basado en grasa que tiene embutido en el mismo por lo menos un objeto comestible el cual comprende recubrir una base de dulce con un recubrimiento basado en grasa, reblandecer el recubrimiento basado en grasa, embutir por lo menos un objeto comestible en el recubrimiento basado en grasa y endurecer el recubrimiento basado en grasa.

10

2. El proceso como se describe en la reivindicación 1, en donde el recubrimiento basado en grasa es una suspensión de un sólido comestible en grasa.

15

3. El proceso como se describe en la reivindicación 1, en donde el recubrimiento basado en grasa es chocolate, material compuesto o yoghurt.

20

4. El proceso como se describe en la reivindicación 1, en donde el recubrimiento basado en grasa se aplica al dulce en base en un lecho que fluye.

25

5. El proceso como se describe en la reivindicación 1, en donde el recubrimiento basado en grasa se aplica a la base de dulce por un proceso de girado.

16
17

- 10 -

6. El proceso como se describe en la reivindicación 1, en donde el recubrimiento basado en grasa se aplica a la base de dulce y tiene un espesor apropiado para embutir por lo menos un objeto comestible.

5

7. El proceso como se describe en la reivindicación 1, en donde el recubrimiento basado en grasa se reblandece lo suficiente para ser desplazable pero no lo suficiente para ser fluible o vertible.

10

8. El proceso como se describe en la reivindicación 1, en donde el recubrimiento basado en grasa se reblandece por calor.

15

9. El proceso como se describe en la reivindicación 1, en donde por lo menos un objeto comestible es diferente en su aspecto visual, de textura u organolépticamente del producto de dulce.

20

10. El proceso como se describe en la reivindicación 1, en donde por lo menos un objeto comestible es reflejante.

11. El proceso como se describe en la reivindicación 1, en donde por lo menos un objeto comestible tiene
25 color, forma, sabor o textura diferente del dulce.

12. El proceso como se describe en la reivindicación 1, en donde por lo menos un objeto comestible es embutido en la superficie externa de un recubrimiento basado en grasa de manera que por lo menos parte del objeto comestible permanece visible en 5 la superficie del producto.

10

13. El proceso como se describe en la reivindicación 1, en donde por lo menos un objeto comestible se embute en el recubrimiento basado en grasa, con fuerza.

15

14. El proceso como se describe en la reivindicación 1, en donde por lo menos un objeto comestible se embute por aspersión, acelerándolo o haciéndolo chocar dentro del recubrimiento basado en grasa, o por una prensa de estampado.

20

15. El proceso como se describe en la reivindicación 1, en donde existe una pluralidad de objetos comestibles que se embuten en el recubrimiento basado en grasa.

16. El proceso como se describe en la reivindicación 1, en donde el recubrimiento basado en grasa con por lo menos un objeto comestible incrustado en el mismo se endurece por enfriamiento.

- 12 -

17. Un producto de dulce con un recubrimiento basado en grasa que tiene incrustado en el mismo por lo menos un objeto comestible.

28
19
20

Industria y Comercio

SUPERINTENDENCIA

REQUISITOS NECESARIOS PARA PRESENTACIÓN Y AGILIZACIÓN DEL TRAMITE

USUARIO RADICADOR

PATENTE DE INVENCION [X]

MODELO DE UTILIDAD [] []

- Indicación de que se solicita la concesión de una patente [] []
- Datos de identificación del solicitante o de la persona que presenta la solicitud [] []
- Descripción de la invención [] []
- Dibujos de ser estos pertinentes [] []
- Comprobante de Pago de las tasas establecidas [] []

COMPLETA []

INCOMPLETA

[] []

DISEÑO INDUSTRIAL []

- Indicación de que se solicita el registro de Diseño Industrial. [] []
- Datos de identificación del solicitante o de la persona que presenta la solicitud. [] []
- Representación gráfica y fotográfica del Diseño Industrial o muestra del material que incorpora el diseño. [] []
- Comprobante de pago de las tasas establecidas. [] []

COMPLETA []

INCOMPLETA

[] []

ESQUEMA DE TRAZADO []

- Indicación de que se solicita el registro de un Esquema de trazado. [] []
- Datos de identificación del solicitante o de la persona que presenta la solicitud. [] []
- Representación gráfica del esquema de trazado [] []
- Comprobante de pago de las tasas establecidas. [] []

COMPLETA []

INCOMPLETA

[] []

Firma Responsable

Fecha:

SUPERINDUSTRIA Y COMERCIO

Radicacion : 01053059 00000000

Folios: 19

Fecha (AMD): 2001-07-04 16:01:06

Tramite : 002 PATENTES D 1 REGISTRO/ 411 PRESENTAC

Dependencia: 2020 DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

Carrera 13 No. 27-00 Piso 2 mezzanine
Conmutador: 362 08 40
Fax: 350 52 20 e-mail: info@sic.gov.co
Bogotá D.C. Colombia

INFORME DE PROTOCOLO

Expediente 01-53059

Fecha: 24 de julio del 2001.

Se certifica que:

Desde fecha 5 de septiembre de 1986,
del folio 51.235 al folio 51.239 del
libro de Protocolo N° 171 , obra el
documento N° 11.145 conferido por
SOCIETE DES PRODUITS NESTLE S.A.

domiciliado(a) en VEVEY - SUIZA

_____ al doctor JOSE LLOREDA CAMACHO,
ALFONSO LLOREDA CAMACHO y/o JOSE ANTONIO
LLOREDA

Representante en Santafé de Bogotá D.C. Los
mismos

Facultad para desistir SI.

Revisado_____

2020
Bogotá, D.C.

Doctor
JOSE ANTONIO LLOREDA

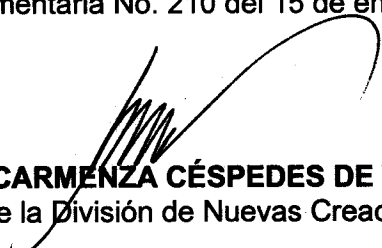
REFERENCIA:	Radicación No.	01- 53059
	Trámite	002
	Evento	001
	Actuación	430
	Oficio No.	2207
	Folios	001

Como resultado del examen de forma, realizado con fundamento en el artículo 38 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, se le comunica que:

- Debe allegar copia del documento en que consta la cesión del derecho a la patente otorgado por el inventor al solicitante o a su causante (art. 26-k, Dec 486/2000). Adicionalmente, deberá presentar el documento que acredita la existencia y representación legal de la sociedad solicitante.

En cumplimiento del artículo 39 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, se le requiere para que dentro del término de dos (2) meses siguientes a la fecha de notificación del presente oficio, complete los requisitos anteriormente enunciados. En caso de no dar cumplimiento al presente requerimiento, la solicitud se considerará abandonada y perderá su prelación.

Notifíquese el presente oficio conforme a lo dispuesto en el artículo 8 de la Resolución Reglamentaria No. 210 del 15 de enero del 2001.


ALIX CARMENZA CÉSPEDES DE VERGEL
Jefe de la División de Nuevas Creaciones

El anterior requerimiento fue notificado por fijación en lista de fecha 26 JUL. 2001.

Se recuerda al interesado que debe presentar, dentro de los dieciséis meses siguientes contados a partir de la fecha de presentación de la solicitud cuya prioridad se invoca, copia de la misma certificada por la autoridad que la expidió y, en los casos en que haya lugar, la traducción simple del capítulo reivindicatorio. El incumplimiento de éste plazo, acarreará la pérdida de la prioridad invocada.

202030