

Marcas – Patentes
Modelos – Diseños
Nombres Comerciales – Enseñas
Propiedad Intelectual
Registros en el Exterior
Registros Sanitarios INVIMA – ICA
Acciones Judiciales – Administrativas
Derecho Comercial – Industrial
Asesoría – Contratos – Otros
Corresponsalia a Nivel Mundial

MDE



Mario Delgado Echeverry e Hijos Ltda.

Abogados Consultores – Marcas y Patentes

Bogotá D.C. - Colombia
Avda. Kra. 24 Park Way No. 37 – 31 Of.
202
Tels. (571) 2444096 – 3690624
Fax (571) 2442496 A.A. No. 6207
E-mail: mde@mdelaw.com
mdelawof@cablenet.co
mdeabogados@cablenet.co

Miembros ACPI – ASIPI – AIPPI

Bogotá D.C., 24 de julio de 2013

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 09-128217- -00006-0000

Fecha: 2013-07-25 16:25:12 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 11 PATENTEIYII Eve: 379 FASENACIONALII
Act. 523 RESPUESTA Folios: 15

Señores
DIVISION DE NUEVAS CREACIONES
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
Ciudad

REFERENCIA: Expediente No. 09 – 128.217

TÍTULO: “PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UN TRANSFORMADO DE PESCADO Y TRANSFORMADO DE PESCADO”

SOLICITANTE: JEALSA RIANXEIRA S.A.

TRÁMITE: Respuesta a Concepto Técnico notificado mediante Oficio No. 4.761 del 12 de marzo de 2013.

JAIME EDUARDO DELGADO VILLEGAS, en mi condición de apoderado de la sociedad **JEALSA RIANXEIRA S.A.**, dentro del término legal, presento respuesta a Concepto Técnico notificado mediante Oficio No. 4.761 del 12 de marzo de 2013.

1. DE LA SOLICITUD DE PATENTE.

Reivindicaciones (art. 30 D 486)

El Examinador Técnico de Patentes objeto el Capítulo Reivindicatorio porque:

“El término de las reivindicaciones 2, 3: “aproximadamente”, es impreciso, por lo cual no permite distinguir la invención del estado de la técnica. Se sugiere sustituirlo por un término preciso o un rango concreto”.

“La reivindicación 1 hace referencia a un procedimiento; sin embargo, no se presenta una secuencia de etapas...”.

Marcas – Patentes
Modelos – Diseños
Nombres Comerciales – Enseñas
Propiedad Intelectual
Registros en el Exterior
Registros Sanitarios INVIMA – ICA
Acciones Judiciales – Administrativas
Derecho Comercial – Industrial
Asesoría – Contratos – Otros
Corresponsalia a Nivel Mundial

MDE

Mario Delgado Echeverry e Hijos Ltda.

Abogados Consultores – Marcas y Patentes

Bogotá D.C. – Colombia
Avda. Kra. 24 Park Way No. 37 – 31 Of.
202
Tels. (571) 2444096 – 3690624
Fax (571) 2442496 A.A. No. 6207
E-mail: mde@mdelaw.com
mdelawof@cable.net.co
mdeabogados@cable.net.co

Miembros ACPI – ASIPI – AIPPI

“La reivindicación 1, 4, 8, 15 y 20 tienen los términos: “papilla homogénea”, “caldo concentrado”, “fosfatos”, “sustancias antioxidantes”, “salsa de diversa índole”, “concentrado” y “tratamiento térmico” que son características de carácter general que sugieren de forma imprecisa que la protección se extiende a otras posibles variaciones o modificaciones”.

“La frase “para dar un color más intenso a la papilla homogénea” de la reivindicación 9 se refiere a un resultado a alcanzar, no define al producto porque la invención no queda definida por el resultado a alcanzar, puesto que la reivindicación incluiría no sólo la solución propuesta por el solicitante, sino todas las alternativas presentes o futuras que lleguen a ese resultado. Se sugiere reemplazarlo por las características esenciales, estructurales o funcionales, que contribuyen a la obtención de ese efecto”.

R/: Nuestro poderdante de acuerdo a lo expresado por el Examinador Técnico de Patentes, procedió a modificar el capítulo reivindicatorio, teniendo en cuenta:

Se **modificó la reivindicación 1**, donde se incluyeron las etapas del Procedimiento de fabricación del transformado de pescado, e incluye lo descrito en la reivindicación 5 original, puesto que la emulsión no puede formarse hasta que no se añade el agua y el aceite; además, las emulsiones están compuestas de: proteína, agua y grasa o aceite.

La anterior modificación tiene **soporte en la descripción en las páginas 6 y 7**, en donde se explica la preparación de la emulsión. Concretamente, en el **primer párrafo de la página 7**, se dice que después de añadir el agua congelada y las grasas o aceites se consigue la emulsión, y no antes. Antes de añadir dichos ingredientes se podría tener como mucho una mezcla homogénea, que no es lo mismo que una mezcla homogénea en fase de emulsión.

Marcas – Patentes
Modelos – Diseños
Nombres Comerciales – Enseñas
Propiedad Intelectual
Registros en el Exterior
Registros Sanitarios INVIMA – ICA
Acciones Judiciales – Administrativas
Derecho Comercial – Industrial
Asesoría – Contratos – Otros
Corresponsalia a Nivel Mundial

MDE



Mario Delgado Echeverry e Hijos Ltda.

Abogados Consultores – Marcas y Patentes

Bogotá D.C. - Colombia
Avda. Kra. 24 Park Way No. 37 – 31 Of.
202
Tels. (571) 2444096 – 3690624
Fax (571) 2442496 A.A. No. 6207
E-mail: mde@mdelaw.com
mdelawof@cable.net.co
mdeabogados@cable.net.co

Miembros ACPI – ASIPI - AIPPI

Se eliminó la reivindicación 6 original.

Se eliminó el término “*aproximadamente*”, de las reivindicaciones 2 y 3.

En la reivindicación 4, se especificó que el **tratamiento térmico es de pasterización o esterilización.**

En la reivindicación 9, se eliminó la expresión: “para dar un color más intenso”

Se unifico en todas las reivindicaciones el término “papilla homogénea” por “**pasta homogénea**”.

Se eliminó la expresión “de diversa índole” de las **reivindicaciones 15 y 20.**
Por lo anterior, el solicitante pone a consideración del Examinador Técnico de Patentes un **NUEVO CAPITULO REIVINDICATORIO**, el cual consta de veintitrés (23) **nuevas reivindicaciones** en cuatro folios.

2.

D

EL ANÁLISIS DE PATENTABILIDAD.

Novedad

El Examinador objeta la **Novedad de la invención** para la reivindicación 16 con el documento **D2 (EPO724845)** porque:

“(…)”

Marcas – Patentes
Modelos – Diseños
Nombres Comerciales – Enseñas
Propiedad Intelectual
Registros en el Exterior
Registros Sanitarios INVIMA – ICA
Acciones Judiciales – Administrativas
Derecho Comercial – Industrial
Asesoría – Contratos – Otros
Corresponsalia a Nivel Mundial

MDE



Mario Delgado Echeverry e Hijos Ltda.

Abogados Consultores – Marcas y Patentes

Bogotá D.C. - Colombia
Avda. Kra. 24 Park Way No. 37 – 31 Of.
202
Tels. (571) 2444096 – 3690624
Fax (571) 2442496 A.A. No. 6207
E-mail: mde@mdelaw.com
mdelawof@cablenet.co
mdeabogados@cablenet.co

Miembros ACPI – ASIPI - AIPPI

“Las características esenciales del producto de la reivindicación 16 habían sido divulgadas previamente en D2, el cual enseña, una preparación de pescado crudo, rallado, que está presente en el estado congelado (Párr. 0002) que se compone de trozos gruesos de pescado formando un aglutinante y que contiene además toda el agua constituyente de las piezas de pescado (el caldo de pescado) (reivindicación 1)”.

“En consecuencia, la reivindicación 16 no es nueva, según lo divulgado en el documento D1”.

R/: Con relación a las objeciones del Examinador de Patentes con respecto a la falta de **novedad** de la presente invención, el solicitante desea resaltar lo siguiente:

El producto del documento **D2** es un **producto ultracongelado** en el que únicamente se mezclan varios ingredientes y se compacta. De hecho **necesita ser ultracongelado para poder compactarlo y que no se desmigaje**. A diferencia del **producto protegido** por nuestra invención de la primera reivindicación **no necesita ser ultracongelado** puesto que los **elementos se encuentran ligados**, bien con una estructura más densa si se quiere como pieza o menos densa si se quiere como un paté untable, lo cual es posible gracias a que una parte del mismo se emulsiona.

Es decir, con el **producto de la invención**, dependiendo del porcentaje **pasta (emulsión) y parte cocida** podemos dar lugar a una gama de productos que, como ejemplo, podrían ir desde la elaboración de un producto típico de atún en lata "más jugoso" (en el caso de porcentajes 70-30 siendo 30% el porcentaje de emulsión) hasta productos tipo paté con trozos (en el caso de que los porcentajes sean los inversos).

Marcas – Patentes
Modelos – Diseños
Nombres Comerciales – Enseñas
Propiedad Intelectual
Registros en el Exterior
Registros Sanitarios INVIMA – ICA
Acciones Judiciales – Administrativas
Derecho Comercial – Industrial
Asesoría – Contratos – Otros
Corresponsalia a Nivel Mundial

MDE



Mario Delgado Echeverry e Hijos Ltda.

Abogados Consultores – Marcas y Patentes

Bogotá D.C. - Colombia
Avda. Kra. 24 Park Way No. 37 – 31 Of.
202
Tels. (571) 2444096 – 3690624
Fax (571) 2442496 A.A. No. 6207
E-mail: mde@mdelaw.com
mdelawof@cable.net.co
mdeabogados@cable.net.co

Miembros ACPI – ASIPI - AIPPI

El documento **D2** **no describe ni sugiere la utilización de una emulsión**, mientras que en nuestra invención "en fase de emulsión": nuestro producto utiliza una grasa (aceite) para conseguir la pasta que se mezclará con la parte cocida.

La **presente invención utiliza caldo concentrado de las aguas de cocción** no sólo para mejorar el sabor final "per se", sino porque al preparar una emulsión, en donde típicamente la parte de proteína es mucho menor que la de agua y aceite, se pierde sabor, con lo que dicho sabor necesita "reforzarse". Sin embargo, el documento **D2 no menciona dicho caldo concentrado**, principalmente porque no le resulta necesario reforzar dicho sabor por no ser una emulsión.

Por último, **el producto descrito en la reivindicación de la presente invención no es un producto crudo**, sino que parte del mismo está **emulsionado** (la pasta) y **parte está cocido** (las migas de pescado). Sin embargo, en el documento **D2 el producto obtenido es crudo**.

Por lo tanto, el **documento D2** citado del estado de la técnica anterior **no describe el proceso de fabricación de un transformado de pescado ni el producto obtenido reclamado en la presente solicitud de patente de invención de nuestro poderdante**. Por lo cual, **la invención reivindicada es NOVEDOSA**.

Nivel Inventivo.

Marcas – Patentes
Modelos – Diseños
Nombres Comerciales – Enseñas
Propiedad Intelectual
Registros en el Exterior
Registros Sanitarios INVIMA – ICA
Acciones Judiciales – Administrativas
Derecho Comercial – Industrial
Asesoría – Contratos – Otros
Corresponsalia a Nivel Mundial

MDE



Mario Delgado Echeverry e Hijos Ltda.

Abogados Consultores – Marcas y Patentes

Bogotá D.C. – Colombia
Avda. Kra. 24 Park Way No. 37 – 31 Of.
202
Tels. (571) 2444096 – 3690624
Fax (571) 2442496 A.A. No. 6207
E-mail: mde@mdelaw.com
mdelawof@cable.net.co
mdeabogados@cable.net.co

Miembros ACPI – ASIPI – AIPPI

El Examinador objeta el nivel inventivo con los documentos **D1 (WO9423588)** y **D2 (EPO724845)** para las reivindicaciones 1, 4, 5 y 6 porque:

“Los documentos D1 y D2 se consideran el estado de la técnica cercano a la invención definida en la reivindicación 1 porque divulgan el procedimiento, para la fabricación de un producto alimenticio mediante la mezcla homogénea carne de pescado picada (Pág. 9 Párr. 2) y la preparación de un pescado congelado (resumen)”.

“La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 1 y el procedimiento de D1 consiste en el pescado crudo congelado y caldo concentrado resultante de la cocción del pescado, siendo el pescado congelado y el caldo concentrado del mismo tipo de pescado que el de las migas y/o trozos de pescado con los que se mezcla la papilla”.

“La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 1 y el procedimiento de D2 consiste en la papilla homogénea en fase de emulsión”.

“Sin embargo, el pescado congelado y el caldo concentrado del mismo tipo de pescado que el de las migas y/o trozos de pescado con los que se mezcla la papilla para proporcionar un transformado de pescado que aporte una textura y sabor más realzado y agradable al paladar, ya está divulgada en el documento D2 que se refiere a la preparación de pescado congelado en que dicha preparación se compone de 90 a 75% de los trozos gruesos de pescado, que contiene el tejido conectivo, y de 10 a 25% de una pasta de pescado, recubierto alrededor de las piezas gruesas, que consiste en carne de pescado picada capaz de formar un aglutinante, y en que dicha preparación contiene sustancialmente toda el agua constituyente de las piezas, (el caldo concentrado del mismo), así como de la pasta de pescado (reivindicación 1)”.

“En consecuencia, la persona del oficio normalmente versada en la materia, incluiría la preparación de pescado congelado que se compone de trozos gruesos de pescado formando un aglutinante y que contiene además toda el agua constituyente de las piezas de pescado procedimiento de D2 en el procedimiento de D1 para llegar así al objeto de la reivindicación 1 de la solicitud. Por lo cual se considera obvia”.

“En cuanto a las reivindicaciones 4, 5, 6 los documentos D1 y D2 divulgan:

- Método según una de las reivindicaciones 6 a 9, caracterizado porque el moldeado se realiza empujando la mezcla homogénea en una carcasa de forma que la preparación de re-congelada contenida en su carcasa se puede cortar en porciones (D2, reivindicación 10).*
- Se realiza un tratamiento en donde la temperatura se mantiene dentro de un*

Marcas – Patentes
Modelos – Diseños
Nombres Comerciales – Enseñas
Propiedad Intelectual
Registros en el Exterior
Registros Sanitarios INVIMA – ICA
Acciones Judiciales – Administrativas
Derecho Comercial – Industrial
Asesoría – Contratos – Otros
Corresponsalia a Nivel Mundial

MDE



Mario Delgado Echeverry e Hijos Ltda.

Abogados Consultores – Marcas y Patentes

Bogotá D.C. - Colombia
Avda. Kra. 24 Park Way No. 37 – 31 Of.
202
Tels. (571) 2444096 – 3690624
Fax (571) 2442496 A.A. No. 6207
E-mail: mde@mdelaw.com
mdelawof@cable.net.co
mdeabogados@cable.net.co

Miembros ACPI – ASIPI - AIPPI

rango de -10 ° C y -2 ° C, en particular mediante la adición de hielo seco (D2, reivindicación 11).

- Carne de pescado picada capaz de formar un aglutinante, y en que dicha preparación contiene sustancialmente toda el agua constituyente de las piezas, así como de la pasta de pescado (reivindicación 1)".

R/: Con relación a las objeciones del Examinador de Patentes con respecto a la falta de **nivel inventivo** de la presente invención, el solicitante desea resaltar lo siguiente:

Diferencias con el documento D1.

Efectivamente, el documento **D1** presenta la diferencia señalada por el Examinador, es decir, que utiliza una mezcla de elementos que no son todos procedentes del mismo pescado. De hecho, como **ligante utiliza elementos tales como leche en polvo, gluten o almidón de patata**. Esta diferencia tiene el efecto técnico de, efectivamente, mejorar el sabor final del producto utilizando sólo pescado, sin otro tipo de aditivos. Efectivamente, **si ésta fuese la única diferencia**, un experto en la materia podría encontrar la misma en el documento **D2** y combinar ambos documentos.

Sin embargo, es que esa combinación de documentos no resultaría tan evidente pues el documento **D1 describe matrices ligantes de alimentos** que se unen a una variedad de alimentos para proporcionar mejor textura y sabor. Sin embargo, el propósito del documento **D2** es justo el de **obtener una pieza de pescado ultracongelado** que no incluya ningún otro elemento que no sea el pescado.

Marcas – Patentes
Modelos – Diseños
Nombres Comerciales – Enseñas
Propiedad Intelectual
Registros en el Exterior
Registros Sanitarios INVIMA – ICA
Acciones Judiciales – Administrativas
Derecho Comercial – Industrial
Asesoría – Contratos – Otros
Corresponsalia a Nivel Mundial

MDE



Mario Delgado Echeverry e Hijos Ltda.

Abogados Consultores – Marcas y Patentes

Bogotá D.C. - Colombia
Avda. Kra. 24 Park Way No. 37 – 31 Of.
202
Tels. (571) 2444096 – 3690624
Fax (571) 2442496 A.A. No. 6207
E-mail: mde@mdelaw.com
mdelawof@cablenet.co
mdeabogados@cablenet.co

Miembros ACPI – ASIPI - AIPPI

Es decir, que partiendo del documento **D1** un experto no buscaría el efecto técnico producido por la diferencia pues no se busca un producto hecho sólo a base de pescado, sino una matriz ligante destinada a usarse en una variedad de alimentos.

Por el contrario, partiendo del documento **D2** el experto en la materia precisamente nunca combinaría ambos documentos pues precisamente documento **D2** excluye el tipo de prácticas en las que se mezclan componentes que no sean de pescado.

Por otro lado, no estamos de acuerdo en que la mezcla homogénea descrita en el documento **D1** sea equivalente a la emulsión descrita en nuestra primera reivindicación. Como es conocido, una **emulsión es algo más que una mezcla homogénea**. Las emulsiones parten siempre de tres ingredientes: agua, aceite (o grasa) y una proteína, y la resultante de esa mezcla, en una proporción determinada y con un tempo determinado, da lugar a la emulsión.

Un ejemplo sencillo de una mezcla homogénea que no es una emulsión sería la mezcla de huevo y aceite. Puede conseguirse una mezcla homogénea de los ingredientes, es decir, conseguir una mezcla en la que dichos ingredientes por separado ya no se puedan distinguir, pero eso no es una emulsión, es decir, no es una mayonesa. Para eso hace falta utilizar los ingredientes cualitativa y cuantitativamente de forma correcta.

Es decir, el hecho de que el documento **D1** describa una mezcla homogénea de ingredientes no significa que describa una emulsión. De

Marcas – Patentes
Modelos – Diseños
Nombres Comerciales – Enseñas
Propiedad Intelectual
Registros en el Exterior
Registros Sanitarios INVIMA – ICA
Acciones Judiciales – Administrativas
Derecho Comercial – Industrial
Asesoría – Contratos – Otros
Corresponsalia a Nivel Mundial

MDE



Mario Delgado Echeverry e Hijos Ltda.

Abogados Consultores – Marcas y Patentes

Bogotá D.C. - Colombia
Avda. Kra. 24 Park Way No. 37 – 31 Of.
202
Tels. (571) 2444096 – 3690624
Fax (571) 2442496 A.A. No. 6207
E-mail: mde@mdelaw.com
mdelawof@cablenet.co
mdeabogados@cablenet.co

Miembros ACPI – ASIPI – AIPPI

hecho en ningún momento se hace esa mención, por lo que ésta es otra diferencia entre el documento **D1** y la primera reivindicación de la presente solicitud de patente en estudio que no ha sido señalada.

Dicha diferencia persigue obtener no sólo un producto de textura mejorada, sino un nuevo producto no presente hasta ahora en el mercado. Así pues, partiendo del documento **D2** un experto medio que buscara conseguir una textura mejorada no encontraría en el documento **D2** dicha motivación, pues en el documento **D2** **no se describe ni se plantea la preparación de una emulsión como parte del producto final, sino sólo una mezcla de ingredientes que se prensa y se ultracongela**. De hecho, en el documento **D2** se dice que lo que actualmente existe son las croquetas y las porciones de pescado empanado, por lo que aún sería más improbable que a la vista del documento **D1** un experto en la materia decidiera convertir la mezcla de homogénea en una emulsión para mejorar la textura de la mezcla final.

Así, el **producto resultante** de combinar el documento **D1** y documento **D2** sin más seguiría **siendo el mismo producto** donde habría una **parte cocida y una parte cruda pero no se trataría de un nuevo producto** sino de la mezcla de dos productos diferentes con las mismas propiedades iniciales de cada uno pero mezclados. Sin embargo en la **patente de invención de nuestro poderdante se trata de un nuevo producto** porque hablamos de una **emulsión que antes no existía (parte cruda) y que actúa como aglomerante de toda la parte cocida**. Esto da lugar a un **nuevo producto con unas características diferentes** a los productos de partida: más jugoso, agradable al paladar, etc.

Marcas – Patentes
Modelos – Diseños
Nombres Comerciales – Enseñas
Propiedad Intelectual
Registros en el Exterior
Registros Sanitarios INVIMA – ICA
Acciones Judiciales – Administrativas
Derecho Comercial – Industrial
Asesoría – Contratos – Otros
Corresponsalia a Nivel Mundial

MDE



Mario Delgado Echeverry e Hijos Ltda.

Abogados Consultores – Marcas y Patentes

Bogotá D.C. - Colombia
Avda. Kra. 24 Park Way No. 37 – 31 Of.
202
Tels. (571) 2444096 – 3690624
Fax (571) 2442496 A.A. No. 6207
E-mail: mde@mdelaw.com
mdelawof@cablenet.co
mdeabogados@cablenet.co

Miembros ACPI – ASIPI - AIPPI

Diferencias con el documento D2.

En cuanto a las diferencias de la presente solicitud de patente de invención de nuestro poderdante con el documento **D2**, que aún evidencian más las diferencias respecto al documento **D1** y justificarían que un experto en la materia no combinase el documento **D1** y el documento **D2**, son las siguientes:

La **principal diferencia** es, como ya se ha dicho, que el documento **D2** **describe una preparación de pescado crudo ultracongelado** exento de gelante, almidón, polifosfato o sustancia distinta de la sal o de las materia proteinicas o también distinta de los ingredientes aptos para modificar la textura y el sabor", es decir, **no describe un transformado de pescado** que comprende una pasta homogénea **en fase de emulsión** que comprende **pescado crudo congelado y caldo concentrado resultante de la cocción del pescado**, siendo el pescado congelado y el caldo concentrado del mismo tipo de pescado que el de las migas y/o trozos de pescado con los que se mezcla la papilla.

Por lo tanto, las enseñanzas de la presente **patente de invención** de nuestro poderdante conforme al **nuevo capítulo reivindicatorio** presenta diferencias técnicas sustanciales en comparación con los documentos **D1** y **D2**, es decir, no se derivan evidentemente del estado de la técnica por consiguiente presentan **NIVEL INVENTIVO** con relación a los documentos citados

Finalmente, el solicitante pone a consideración del Examinador Técnico de Patentes: Un **NUEVO CAPÍTULO REIVINDICATORIO** el cual incluye veintitrés (23) **nuevas reivindicaciones** en cuatro folios; el cual cumple con los requisitos de **NOVEDAD**,

Marcas – Patentes
Modelos – Diseños
Nombres Comerciales – Enseñas
Propiedad Intelectual
Registros en el Exterior
Registros Sanitarios INVIMA – ICA
Acciones Judiciales – Administrativas
Derecho Comercial – Industrial
Asesoría – Contratos – Otros
Corresponsalia a Nivel Mundial

MDE

■ ■ ■ ■ ■
Mario Delgado Echeverry e Hijos Ltda.

Abogados Consultores – Marcas y Patentes

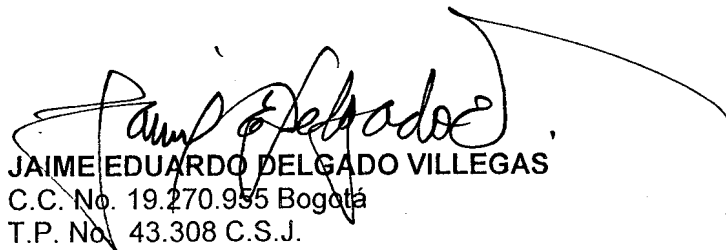
Bogotá D.C. – Colombia
Avda. Kra. 24 Park Way No. 37 – 31 Of.
202
Tels. (571) 2444096 – 3690624
Fax (571) 2442496 A.A. No. 6207
E-mail: mde@mdelaw.com
mdelawof@cable.net.co
mdeabogados@cable.net.co

Miembros ACPI – ASIPI – AIPPI

NIVEL INVENTIVO Y APLICACIÓN INDUSTRIAL exigidos por la Decisión 486 del Acuerdo de la Comisión de la Comunidad Andina; además, estamos dando respuesta al Concepto Técnico notificado mediante Oficio No. 4.761 del 12 de marzo de 2013.

Por lo anteriormente mencionado, solicito respetuosamente se proceda a **CONCEDER** la Patente de Invención titulada: **“PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UN TRANSFORMADO DE PESCADO Y TRANSFORMADO DE PESCADO”** a nombre de la sociedad **JEALSA RIANXEIRA S.A.**, para las nuevas Reivindicaciones 1 a 23 inclusive.

Atentamente,


JAIME EDUARDO DELGADO VILLEGAS
C.C. No. 19.270.955 Bogotá
T.P. No. 43.308 C.S.J.
Anexos:
Nuevas Reivindicaciones (23) en cuatro folios.

NUEVAS REIVINDICACIONES

1. Procedimiento de fabricación de un transformado de pescado **CARACTERIZADO PORQUE** comprende:

- a) Elaborar una pasta homogénea en fase de emulsión que comprende las etapas de:
 - Mezclar el pescado crudo congelado con un concentrado de caldo de cocción de pescado;
 - Adicionar agua congelada; y
 - Adicionar aceites o grasas vegetales;
- b) Mezclar la pasta homogénea en emulsión con las migas y/o trozos de pescado cocido.

en donde dicho pescado crudo congelado, dicho concentrado de caldo de cocción y dichas migas y/o trozos de pescado cocido son todos del mismo tipo de pescado.

2. Procedimiento de fabricación de un transformado de pescado según la Reivindicación 1, **CARACTERIZADO PORQUE** la proporción de pasta con respecto a la miga y/o trozos de pescado es del 50%.
3. Procedimiento de fabricación de un transformado de pescado según la Reivindicación 1, **CARACTERIZADO PORQUE** la proporción de pasta con respecto a la miga y/o trozos de pescado es del 60%
4. Procedimiento de fabricación de un transformado de pescado según la Reivindicación 1, **CARACTERIZADO PORQUE** la mezcla homogénea se embute en moldes que le confieren forma a la mezcla homogénea, se pasa a un tratamiento térmico de pasterización o esterilización y se congela obteniendo bloques congelados de transformado de pescado.
5. Procedimiento de fabricación de un transformado de pescado según la Reivindicación 1, **CARACTERIZADO PORQUE** en la preparación de la pasta

homogénea se incorporan aditivos alimenticios.

6. Procedimiento de fabricación de un transformado de pescado según la Reivindicación 5, **CARACTERIZADO PORQUE** los aditivos alimenticios son sustancias emulsionantes como fosfatos y sustancias antioxidantes.
7. Procedimiento de fabricación de un transformado de pescado según la Reivindicación 1, **CARACTERIZADO PORQUE** a la pasta homogénea se le adiciona se adiciona músculo rojo o Sangacho.
8. Procedimiento de fabricación de un transformado de pescado según la Reivindicación 1, **CARACTERIZADO PORQUE** la proporción de pescado crudo congelado con respecto a la pasta final obtenida es igual o inferior al 60%.
9. Procedimiento de fabricación de un transformado de pescado según la Reivindicación 1, **CARACTERIZADO PORQUE** la proporción de pescado crudo congelado con respecto a la pasta final obtenida es igual o inferior al 50%.
10. Procedimiento de fabricación de un transformado de pescado según la Reivindicación 1, **CARACTERIZADO PORQUE** la proporción de pescado crudo congelado con respecto a la pasta final obtenida es igual o inferior al 40%.
11. Procedimiento de fabricación de un transformado de pescado según la Reivindicación 1, **CARACTERIZADO PORQUE** los aceites o grasas vegetales empleados son aceite de girasol y/o aceite de oliva.
12. Procedimiento de fabricación de un transformado de pescado según la Reivindicación 1, **CARACTERIZADO PORQUE** la obtención de la pasta se lleva a cabo en una mezcladora cortadora trabajando en vacío y con temperaturas iguales o inferiores a 0°C.

13. Procedimiento de fabricación de un transformado de pescado, según la Reivindicación 1, **CARACTERIZADO PORQUE** el aceite o grasa vegetal adicionado, se puede sustituir total o parcialmente por salsas.
14. Transformado de pescado que comprende una pasta homogénea en fase de emulsión que comprende pescado crudo congelado y caldo concentrado resultante de la cocción del pescado, siendo el pescado congelado y el caldo concentrado del mismo tipo de pescado que el de las migas y/o trozos de pescado con los que se mezcla la pasta.
15. Transformado de pescado según la Reivindicación 14, **CARACTERIZADO PORQUE** la proporción de pasta con respecto a la miga y/o trozos de pescado es del 50%.
16. Transformado de pescado según la Reivindicación 14, **CARACTERIZADO PORQUE** la proporción de pasta con respecto a la miga y/o trozos de pescado es del 60%.
17. Transformado de pescado según la Reivindicación 14, **CARACTERIZADO PORQUE** la pasta homogénea a base de pescado comprende una emulsión de pescado crudo congelado con concentrado de las aguas de cocción, agua en forma congelada y aceites o grasas vegetales.
18. Transformado de pescado según la Reivindicación 17, **CARACTERIZADO PORQUE** el aceite o grasas vegetales, se pueden sustituir total o parcialmente por salsas.
19. Transformado de pescado según la Reivindicación 14, **CARACTERIZADO PORQUE** el caldo de cocción de pescado es concentrado y tratado térmicamente de pasterización o esterilización.
20. Transformado de pescado según la Reivindicación 14, **CARACTERIZADO PORQUE** la pasta homogénea a base de pescado comprende aditivos alimenticios.

21. Transformado de pescado según la Reivindicación 20, **CARACTERIZADO PORQUE** los aditivos alimenticios son sustancias emulsionantes como fosfatos y sustancias antioxidantes.
22. Transformado de pescado según la Reivindicación 17, **CARACTERIZADO PORQUE** la pasta homogénea a base de pescado incorpora pequeños porcentajes de músculo rojo o Sangacho.
23. Transformado de pescado según la Reivindicación 17, **CARACTERIZADO PORQUE** los aceites o grasas vegetales utilizadas son aceite de girasol y/o aceite de oliva.