

Doctor

José Luis Salazar

Director de Nuevas Creac

SUPERINTENDENCIA DE IN

E. _____ S.

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 06-096297-A-00002-0000

Fecha: 2012-05-09 16:45:17 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 11 PATENTEIYII Eve: 378 FASENACIONALI
Act. 523 RESPUESTA Folios: 4

Referencia: Expediente No. 06.096.297-A

Solicitud de Patente de Invención titulada: "Método de saborizar un material de red que contiene adsorbente.

Solicitante: British American Tobacco (Investments) Limited.

RESPUESTA AL AUTO NOTIFICADO POR FIJACIÓN EN LISTA NO. 54
DEL 10 DE FEBRERO DE 2012, OFICIO NO. 01937 (EXAMEN DE FONDO)

ÁLVARO CORREA ORDÓÑEZ, mayor de edad y vecino de Bogotá D.C., identificado tal como aparece al pie de mi firma, en mi carácter de apoderado de la sociedad en referencia, doy respuesta al auto emanado por ese Despacho dentro del término legal:

1. Modificación a una solicitud en trámite

De conformidad con el artículo 34 de la Decisión 486 que permite al solicitante en cualquier momento del trámite, modificar o corregir su solicitud siempre y cuando no se presente ampliación a la invención originalmente presentada, me permito presentar un nuevo pliego reivindicatorio en el cual se efectuaron las siguientes modificaciones:

1.1 Reivindicación 1

Se corrigió el error tipográfico de "una saborizante" por "un saborizante".

Se eliminó la palabra "al menos"

1.2 Reivindicaciones 2 a 8

De conformidad con la sugerencia del examinador el término "Un" que se presenta al inicio de las reivindicaciones dependientes se cambió a "El".

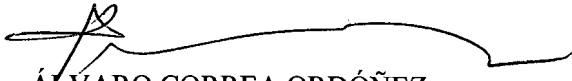
1.3 Reivindicación 4

Su Despacho menciona que la expresión "*condiciones ambiente*" es relativa porque no permite distinguir la invención del estado de la técnica. Su Despacho sugiere sustituirla por un rango concreto o un termino/expresión precisa.

Con relación a esta observación, respetuosamente aclaramos a su Despacho que la expresión "*condiciones ambiente*" en inglés "*at ambient conditions*" es clara, y es ampliamente usada en el campo técnico, la misma se refiere a las condiciones normales/estándares de presión y temperatura que es sometido el material de red en el almacenaje en la etapa de envejecimiento/madurez. Por favor ver sustento en la descripción de la solicitud página 15.

En virtud de lo anterior, solicito que se acepten las modificaciones y correcciones expuestas en el presente documento y en consecuencia, se otorgue el privilegio de patente de invención para el invento que se tramita en este expediente.

Atentamente,



ÁLVARO CORREA ORDÓÑEZ

C.C.No.79.143.366 de Usaquén

T.P.20.281

anexo. capitulo reivindicatorio modificado.

REIVINDICACIONES

1. Un método de saborizar un material de red que contiene adsorbente que comprende aplicar un saborizante a una superficie del material de red y someter el material a una temperatura de 25-80° C durante un periodo de 30 minutos para permitir la adsorción del saborizante por el adsorbente en el material de red.
2. El método de acuerdo con la reivindicación 1, en donde el material se somete a una temperatura de 40-80° C.
3. El método de acuerdo con la reivindicación 1 o 2, en donde dicho periodo es de 24 a 96 horas de duración.
4. El método de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en donde dicho material se somete posteriormente a una etapa de madurez en la que dicho material se almacena a condiciones ambiente durante un periodo de 2 días a 6 meses.

5. El método de acuerdo con la reivindicación 4, en donde dicha etapa de madurez es por un periodo de 2 días a 6 semanas.
6. El método de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en donde dicho saborizante se aplica a dicho material de red en una pluralidad de corrientes.
7. El método de acuerdo con la reivindicación 6, en donde dicho saborizante se aplica en la forma de un filamento que tiene una sección cruzada circular.
8. El método de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en donde dicho saborizante se calienta antes de aplicar a dicho material de red para mantener dicho saborizante en un estado fundido.