



Señores,
Delegatura de Signos Distintivos
Superintendencia de Industria y Comercio
E. S. D.

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 12-049483- -00007-0000

Fecha: 2014-08-15 16:37:07 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 2 PATENTES Eve: 1 REGDEPOSITO
Act. 444 RESPUESTAREQUE Folios: 7

Referencia: Respuesta a requerimiento art. 45.
Radicación: 12 – 049.483

Estimados Señores,

Yo, **Camilo Gómez Riveros**, identificado como aparece al pie de mi firma, obrando como apoderado especial de la sociedad solicitante en el trámite de la referencia, reconocido por su despacho, contesto el oficio relacionado con un concepto de fondo, me permito manifestar los siguientes argumentos:

- **Aclaraciones de la solicitud:**

Con fundamento en la facultad que confiere el artículo 34 de la Decisión 486 al solicitante para modificar la solicitud de patente en cualquier momento del trámite, presento junto a este memorial, un nuevo pliego reivindicatorio con un total de 13 reivindicaciones, del cual se han eliminado las reivindicaciones 11, 12, 13 y 14, en un esfuerzo para acelerar el trámite.

- **Reivindicaciones:**

En el requerimiento el despacho indicó:

“no permite definir con claridad el objeto a proteger”

El objeto de esta reivindicación corresponde a la solución acuosa exclusivamente.

Las reivindicaciones 2 a 4, “no es claro el objeto de la invención”.

Estas reivindicaciones son de procedimiento, a partir de los cuales se obtiene la solución de panela dependiendo de los diferentes tipos de panela utilizados, en este caso se procede a realizar una operación sobre la panela para conseguir la solución.

Según lo requerido por el despacho se modificó las reivindicaciones 3 y 4 eliminando las características de humedad.

Es preciso manifestar que en lo que respecta a las expresiones "una base acuosa", "Condiciones ambiente controladas", "un extracto de frutas", "infusiones de hierbas", "un agente saborizante", "proteína", "sales hidratantes y electrolitos", "un coloide", "un concentrado reconstituible", "crear una solución", "colorantes naturales o idénticos al natural", mi representada se encuentra en desacuerdo con el despacho, y no se pueden modificar las mismas por ser elementos esenciales de la protección que se pretende obtener con la invención.

- **Novedad y Nivel Inventivo:**

No compartimos la posición del despacho, al ser una bebida fortificada a base de panela no tiene relación con el antecedente encontrado por el despacho, en este caso, el documento D1 no tiene relación con la invención solicitada.

En el documento D1 se reivindican características muy diferentes, el principal elemento es una bebida herbal no alcohólica, la bebida fortificada tiene su principal base en la panela.

En el documento D2 encontrado por el despacho, se trata de un proceso para la obtención de la bebida papelón con limón, se diferencia totalmente de la bebida fortificada a base de panela.

El procedimiento identificado en la reivindicación 15 es diferente al de los documentos D1 y D2.

Conclusiones:

Habiendo atendido cabalmente las objeciones presentadas por ese despacho, atentamente solicitamos se conceda el privilegio de patente de invención a la solicitud en estudio o si el señor examinador considera que subsisten razones para objetar la presente invención, rogamos expedir otro examen de fondo con los debidos motivos y razones que sustenten su objeción con el fin de que nuestro mandante tenga la posibilidad de exponer sus argumentos con base en el artículo 45 de la Decisión 486.

En consecuencia, solicitamos a ese despacho pronunciarse en relación con todos los argumentos presentados en este memorial dando estricta aplicación al principio del debido proceso consagrado en el artículo 29 de la Constitución Nacional.

Cordialmente,



CAMILO GÓMEZ RIVEROS
C.C. 80.422.310 de Usaquén
T.P. 80.944 del C.S. de la J.

Se Anexa nuevo capítulo reivindicatorio compuesto por 13 reivindicaciones

REIVINDICACIONES

1. Una bebida fortificada elaborada a partir de una solución de panela **CARACTERIZADA PORQUE** comprende una base acuosa una solución en una concentración de entre 1 y 30% por cada litro de solución acuosa.
2. La bebida fortificada mencionada en la reivindicación 1 **CARACTERIZADA PORQUE** en la que la solución de panela se realiza a partir de panela en almibar;
3. La bebida fortificada mencionada en la reivindicación 1 **CARACTERIZADA PORQUE** en la que la solución de panela se realiza a partir de panela en polvo con humedades de entre 5% y 35%;
4. La bebida fortificada mencionada en la reivindicación 1 **CARACTERIZADA PORQUE** en la que la solución de panela se realiza a partir de panela sólida con humedades entre el 5% y el 30% a condiciones ambiente controladas.

5. La bebida de acuerdo con las reivindicaciones 1, 2, 3 y 4 **CARACTERIZADA PORQUE** en la que la base acuosa de la solución es un extracto de frutas, verduras, agua destilada o de manantial con o sin gas, café, té, infusiones de hierbas o una mezcla de los anteriormente mencionados.
6. La bebida de acuerdo con las reivindicaciones 1, 2, 3, 4 y 5 **CARACTERIZADA PORQUE** la bebida comprende un agente saborizante.
7. La bebida fortificada de acuerdo con las reivindicaciones anteriores 1, 2, 3, 4 y 5 **CARACTERIZADA PORQUE** la bebida comprende un agente estimulante tal como la taurina, cafeína o guaraná o combinaciones de las anteriores.
8. La bebida fortificada de acuerdo con las reivindicaciones 1, 2, 3, 4 y 5, **CARACTERIZADA PORQUE** que la bebida ha sido adicionada con proteína.
9. La bebida fortificada de acuerdo con las reivindicaciones 1, 2, 3, 4 y 5, **CARACTERIZADA PORQUE** que la bebida ha sido adicionada con sales hidratantes y electrolitos.

6

10. La bebida fortificada de acuerdo con las reivindicaciones 1, 2, 3, 4 y 5, **CARACTERIZADA PORQUE** la bebida es líquida;

11. Un proceso para fabricar la bebida fortificada a base de una solución de panela en base acuosa **CARACTERIZADA PORQUE** comprende las etapas de:

(a) un primer paso de determinación de la base acuosa;

(b) un segundo paso de crear una solución de panela en forma de almibar, sólida o en polvo, en la base acuosa hasta lograr una concentración de entre 30% a un 70% por cada 1000 cc de solución acuosa;

(c) un tercer paso de agregar proteínas;

(d) un cuarto paso de agregar colorantes y saborizantes;

(e) un quinto paso de homogenización; y,

(f) un sexto paso de pasteurización

(g) un séptimo paso de envasado.

12. El proceso para fabricar la bebida fortificada de acuerdo con las reivindicaciones antes mencionadas, **CARACTERIZADO PORQUE** los saborizantes son sabores naturales, artificiales o idénticos al natural a arándano azul, arándano rojo, banano, cereza, ciruela, cítricos, durazno, frambuesa, fruit punch frutos verdes, granada, guanábana, guayaba, lima limón, lulo, mandarina, mango, uva, fresa, té, naranja, mandarina, patilla, melón, miel, mora, pera, salpicón, sandía, kiwi, maracuyá, lima, limón, piña, frutos rojos, café, verduras, manzana verde, manzana roja, gazpacho, coco, chicle y combinaciones de los anteriores..

13. El proceso para fabricar la bebida fortificada de acuerdo con las reivindicaciones antes mencionadas, **CARACTERIZADO PORQUE** comprende colorantes naturales o idénticos al natural.

-/-