



TM TAMAYO

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 07-093498- -00005-0000

Fecha: 2012-03-12 15:14:06 Dep. 2020 DIR.NUEVASOR
Tra. 2 PATENTES Eve. 1 REGDEPOSITO
Act. 523 RESPUESTA Folios: 8

Señor

JEFE DIVISIÓN DE NUEVAS CRE

SUPERINTENDENCIA DE INDUS

E.

S.

D.

REF: EXPEDIENTE:

07-93498

TITULO:

"PROCESO DE OBTENCIÓN DE UN ADEREZO A BASE DE FRUTAS NATURALES Y AJÍ"

ACTUACIÓN:

RESPUESTA A EXAMEN DE PATENTABILIDAD

OFICIO:

19565 de 16 Diciembre de 2011

Estimados señores:

CARLOS ORLANDO MAYA RODRÍGUEZ, mayor de edad, vecino de esta ciudad, identificado con la Cédula de Ciudadanía No.17.117.818 expedida en Bogotá, Abogado titulado en ejercicio y portador de la Tarjeta Profesional No. 17.402 del Consejo Superior de la Judicatura, obrando en calidad de apoderado de la señora LUISA FERNANDA VARONA LOPEZ, según poder debidamente conferido y legalizado, adjunto a las diligencias administrativas de la referencia.

Encontrándome dentro del término legal comparezco para responder el oficio de Requerimiento No. 19265 notificado por fijación en lista el 16 de diciembre de 2011 del Examen de Patentabilidad emanado de esa Oficina, y con fundamento en el artículo 45 de la Decisión 486 de 2.000 de C.A.N, damos respuesta en los siguientes términos:



COLOMBIA:

Carrera B-A No. 28-38 Bufete 230
Tel (571) 341 9841 / Fax (571) 243 5423
Parque Central Bavaria
Bogotá D.C. / Colombia / Sur América

USA:

COL 12010 TM Tamayo
10000 NW 25 Th St Unit 1L
33172-2204
MIAMI / FL, U.S.A.

E-mail: consultas@tmtamayo.net
ip@tmtamayo.com

Web: www.tmtamayo.com

1578
1579
1580
1581



TM TAMAYO
ROYALTIES • PATENTS • TRADEMARKS

En primera medida queremos hacer un llamado a su Despacho para que se verifique que en presente Oficio, su Despacho mencionó el numero del expediente como 99-065124, debiendo decir: expediente 07-93498, mientras que en el pie de pagina del mismo oficio, si aparece en forma correcta.

3.- DE LA SOLICITUD DE PATENTE

3.1. De las Reivindicaciones (Artículo 30 Decisión 486)

Se aporta nuevo capítulo reivindicatorio que consta de cuatro (4) reivindicaciones con las modificaciones sugeridas por el señor examinador, el que con la nueva redacción cumple con los requisitos establecido en e Art. 30 de la Decisión 486, cumpliendo así las exigencias de redacción y concordancia en las reivindicaciones sobre la materia que se quiere proteger

4. De la determinación del estado de la Técnica

En cuanto a las objeciones formuladas por el señor Examinador con respecto a la falta de Nivel Inventivo de la presente invención, el solicitante respetuosamente manifiesta que según las nuevas reivindicaciones el documento D1 no afecta el nivel inventivo de la presente invención, cumpliendo así los requisitos de patentabilidad requeridos, más aún cuando pasamos a establecer las diferencias con el documentos D 1 "Method of producing a fruit preparation"

La principal diferencia de esta solicitud con respecto a D1 se relaciona en que en D1 para su proceso de preparación se utiliza aceite, como bien lo indica D1 este aceite puede ser margarina, mantequilla, aceite de coco, de palma, algodón, ceiba, semilla de nabo, cacahuate, oliva, semilla de girasol, ajonjolí, maíz, soya, grasa de leche, cebo o manteca de res.



COLOMBIA:
Carrera 13-A No. 28-38 Bufete 230
Tel (571) 341 9841 / Fax (571) 243 5423
Parque Central Bavaria
Bogotá D.C. / Colombia / Sur América

USA:
COL 12010 TM Tamayo
10000 NW 25 Th St Unit 1 L
33172-2204
MIAMI / FL, U.S.A.

E-mail: consultas@tmtamayo.net
ip@tmtamayo.com
Web: www.tmtamayo.com



TM TAMAYO
ROYALTIES • PATENTS • TRADEMARKS

Este aceite se usa con el fin de freír la cebolleta, el ajo, la pimienta negra y otras especias, luego se adiciona la fruta en trozos y por eso su tiempo de cocción es de 3 minutos.

Esta reclamación no utiliza aceite porque cambiaría totalmente el sabor del producto y lo haría de contextura grasosa.

Como se puede deducir del proceso descrito en D1 todos los ingredientes van cocinados.

La presente solicitud reclama un proceso en el que lo único que se cocina es la pulpa de fruta sin agua para luego ser licuada totalmente, lo que permite un sabor más concentrado de la fruta.

El tiempo de cocción de 30 minutos con la adición del espesante, a diferencia de D1 de 3 minutos, asegura el tiempo de vida de la mezcla y la textura pastosa.

De otro lado, a diferencia de D1, la base de la preparación se licúa y adiciona en crudo. Este aspecto es fundamental para el sabor de esta reclamación. Este aspecto es dado por el uso de zumo de limón rey, el cual actúa como neutralizante del sabor fuerte del ajo, la cebolleta, así como la pimienta negra y la sal que se licúan todos y se adicionan en crudo.

En D1 toda esta mezcla esta cocinada.

De igual forma a diferencia con D1, el pimentón y la cebolleta blanca (que no modifica el color de la fruta y el sabor) van picados en cuadritos de 0.5 mm y se adicionan en crudo a la mezcla anterior.

D1 no especifica el tipo de cebolleta a usar y no menciona los cambios de color dado por el uso de la cebolleta.

Este proceso cambia de manera sustancial el sabor y textura final al producto propuesto por D1.



COLOMBIA:
Carrera 13-A No. 28-38 Bufete 230
Tel (571) 341 9841 / Fax (571) 243 5423
Parque Central Bavaria
Bogotá D.C. / Colombia / Sur América

USA:
COL 12010 TM Tamayo
10000 NW 25 Th & Unit 1L
33172-2204
MIAMI / FL, U.S.A.

E-mail: consultas@tmtamayo.net
ip@tmtamayo.com
Web: www.tmtamayo.com

337-P
C/Finca
10565



5. Análisis de patentabilidad (Artículo 14 D 486)

5.1. Nivel inventivo (Artículo 18 D 486)

Respecto del análisis por nivel inventivo, y según lo manifestado con respecto del documento D1 WO 2007/064185, y con el propósito de defender la actividad inventiva de nuestra solicitud en comparación con el documento encontrado: "Method of producing a fruit preparation" se procede a presentar las argumentaciones que demuestran el carácter inventivo del "PROCESO DE OBTENCIÓN DE UN ADEREZO A BASE DE FRUTAS NATURALES Y AJÍ" de la presente invención.

Como se menciona en el capítulo descriptivo de la presente solicitud, "No existe ningún método patentado de PROCESO DE OBTENCIÓN DE UN ADEREZO A BASE DE FRUTAS NATURALES Y AJÍ tal y como se solicita en la presente invención y que confiera al producto definitivo un sabor dulce y picante al tiempo, haciendo un sabor contrastante con las comidas.

La presente invención "PROCESO DE OBTENCIÓN DE UN ADEREZO A BASE DE FRUTAS NATURALES Y AJÍ" describe un procedimiento novedoso ya que parte de la selección de frutas de acuerdo a punto de maduración seleccionado y contenido de agua, para luego lavar, pelar, licuar con la mínima cantidad de agua aquellas frutas secas y las frutas jugosas se licuan sin agua. Luego se cierne para que no haya trozos de fruta en la pasta final.

Luego se adiciona azúcar y se procede a cocinar la fruta hasta punto de ebullición, momento en que se adiciona la fécula de maíz que actúa como espesante y abrillantador resaltando el color de cada fruta sin modificar el sabor de cada una, aspecto que es primordial en el proceso de producción del aderezo. Acá el tiempo de cocción es fundamental para que tome una textura estilo mermelada. La mezcla cocida se deja enfriar.



COLOMBIA:
Carrera 3-A No. 28-38 Bufete 230
Tel (571) 341 9841 / Fax (571) 243 5423
Parque Central Bavaria
Bogotá D.C. / Colombia / Sur América

USA:
COL 12010 TM Tamayo
10000 NW 25 Th & Unit 1L
33172-2204
MIAMI / FL, U.S.A.

E-mail: consultas@tmtamayo.net
ip@tmtamayo.com
Web: www.tmtamayo.com



TM TAMAYO
ROYALTIES • PATENTS • TRADEMARKS

De manera paralela y aparte se prepara una base con el zumo de limón, ajo, pimienta negra y sal licuándolos para obtener una base homogénea, a esta base se le adiciona la cebolleta picada y el pimentón sin madurar.

A la mezcla anterior adicionar la pasta de ají y homogenizar bien para agregar a la pulpa de fruta cocida, espesa y fría. Para lograr diferentes intensidades de ají, se maneja el peso en los siguientes porcentajes:

Ají suave: 3 gramos

Ají medio: 10 gramos

Ají fuerte: 32 gramos

Se adicionan los conservantes en peso y se inicia el procedimiento de pasteurización, empacado y etiquetado. Este proceso ha permitido ofrecer un producto cuyo tiempo de duración es de siete (7) meses en perfecto estado.

Consideramos que la presente invención "PROCESO DE OBTENCIÓN DE UN ADEREZO A BASE DE FRUTAS NATURALES Y AJÍ" posee suficiente nivel inventivo para ser otorgada la patente, ya que se está solicitando una patente para la obtención de un producto novedoso, de características únicas al combinar el sabor de las frutas seleccionadas que no pierden color y dulce característico con el ají.

A lo largo del nuevo capítulo reivindicatorio aportado se ha establecido claramente que el proceso de producción del aderezo en los pasos antes descritos y reclamados conducen a la obtención de un producto estable que con las formulaciones precisas y en los pasos mencionados constituyen por sí mismas la base del carácter inventivo de la solicitud de patente



COLOMBIA:
Carrera 13-A No. 28-38 Bufete 230
Tel (571) 341 9841 / Fax (571) 243 5423
Parque Central Bavaria
Bogotá D.C. / Colombia / Sur América

USA:
COL 12010 TM Tamayo
10000 NW 25 Th & Unit 1 L
33172-2204
MIAMI / FL, U.S.A.

E-mail: consultas@tmtamayo.net
ip@tmtamayo.com

Web: www.tmtamayo.com



TM TAMAYO
ROYALTIES • PATENTS • TRADEMARKS

Por lo antes expuesto, ruego a usted dar por subsanado dicho requerimiento, sin perjuicio de lo cual desde ya nos acogemos a lo dispuesto por el inciso segundo del artículo 45 de la decisión 486 de la Comunidad Andina de Naciones que a la letra dice: "(...) Cuando la oficina nacional competente estimare que ello es necesario para los fines del examen de patentabilidad, podrá notificar al solicitante dos o más veces (...) "

NOTIFICACIONES

Mi poderdante y yo recibiremos notificaciones en la Secretaría de su Despacho o en mi Oficina de Abogado ubicada en la Carrera 13A No. 28-38 Ofc. 230 MZ. 2 Parque Central Bavaria de la ciudad de Bogotá D.C.

Del señor Jefe,

CARLOS ORLANDO MAYA RODRÍGUEZ

No.17.117.818 expedida en Bogotá,

T.P No. 17.402 del C.S.J.



COLOMBIA:
Carrera 13-A No. 28-38 Bufete 230
Tel (571) 341 9841 / Fax (571) 243 5423
Parque Central Bavaria
Bogotá D.C. / Colombia / Sur América

USA:
COL 12010 TM Tamayo
10000 NW 25 Th & Unit 1 L
33172-2204
MIAMI / FL, U.S.A.

E-mail: consultas@tmtamayo.net
ip@tmtamayo.com

Web: www.tmtamayo.com

7
56

REIVINDICACIONES:

1. Aderezo para comidas caracterizado porque los ingredientes de la composición son tomados de fruta natural combinada con sacarosa, un agente espesante, agua, cebolleta, pimentón, jugo de limón, ajo hembra, sal yodada, pimienta negra, pasta de ají y conservantes; en donde los ingredientes se determinan con los siguientes rangos del total del peso del aderezo:
 - Pulpa de fruta seleccionada: entre 40% y 60%
 - Sacarosa: entre 30% y 40%
 - Agente espesante: entre 0,1% - 3%
 - Agua: entre 0,1% - 10%
 - Cebolleta: entre 6% - 9%
 - Pimentón: entre 0,1% - 1%
 - Jugo de Limón: entre 2% - 3%
 - Ajo hembra: entre 1% - 2%
 - Sal yodada: entre 1% - 2%
 - Pimienta negra: entre 0,1% - 0,5%
 - Pasta de ají: entre 5% - 20%
 - Ácido cítrico: entre 0,1% - 0,05%
 - Ácido ascórbico: entre 0,04% - 0,06%
 - Benzoato: entre 0,09% - 0,11%
2. Aderezo para comidas de acuerdo con la reivindicación 1 caracterizado porque la pulpa de fruta sin agua es de frutas naturales que se seleccionan del grupo de Kiwi, Guanábana, Guayaba, Durazno, Fresa, Granadilla, Ciruelas, Mora, Mango, Tamarindo, Uchuva, Feijoa, Melón, Papaya, Lulo, Tomate de árbol, Maracuyá, Curuba, Pina, Piñuela o Cereza en cantidades de pulpa de fruta entre 40% y 60% del total del peso del aderezo; con almidón como agente espesante en cantidades entre 1% y 3% del total del peso del aderezo y los conservantes ácido cítrico, ácido ascórbico y benzoato en cantidades entre 1% y 2% del total del peso del aderezo.
3. Proceso para la preparación de un aderezo caracterizado porque sigue en su orden los siguientes pasos:
 - Mezclar los ingredientes de pulpa de fruta, agua y sacarosa
 - Adicionar a la mezcla el porcentaje en peso del agente espesante
 - Llevar a cocción la mezcla obtenida a 75°C durante 30 minutos. Punto final pasta de ají cocida: 28° a 30° brix
 - Enfriar a temperatura ambiente
 - Adicionar a la mezcla los ingredientes cebolleta, pimentón, jugo de limón, ajo hembra,