



TMTAMAYO

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 07-093498-00003-0000

Fecha: 2010-11-16 16:16:20 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 2 PATENTES Eva: 1 REGDEPOSITO
Act. 444 RESPUESTAREQUE Folios: 4

Señor
JEFE DIVISIÓN DE NUEVAS CREACIONES
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMI
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: 12805 de 30 Septiembre de 2010

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. 12805 notificado por fijación en lista el 30 Septiembre de 2010 del Examen de Patentabilidad emanado de esa Oficina, y con fundamento en el artículo 85 en concordancia con el artículo 45 de la Decisión 486 de 2.000 de C.A.N, damos respuesta en los siguientes términos:

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.



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

4. De la determinación del estado de la Técnica

De acuerdo con las observaciones del examinador sobre la claridad de la materia que se quiere proteger, el nuevo pliego reivindicatorio de la presente invención cumple con los requisitos de patentabilidad exigidos en el Art. 14 de la Decisión 486/2000 de la C.A.N, en el sentido de Novedad, Nivel inventivo y Aplicación Industrial.

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 St Unit 1 L
33172-2204
MIAMI / FL, U.S.A.

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

Web: www.tmtamayo.com

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 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; el agente espesante es fécula agro 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 de la reivindicación 1 ó 2 caracterizado porque sigue en su orden los siguientes pasos:
 - los ingredientes pulpa de fruta, agua y sacarosa se mezclan
 - se adiciona a la mezcla el porcentaje en peso de agente espesante
 - la mezcla obtenida se pone en cocción a 75°C durante 30 minutos y se realiza cocción hasta alcanzar de 28° a 30° brix.
 - Dejar la mezcla cocida hasta que adquiera la temperatura ambiente
 - Se adicionan a la mezcla los ingredientes cebolleta, pimentón, jugo de limón, ajo hembra, sal yodada, pimienta negra.

- Se adiciona a la mezcla la pasta de aji
 - Se adiciona a la mezcla los porcentajes en peso de ácido cítrico, ácido ascórbico y benzoato.
4. Aderezo para comidas de acuerdo con la reivindicación 1 caracterizado porque la composición total obtenida se envasa en un recipiente con agua que lo cubra hasta la mitad y se esteriliza al vapor a 95° durante 15 minutos.