

/103



AVISO DE NOTIFICACION
CORREO CERTIFICADO


Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA

Radicación : 8-134799- -3-0 Fecha: 2010-03-24 10:05:51
Trámite : 11 PATENTEIYII
Evento : 378 FASENACIONALI
Actuación : 432 COMUNICACTOADM
Destinatario : ALICIA LLOREDA RICAURTE Folios 1

Señor (a) (es)
ALICIA LLOREDA RICAURTE
CALLE 72 NO. 5-83 PISO 6
BOGOTA D.C.

Referencia RESOLUCION : 15634
Fecha : 23/03/2010
Expediente : 8-134799
Trámite : 11 PCT-PATENTE DE INVENCION CAPITULOS I Y II
Evento : 378 FASE NACIONAL INCLUIDO CAPITULO I
Actuación : 432 COMUNICACION ACTO ADMINISTRATIVO

Comendidamente le solicito presentarse a este Despacho ubicado en la Carrera 13 No. 27 - 00 Piso Quinto (5), de la ciudad de Bogotá D.C., dentro del término de cinco (5) días hábiles contados a partir del envío de la presente citación, en horario de 8:00 a.m. a 4:30 p.m. jornada continua, con el fin de notificarle personalmente el contenido de la resolución de la referencia proferida dentro del expediente tramitado con el número de radicación citado en el asunto.

De no hacerse presente en el término indicado anteriormente, la providencia en mención se notificará por edicto, el cual se fijará por el término de diez (10) días en el Centro de Documentación e Información.

Para su comodidad el texto completo de la resolución se encontrará disponible en la página web de la Entidad desde el día hábil siguiente al de su notificación, la cual podrá ser consultada desde un computador con acceso a Internet, en la página www.sic.gov.co, con el número de resolución a través de la opción servicios en línea bases de datos - otros servicios - consulta actos administrativos.

En caso de que se haya notificado, haga caso omiso de este aviso.

Secretaría General
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Al contestar favor indique el número de
radicación consignado en el sticker

Sede Centro: Carrera 13 No. 27-00 pisos 2, 5, 7 y 10 PBX: 5870000
Sede CAN: Av. Carrera 50 No. 26- 55 int. 2 Tel 5880070
Call Center 6513240 . Línea 01800-910165
Web: www.sic.gov.co e-mail: info@sic.gov.co
Bogotá D.C. Colombia

REPUBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCION_5_ 15634

Por la cual se declara abandonada una solicitud

Rad. PCT/08-134799

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO
en ejercicio de sus facultades legales, en especial de las que se confirieron en el
artículo 3, numeral 30 del decreto 3523 de 2009, y

CONSIDERANDO:

PRIMERO: Que la solicitud de patente de invención titulada "TAJADAS PRESERVADAS DE VEGETALES Y FRUTAS Y METODOS DE PROCESAMIENTO", que corresponde a la solicitud internacional PCT/EP 2006/006825 de fecha 12 de julio del 2006, fue radicada en esta Superintendencia el 18 de diciembre del 2008 bajo el número 08-134799-00000-0000, para que se iniciara la fase nacional en virtud del Tratado de Cooperación en Materia de Patentes (PCT).

SEGUNDO: Que el extracto de esta solicitud fue publicado en la Gaceta de la Propiedad Industrial N° 607 del 31 de agosto del 2009.

TERCERO: Que el artículo 44 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, establece que: *"Dentro del plazo de seis meses contados desde la publicación de la solicitud, independientemente que se hubieren presentado oposiciones, el solicitante deberá pedir que se examine si la invención es patentable. Los Países Miembros podrán cobrar una tasa para la realización de este examen. Si transcurriera dicho plazo sin que el solicitante hubiera pedido que se realice el examen, la solicitud caerá en abandono"*.

CUARTO: Que contados seis meses desde la publicación en la Gaceta de la Propiedad Industrial, no se presentó petición de parte del interesado para efectuar el examen de fondo, razón por la cual se considera abandonada la solicitud en los términos del mencionado artículo 44.

RESUELVE:

ARTICULO PRIMERO: Declarar abandonada la solicitud de privilegio de patente de invención que entró en fase nacional en virtud del Tratado de Cooperación en Materia de Patentes (PCT), de acuerdo con las razones expuestas en la parte considerativa de la presente resolución.

15634

REPUBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCION 15634

Por la cual se declara abandonada una solicitud

Rád. PCT/08-134799

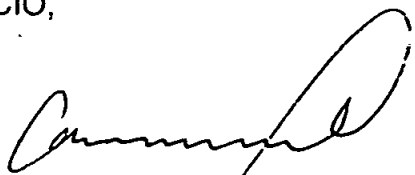
ARTICULO SEGUNDO: Notificar personalmente el contenido de la presente resolución a la doctora Alicia Lloreda Ricaurte, en su calidad de apoderada de Nestec S.A., o a quien haga sus veces, entregándole copia de la misma, advirtiéndole que contra ella procede el recurso de reposición interpuesto ante el Superintendente de Industria y Comercio, al momento de la notificación o dentro de los 5 días hábiles siguientes a ella.

NOTIFÍQUESE Y CUMPLASE

Dada en Bogotá, D.C., a los

23 MAR. 2010.

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO,


GUSTAVO VALBUENA QUIÑONES

Doctora
ALICIA LLOREDA RICAURTE
Calle 72 N° 5 – 83, Piso 5.
Bogotá D.C.

202021

cáscara o la piel del vegetal crudo o la fruta cruda.

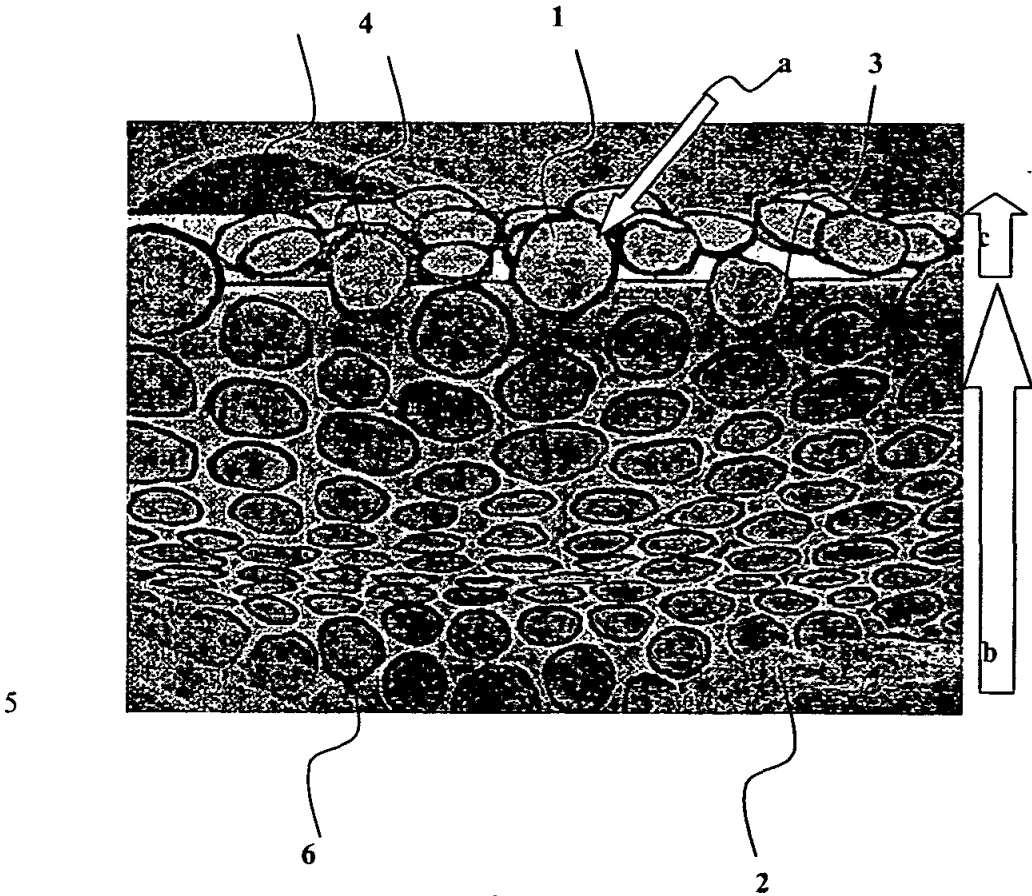
9. Un método para preparar una tajada deshidratada de un vegetal crudo o una fruta cruda, teniendo la tajada una circunferencia y espesor, que comprende los pasos de:
- cortar un vegetal o fruta en una pluralidad de tajadas,
 - tratamiento con calor, basado en agua, de dichas tajadas mediante uno o más métodos de calentamiento seleccionados del grupo que consiste de escaldado, hervido y cocción al vapor,
 - Pre-secado de dichas tajadas tratadas con calor, en donde cada tajada de dicha pluralidad de tajadas se coloca sobre una superficie permeable al aire de tal manera que las tajadas no se solapen unas con otras, y en donde las tajadas estén en contacto con dicha superficie permeable al aire de tal manera que se prevenga una contracción de la circunferencia,
 - Secado final con aire mediante el cual se obtiene una tajada deshidratada, siendo la circunferencia sustancialmente la misma que la circunferencia de la respectiva tajada del vegetal o la fruta, y siendo el espesor reducido aproximadamente 20 a 95% en comparación con el espesor de la respectiva tajada del vegetal crudo, y teniendo una superficie plana y estando adaptada para ser rehidratada mediante un proceso de rehidratación.
10. El método de acuerdo con la reivindicación 9, que comprende el paso adicional de poner en contacto dichas tajadas con carbohidratos para proveer al menos uno de una absorción de carbohidratos y un recubrimiento de la superficie de dichas tajadas.
11. El método de acuerdo con la reivindicación 10, en donde dicho poner en contacto con carbohidratos se lleva a cabo durante el paso de hervido, hervido que se lleva a cabo durante 1 a 7 minutos, preferiblemente 3 a 5 minutos, en una solución de carbohidratos.
12. El método de acuerdo con la reivindicación 11, en donde dicha solución de carbohidrato comprende 5 a 50% en peso, preferiblemente 15 a 35% en peso, de carbohidratos.

13. El método de acuerdo con la reivindicación 10, en donde dicho poner en contacto con carbohidratos se lleva a cabo después del paso de escaldado, escaldado que se lleva a cabo durante 1 a 7 minutos, preferiblemente durante 2 a 5 minutos, más preferiblemente durante 3 a 5 minutos, en una solución acuosa, en donde las tajadas escaldadas se mezclan con un polvo de carbohidrato.
14. El método de acuerdo con las reivindicaciones 9 a 13, en donde dichas tajadas se lavan con agua fría después de dicho contacto con carbohidratos y de manera previa al pre-secado.
15. El método de acuerdo con las reivindicaciones 9 a 14, en donde el pre-secado se lleva a cabo durante 30 a 120 minutos, preferiblemente durante 60 a 100 minutos, más preferiblemente durante 60 a 90 minutos, a una temperatura que se encuentra en el rango de 50 a 100, preferiblemente de 60 a 80, y más preferiblemente en el rango de 70 a 80 grados Celsius.
16. El método de acuerdo con las reivindicaciones 9 a 15, en donde dicho secado final con aire se lleva a cabo luego del pre-secado, comprendiendo los pasos de
- remover dichas tajadas de dicha primera superficie permeable al aire, y
 - poner nuevamente dichas tajadas sobre una segunda superficie permeable al aire, para el solapamiento de tajadas (4) formando un producto a granel (5).
17. El método de acuerdo con las reivindicaciones 9 a 16, en donde el secado final con aire se lleva a cabo durante al menos 3 horas, a una temperatura de 50°C a 80°C, preferiblemente a 60°C a 70°C, grados Celsius.
18. El método de acuerdo con las reivindicaciones 9 a 17, en donde el secado final con aire puede llevarse a cabo en que una pluralidad de segundas superficies dispuestas en capas, para de esta manera proveer un secado final en múltiples capas.
19. El método de acuerdo con la reivindicación 10, en donde dichos carbohidratos son sacáridos, más preferiblemente disacáridos, y más preferiblemente disacáridos no reductores tales como trehalosa.

20. El método de acuerdo con las reivindicaciones 9 a 19, en donde dichas primera superficie permeable al aire y segunda superficie es un material, preferiblemente un material flexible tal como tejido de nylon (2) o cualquier otro material flexible adecuado, adaptado para ser usado para la permeación de aire con el fin de proveer secado con aire.
21. El método de acuerdo con la reivindicación 9, en donde el corte de las tajadas se lleva a cabo de manera que las tajadas tiene un espesor que se encuentra en el rango de 2 a 9, más preferiblemente de 5 a 8, y más preferiblemente de 6 a 7 mm.
22. El método de acuerdo con las reivindicaciones 9 a 21, en donde los pasos de dicho pre-secado y dicho secado final con aire resultan en una actividad de agua de las tajadas de 0.3 a 0.4.
23. Una tajada deshidratada de un vegetal crudo o una fruta cruda, en donde ésta es producida mediante el método de acuerdo con las reivindicaciones 9 a 22.
24. Un método para obtener una tajada rehidratada de un vegetal o una fruta, que comprende el paso de hidratar una tajada deshidratada de un vegetal o una fruta, particularmente de un vegetal o una fruta de acuerdo con las reivindicaciones 1 a 8, a una sustancia hidratante.
25. El método para obtener una tajada rehidratada de un vegetal o una fruta, que comprende el paso de hidratar una tajada deshidratada de un vegetal o una fruta, en particular hidratar un vegetal o una fruta de acuerdo con las reivindicaciones 1 a 8, sometiéndola a una sustancia hidratante, llevando a cabo de esta manera una re-extensión del espesor de dicha tajada deshidratada hasta casi el espesor de la respectiva tajada del vegetal crudo o la fruta cruda, y mediante lo cual dicha superficie plana de las tajadas rehidratadas se vuelve más suave.
26. Un método de acuerdo con la reivindicación 25, en donde la sustancia hidratante es una de agua, alcohol, cualquier líquido adecuado para nutrición que contenga agua, o una combinación de los mismos.

27. Un método de acuerdo con la reivindicación 25, en donde la hidratación se lleva a cabo sometiendo la tajada deshidratada durante al menos 3 minutos, preferiblemente bajo calentamiento, a dicha sustancia rehidratante.
- 5 28. Una tajada rehidratada de un vegetal procesado o de una fruta procesada, en donde este se produce mediante el método de acuerdo con las reivindicaciones 25 a 27,
- Que tiene una circunferencia que es sustancialmente la misma que la circunferencia de la respectiva tajada del vegetal crudo, y que tiene un espesor
- 10 que es re-extendido al espesor de la respectiva tajada del vegetal o la fruta crudos, y que tiene una superficie plana suave.

FIGURA 1



SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 08-134799- -00001-0000

Fecha: 2009-02-25 16:26:49 Dep. 2020 NUECREACIONI
Tra. 11 PATENTEIYII Eve: 378 FASENACIONALI
Act. 329 CTOINFORMACION Folios: 4

BOGOTA - COLOMBIA
OFICINA FUNDADA EN 1941
APARTADO AEREO 12304
TEL: 57-1-3264270 57-1-6069700
FAX: 57-1-3264271 57-1-6069701
CABLES: LLOREDA
CALLE 72 No. 5-83 5º. PISO
www.lloredacamacho.com
jllcco@lloredacamacho.com

Señor

SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

DIVISIÓN DE NUEVAS CREACIONES

E. _____ S. _____ D. _____

Re: P1.-NESTEC S.A.-Solicitud de Patente de Invención en Fase Nacional
PCT para "TAJADAS PRESERVADAS DE VEGETALES Y FRUTAS Y
MÉTODOS DE PROCESAMIENTO".-Clase A23B 7/02.-Expediente
número 08-134.799.-

1. Me refiero a mi Solicitud de Patente radicada ante ese Despacho el 18 de Diciembre de 2008.
2. Atentamente me permito presentar a ese Despacho el documento que acredita el traspaso, que los autores de la patente de la referencia hacen a favor de mi representado, de los derechos sobre la misma, debidamente apostillado, junto con la Traducción Oficial número 055/09, legalizada hasta por el Ministerio de Relaciones Exteriores de Colombia bajo el número 879124 de 23 de Febrero de 2009.
3. Ruego a usted tomar atenta nota de lo anterior y proceder de conformidad.

Señor Superintendente,

ALICIA LLOREDA RICAURTE

T.P. 53.215

TRADUCCIÓN OFICIAL No. 055/09 DE UN DOCUMENTO ESCRITO EN FRANCÉS, EL CUAL PARA SU IDENTIFICACIÓN SE SELLA CON EL SELLO DEL TRADUCTOR. ESTA ES UNA TRADUCCIÓN OFICIAL EFECTUADA EL DIA 19 DE FEBRERO 2009 POR JEAN-JACQUES TURPIN, C.E.: 193849 DE BOGOTÁ, TRADUCTOR E INTÉRPRETE OFICIAL SEGÚN RESOLUCIÓN No. 2680/91 DEL 19 DE DICIEMBRE DE 1991, EXPEDIDA POR EL MINISTERIO DE JUSTICIA DE COLOMBIA.

Autenticaciones que se hallan a continuación de un documento de traspaso conferido en inglés y español por **ERLE Ulrich y LERMER Roland**, domiciliados respectivamente en Bahnhofstrasse 85, CH-8245 Feuerthalen, Suiza, y Güttinger Str. 30, 78315 Radolfzell, Alemania, quienes declaran ser los únicos y verdaderos inventores de "Tajadas preservadas de vegetales y frutas y métodos de procesamiento". Así mismo, declaran ceder y transferir sin reserva ni limitación dicha invención a favor de **Nestec S.A.**, una sociedad organizada y existente de conformidad con las leyes de Suiza, domiciliada en **Avenue Nestlé 55, CH-1800 Vevey, Suiza**, todos los derechos inherentes a dicha invención y que la citada sociedad queda facultada para solicitar en su nombre la patente correspondiente en la República de Colombia.

Firma ilegible de **Ulrich ERLE y Roland LERMER**.

Legalización N° 7.284. Con base en un cotejo de firmas, la suscrita BRIGITTE FAHRNI CHIUSANO, Notario en Vevey para el Cantón de Vaud, Suiza, certifica auténticas las firmas puestas por el señor Ulrich-Johannes ERLE domiciliado en Feuerthalen, (Suiza) y el señor Roland Gerog LERMER domiciliado en Radolfzell (Alemania), quienes son personalmente conocidos del suscrito notario. Dado en

Sello: BRIGITTE FAHRNI CHIUSANO, Notario.

APOSTILLA

(Convención de La Haya del 5 de octubre de 1961)

1. - País: Suiza

El presente documento público

2. - ha sido firmado por Brigitte Fahrni Chiusano
3. - obrando en calidad de Notario
4. - con sello de Brigitte Fahrni Chiusano, Notario

MINISTERIO DE
RELACIONES EXTERIORES
2009 FEB 23 A 10:18
JEFE DE LEGALIZACIONES
BOGOTÁ D.C.

CERTIFICADO

5. - En Lausana 6.- El 3 de febrero 2009
7. - Por la Cancillería del Estado del Cantón de Vaud
8. - Bajo el número **1084**
9. - Sello: Cancillería del Consejo de Estado
10. - Por el Canciller de Estado, firma ilegible de Agron ISMAIL

NO SE ASUME
RESPONSABILIDAD
DEL TEXTO
879124
JEAN-JACQUES TURPIN
BOGOTÁ D.C.

Es traducción fiel y completa de la cual se deja copia en los archivos de esta oficina para confrontación y a la cual me remito.

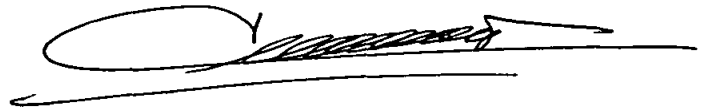
Traducción oficial No. 055/09.

Traductor: Jean-Jacques Turpin.

Bogotá, D.C., 19 de febrero 2009.

Traducción Oficial No.
JEAN - JACQUES H. TURPIN
Traductor e Intérprete Oficial
FRANCÉS - ESPAÑOL
Res. Minjusticia No. 2680/97

055/09



ASSIGNMENT

TRASPASO

The undersign,

Los abajo firmados

1. ERLE, Ulrich
2. LERMER, Roland

1. ERLE, Ulrich
2. LERMER, Roland

domiciled in

Domiciliado en

1. Bahnhofstrasse 85, CH-8245 Feuerthalen, Switzerland
2. Güttinger Str. 30, 78315 Radolfzell, Germany

1. Bahnhofstrasse 85, CH-8245 Feuerthalen, Suiza
2. Güttinger Str. 30, 78315 Radolfzell, Alemania

hereby state under oath to be sole and true inventor of

declaramos bajo juramento ser únicos y verdaderos inventor de

PRESERVED SLICES OF VEGETABLES AND FRUITS AND PROCESSING METHODS

PRESERVED SLICES OF VEGETABLES AND FRUITS AND PROCESSING METHODS

State, as well that assign, without reservations or limitation, in favor of

Declaramos así mismo que cedemos y transferimos sin reserva ni limitación, a favor de

NESTEC S.A.

NESTEC S.A.

A corporation organized and existing under the laws of Switzerland

Una sociedad organizada y existente de conformidad con las leyes de Suiza

domiciled at

domiciliada en

Avenue Nestle 55, CH-1800 Vevey, Switzerland

Avenue Nestle 55, CH-1800 Vevey, Suiza

all rights inherent to said invention, and that the above mentioned corporation hereby is enabled to apply, in its name, for the corresponding patent in the Republic of Colombia.

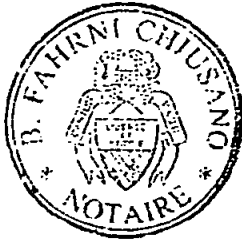
todos los derechos inherentes a dicha invención y que la citada sociedad queda facultada para solicitar en su nombre la patente correspondiente en la República de Colombia

1. *Ulrich Erle*

2. *Roland Lerner*

Légalisation No 7'284.-

Sur la base d'une comparaison de signatures, la soussignée, Brigitte FAHRNI CHIUSANO, Notaire à Vevey pour le Canton de Vaud, Suisse, certifie l'authenticité des signatures ----- apposées d'autre part par M. Ulrich-Johannes ERLE, ----- domicilié à Feuerthalen (Suisse) et M. Roland Gerog LERMER, domicilié à Radolfzell (Allemagne), lesquels sont ----- personnellement connus du notaire soussigné. -----
VEVEY; LE VINGT-NEUF JANVIER DEUX MILLE NEUF. -----



Balili

APOSTILLE
(Convention de La Haye du 5 octobre 1961)

1. Pays: SUISSE

Le présent acte public

2. a été signé par Brigitte Fahrni Chiusano

3. agissant en qualité de Notaire

4. est revêtu du sceau/timbre de B. Fahrni Chiusano, notaire

Attesté

5. à Lausanne 6. le 3 février 2009

7. par la Chancellerie d'Etat du Canton de Vaud

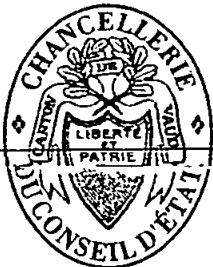
8. sous No 1084

9. Sceau/timbre:

10. Signature

pr le Chancelier d'Etat:

Agron ISMAILI



REPUBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Folio 38

2020
Bogotá D.C.,

Doctor(a)
LLOREDA RICAURTE ALICIA
Apoderado(a) y/o Representante de
NESTEC S.A.

REFERENCIA	Radicación No.	8 134799
	Solicitud internacional	PCT/EP2006/006825
	Fecha inicio fase nacional	12/02/2009
	Trámite	11
	Evento	378
	Actuación	416
	Oficio No.	8318
	Folios	1

Teniendo en cuenta que la solicitud de privilegio de patente que se tramita bajo el expediente indicado en la referencia, reúne los requisitos de forma establecidos en la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, el Tratado de Cooperación en Materia de Patentes (PCT), el Reglamento y la Circular Única de la Superintendencia de Industria y Comercio, se envía el extracto de la solicitud a la Oficina de Comunicaciones para efecto de su publicación en la Gaceta de Propiedad Industrial'.

Cúmplase
Dado en Bogotá DC,

10 5 JUN. 2009

ALIX CARMENZA CESPEDES DE VERGEL
Jefe de la división de Nuevas Creaciones

jfernand

DIVISIÓN DE NUEVAS CREACIONES

RADICACIÓN EXPEDIENTE No.08-134799

EL EXTRACTO DE LA PRESENTE SOLICITUD DE **PATENTE DE INVENCION**

FUE PUBLICADO EN LA GACETA DE PROPIEDAD INDUSTRIAL No **607** DE

FECHA **31 DE AGOSTO DE 2009** EL TÉRMINO HÁBIL SEÑALADO POR LA

LEY EXPIRA EL **26 DE NOVIEMBRE DEL 2009**

NOTA: Dentro del plazo de los seis (6) meses siguientes a partir de la fecha de publicación en la gaceta de Propiedad Industrial, deberá solicitar y cancelar el examen de patentabilidad so pena de que la solicitud caiga en abandono, de acuerdo con lo establecido en el Artículo 44 de la Decisión 486/2000.

SE PRESENTARON OPOSICIONES POR PARTE DE TERCEROS.

SI ☐ ☐

NO ☒ ☐