

Señor Director
DIRECCION DE NUEVAS CREACIONES
Superintendencia de Industria y Comercio
E. S. D.

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
No. 09-045385- -00005-0000
Fecha 2012-12-19 16:49:09 Dep. 2020 DIR NUEVASCR
Tra 11 PATENTEIYII Eve. 378 FASENACIONALI
Act 523 RESPUESTA Folios. 18

Trámite : 011
Evento : 378
Actuación : 444

Referencia : Expediente No. **09.045.385**
Asunto : Solicitud de patente para: **PRODUCTO ALIMENTICIO
BATIBLE ESTABLE LIBRE DE PROTEÍNA**
Solicitante : RICH PRODUCTS CORPORATION
Fecha solicitud : 06 de mayo de 2009

1. Yo, Luz Clemencia DE PÁEZ, en mi condición de apoderada de la sociedad solicitante de la patente de la referencia, me refiero al oficio No. **16692** notificado por fijación en lista el 25 de septiembre de 2012.

2. Mediante oficio No. **16692** se puso en conocimiento del solicitante el informe que contiene las observaciones hechas por su Despacho sobre la presente solicitud de patente. Las observaciones realizadas en el oficio se refieren a la claridad del pliego reivindicatorio y al nivel inventivo de las reivindicaciones 1, 2, 5, 7, 8 y 9 en vista de los documentos D1: US3924018 A, D2: US6235894 B1, D3: US20040265468 y D4: US20040033302.

3. **Respuesta a las objeciones**

De este modo y con el objeto de atender las objeciones arriba mencionadas, se desea presentar las siguientes modificaciones, aclaraciones y argumentos:

"EXCELENCIA LEGAL EN UN MUNDO SIN FRONTERAS"

BOGOTÁ - Edificio Siski - Carrera 4 No. 72 - 35 - Tel. (57-1) 347 3511 - Fax (57-1) 211 8850 - Fax in U.S.A. (1-305) 675 7743 - COLOMBIA
MEDELLÍN - San Fernando Plaza - Carrera 43 A No. 1 - 50 - Torre Protección, Oficina 652 - Tel: (57-4) 604 4794 Ext. 6723 / 6731 - Fax: (57-4) 604 4731 - COLOMBIA

www.cavelier.com
cavelier@cavelier.com

3.1 Modificación de una solicitud en trámite

De acuerdo con el artículo 34 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, donde se establece que la modificación de una solicitud es posible en cualquier momento del trámite mientras no implique una ampliación de la solicitud inicial, me permito presentar un nuevo pliego reivindicatorio conformado por 24 reivindicaciones.

Siguiendo las amables sugerencias del Examinador, se han introducido las siguientes modificaciones al pliego reivindicatorio:

- Se han eliminado los términos '*sustancialmente*' y '*al menos*' del pliego reivindicatorio.
- La reivindicación 13 ha sido eliminada.
- La reivindicación 15 ha sido eliminada.
- La reivindicación 1 ha sido modificada incluyendo los porcentajes en peso de cada uno de sus compuestos y eliminando la expresión '*el producto se puede almacenar congelado durante al menos un año*'.
- La reivindicación 1 y 12 han sido unificadas.
- Las reivindicaciones 12, 15 a 24 son nuevas.
- La reivindicación 13 corresponde a la antigua reivindicación 14.
- La reivindicación 14 corresponde a la antigua reivindicación 16.

Por lo anterior, las objeciones formuladas por el Examinador en cuanto a la claridad y concisión del pliego reivindicatorio se ven superadas. En consecuencia, se solicita atentamente tener en cuenta este nuevo pliego reivindicatorio para el análisis de patentabilidad.

En cuanto a las siguientes reivindicaciones no fueron modificadas por las siguientes razones:

- Amablemente manifestamos al Examinador que los términos generales como '*grasas*', '*azúcar*', '*agua*' y '*emulsificadores*' de la reivindicación 1, que fueron objetados, son los componentes de este producto, que a su vez son los mismos términos utilizados en el estado de la técnica. Por lo tanto, respetuosamente señalamos que dichos términos son bien conocidos para una persona del oficio medianamente versada en la materia de productos batibles. Como tal, no existe base justificada para que tales términos sean objetados en este tipo de técnica. Consiguientemente, dichos términos se encuentran claramente descritos y definidos en la descripción de la presente solicitud y en el estado de la técnica.

- En cuanto a la objeción realizada por el Examinador, es preciso aclarar que los fragmentos objetados por definir resultados a alcanzar que pueden dársele a la invención, no corresponden a resultados a alcanzar, sino a características técnicas de la invención, que al estar incluidas en reivindicaciones dependientes son logradas gracias a las características técnicas (elementos y proporciones) reveladas en las reivindicaciones de las cuales dependen. Por lo tanto, no es aceptable que las mismas sean consideradas resultados a alcanzar porque son características que se logran del producto final con base en las características estructurales previamente definidas.

Por lo tanto, las objeciones anteriores no tienen objeto, por lo que se consideran superadas.

3.2 Argumentos a favor del nivel inventivo de la presente solicitud

El artículo 18 de la Decisión 486 señala lo siguiente:

Artículo 18.- Se considerará que una invención tiene nivel inventivo, si para una persona del oficio normalmente versada en la materia técnica correspondiente, esa invención no hubiese resultado obvia ni se hubiese derivado de manera evidente del estado de la técnica.

Consecuentemente, una invención se considerará inventiva si la misma no hubiese resultado obvia a partir del arte previo, para una persona del oficio normalmente versada en la materia. Esto a su vez implica que el Examinador a cargo de esta evaluación debe colocarse en el momento exacto en el que el inventor buscaba resolver el problema técnico contemplado en la solicitud y para el cual poseía la literatura y el conocimiento disponibles en dicho momento.

Siguiendo entonces los lineamientos de la Jurisprudencia aplicable al análisis del nivel inventivo de una solicitud de patente, se considera que una anterioridad o una combinación de dos anterioridades puede afectar dicho requerimiento de patentabilidad, si una persona medianamente versada en la materia encuentra enseñanzas o sugerencias claras que, a partir de un conocimiento medio en dicho campo, le permitan llegar de manera obvia a la invención reivindicada. Adicionalmente se considera que una mejora sustancial, un efecto inesperado o una ventaja con respecto al arte previo es un indicio de nivel inventivo, por cuanto aporta un salto tecnológico en la regla técnica.

Respecto a lo anterior, el Tribunal de Justicia de la Comunidad Andina ha expuesto en la Interpretación Prejudicial del proceso 13-IP-2010:

“En este orden de ideas, se puede concluir que una invención goza de nivel inventivo cuando a los ojos de un experto medio en el asunto de que se trate, se necesita algo más que la simple aplicación de los conocimientos técnicos en la materia para llegar a ella, es decir, que de conformidad con el estado de la técnica el invento no es consecuencia clara y directa de dicho estado”.

[señalado fuera del texto]

Por lo anterior, se entiende que para que una persona medianamente versada en la materia pudiera derivar de manera obvia una invención, requeriría simplemente aplicar sus conocimientos técnicos. En contraste, todo aquello que va más allá de la simple aplicación de los conocimientos técnicos y que no ha sido revelado en el estado de la técnica, debe ser considerado inventivo.

A este respecto, respetuosamente manifestamos nuestro desacuerdo con el análisis llevado a cabo por el Examinador y con las conclusiones del mismo y solicitamos atentamente la reconsideración de las razones por las cuales se objeta el nivel inventivo, con base en la siguiente información:

Del incorrecto análisis del nivel inventivo.

Su Despacho se ha pronunciado en diversas oportunidades sobre la forma de llevar a cabo el análisis de nivel inventivo, de acuerdo a las directrices dadas por el Tribunal Andino. En efecto, el Tribunal ha dicho que *“Para determinar si el objeto de la reivindicación resulta obvio o se deriva de manera evidente del estado de la técnica se recurre, siempre que sea posible, al método problema-solución”* (Proceso 36-IP-2010) y su Despacho en el *“Instructivo Examen de Solicitudes de Patentes de Invención y Modelo de Utilidad”* sintetiza cómo se lleva a cabo el procedimiento:

Método “problema-solución”

Durante el examen de nivel inventivo debe hacerse un juicio de valor y un análisis objetivo de las divulgaciones previas del estado de la técnica, no influenciados por el conocimiento que ya se tiene de la Invención que se está evaluando. Por tanto, con el fin

de minimizar la subjetividad y evitar que se realice un análisis en retrospectiva ("hindsight" ó "a posteriori"), el examen debe relacionar la invención con la solución de un problema técnico, mediante el Método "problema-solución". Este consta de las siguientes etapas:

- Identificar el estado de la técnica cercano a la invención reivindicada

El estado de la técnica cercano es un documento que se encuentra en el mismo campo técnico que la invención o trata de solucionar el mismo problema o uno semejante. Suele ser el que tiene más características en común con la invención o presenta leves modificaciones de estructura e indica la misma función, propósito. En caso de que haya varios documentos relacionados, el estado de la técnica cercano es el documento que menciona una función, propósito, problema a resolver ó actividad semejante al de la invención.

- Determinar la diferencia entre la invención y estado de la técnica cercano

Comparar las características técnicas esenciales de la invención, con las del estado de la técnica cercano, mediante una matriz (...)

- (...)- Definir el efecto técnico causado y atribuible al elemento diferencial

El examinador debe re plantear el problema técnico, que la solicitud había mencionado inicialmente, a la luz del informe de búsqueda. El problema técnico objetivo se plantea en términos de: De manera que el problema técnico objetivo se formulará así: "¿cómo modificar ó adaptar el estado de la técnica cercano para obtener el efecto técnico que la invención proporciona?" La definición del problema técnico objetivo se basa en hechos objetivos concretos del estado de la técnica y en los resultados logrados por la invención. La expresión "problema técnico objetivo" deberá interpretarse en sentido amplio; no implica necesariamente que la solución constituya una mejora técnica en relación con el estado de la técnica; dado que puede ocurrir que el problema consista simplemente en buscar una solución de reemplazo a un dispositivo o a un procedimiento conocido que produzca efectos idénticos o similares.

- Evaluar si la invención reivindicada, partiendo del estado de la técnica cercano y del problema técnico objetivo, habría sido obvia para la persona medianamente versada en la materia

Esta etapa consiste en responder a la pregunta de si en el estado de la técnica en su conjunto hay un segundo documento que contiene una enseñanza que indicaría (no sólo que podría indicar, sino que indicaría) a la persona medianamente versada en la materia, enfrentada al problema técnico, cómo modificar o adaptar el estado de la técnica más cercano para resolver el problema, de la forma reivindicada, sin realizar una actividad inventiva. Si la respuesta es afirmativa, la Invención se considera obvia, y por tanto se concluye que no tiene nivel inventivo. Pero, si la respuesta es negativa, la invención no es obvia y se considera que tiene nivel inventivo.

Dentro de los errores que ha cometido su Despacho en la aplicación del método están:

- El Estado de la Técnica **debe ser un documento** que se encuentra en el mismo campo técnico que la invención o trata de solucionar el mismo problema o uno semejante. En caso de que haya varios documentos relacionados, el estado de la técnica cercano es el documento que menciona una función, propósito, problema a resolver ó actividad semejante al de la invención. El Señor Examinador ha citado **cuatro documentos** como los más cercanos; en consecuencia no ha utilizado el método de forma correcta pues debe escoger **un documento** de acuerdo a las reglas que dicta el método.
- Dado que se tomaron cuatro documentos simultáneamente para realizar el examen de nivel inventivo, no es posible que el Señor Examinador determine la diferencia entre la invención y estado de la técnica cercano pues se trata de cuatro diferencias disímiles procedentes de las anterioridades, lo que conlleva incongruencias en el análisis.
- Como se observa, la pregunta desarrollada por el Examinador es una pregunta no acorde con los planteamientos de este método, pues al no haberse identificado el estado del arte más cercano correctamente (el documento que lo representa), la misma carece de validez pues se refiere a diferencias puntuales entre documentos y no a un análisis global de las enseñanzas que una persona con conocimiento medio en el arte hubiera podido derivar.
- Dado que no se ha determinado el estado del arte más cercano, no es posible evaluar si la invención reivindicada, partiendo del estado de la técnica cercano y del

problema técnico objetivo, habría sido obvia para la persona medianamente versada en la materia.

- El Tribunal es claro en establecer que *“El examinador no debe basarse en apreciaciones personales; toda objeción respecto a la falta de nivel inventivo de una invención debe probarse a partir del estado de la técnica”* (proceso 36-IP-2010). Como ya se ha demostrado, el Señor Examinador no ha probado la falta de nivel inventivo toda vez que siguió una metodología ajena a lo que dicta la practica; en consecuencia las conclusiones a las que llega se basan en apreciaciones personales que son totalmente contrarias a lo que debería hacer el Señor Examinador

En consecuencia, consideramos que el análisis hecho por el señor Examinador carece de validez.

La presente solicitud sí tiene nivel inventivo

De acuerdo a las argumentaciones anteriormente hechas por el Examinador, amablemente señalamos que es evidente que los documentos D1 y D2 no divulgan uno o más componentes del producto alimenticio batible de aceite en agua o el dulce batible, que está definido en las reivindicaciones de la presente invención. Como tal, ambas referencias, individualmente o en combinación, no pueden hacer obvia la invención de acuerdo a como se establece en el nuevo pliego reivindicatorio.

Con respecto a D3 y D4, el documento D3 enseña un producto alimenticio batible de aceite en agua donde las proteínas son opcionales; sin embargo, D3 es silencioso en cuanto a que el almidón es una combinación de NOSA y almidón hidrofílico. Por otra parte, D4 divulga un formador de crema de café en polvo seco, mientras que el presente producto, es un producto vertible. Así mismo, D4 no divulga una proporción de NOSA y almidón similar a la proporción de almidones, tal como se describe en las presentes reivindicaciones. Ninguno de los ejemplos de D4 divulga una proporción de NOSA y almidón hidrofílico similar a la proporción reivindicada en las presentes reivindicaciones. La proporción usada en los ejemplos de D4 es de por lo menos 4:1 (OSA: almidón hidrofílico). Claramente, D4 usa una proporción significativamente más alta de OSA.

A su vez, D3 no revela las enseñanzas acerca del incremento de la estabilidad del producto si se usa una combinación almidón NOSA e hidroxipropilado. Además, el propósito de D4 que añade el almidón hidrofílico es para reducir los tonos amargos. De esta forma, D3 y D4

no incluyen enseñanzas en cuanto a la capacidad de los almidones NOSA e hidrofílico para proporcionar un producto alimenticio libre de proteína que tiene características de estabilidad a temperaturas ambiente y temperatura de congelador, como se encuentra descrito en la presente invención. Consiguientemente, no habría razón para que una persona del oficio medianamente versada en la materia combinara las enseñanzas de D3 y D4. Notablemente, D4 usa almidones OSA para emulsificar grasas en manteca o crema no láctea, y después agrega almidón hidrofílico para mejorar el sabor amargo de OSA. Mientras que por su parte D3 usa otros emulsificantes en la composición. Por lo tanto, no habría ninguna razón para que expertos en la materia buscaran a D4, porque no hay ninguna indicación de una necesidad de D3 para proporcionar aún más emulsificación o cualquier indicación de tonos amargos.

Adicionalmente, ninguno de los documentos del estado del arte citados divulga que una combinación de almidón NOSA y almidón hidroxipropilado proporciona buena estabilidad del producto batible en ausencia de proteína, tal cual se menciona en las reivindicaciones de la presente solicitud. Esto fue un resultado inesperado, particularmente porque el almidón NOSA solo, o el almidón NOSA en combinación con almidón gelificante no produce un producto con las propiedades deseadas (página 6, líneas 12-16, Tabla 6). Más bien, las formulaciones con la combinación de almidón NOSA y almidón gelificante (Soft Set o MIRAGEL, ambos de los cuales son almidones comunes; Tabla 6, muestras 1, 2, 3 y 4) mostraron hundimiento, hinchamiento, corrimiento fuera, así como agrietamiento. Por lo tanto, no se podría haber predicho que la combinación de NOSA y almidón hidroxipropilado produciría un producto con la estabilidad presentada. Ninguno de los documentos del estado de la técnica citados, solos o en combinación, señala un incremento en la estabilidad del producto como se muestra en el presente pliego reivindicatorio, en la presencia de almidón NOSA y almidón hidroxipropilado.

Por otra parte, respetuosamente señalamos que la descripción de la presente invención describe que solo ciertos almidones se pueden utilizar para formar un producto deseado que está sustancialmente libre de proteína. Los almidones útiles para la formulación son los que se han modificado NOSA. La descripción también establece que la inclusión neta de los almidones NOSA resultó en un producto que era muy suave. Por lo tanto, tal producto fue difícil de utilizar para la decoración, y dicha decoración era difícil de mantener en el tiempo. Adicionalmente, se encontró que la sola inclusión de almidón NOSA con almidón gelificante no produjo ninguna mejora.

La descripción se muestra sorprendentemente, que la inclusión de almidón NOSA con un almidón hidrofílico produce un producto deseable, punto central de la presente invención. Se encontró que la adición de almidones hidrofílicos produjo un producto que tenía una viscosidad consistente y deseada. Por último, se encontró que la proporción del almidón NOSA y almidón hidrofílico en el intervalo de 1:2 a 2:1, se necesita para producir un producto que tenía una

viscosidad consistente y deseada. En resumen, la combinación de almidones NOSA y almidones hidrofílicos imparten a la composición batible un grado de emulsionabilidad, batido, la estabilidad y proporciona cuerpo al producto batido, así como proporciona la capacidad de fijación de agua que no se conocía anteriormente para los productos que estaban ausentes en un componente proteico.

En consecuencia, respetuosamente afirmamos que el objeto de la presente invención tiene nivel inventivo sobre los documentos D1, D2, D3 y D4.

En el evento que su Despacho no este de acuerdo con los anteriores planteamientos, respetuosamente solicitamos que se indique por qué los documentos citados hubieran sido relevantes para prever la solución al problema técnico acá sugerida, cuál es el documento más cercano del estado del arte y cuál era, a la fecha de la prioridad, las enseñanzas globales del estado del arte frente a las cuales se debe evaluar la presente invención, para efecto de evitar un análisis en retrospectiva como el que se ha hecho en el presente caso.

La respuesta a cada una de las anteriores preguntas es fundamental para efecto de poder controvertir las objeciones de manera más adecuada a la práctica de patentes y para controvertir la decisión que se adopte ante la autoridad jurisdiccional, llegado el caso.

3.3 Conclusión

Por todo lo anterior el documento D1, el documento D2, el documento D3, el documento D4 o su combinación, no resultan anterioridades válidas capaces de afectar el nivel inventivo del producto de la presente solicitud. Por lo tanto, consideramos que el Examinador está excluyendo el hecho de que el inventor en el momento de solucionar el problema técnico de la solicitud tuvo que emplear habilidad inventiva, pues la presente invención no resulta de la mera extrapolación de las enseñanzas del arte previo, como se afirma. Se está desconociendo el mérito investigativo empleado y que está aportando una ventaja al arte previo.

Dicho mérito investigativo ha sido reconocido por otras oficinas de patentes del mundo, las cuales han otorgado patentes para invenciones equivalentes. Tal es el caso de Estados Unidos, patente No. US8252358 (B2); China, patente No. CN101534652 (B); México, patente No. MX294150 y Sudáfrica, patente No. ZA200902550.

Si bien es cierto que cada país es autónomo en conceder o negar el privilegio de patente para una solicitud, también es cierto que los requisitos de concesión de dichos

privilegios son universales, esto es, novedad, nivel inventivo y aplicación industrial, como también la forma de evaluarlos. Así las cosas, el hecho de que la misma solicitud cumpla con los mencionados requisitos en diferentes países, como se mencionó anteriormente, es un claro indicio del merecimiento de la patente en Colombia.

4. Puesto que se ha dado respuesta a todas las objeciones formuladas por el Examinador, se solicita atentamente proceder al otorgamiento de la solicitud de patente. En este sentido, respetuosamente recordamos al Examinador que la patente no podrá ser negada con base en objeciones diferentes a las expuestas en la acción oficial No. 16692, toda vez que al no haber sido trasladadas a mi representada, dicha decisión violaría tanto el tenor literal del artículo 45 de la Decisión 486 como el derecho constitucional al debido proceso. En este evento, y con base en el inciso 2 del artículo 45, respetuosamente solicitamos al Examinador expedir una nueva acción oficial que permita a mi representada contra argumentar las mismas o modificar la solicitud con el fin de cumplir los requisitos de patentabilidad.

5. Anexos

- Formulario de modificaciones en solicitud pendiente
- Nuevo pliego reivindicatorio conformado por 24 reivindicaciones
- Recibo de pago por ocho (8) reivindicaciones adicionales después de la décima reivindicación por \$240.000

Señor Director,


LUZ CLEMENCIA DE PÁEZ

C.C. 35.456.344 de Usaquén

T.P.A. No. 23.555

COLO-10321-0841-004-3
SGD\SGD\ID-232729\WPC10321
No. M-2012-232729\SGD



 Industria y Comercio SUPERINTENDENCIA	Espacio reservado para el adhesivo de radicación
---	--

DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES
MODIFICACIONES Y/O CORRECCIONES

1. Identificación del Trámite	
☐ Error material	☒ Modificación a una Solicitud en trámite
☒ Patente de Invención	
☐ Patente de Modelo de Utilidad	
☐ Registro de Diseño Industrial	
☐ Esquema de Trazado de Circuitos Integrados	

2. Datos del solicitante			
Persona Natural ☐	Persona Jurídica ☒		
RICH PRODUCTS CORPORATION			
Nombre o denominación / Nombre o razón social completa			
Nombre representante legal			
Tipo de empresa Micro ☐ Pequeña ☐ Mediana ☐ Otra ☐			
Documento de identificación: ☐ C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ Otro Número _____			
Nacionalidad/País de constitución	Dirección y domicilio del titular	Ciudad	
Estados Unidos de América	1150 Niagara Street, New York 14213	Buffalo	
Dirección electrónica		No. Fax	Número telefónico
clientes@cavelier.com		2 11 86 50	3 47 36 11

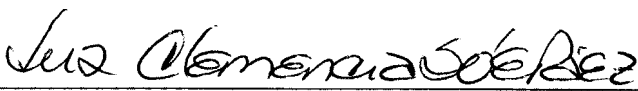
☐ Autorizo expresamente a la Superintendencia de Industria y Comercio para que todas las comunicaciones sean enviadas a través de la dirección de correo electrónico

3. Datos del apoderado:		
Apellidos y Nombre De Páez Luz Clemencia	Documento de identificación C.C. 35.456.344	Tarjeta profesional T.P.A. 23.555
Dirección y domicilio		Ciudad
Carrera 4ª No. 72 –35		Bogotá
Dirección electrónica	No. Fax	Número telefónico
cavelier@cavelier.com	2 11 86 50	3 47 36 11
En caso de haber presentado poder general para asuntos que se adelanten ante la Delegatura de Propiedad Industrial, sírvase indicar el número de su radicación o protocolo de poder general		

4. Datos del trámite**Corrección:****Expediente No 09.045.385****Aparece****Debe ser****Modificación:****Modificación al capítulo reivindicatorio.**

Presento nuevo capítulo reivindicatorio compuesto por 24 reivindicaciones y pido respetuosamente que el examen de patentabilidad sea realizado sobre estas nuevas reivindicaciones presentadas. Respetuosamente manifiesto que a pesar de eliminar materia del pliego reivindicatorio originalmente presentado, mi representada no renuncia a la protección que pueda obtener sobre dicha materia y se reserva el derecho de presentar una solicitud divisional que la contenga durante el trámite de la presente solicitud, beneficiándose de la fecha de prioridad inicialmente reivindicada.

**Modificación al capítulo descriptivo.****Modificación al resumen.****Modificación a los dibujos.****Modificación al solicitante.****5. Anexos****Poder, si fuere el caso.****Documento que contiene las modificaciones o correcciones.****Copia de la solicitud y sus anexos en formato magnético.****Comprobante de pago por 8 reivindicaciones adicionales después de la décima reivindicación por \$240.000, teniendo en cuenta, que ya fueron pagas 6 reivindicaciones con la presentación de la solicitud.**

6. Firma	
Nombre y apellidos	Firma
LUZ CLEMENCIA DE PAEZ	
C.C. 35.456.344 DE Usaquén	Tarjeta Profesional 23.555

SGDINCAIWPC10321ND-232764

07

REIVINDICACIONES

1. Un producto alimenticio vertible de aceite en agua batible que tiene menos de 0.1% de proteínas, que comprende de 10 a 40% en peso de grasas, de 20 a 70% en peso de azúcar, de 0.1 a 3.0% en peso de emulsificadores y un componente de almidón, en donde el componente de almidón está presente en el rango de 0.1 a 4% y comprende almidón de anhídrido octenil succínico (NOSA) y almidón hidroxipropilado; en donde el almidón NOSA y el almidón hidroxipropilado están presentes en la proporción de 1:2 a 2:1, y en donde la viscosidad del producto es de 400 a 1000 cP.

2. El producto alimenticio batible de la reivindicación 1, en donde la proporción del almidón NOSA y del almidón hidroxipropilado es 1:1.5.

3. El producto alimenticio batible de la reivindicación 1 ó 2, en donde el pH del producto está entre 2.5 y 8.

4. El producto alimenticio batible de la reivindicación 3, en donde el pH del producto está entre 3 y 4.6.

5. El producto alimenticio batible de cualquiera de las reivindicaciones 1 a 4, que comprende además piezas de fruta o jugo de fruta.

6. El producto alimenticio batible de la reivindicación 5, en donde las piezas de fruta o los jugos de fruta son hasta un 25% en peso y el pH está entre 3 y 4.6.

7. El producto alimenticio batible de cualquiera las reivindicaciones 1 a 6, que comprende además uno o más acidulantes.

8. El producto alimenticio batible de cualquiera de las reivindicaciones 1 a 7, en donde los sólidos totales son 55-75% en peso.

9. El producto alimenticio batible de la reivindicación 8, en donde los sólidos totales son 35-54% en peso.

10. El producto alimenticio batible de cualquiera de las reivindicaciones 1 a 9, en donde la actividad del agua es 0.8 a 0.9.

11. El producto alimenticio batible de la reivindicación 10, en donde la actividad del agua es 0.91 a 0.98.

12. Un dulce batido que se forma por la agitación o batido de un producto alimenticio batible vertible, dicho producto alimenticio batible vertible es un producto alimenticio de aceite en agua que tiene menos de 0.1% de proteínas, que comprende de 10 a 40% en peso de grasas, de 20 a 70% en peso de agua, de 10 a 60% en peso de azúcar, de 0.1 a 3.0% en peso de emulsificadores y un componente de almidón, en donde el componente de almidón está presente en el rango de 0.1 a 4% y comprende almidón de anhídrido octenil succínico (NOSA) y almidón hidroxipropilado; en donde el almidón NOSA y el almidón hidroxipropilado están presentes en la proporción de 1:2 a 2:1, y en donde la viscosidad del producto es de 400 a 1000 cP.

13. El dulce batido de la reivindicación 12, que tiene un rebosamiento entre 150 a 500%.

14. El dulce batido de la reivindicación 12 o 13, en donde el producto alimenticio batible comprende además piezas de fruta o jugo de fruta presentes hasta un 25% en peso del producto batible y el pH del producto batible está entre 3 y 4.6.

15. El dulce batible de cualquiera de las reivindicaciones 12 a 14, en donde la proporción del almidón NOSA y del almidón hidroxipropilado es 1:1.5.

16. El dulce batible de cualquiera de las reivindicaciones 12 a 15, en donde el pH del producto está entre 2.5 y 8.

17. El dulce batible de la reivindicación 16, en donde el pH del producto está entre 3 y 4.6.

18. El dulce batible de cualquiera de las reivindicaciones 12 a 17, que comprende además piezas de fruta o jugo de fruta.

19. El dulce batible de la reivindicación 18, en donde las piezas de fruta o los jugos de fruta son hasta un 25% en peso y el pH está entre 3 y 4.6.

20. El dulce batible de cualquiera de las reivindicaciones 12 a 19, que comprende además uno o más acidulantes.

21. El dulce batible de cualquiera de las reivindicaciones 12 a 20, en donde los sólidos totales son 55-75% en peso.

22. El dulce batible de la reivindicación 21, en donde los sólidos totales son 35-54% en peso.

23. El dulce batible de cualquiera de las reivindicaciones 12 a 22, en donde la actividad del agua es 0.8 a 0.9.

24. El dulce batible de la reivindicación 23, en donde la actividad del agua es 0.91 a 0.98.

SGD\SGD\ID-232698\WPC10321

Industria y Comercio

SUPERINTENDENCIA

RECIBO DE CAJA

No. 12 - 140103

Bogotá D.C., Diciembre 18 de 2012 - 16:43:53

RECIBIDO DE : CAVELIER ABOGADOS

NI 860.041.367

*** Soporte del Pago ***

TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PAGO	VR PAGO
RECIBO DE CA	999999999	133589	03/12/2012		5.000.00
RECIBO DE CA	999999999	133590	03/12/2012		5.000.00
RECIBO DE CA	999999999	133591	03/12/2012		5.000.00
RECIBO DE CA	999999999	134289	05/12/2012		185.000.00
RECIBO DE CA	999999999	134342	05/12/2012		20.000.00
RECIBO DE CA	999999999	134343	05/12/2012		20.000.00

CANT. RENTISTICO

8 50005-01-01 SOLICITUDES

CONCEPTO

1607 REIVINDICACION UNITARIA ADICIONAL
A LAS 10 INICIALES

Vr.UNDITARIO

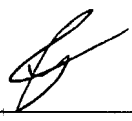
30.000.00

Vr.CONCEPTO

240.000.00

\$240.000.00

SON: **DOSCIENTOS CUARENTA MIL PESOS MONEDA CORRIENTE**

Responsable: 

Recibo de Caja Aplicado al Expediente No. _____

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 09-045385- -00005-0000

Fecha 2012-12-19 16:49:09 Dep 2020 DIR NUEVASCR
Tra. 11 PATENTEIYII Eve 378 FASENACIONALI
Act 523 RESPUESTA Folios 18

COLO: 10321- 841- 004-3

Sede Centro: Carrera 13 No. 27 - 00 Pisos 3,4,5 y 10 Bogotá, D.C.- Colombia

Web: www.sic.gov.co e-mail: info@sic.gov.co Conmutador: (571) 5870000 Fax: (571) 5870284 Línea: 018000-910165 Call Center: (571) 6513240

, Diciembre 18 de 2012 - 16:43:53