

Señor Director

NUEVAS CREACIONES

Superintendencia de Industria y Comercio

E. S. D.



GL

Trámite: 011 Evento: 378 Actuación: 523

Referencia: Expediente No. 14.096.763

Asunto: Solicitud de patente para: *"MEZCLA EN POLVO PARA LIMONADA DE COCO Y/O BEBIDA DE PIÑA CONOCIDA COMO PIÑA COLADA"*.

Solicitante: HINESTROSA, FERNANDO

Fecha de solicitud: 06 de mayo de 2014

RESPUESTA A PRIMER EXAMEN DE PATENTABILIDAD

Yo, Luz Clemencia de PAEZ, identificada como aparece al pie de mi firma, en mi condición de apoderada de la sociedad solicitante de la patente de la referencia, doy respuesta al Oficio **12221**, notificado por fijación en lista el 20 de Octubre de 2015. Mediante memorial radicado el 19 de enero de 2016 solicité un plazo de treinta (30) días para dar respuesta a este oficio.

I. EN CUANTO A LA SUPUESTA FALTA DE CLARIDAD

1. Con respecto a la objeción formulada a las reivindicaciones 1, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21 y 22, por una supuesta falta de claridad dado que hacen referencia a términos generales, como "derivados lácteos", "sabor de coco", "sabor de piña", "sabor natural de piña", "sabor natural de limón", "estabilizante", "acidulantes", "antiaglomerantes", "enturbiantes", "edulcorantes" y "colorantes", queremos poner de presente nuestro desacuerdo frente a dicha objeción teniendo en cuenta que la mayoría de éstos términos están plenamente limitados a una lista específica de compuestos en las reivindicaciones dependientes 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9

"EXCELENCIA LEGAL EN UN MUNDO SIN FRONTERAS"

BOGOTÁ - Edificio Siski - Carrera 4 No. 72 - 35 - Tel: (57-1) 347 3611 - Fax: (57-1) 211 8650 - Fax in U.S.A.: (1-305) 675 7743 - COLOMBIA
MEDELLÍN - San Fernando Plaza - Carrera 43 A No. 1 - 50 - Torre Protección Oficina 852 - Tel: (57-4) 520 4760 / (57-4) 326 0789 / (57) 317 365 8663 / (57) 318 532 2365- COLOMBIA

www.cavelier.com
cavelier@cavelier.com

respectivamente. Por lo tanto, se entiende que dichas objeción no está fundamentada y se debe tener por superada.

2. Con respecto a la objeción formulada a las reivindicaciones 1 a 22 por contener los términos *"una composición en forma de polvo para preparar una bebida de limonada de coco y/o una bebida de piña con coco conocida como piña colada", "aceite de coco en polvo", "jugo de limón en polvo", "partículas finas", "natural" y "sabor de coco"*, mi representada desea poner de presente que dichos términos se encuentra definidos de forma clara y precisa en la descripción de la presente solicitud y por lo tanto, el alcance del pliego reivindicatorio también se encuentra claramente definido. Lo anterior, si se tiene en cuenta que de conformidad con lo señalado en el artículo 51 de la Decisión 486 la descripción de una solicitud sirve para interpretar las reivindicaciones: *"El alcance de la protección conferida por la patente estará determinado por el tenor de las reivindicaciones. La descripción y los dibujos, o en su caso, el material biológico depositado, servirán para interpretarlas"*. De modo que, la objeción formulada a este respecto se debe tener por superada.

II. ESTADO DE LA TÉCNICA

Su despacho determinó dos documentos como relevantes para realizar el análisis de patentabilidad de la presente patente de invención:

1. D1, referido al documento mxPA/a/2004/001726 titulado *"Mezclas para beber congeladas"* que se relaciona con mezclas de bebidas congeladas con una estabilidad deseada.
2. D2, referido al documento US 2012/0321745 titulado *"Acidified milk beverage powder and method for producing the same"* que se refiere a un polvo de bebida de leche acidificada y método para producir dicho polvo.

EN CUANTO A LA SUPUESTA FALTA DE NIVEL INVENTIVO

1. Es importante recalcar, que contrario a lo señalado por el Examinador, D2 se refiere a un polvo de bebida de leche acidificada y método para producir dicho polvo, en donde establece que dicho polvo puede contener un agente reductor de ácido seleccionado de un grupo

consistente en nitratos, bicarbonatos, fosfatos y combinaciones de los mismos. En ninguna parte de dicho documento se especifica qué grupo es más adecuado para esa preparación y por tanto, una persona versada en la materia no se habría visto motivada a emplear como agente antiaglomerante (una función muy diferente a agente regulador de ácido) fosfato tricálcico a partir de las enseñanzas de dicho documento, como sí se establece en la reivindicación 4 de la presente invención.

2. El documento D2 discute un polvo para la preparación de una bebida de leche acidificada, en donde dicho polvo de leche es desnatada o leche en polvo no desnatada, la leche se selecciona del grupo que consiste en leche de vaca, leche de cabra, leche de soja y combinaciones de los mismos (ver reivindicación 6, D2). Sin embargo, tampoco se muestra de forma clara que contenga derivados lácteos como leche en polvo, yogurt en polvo, suero de leche en polvo y/o kumis en polvo, como sí está soportado en la reivindicación 7 de la presente invención. De manera que una persona versada en la materia a partir del documento D2 no estaría motivada a incluir dichos derivados aun cuando su objetivo sea la preparación de una composición en forma de polvo para preparar una bebida de limonada de coco y/o una bebida de piña con coco.

3. Una persona normalmente versada en la materia evidentemente a partir de su conocimiento técnico podría adicionar un agente enturbiantes en una preparación de composición en polvo. Sin embargo, la elección de dicho agente enturbiantes puede obedecer a diferentes factores relacionados con la naturaleza de los componentes y el solvente presente en dicha preparación. Sin embargo, el documento D2 ni el documento D1 demuestran ni sugieren que específicamente el uso de dióxido de titanio como agente enturbiantes útil en una composición de fruta. Por lo tanto, una persona versada en la materia no habría encontrado información suficiente a partir de los documentos D1 y D2 para escoger específicamente dicho agente enturbiantes.

4. Si bien una persona versada en la materia conoce una gran variedad de aditivos que se utilizan en la industria alimenticia, especialmente en composiciones a base de fruta en polvo, ninguno de los documentos citados por el Examinador indica explícitamente que los colorantes naturales y artificiales empleados en una composición en forma de polvo para preparar una bebida necesarios sean cúrcuma, annato y estartracina, respectivamente. Por el contrario, la presente solicitud indica en las reivindicaciones 8 y 9 el empleo de dichos aditivos en su composición, por lo cual no existe fundamento para que una persona versada en la materia limitara los colorantes naturales y artificiales a los aquí reivindicados.

IV. PETICIÓN

1. Puesto que se ha dado respuesta a todas las objeciones formuladas por la Dirección de Nuevas Creaciones, se solicita proceder al otorgamiento de la solicitud de patente.
2. De manera subsidiaria, y en caso de que la Dirección de Nuevas Creaciones tenga observaciones adicionales a la patentabilidad del invento, solicito emitir un nuevo requerimiento en el marco del artículo 45 de la Decisión 486 de 2000.

Señor Director,


LUZ CLEMENCIA DE PÁEZ

C.C. 35.456.344 de Usaquén

T.P.A. No. 23.555

 COLO-21144-0801-0001-0
DPG\DPG\ID-286651\WPC21144
No. M-2016-286651\DPG