

|                                          |                                             |
|------------------------------------------|---------------------------------------------|
| SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO |                                             |
| RAD: 14-195587- -3                       | FECHA: 2015-12-17 13:45:15                  |
| DEP: 2020 DIRECCION DE NUEVAS CREACIONES | EVE: 1 REGISTRO/DEPOSITO/CONCESION/DEPOSITO |
| TRA: 2 PATENTES DE INVENCION             | FOLIOS: 5                                   |
| ACT: 519 TRASLADOINFORME                 |                                             |

**DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES**

2020  
Bogotá, D.C.,

Abogado(a)/Señor(a)  
DIANA PATRICIA PERICO BERMUDEZ

**Asunto:** Radicación: 14-195587- -3  
Trámite: 2  
Evento: 1  
Actuación: 519  
Oficio: 15095  
Folios: 5

|                                     |   |            |  |                               |  |
|-------------------------------------|---|------------|--|-------------------------------|--|
| Patente de Invención                | X |            |  | Patente de Modelo de Utilidad |  |
| Vía Nacional                        | X |            |  |                               |  |
| Vía PCT (Fase Nacional)             |   | Capítulo I |  | Capítulo II                   |  |
| No. Solicitud Internacional         |   |            |  |                               |  |
| Fecha de Presentación Internacional |   |            |  |                               |  |

**1. Documentos estudiados**

Descripción: Rad 14-195587-00000-0000 04/septiembre/2014  
Reivindicaciones: Rad 14-195587-00000-0000 04/septiembre/2014

**2. Análisis de la Prioridad**

Se acepta la reivindicación de prioridad porque ésta solicitud fue presentada dentro del plazo establecido (Art. 9 D 486) y su contenido técnico corresponde con el de la prioridad reivindicada.

**3. Objeto de la invención**

De acuerdo con lo establecido en el numeral 1.2.2.2 del capítulo primero del Título 10 de la Circular Única para efectos del examen de patentabilidad, se tendrá en cuenta la tasa pagada por el solicitante al momento de comenzar el examen para las reivindicaciones adicionales; esto es que cuando la solicitud contenga más de diez (10) reivindicaciones y no se haya pagado la tasa complementaria, sólo se estudiarán las cubiertas por la tasa pagada.

Título de la solicitud: Brelao. Folio 1.

Objeto de la invención: El objeto de la presente solicitud de patente de invención se refiere a un procedimiento para la preparación y obtención del dulce de panela que utiliza esencias o especias de origen natural y plantas aromatizantes particulares modificadores e intensificadores de sabor condimentado, SE CARACTERIZA POR la concentración de sus productos así:

Agua: Entre 10% y 30%  
Panela: Entre 75% y 90%  
Conservantes Naturales: Entre 0.30% y 2%  
Saborizantes Naturales: Entre 0.30% y 2%  
Vitaminas: Entre 20% y 40%  
Minerales: Entre 5% y 7%  
Fruta: Entre 0.30% y 2%

El problema técnico planteado en la presente se refiere a la necesidad de obtener dulce de panela para consumo humano adicionado con especias. Para solucionar ese problema técnico la presente solicitud plantea un procedimiento como el descrito anteriormente.

El objeto de la presente solicitud se relaciona con la Clasificación Internacional de Patentes (CIP): C13K 13/00.

#### 4. De la solicitud de Patente

##### Reivindicaciones (artículo 30 D 486)

Las reivindicaciones presentadas no son claras puesto que reclaman un proceso y presentan características técnicas del producto final. Se aclara a la solicitante debe ser caracterizado por las etapas de proceso y las condiciones de ejecución de dichas etapas. No obstante en este caso los componentes reclamados y las proporciones de combinación corresponden al producto obtenido. En este caso la solicitante podrá reclamar además el producto de interés, pero el proceso de elaboración deberá ser reclamada en términos de etapas de proceso y condiciones de ejecución. Sírvasse corregir.

En consecuencia, el capítulo reivindicatorio no cumple con el requisito de concisión, claridad y sustento en la descripción de acuerdo al art. 30 de la Decisión 486.

#### 5. Determinación del Estado de la Técnica

Considerando que la fecha de la solicitud prioritaria es 4 de septiembre de 2014 se realizó la búsqueda en el estado de la técnica y se encontraron los documentos relacionados a continuación que pueden afectar la patentabilidad del objeto de la presente solicitud:

| Nº | Documento    | Título                                                                                     | Fecha de publicación |
|----|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| D1 | CO 12-203087 | Preparación y procedimiento del dulce de panela y especias como: brevo, menta y limoncillo | 2013-05-31           |

El solicitante podrá consultar el documento citado en la siguiente dirección URL:

[http://lp.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=lp.espacenet.com&II=1&ND=3&adjacent=true&locale=es\\_LP&FT=D&date=20130531&CC=CO&NR=6680103A1&KC=A1](http://lp.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=lp.espacenet.com&II=1&ND=3&adjacent=true&locale=es_LP&FT=D&date=20130531&CC=CO&NR=6680103A1&KC=A1)

El documento D1 hace referencia a dulce de panela BRELAO que es una sustancia que se obtiene de incorporar panela, agua y especias como hojas deshidratadas de brevo, menta y limoncillo estos últimos como sus ingredientes principales por intensificar el sabor que da la particularidad del producto. Mediante la deshidratación de las especias como: hojas del brevo, menta y limoncillo, previamente en una bandeja a una temperatura de 120°C en el horno con la puerta abierta durante una hora, luego se incorpora el agua y la panela composición que se cocina por 20 minutos mezclando regularmente hasta obtener una consistencia espesa en 78° brix, retirándola del fuego y dejándola enfriar a temperatura ambiente durante una hora, finalmente se agrega dependiendo de la especia porciones de fruta en julianas.

**6 . Examen de patentabilidad (artículo 14 D486)**

**Novedad (Art 16 D486)**

La reivindicación 1 se refiere a un procedimiento para la preparación y obtención del dulce de panela se centra en la utilización de esencias o especias de origen natural y plantas aromatizantes particulares modificadores e intensificadores de sabor condimentado, SE CARACTERIZA PORQUE la concentración de sus productos se encuentra determinados en sus mínimos y máximos de la siguiente forma:

- Agua: Entre 10% y 30%
- Panela: Entre 75% y 90%
- Conservantes Naturales: Entre 0.30% y 2%
- Saborizantes Naturales: Entre 0.30% y 2%
- Vitaminas: Entre 20% y 40%
- Minerales: Entre 5% y 7%
- Fruta: Entre 0.30% y 2%.

Ver radicado 14-195587-00000-0000.

| Características esenciales                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | D1<br>Ejemplos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Procedimiento para la preparación y obtención del dulce de panela</p> <p>SE CARACTERIZA PORQUE</p> <p>La concentración de sus productos se encuentran determinados en sus mínimos y máximos de la siguiente forma:</p> <p>Agua: Entre 10% y 30%</p> <p>Panela: Entre 75% y 90%</p> <p>Conservantes Naturales: Entre 0.30% y 2%</p> <p>Saborizantes Naturales: Entre 0.30% y 2%</p> <p>Vitaminas: Entre 20% y 40%</p> <p>Minerales: Entre 5% y 7%</p> <p>Fruta: Entre 0.30% y 2%.</p> | <p>El procedimiento para la preparación y obtención del dulce de panela se centra en la utilización de esencias o especias de origen natural y plantas aromatizantes particulares modificadores e intensificadores de sabor condimentado,</p> <p>SE CARACTERIZA PORQUE la concentración de sus productos se encuentran determinados en sus mínimos y máximos de la siguiente forma:</p> <p>Agua: Entre 10% y 30%</p> <p>Panela: Entre 75% y 90%</p> <p>Conservantes Naturales: Entre 0.30% y 2%</p> <p>Saborizantes Naturales: Entre 0.30% y 2%</p> <p>Vitaminas: Entre 20% y 40%</p> <p>Minerales: Entre 5% y 7%</p> <p>Fruta: Entre 0.30% y 2%</p> |

Las características esenciales del proceso de la reivindicación 1 habían sido divulgadas previamente en el documento D1, el cual enseña un dulce de panela BRELAO que es una sustancia que se obtiene de incorporar panela, agua y especias como hojas deshidratadas de brevo, menta y limoncillo estos últimos como sus ingredientes principales por intensificar el sabor que da la particularidad del producto. El procedimiento es igual, tal como se muestra en la tabla anterior.

En consecuencia, la reivindicación 1 no es nueva, según lo divulgado en el documento D1. Las reivindicaciones dependientes 2 a 9 no mencionan alguna característica que haga nuevo al proceso composición de la reivindicación 1, por lo cual se considera que no son nuevas.

**7. Conclusión**

Los requisitos de patentabilidad de la presente solicitud se encuentran afectados así:

| Nº | Documento Nº | Reivindicaciones afectadas | Requisito que afecta |
|----|--------------|----------------------------|----------------------|
| D1 | CO 12-203087 | 1-9                        | Novedad              |

En cumplimiento del artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, se le indica que debe dar respuesta dentro del término de sesenta (60) días contados a partir del día siguiente de la fecha de notificación de la presente comunicación. En caso de no dar respuesta al presente requerimiento, o si a pesar de la respuesta subsistieran los impedimentos para la concesión, se denegará la patente.

Se invita al solicitante se sirva indicar, si así lo considera, su renuncia al término faltante de sesenta (60) días para dar respuesta a este requerimiento y presentarla por escrito.

Finalmente, se le recuerda al solicitante que si como respuesta a este requerimiento llegara a modificar el capítulo reivindicatorio y éste contenga más de diez (10) reivindicaciones, no pagará la tasa de modificación voluntaria pero sí la correspondiente al pago por reivindicación adicional.

Notifíquese el presente oficio conforme a lo dispuesto en el numeral 5.2, literal e), del capítulo quinto del título primero de la Circular Única No. 10 de 2001.



**JOSÉ LUIS SALAZAR LÓPEZ**  
Director de Nuevas Creaciones (c)

El anterior requerimiento fue notificado por fijación en lista, de fecha 2015-12-22

Elaboró: Sandra Isabel Calderon Rodriguez  
Revisó: Rubiela Pacanchique Vargas