



No. 14-195587-00001-0000

Fecha: 2015-07-08 16:31:19 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra 2 PATENTES Eve: 1 REGDEPOSITO
Act. 538 PETICION Folios: 5

DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES
Procedimiento acelerado de exámenes de patente (pph)

1	NÚMERO DE SOLICITUD ANTE LA SIC	14 - 195587
2	OFICINA DE PRIMERA PRESENTACIÓN (OPP)	
3	NÚMERO(S) DE SOLICITUD O PUBLICACIÓN DE LA(S) SOLICITUD(ES) (OPP):	1. 2. 3.
4	☐ REPRESENTANTE LEGAL ☒ APODERADO	
APELLIDOS NAJHAR HURTADO		NOMBRES JUAN PABLO
		IDENTIFICACIÓN C.C. 80.037.401 T.P. 153.778
DIRECCIÓN	CALLE 19 #3-50 OFI 1804 EDIFICIO BARICHARA TORRE A	No. TELÉFONO 2822152- 3343975
CIUDAD	BOGOTA D.C.	CORREO ELECTRÓNICO juridico@najharabogados.com
PAÍS	COLOMBIA	No. RADICACIÓN O PROTOCOLO DE PODER GENERAL 14- 195587
5	CONDICIONES PARA ACCEDER A ESTE PROCESO:	
5.1.	DATOS DE PRIORIDAD ☐ SI ☒ NO	
(33) PAÍS DE ORIGEN 1. 2. 3.		CÓDIGO PAÍS
		(31) NÚMERO
		(32) FECHA (AAAA/MM/DD)
5.2.	DATOS SOLICITUD INTERNACIONAL PCT ☐ SI ☒ NO	
Solicitud Internacional No. PCT/		Fecha
Publicación Internacional No. WO		Fecha
El solicitante presenta una copia de la(s) reivindicación(es) patentable(s) u otorgable(s) de la solicitud de la Oficina de Primera Presentación que profirió el examen de patentabilidad, junto con una traducción al castellano. ☐ SI ☐ NO		
REQUISITOS PARA EL RECONOCIMIENTO DE LOS RESULTADOS DE EXÁMENES DE PATENTABILIDAD EFECTUADOS A SOLICITUDES EXTRANJERAS Para que la Superintendencia de Industria y Comercio pueda reconocer los resultados de exámenes de patentabilidad producidos por otras Oficinas de Propiedad Industrial se debe cumplir con las siguientes condiciones: (a) Al momento de solicitar el examen de patentabilidad, si el solicitante pide que se reconozcan exámenes de patentabilidad de otras oficinas extranjeras, deberá aportar junto con el pago de la tasa correspondiente, los siguientes anexos: (i) Copia de las resoluciones, fallos o decisiones que han sido relevantes para la determinación de la patentabilidad de la(s) solicitud(es) en la Oficina que haya proferido el examen de patentabilidad que contienen reivindicaciones patentables u otorgables que son la base de la petición, y si es del caso, su traducción al castellano. ☐ SI ☐ NO (ii) Copia de todas las reivindicaciones determinadas como patentables u otorgables en la Oficina que profirió el examen de patentabilidad y, si es del caso, su traducción al castellano. ☐ SI ☐ NO (iii) Copia de los antecedentes, información o documentos citados por el examinador de la Oficina de Primera Presentación del examen de patentabilidad, en las resoluciones, fallos o decisiones correspondientes, incluyendo la literatura no patente. Los documentos de patente deberán presentarse siempre y cuando no estén disponibles para la Superintendencia de Industria y Comercio mediante el simple acceso a bases de datos gratuitas. ☐ SI ☐ NO (iv) Una tabla de correspondencias de las reivindicaciones que han sido determinadas como patentables u otorgables en la solicitud de la Oficina que haya proferido el examen de patentabilidad.		
7	FIRMA DEL SOLICITANTE, DEL APODERADO O DEL REPRESENTANTE LEGAL Junto a cada firma, indicar el nombre del firmante y su calidad (si tal calidad no es obvia al leer el petitorio)	
Juan Pablo Najhar Hurtado, actuando en calidad de apoderado.		

6 TABLA DE CORRESPONDENCIA DE REIVINDICACIONES		
Reivindicaciones en la solicitud en Colombia	Reivindicaciones otorgables en la solicitud internacional	Explicación sobre la suficiente correspondencia ó Comentarios que explican la correspondencia
1. 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, SE CARACTERIZA PORQUE la concentración de sus productos se encuentran determinados en sus mínimos y máximos de la siguiente fórmula: a) Agua: entre 10% y 30% b) Panela: entre 75% y 90% c) Conservantes naturales: entre 0.30% y 2% d) Saborizantes naturales: entre 0.30% y 2% e) Vitaminas: entre 20% y 40% f) Minerales: entre 5% y 7% g) Fruta: entre 0.30% y 2%
2. Los conservantes naturales que se indican en la reivindicación 1, literal c.		SE CARACTERIZA PORQUE en ellos se utiliza una técnica de secado o deshidratación a las especias de origen natural y/o plantas aromatizantes como lo son: las hojas de brevo, limoncillo y menta, lo que generando por un lado aportes en el sabor y por el otro actuando como conservante natural en el alimento.
3. Los saborizantes naturales que se determinan en la reivindicación 1, literal d.		SE CARACTERIZAN PORQUE se obtiene de fuentes naturales como lo son el brevo, limoncillo y menta utilizando el método de deshidratación, para lograr la concentración de la esencia de las plantas, ya que representa la naturaleza del producto de forma integral.

4. Las vitaminas que se enuncian en la reivindicación 1, literal e.		SE CARACTERIZAN PORQUE son agentes hidrosolubles, de las que se obtienen un alimento rico en vitaminas del grupo B, como: ribloflavina entre 0.20% y 1%, niacina entre 0.10% y 1.2%, ácido pantoténico 0.4% y 0.8%, piridoxina 0.5% y 0.9%, biotina 0.7% y 1.8%, ácido fólico 0.01% y 0.87% y cianocobalamina 0.4% y 1.7%; con excepción de la vitamina B1; aportando nutrientes esenciales entre 0.14% y 1.2% de acuerdo al nivel de actividad.
5. Los minerales que se establecen en la reivindicación 1, literal f.		SE CARACTERIZAN PORQUE: la obtención del dulce incluye Magnesio como macro minerales entre 0.47% y 0.87% y los micro minerales como el hierro entre 0.23% y 0.75% y el cobre entre 0.4% y 0.8%, realizando aportes de energía en el organismo entre 65% y 80%.
6. El procedimiento para la preparación y obtención del dulce de panela.		SE CARACTERIZA PORQUE durante el procedimiento los productos como: agua, panela, especias y fruta, se integran en cocción que dura 20 minutos, siendo la temperatura constante de 75°C y finalmente en donde se incorpora porciones de fruta.

Q
W

4

7. Las especias y plantas aromatizantes de origen natural que se determinan en la reivindicación 6.		SE CARACTERIZAN PORQUE se deshidratan previamente al procedimiento del dulce, donde las hojas del brevo, limoncillo y menta se dejan a temperatura de 120°C durante una (1) hora
8. Las frutas que se expresan en la reivindicación 6.		SE CARACTERIZAN PORQUE su introducción al dulce de panela se realiza una hora después de su enfriamiento realizado al clima (aire libre). Para la preparación de los trozos de fruta en especial cuando la planta aromatizante es el brevo, se hierve durante 10 a 15 minutos la fruta del brevo previamente cortada en juliana a temperatura de 40°C y luego se incorpora a la preparación del dulce.
9. El procedimiento indicado en las reivindicaciones 1 y 6.		SE CARACTERIZA ADEMAS PORQUE se utiliza en productos diarios alimenticios, bebidas como jugos, bebidas energizantes, bebidas alcohólicas, bebidas calientes y diversas preparaciones como postres y ensaladas de fruta.

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 800.176.089-2

-/-



RECIBO DE CAJA

No. 15 - 0076473

Bogotá D.C., Julio 08 de 2015 - 16:27:05

RECIBIDO DE : JOVAN CORDOBA CORDOBA

CC 12.022.266

***** Soporte del Pago *****

TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PAGO	VR. PAGO
CONSIGNACION	BANCO DE BOGOTA	062754387	706905964	07/07/2015	562.000.00

***** Conceptos Pagados *****

CANT. RENTISTICO	CONCEPTO	Vr.UNDITARIO	Vr.CONCEPTO
1 50005-01-01 SOLICITUDES	85 EXAMEN DE PATENTABILIDAD DE INVENCIÓN	562.000.00	562.000.00
			<u>\$562.000.00</u>

SON: **QUINIENTOS SESENTA Y DOS MIL PESOS MONEDA CORRIENTE**

Responsable: _____

Recibo de Caja Aplicado al Expediente No. _____

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 14-195587 - 00001-0000

Fecha: 2015-07-08 16:31:19 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra 2 PATENTES Eve: 1 REGDEPOSITO
Act. 538 PETICION Folios: 5

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

Julio 8 de 2015 - 16:27:07