

Señor Jefe
Dirección de Nuevas Creaciones
Superintendencia de Industria y Comercio
E. S. D.

Referencia: Solicitud de Privilegio para Patente de invención
Título: Estabilizador de color derivado naturalmente
Solicitante: Interquim S.A.
Exp. No.: NC20170008182
Asunto: Respuesta a requerimiento No. 12.214 de 2017

JESÚS M. MÉNDEZ BERMÚDEZ, identificado con cédula de ciudadanía No. 13.491.525 y con Tarjeta Profesional de Abogado No. 99.678 expedida por el Consejo Superior de la Judicatura, actuando como apoderado de Interquim S.A., por medio del presente escrito me permito dar respuesta al requerimiento de la referencia de la siguiente forma:

1. En las reivindicaciones

Con el objeto de atender a la observación hecha por su Despacho con respecto a las reivindicaciones, Manifiesto lo siguiente:

En primer lugar, presento un nuevo capítulo de reivindicaciones en donde las reivindicaciones 1 y 2 han sido modificadas adicionando el contenido de las reivindicaciones 4 y 5. Esta modificación muestra que el método de la presente solicitud no se refiere a un uso de un producto sino en generar un efecto técnico en la estabilidad del color de una bebida que es novedoso e inventivo mediante lograr una mezcla o composición que posee ahora estabilidad en el color. Esta modificación se hizo durante la fase internacional del PCT y se solicitó un IPER cuyo resultado fue positivo como lo puede determinar su Despacho en el expediente del PCT.

La objeción hecha por su Despacho a la reivindicación 1 en cuanto a que no se entiende porque la formula química está involucrada, no vemos claro en que consiste esta objeción ya que el hecho de incluir la fórmula química define perfectamente y con total claridad uno de los productos involucrados en el método de la invención. Otros productos que se agregan según las reivindicaciones dependientes se definen por sus nombres comunes lo cual también es claro y aceptable en materia de patentes. De manera respetuosa, solicito se nos suministre una aclaración en cuanto a esta objeción. Si no existe, entonces solicitamos se retire dicha objeción y se continúe con el trámite.

En cuanto a la objeción al término “aproximadamente”, manifiesto que dicho término ha sido completamente eliminado del nuevo capítulo de reivindicaciones que presento con este escrito.

Con base en lo anteriormente expuesto y resueltas cada una de las objeciones presentadas por el examinador, creemos que la presente invención cumple con los requisitos de forma y por lo tanto pido que se continúe con el trámite normal de la solicitud de patente.

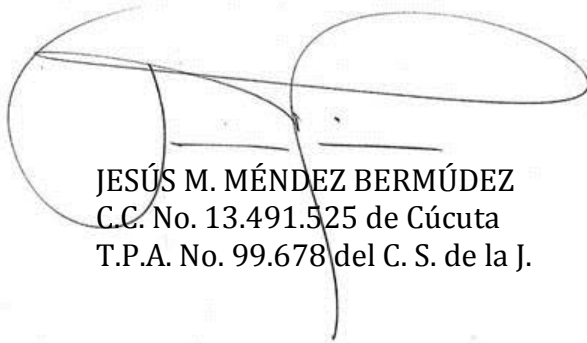
ANEXOS

1. Nuevo capítulo reivindicatorio

NOTIFICACIONES

Recibiré notificaciones en la Secretaria de este Despacho y en mi oficina, ubicada en la Calle 83ª No. 23-90 de esta ciudad.

Del Señor Jefe,



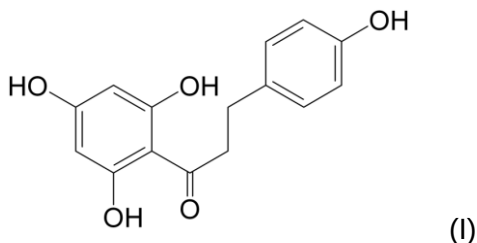
JESÚS M. MÉNDEZ BERMÚDEZ
C.C. No. 13.491.525 de Cúcuta
T.P.A. No. 99.678 del C. S. de la J.

REIVINDICACIONES

1. Un método para estabilizar el color en una bebida o producto alimenticio coloreado, que comprende:

añadir un compuesto de la fórmula (I) o un derivado o sal del mismo

5

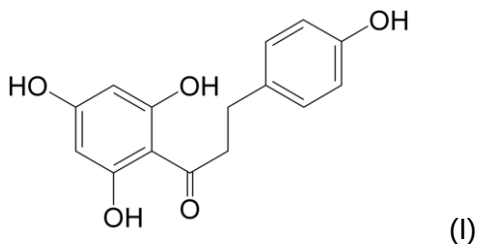


a una bebida o producto alimenticio coloreado para estabilizar el color en la bebida o
10 producto alimenticio coloreado, en donde dicho color es un color derivado naturalmente
seleccionado del grupo que consiste en extracto de Annatto, astaxantina, remolacha
deshidratada, cantaxantina, caramelo, beta-apo-8'-carotenal, betacaroteno, extracto de
cochinilla, carmín, clorofilina de cobre sódico, gluconato ferroso, lactato ferroso , extracto
de color de uva, enocianina, harina de algas Haematococcus, jugo de frutas, jugo de
15 verduras, aceite de zanahoria, aceite de endospermo de maíz, paprika, oleorresina de
paprika, levadura de Phaffia, riboflavina, azafrán, dióxido de titanio, oleorresina de
cúrcuma, bixina y combinaciones de los mismos o su equivalente sintético o un color
sintético.

2. Un método para disminuir la inestabilidad del color o el desvanecimiento del
20 color en una bebida o producto alimenticio coloreado, que comprende:

añadir un compuesto de la fórmula (I) o un derivado o sal del mismo

25



a una bebida o producto alimenticio coloreado para disminuir la inestabilidad del color o el

desvanecimiento del color en la bebida o producto alimenticio coloreado, en donde dicho color es un color derivado naturalmente seleccionado del grupo que consiste en extracto de Annatto, astaxantina, remolacha deshidratada, cantaxantina, caramelo, beta-apo-8'-carotenal, betacaroteno, extracto de cochinilla, carmín, clorofilina de cobre sódico, gluconato ferroso, lactato ferroso, extracto de color de uva, enocianina, harina de algas Haematococcus, jugo de frutas, jugo de verduras, aceite de zanahoria, aceite de endospermo de maíz, paprika, oleorresina de paprika, levadura de Phaffia, riboflavina, azafrán, dióxido de titanio, oleorresina de cúrcuma, bixina y combinaciones de los mismos o su equivalente sintético o un color sintético.

10 3. El método de conformidad con cualesquiera de las reivindicaciones anteriores, en donde dicho compuesto (I) se utiliza en combinación con ácido ascórbico.

 4. El método de conformidad con la reivindicación 3, en donde dicho color sintético se selecciona del grupo que consiste de FD&C Azul No.1, FD&C Azul No. 2, FD&C Verde No.3, Naranja B, Rojo Cítrico No.2, FD&C Rojo No.3, FD&C Rojo No.40, 15 FD&C Amarillo No.5, FD&C Amarillo No.6, Rojo Cítrico No.2, D&C Rojo No.28, D&C Amarillo No.10, óxido de hierro sintético, gluconato ferroso, azul ultramarino, verde ultramarino, violeta ultramarino, rojo ultramarino y sus combinaciones.

 5. El método de conformidad con cualesquiera de las reivindicaciones anteriores, en donde dicho compuesto (I) está presente en una cantidad desde 0.1 ppm 20 hasta 500 ppm.

 6. El método de conformidad con cualesquiera de las reivindicaciones anteriores, en donde dicho compuesto (I) está presente en una cantidad desde 1 ppm hasta 100 ppm.

 7. El método de conformidad con cualesquiera de las reivindicaciones 25 anteriores, en donde dicho compuesto (I) está presente en una cantidad desde 10 ppm hasta 50 ppm.

8. El método de conformidad con cualesquiera de las reivindicaciones 3 a 7, en donde el ácido ascórbico está presente en una cantidad desde 0.1 ppm hasta 500 ppm.

9. El método de conformidad con la reivindicación anterior, en donde el ácido
5 ascórbico está presente en una cantidad desde 1 ppm hasta 300 ppm.

10. El método de conformidad con la reivindicación anterior, en donde el ácido ascórbico está presente en una cantidad desde 50 ppm hasta 200 ppm.