

**REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

Oficio N° 10312

Ref. Expediente N° NC2016/0004181

Señor(a)

INTERQUIM S.A., FIRMENICH S.A.
notificaciones@wolfmendez.com

Asunto: PATENTE DE INVENCION - PCT

Patente de Invención	PT	Patente de Modelo de Utilidad			
Vía Nacional					
Vía PCT (Fase Nacional)	PCT	Capítulo I	X	Capítulo II	
No. Solicitud Internacional	PCT/EP2015/059756				
Fecha de Presentación Internacional	4 de mayo de 2015				

Como resultado del examen de fondo realizado, con fundamento en el Artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, se comunica:

1. Documentos estudiados

Descripción	NC2016/0004181	16 de noviembre de 2016
Reivindicaciones:	NC2016/0004181	16 de noviembre de 2016
	NC2016/0004181	05 de abril de 2017

**REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

Oficio N° 10312

Ref. Expediente N° NC2016/0004181

	NC2016/0004181	25 de julio de 2018
Dibujos:	NC2016/0004181	16 de noviembre de 2016
Prioridad(es):	País: US, ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA Número: 61/988,270 Fecha: 4 de mayo de 2014	

2. Análisis de la Prioridad

Se acepta la reivindicación de prioridad porque esta solicitud fue presentada dentro del plazo establecido y el contenido técnico de esta solicitud 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 X 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. Por lo tanto, se estudiarán las reivindicaciones 1 a 9 del capítulo reivindicatorio modificado (Págs. 26 a 28 del Rad. NC2016/0004181 del 25 de julio de 2018).

Título de la solicitud: “MÉTODO PARA MEJORAR LA DULZURA DE UN EDULCORANTE EN UN ALIMENTO O BEBIDA, Y ALIMENTO O BEBIDA SABORIZADA O CON SABOR DULCE CON NARINGENINA” (Pág. 1 del Rad. NC2016/0004181 del 25 de julio de 2018).

El problema planteado en esta solicitud consiste en la necesidad de desarrollar un alimento o bebida y su método de fabricación en el cual se realce la dulzura del edulcorante sin alterar el gusto amargo.

Para resolver este problema técnico, la solicitud en estudio proporciona un alimento o bebida que contiene naringenina en una concentración entre 30 a 200 ppm y un edulcorante de alta potencia en una concentración desde 150 hasta 50000 ppm.

Página 2 de 14

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 10312

Ref. Expediente N° NC2016/0004181

Asimismo, se presenta el método de fabricación que comprende agregar el edulcorante de alta potencia y luego naringenina en dicha concentración.

El objeto de la presente solicitud se relaciona con la Clasificación Internacional de Patentes (CIP): A23L 1/22, A23L 1/226, A23L 1/236, C07D 311/28.

4. De la solicitud de patente

Reivindicaciones (Art. 30 D 486, Art. 22 PCT)

Durante el examen de las 9 reivindicaciones se encontraron las siguientes faltas de claridad:

El término de las reivindicaciones: “*alta potencia*” (reiv. 1, 6, 7), son imprecisos o relativo, por lo cual no permiten distinguir la invención del estado de la técnica. Se sugiere sustituirlos por una lista razonable de componentes precisos o un rango concreto.

El preámbulo de la reivindicación 6 “*Un alimento o bebida*” es general y no permite comparar adecuadamente con el estado del arte. Se sugiere complementar con una expresión clara y concisa que permita definir claramente el objeto a proteger, por ejemplo, con la expresión que se encuentra en la reivindicación 7 con la expresión “*saborizada o con sabor dulce*”, de acuerdo al problema técnico planteado. Se le recuerda al solicitante que el preámbulo de las reivindicaciones indica cual es el objeto de la invención y las características técnicas conocidas en el estado de la técnica y suele coincidir con el título de la invención.

Las reivindicaciones presentan como características técnicas esenciales, términos generales, así: “*alimento o bebida*” (reiv. 1, 5 a 7), “*edulcorante de alta potencia*” (reiv. 1, 6, 7), que aunque corresponden a términos conocidos, abarcan una extensa gama de posibilidades sugiriendo de forma imprecisa que la protección se extiende a otras posibles variaciones, se propone realizar las modificaciones respectivas utilizando términos que describan de forma menos general, definir claramente los rangos o restringir los componentes a aquellos que tienen un efecto técnico demostrado.

Descripción (Art. 28 y 29 D 486)

**REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

Oficio N° 10312

Ref. Expediente N° NC2016/0004181

La descripción no presenta algún fundamento por el cual restringir a productos diferentes al café, té, cosméticos o farmacéuticos, puesto que los ejemplos no abarcan dichos productos, ni hay mención de alguna desventaja en cuanto aplicar el desarrollo de la invención a dichos productos.

5. Determinación del Estado de la Técnica

El estado de la técnica se determinó con base en la fecha de solicitud de prioridad: 04 de mayo de 2014 y consultadas las fuentes con que se cuenta, se encontraron los siguientes documentos que anticipan el objeto de esta solicitud:

Ítem	Documento	Título	Fecha de Publicación
D3	US 2007/0116838	"High potency sweetener composition with antioxidant and compositions sweetened therewith"	24/mayo/2007
D4	US 2013/0136839	"Taste-masking compositions, sweetener compositions and consumable product compositions containing the same"	30/mayo/2013

El documento D3¹ divulga composiciones funcionales edulcorante que comprenden edulcorantes de alta potencia, no calóricos o naturales con bajo contenido de calorías y/o sintéticas y comprende al menos un mejorador de sabor y al menos un ingrediente funcional, como los antioxidantes (Resumen).

El documento D4² divulga una composición endulzante que comprende un edulcorante y al menos un saborizante. El al menos un saborizante es adecuado para modificar, enmascarar, reducir y/o eliminar el sabor desagradable del endulzante en un producto consumible formado por la adición de la composición endulzante al producto consumible (Resumen).

¹ <https://patents.google.com/patent/US20070116838>

² <https://patents.google.com/patent/US20130136839>

**REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

Oficio N° 10312

Ref. Expediente N° NC2016/0004181

6. Examen de Patentabilidad (Art. 14 D486)

Novedad (Art 16 D486)

La reivindicación 1 consiste en: *“Un método para mejorar la dulzura de un edulcorante en un alimento o bebida que comprende:”* (Pág. 26 del Radicado N° NC2016/0004181 del 25 de julio de 2018).

Tabla 1. Comparación de las características técnicas esenciales con las del Estado de la Técnica:

Características esenciales	D4
Un método para mejorar la dulzura de un edulcorante en un alimento o bebida que comprende agregar un edulcorante al producto en una cantidad de 150 ppm a 50000 ppm en peso del peso total del producto, y	Un método para modificar, enmascarar, reducir o eliminar un sabor residual (...) de al menos una composición endulzante que comprende los pasos de i) seleccionar al menos un saborizante, ii) diluir el al menos un saborizante iii) Adicionar al menos un saborizante (Reivindicación 18). Una composición endulzante que comprende: un edulcorante y al menos un saborizante (Reivindicación 1). El mejorador de dulzura puede estar presente en una cantidad de 0,5 hasta 1000 ppm (Párr. 0689). La sucralosa está presente en el producto consumible, por ejemplo, en una concentración de 100 a 750 ppm (Párr. 0844).
Agregar naringenina al producto en una cantidad de 30 ppm a 200 ppm en peso del peso total del producto.	El al menos un saborizante se selecciona del grupo que consiste en naringina, naringenina, dihidrochalcona de naringina o un extracto que contiene naringina (Párr. 0057). El saborizante puede estar presente en la solución desde 0,5 ppm hasta 50 ppm (Párr. 0093).

De acuerdo con la tabla anterior, las características del método de la reivindicación 1 habían sido divulgadas previamente por el documento D4. Por lo tanto, la materia reivindicada no es nueva.

Asimismo, el documento D4 divulga las características de las reivindicaciones dependientes así:

- Reivindicación 2: La sucralosa está presente en el producto consumible, por ejemplo, en una concentración de 100 a 750 ppm (Párr. 0844). La bebida puede contener aspartame, fructosa, glucosa, entre otros (Párr. 0881).

**REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

Oficio N° 10312

Ref. Expediente N° NC2016/0004181

- Reivindicación 4: En una modalidad preferida el producto consumible es una bebida carbonatada suave (Párr. 0858, 0866). Cinco (5) ejemplos particulares que abarcan bebidas de casi agua, carbonatadas, néctares, suaves y jugos (Párr. 0873).
- Reivindicación 5: El método para realizar la composición endulzante comprende los pasos de: (...) b) introducir el edulcorante en seco, (...) introducir el saborizante en seco (Párr. 0788). Los productos consumibles incluyen productos sólidos secos (Párr. 0849).

Las reivindicaciones dependientes 2, 4 y 5 no mencionan alguna característica que haga nueva(o) al método de la reivindicación 1, por lo cual se considera que no son nuevas.

La reivindicación 6 consiste en: “*Un alimento o bebida que comprende:*” (Pág. 27 del Radicado N° NC2016/0004181 del 25 de julio de 2018).

Tabla 2. Comparación de las características técnicas esenciales con las del Estado de la Técnica:

Características esenciales	D4
Un alimento o bebida que comprende naringenina en una cantidad de 30 a 200 ppm, del peso total del producto y un	Una composición de un producto consumible que comprende una bebida y una composición endulzante (Párr. 1070). Una composición endulzante que comprende: un edulcorante y al menos un saborizante (Reivindicación 1). El al menos un saborizante se selecciona del grupo que consiste en naringina, naringenina, dihidrocalcone de naringina o un extracto que contiene naringina (Reivindicación 3). El mejorador de dulzura puede estar presente en una cantidad de 0,5 hasta 1000 ppm (Párr. 0689).
Y un edulcorante de alta potencia en una cantidad de 150 ppm a 50000 ppm en peso, del peso total del producto.	La sucralosa está presente en el producto consumible, por ejemplo, en una concentración de 100 a 750 ppm (Párr. 0844).

De acuerdo con la tabla anterior, las características del producto de la reivindicación 6 habían sido divulgadas previamente por el documento D4. Por lo tanto, la materia reivindicada no es nueva.

**REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

Oficio N° 10312

Ref. Expediente N° NC2016/0004181

La reivindicación 7 consiste en: “*Un alimento o bebida que comprende*” (Pág. 27 del Radicado N° NC2016/0004181 del 25 de julio de 2018).

Tabla 3. Comparación de las características técnicas esenciales con las del Estado de la Técnica:

Características esenciales	D4
Un alimento o bebida que comprende naringenina en una cantidad de 30 a 200 ppm, del peso total del producto y un	Una composición de un producto consumible que comprende una bebida y una composición endulzante (Párr. 1070). Una composición endulzante que comprende: un edulcorante y al menos un saborizante (Reivindicación 1). El al menos un saborizante se selecciona del grupo que consiste en naringina, naringenina, dihidrocalcona de naringina o un extracto que contiene naringina (Reivindicación 3). El mejorador de dulzura puede estar presente en una cantidad de 0,5 hasta 1000 ppm (Párr. 0689).
Y un edulcorante de alta potencia en una cantidad de 150 ppm a 50000 ppm en peso, del peso total del producto.	La sucralosa está presente en el producto consumible, por ejemplo, en una concentración de 100 a 750 ppm (Párr. 0844).
Donde el producto no es un producto que se selecciona del café, té, un cosmético y un producto farmacéutico.	En una modalidad preferida el producto consumible es una bebida carbonatada suave (Párr. 0858, 0866). 5 ejemplos particulares que abarcan bebidas de casi agua, carbonatadas, néctares, suaves y jugos (Párr. 0873).

De acuerdo con la tabla anterior, las características del producto de la reivindicación 7 habían sido divulgadas previamente por el documento D4. Por lo tanto, la materia reivindicada no es nueva.

Asimismo, el documento D4 divulga las características de las reivindicaciones dependientes así:

- Reivindicación 8: La sucralosa está presente en el producto consumible, por ejemplo, en una concentración de 100 a 750 ppm (Párr. 0844). La bebida puede contener aspartame, fructosa, glucosa, entre otros (Párr. 0881).

La reivindicación dependiente 8 no menciona alguna característica que haga nueva(o) al producto de la reivindicación 7, por lo cual se considera que no son nuevas.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 10312

Ref. Expediente N° NC2016/0004181

Nivel Inventivo (Art. 18 D486)

La reivindicación 3 consiste en: *“El método tal como se mencionó en la reivindicación 2 en donde”* (Pág. 26 del Radicado N° NC2016/0004181 del 25 de julio de 2018).

Tabla 4. Comparación de las características técnicas esenciales con las del Estado de la Técnica:

Reiv.	Características esenciales	D4	D3
1	Un método para mejorar la dulzura de un edulcorante en un alimento o bebida que comprende agregar un edulcorante al producto en una cantidad de 150 ppm a 50000 ppm en peso del peso total del producto, y	Ver tabla 1.	Un método para mejorar el perfil temporal y/o perfil de saber de una composición funcional endulzada (Párr. 0010). Una bebida funcional que comprende la composición endulzada de la reivindicación 38 (Reivindicación 76). Una composición funcional endulzada que comprenden una composición endulzante, al menos un antioxidante, un edulcorante de alto potencial y un componente mejorador de sabor (Reivindicación 38). Al menos el antioxidante comprende vitamina A, vitamina C, vitamina E, selenio, manganeso, naringenina y otros (Reivindicación 39).
2	El método tal como se mencionó en la reivindicación 1, donde el edulcorante se selecciona del grupo que consiste en sacarina, aspartame, ciclamato, sucralosa, estevia, rebaudiósido A, neotame, acesulfamo K, sacarosa, glucosa, fructosa y sorbitol.	La sucralosa está presente en el producto consumible, por ejemplo, en una concentración de 100 a 750 ppm (Párr. 0844). La bebida puede contener aspartame, fructosa, glucosa, entre otros (Párr. 0881).	El al menos endulzante de alta potencia comprende rebaudiósido A, rebaudiósido B, estevia (Reivindicación 42). El al menos endulzante de alta potencia comprende un edulcorante de alto potencial seleccionado del grupo de sucralosa, acesulfame de potasio, aspartame, alitame, sacarina, neohesperidina dihidrochalcona, neotame (Reivindicación 43).

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 10312

Ref. Expediente N° NC2016/0004181

3	El método tal como se mencionó en la reivindicación 2, en donde la fructosa es fructosa D y la glucosa es glucosa D.	No menciona	Se añadió al agua carbonatada, 5000 ppm de fructosa D (Párr. 0975).
---	--	-------------	---

El documento D4 se considera el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 3 porque divulga un método para modificar, enmascarar, reducir o eliminar un sabor residual (...) de al menos una composición endulzante que comprende los pasos de: i) seleccionar al menos un saborizante, ii) diluir el al menos un saborizante; iii) Adicionar al menos un saborizante (Reivindicación 18).

La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 3 y el método para modificar, reducir o eliminar un sabor residual de D4 es que este último no menciona que la fructosa o glucosa que se emplea como edulcorante es tipo D.

No se evidencia un efecto técnico inesperado como resultado de incluir un edulcorante de fructosa o glucosa tipo D, puesto que ambas invenciones resuelven el mismo problema técnico que consiste en desarrollar un método para mejorar el sabor de un edulcorante en una bebida sin bloquear el gusto amargo.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿Cómo obtener un método para modificar, reducir o eliminar un sabor residual, alternativo al revelado en el documento D4?

Sin embargo, ya eran conocidos en el estado de la técnica bebidas con fructosa-D y naringenina ya que el documento D3 divulga un método para mejorar el perfil temporal y/o perfil de saber de una composición funcional endulzada (Párr. 0010). En el cual, una bebida funcional comprende la composición endulzada de la reivindicación 38 (Reivindicación 76), que a su vez comprende una composición endulzante, al menos un antioxidante, un edulcorante de alto potencial y un componente mejorador de sabor (Reivindicación 38). Al menos el antioxidante comprende vitamina A, vitamina C, vitamina E, selenio, manganeso, naringenina y otros (Reivindicación 39). El al menos endulzante de alta potencia comprende rebaudiósido A, rebaudiósido B, estevia (Reivindicación 42). El al menos endulzante de alta potencia comprende un edulcorante de alto potencial seleccionado del grupo de sucralosa, acesulfame de potasio, aspartame, alitame, sacarina, neohesperidina dihidrochalcona, neotame (Reivindicación 43). Aunque, las composiciones endulzantes naturales calóricos tales

**REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

Oficio N° 10312

Ref. Expediente N° NC2016/0004181

como la sacarosa, fructosa y glucosa proporcionan los mejores sabores deseables (Párr. 0007). Adicionalmente, hace referencia a los edulcorantes naturales ya que divulga que se añadió al agua carbonatada, 5000 ppm de fructosa D (Párr. 0975).

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia, estaría motivada a incluir al menos un edulcorante como D-fructosa del documento D3 en el método para para modificar, reducir o eliminar un sabor residual del documento D4, para así llegar al objeto de la reivindicación 3. Por lo tanto, se considera obvia.

La reivindicación 9 consiste en: *“El alimento o bebida saborizada o con sabor dulce”* (Pág. 28 del Radicado N° NC2016/0004181 del 25 de julio de 2018).

Tabla 5. Comparación de las características técnicas esenciales con las del Estado de la Técnica:

Reiv.	Características esenciales	D4	D3
7	Un alimento o bebida que comprende naringenina en una cantidad de 30 a 200 ppm, del peso total del producto	Ver tabla 3.	Una bebida funcional que comprende la composición endulzada de la reivindicación 38 (Reivindicación 76). Una composición funcional endulzada que comprenden una composición endulzante, al menos un antioxidante, un edulcorante de alto potencial y un componente mejorador de sabor (Reivindicación 38). Al menos el antioxidante comprende vitamina A, vitamina C, vitamina E, selenio, manganeso, naringenina y otros (Reivindicación 39). El al menos endulzante de alta potencia comprende un edulcorante de alto potencial seleccionado del grupo de sucralosa, acesulfame de potasio, aspartame, alitame, sacarina, neohesperidina dihidrochalcona, neotame (Reivindicación 43). El al menos endulzante de alta potencia comprende

**REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

Oficio N° 10312

Ref. Expediente N° NC2016/0004181

			rebaudiósido A, rebaudiósido B, estevia (Reivindicación 42).
9	El alimento o bebida saborizada o con sabor dulce tal como se mencionó en la reivindicación 7, en donde la fructosa es fructosa D y la glucosa es glucosa D.	No menciona	Se añadió al agua carbonatada, 5000 ppm de fructosa D (Párr. 0975).

El documento D4 se considera el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 9 porque divulga una composición de un producto consumible que comprende una bebida y una composición endulzante (Párr. 1070).

La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 9 y la bebida con composición endulzante de D4 es que este último no menciona que la fructosa o glucosa que se emplea como edulcorante es tipo D.

No se evidencia un efecto técnico inesperado como resultado de incluir un edulcorante de fructosa o glucosa tipo D, puesto que ambas invenciones resuelven el mismo problema técnico que consiste en desarrollar una bebida funcional con sabor dulce mejorado.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿Cómo obtener una bebida con composición endulzante, alternativa a la revelada en el documento D4?

Sin embargo, ya eran conocidos en el estado de la técnica bebidas con fructosa-D y naringenina ya que el documento D3 divulga una bebida funcional que comprende la composición endulzada de la reivindicación 38 (Reivindicación 76). Donde dicha composición endulzada comprende una composición endulzante, al menos un antioxidante, un edulcorante de alto potencial y un componente mejorador de sabor (Reivindicación 38). Donde, Se añadió al agua carbonatada, 5000 ppm de fructosa D (Párr. 0975).

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia, estaría motivada a incluir al menos un edulcorante como D-fructosa del documento D3 en la bebida con

**REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

Oficio N° 10312

Ref. Expediente N° NC2016/0004181

composición endulzante del documento D4, para así llegar al objeto de la reivindicación 9. Por lo tanto, se considera obvia.

Las reivindicaciones dependientes 3 y/o 9 no mencionan alguna característica que, junto con las características de la reivindicación independiente, aporte nivel inventivo al producto y/o proceso de las reivindicaciones 1 y/o 7, por lo cual se considera que no tienen nivel inventivo.

7. Conclusión

Los requisitos de Patentabilidad de la presente solicitud están afectados así:

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D3	US 2007/0116838	3, 9	Nivel Inventivo
D4	US 2013/0136839	1, 2, 4, 5 a 8	Novedad
		3, 9	Nivel Inventivo

8. Respuesta a los argumentos del señor solicitante

En respuesta a la objeción presentada respecto al carácter general del término “edulcorante”, el solicitante ha definido una selección preferida de este tipo de ingredientes, concretamente, la familia de edulcorantes conocida en este sector de la técnica como edulcorantes de alta potencia. Sin embargo, se informa que dicho término aún sigue siendo general e impreciso, a la luz del Estado de la Técnica y del capítulo reivindicatorio modificado, ya que en el campo técnico de la solicitud es común el empleo de dicho tipo de edulcorantes. Por lo cual, se invita al solicitante, nuevamente a restringir los componentes y características esenciales de la invención.

El solicitante expresa que en cuanto a las objeciones de la descripción, en esta se indica que en una modalidad de la invención el alimento o bebida que se proporciona en la presente no es un producto de té o café. Al respecto, esta Oficina aclara que la objeción a la descripción no es por no mencionar dicha modalidad, sino porque no se evidencia un efecto o una ventaja especial al reclamar una bebida dulce que excluya dichas características.

Respecto a los argumentos en vista del análisis trasladado a la luz de los documentos D1 y D2, esta Oficina considera que se acuerdo con las modificaciones y argumentos

**REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

Oficio N° 10312

Ref. Expediente N° NC2016/0004181

presentados, este documento ya no es pertinente para afectar la patentabilidad de la solicitud por lo cual, los argumentos en su contra ya no proceden.

El solicitante cree que la solicitud cumple con los requisitos de patentabilidad y pide continuar con el trámite establecido para su evaluación. Sin embargo, nuevamente se le informa que a la luz de las modificaciones presentadas en el capítulo reivindicatorio, fue necesario realizar una nueva búsqueda en el estado de la técnica, puesto que se incluyó una nueva característica que anteriormente no se había contemplado encontrándose todavía anterioridades que afectan dicho nuevo capítulo reivindicatorio.

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 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.

Si como respuesta a este requerimiento el solicitante llegara a modificar: i) el capítulo reivindicatorio, ii) la descripción de la invención a proteger, iii) o presente un nuevo capítulo reivindicatorio, y desee que se realice un nuevo examen de patentabilidad a esta modificación, no deberá pagar la tasa de modificación voluntaria pero sí la correspondiente a la tasa de examen de patentabilidad. En todo caso, el número de requerimientos por no patentabilidad estará supeditado a que el término del estudio de patentabilidad no sea superior a 18 meses, contados desde la publicación de la solicitud de patente de invención. Adicionalmente, 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 deberá pagar la tasa por reivindicación adicional.

Se invita al solicitante se sirva indicar, si así lo considera, su renuncia al término faltante para los sesenta (60) días.

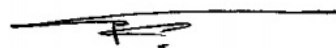
REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 10312

Ref. Expediente N° NC2016/0004181

Notifíquese el presente oficio conforme a lo dispuesto en el Título I, Actuaciones ante la Superintendencia de Industria y Comercio; Capítulo sexto, publicación, comunicación, notificación y ejecutoria de las decisiones de la Superintendencia de Industria y Comercio, informándoles que contra el mismo no procede el recurso de la vía gubernativa.

Atentamente,



JOSE LUIS SALAZAR LOPEZ
DIRECTOR DE NUEVAS CREACIONES

Elaborado: NATALIA ESTEFANÍA PÁEZ COY
Revisado: NATALIA ESTEFANÍA PÁEZ COY
Aprobado: JOSÉ LUIS SALAZAR LÓPEZ