

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

Referencia: Solicitud de Privilegio para Patente de invención
Título: Salsa de tomate con estabilidad de almacenamiento mejorada
Solicitante: CJ CHEILJEDANG CORPORATION
Exp. No.: NC2019/0003429
Asunto: Respuesta a requerimiento No. 925

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 la compañía CJ CHEILJEDANG CORPORATION, por medio del presente escrito me permito dar respuesta al requerimiento de la referencia de la siguiente forma:

1. En las reivindicaciones

- La objeción realizada por su Despacho referente a la reivindicación 2 fue atendida, hemos eliminado la reivindicación 2 con el objetivo de acatar lo expuesto por su Despacho.

2. Determinación del Estado de la Técnica

En cuanto a la objeción por falta de novedad que su Despacho argumenta, agradecemos tener en consideración lo siguiente:

- Para especificar las reclamaciones objeto de la presente solicitud, hemos modificado el porcentaje de contenido del concentrado de tomate en las reivindicaciones 1 a 7 que ahora comprenden entre 20% y el 80% en peso. Adicionalmente, hemos indicado de manera más precisa que el contenido de sólidos solubles del concentrado de tomate es ahora del 24% en peso o de más del 24% basado en el peso del concentrado de tomate.

El documento D1 (KR2016008955) citado por su Despacho se relaciona con una salsa tipo Barbacoa mientras que el objeto de la presente invención se refiere a una salsa de tomate con estabilidad mejorada. Como se puede observar son dos objetos diferentes y también poseen diferencias en la concentración de tomate que se aplica en cada una de ellas. La diferencia más importante se refiere al contenido del concentrado de tomate basado en el contenido total de sólidos.

La salsa de tomate de la presente invención tiene como principal característica que comprende un concentrado de tomate en una cantidad que oscila entre 10 partes a 80 partes en peso de la composición (o 20 a 50 partes por peso) y sacáridos en una cantidad de 10 partes a 40 partes por peso de la composición (o 20 a 30 partes por peso) en relación con el porcentaje total del peso de la salsa de tomate, donde el peso de los sólidos solubles del concentrado de tomate es de por lo menos 20% en peso (24% en peso o más) basado en el peso del concentrado de tomate.

Los ejemplos 1 a 5 de la presente solicitud indican que la salsa de tomate incluye paste de tomate en una cantidad de 25% en peso y los sacáridos en una cantidad de 20% en peso donde el contenido de sólidos solubles de la pasta de tomate (el concentrado de tomate)

es de 24% en peso o más.

El contenido del concentrado de tomate incluido en la salsa de tomate de la presente invención es del 20 a 80 partes por peso en relación con las 100 partes por peso de la salsa de tomate. Tal como lo hemos mencionado si el peso de los sólidos solubles del concentrado de tomate es de por lo menos 24% en peso, se calcula que el contenido de sólidos del concentrado de tomate sea de entre 4.8 a 19.2 partes por peso en relación con las 100 partes por peso de la salsa de tomate, para la muestra realizamos el cálculo:

$$\underline{20*24/100 = 4.8, 80*24/100 = 19.2}$$

A diferencia de lo anteriormente expuesto, la anterioridad D1 presenta una salsa tipo barbacoa en donde la concentración comprende 15% de pasta de tomate por peso teniendo 30% de sólidos por peso relativos al peso total de la salsa de barbacoa (Ver párrafo 715 de la anterioridad, tabla 55). Dicho esto, para calcular el contenido de sólidos de tomate se puede observar la siguiente operación:

$$\underline{15*30/100 = 4.5}$$

De la relación anterior se concluye que el contenido de sólidos del concentrado de tomate de la anterioridad es diferente al contenido de sólidos de concentrado de tomate de la presente solicitud. Por lo tanto, la salsa de tomate de la presente invención es novedosa frente a la anterioridad citada. Con base en lo anteriormente expuestos estamos seguros que la presente invención cumple con el requisito de novedad estipulado en la Decisión Andina 486.

Finalmente agradecemos tener en consideración nuestros argumentos, por cuanto la presente invención cumple con los requisitos de novedad, nivel inventivo y aplicación industrial requeridos por la norma Andina 486. Por lo tanto, la presente invención es susceptible del privilegio de patente de invención.

Ruego a su Despacho continuar con el trámite respectivo y otorgar el privilegio de patente de invención.

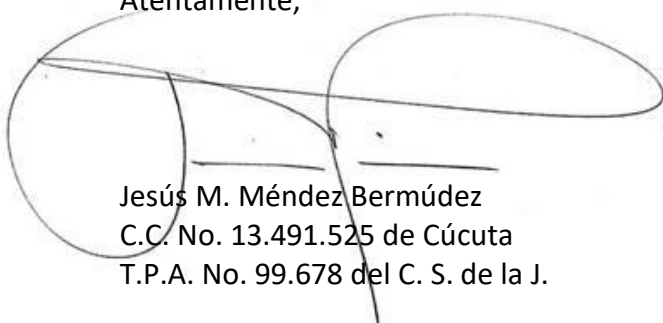
ANEXOS

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.

Atentamente,



Jesús M. Méndez Bermúdez
C.C. No. 13.491.525 de Cúcuta
T.P.A. No. 99.678 del C. S. de la J.