

Señores:

Dirección de Nuevas Creaciones

Superintendencia de Industria y Comercio

E. S. D.

REFERENCIA: Expediente NC2022/0004428 PATENTE DE INVENCION

ASUNTO: Respuesta a Requerimiento Artículo 45.

**“MÉTODO DE ELABORACIÓN DE UNA JALEA AGRIDULCE Y COMPOSICION ALIMENTICIA
OBTENIDA”**

FELIPE EDUARDO FIGUEROA CARDOZO, identificado como aparece al pie de mi firma, abogado en ejercicio, portador de la Tarjeta Profesional No. 140.243 expedida por el Consejo Superior de la Judicatura, actuando en nombre y representación de la ASOCIACIÓN DE MUJERES LA ANTIOQUEÑITA, solicitantes de la patente de invención radicada en el Expediente de la referencia, procedo a dar respuesta al Oficio N° 6840 de 7 de mayo de 2025 en los términos que se exponen a continuación:

1. Reivindicaciones.

Se presenta a consideración del Despacho un nuevo capítulo reivindicatorio, en el cual se ajusta la materia objeto de reclamación. En este sentido, se caracteriza en la reivindicación independiente 1, de manera concisa, la agrupación de las respectivas alternativas, de acuerdo con una razonable generalización.

A su vez, se caracteriza en la reivindicación independiente 8 la definición del producto alimenticio por sus componentes.

2. DEL EXAMEN DE PATENTABILIDAD.

El Despacho considera que los siguientes documentos resultan relevantes para afectar la patentabilidad de la presente solicitud:

Ítem	Documento	Título	Fecha de publicación
D1	Cueva, G. Biblioteca Digital Zamorano	"Desarrollo de una jalea sólida de maracuyá"	Diciembre de 2008
D2	Pichardo, C. Universidad nacional de ingeniería	"Elaboración de jalea y mermeladas de frutas"	26 de marzo de 2016
D3	CN106579201	"Dragon fruit jelly and preparation method thereof"	26 de abril de 2017

En estas condiciones, se presenta consideración del Despacho los argumentos que, en criterio de la entidad solicitante, evidencian el cumplimiento del requisito de nivel inventivo:

2.1. En primer término, se observa que el Documento D1 revela una jalea que presenta las siguientes proporciones: Jugo de maracuyá 13.47%; Puré de cáscaras 26.93%. Al respecto, resulta necesario observar que el método cuya protección se solicita comprende el desarrollo de una etapa de separación de la pulpa o néctar de las cáscaras:

- *separar la pulpa o néctar de las cáscaras o primera piel del fruto controlando sólidos solubles entre 70 a 80 grados brix;*

A su vez, se observa que el Documento D1 hace referencia a "jugo de maracuyá".

A diferencia de la divulgación contenida en D1, la formulación de la composición en el método reclamado en la reivindicación independiente 1 hace referencia a una composición alimenticia que comprende entre 70% a 80% p/p de fruta, la cual, se encuentra separada de la cáscara o primera piel del fruto.

En este sentido, si bien el análisis expuesto en el oficio de requerimiento reconoce las anteriores diferencias existentes entre el Documento D1 y la reivindicación 1, (*“La diferencia entre la invención definida entre la reivindicación 1 y el proceso divulgado en D1, consiste en incluir la etapa escaldar la fruta controlando temperatura entre 70° y 80o C entre 5 y 10 minutos, la etapa de separar la pulpa o néctar de las cáscaras o primera piel del fruto controlando sólidos solubles entre 70 a 80 grados brix y en las proporciones de la etapa de la formulación de la composición.”*), no obstante, arriba a una conclusión, según la cual, *“la modificación de las proporciones en la preparación de jaleas es una actividad rutinaria para la persona versada en la materia.”*.

Al respecto, resulta pertinente aclarar que en el presente caso las proporciones de la fruta dentro de la composición alimenticia divulgada dentro del método de la reivindicación 1, esto es, entre el 70% y 80% p/p, no corresponde a una modificación de las proporciones frente a D1, teniendo en consideración que D1 revela una composición con proporciones evidentemente inferiores de jugo de maracuyá (13.47%) y cáscaras (26.93%), lo cual se reitera, no puede ser considerado como una modificación de proporciones.

En consecuencia, el efecto técnico aportado por el método reclamado en la reivindicación 1, tal como se expone en el capítulo descriptivo, se evidencia en la elaboración de una composición alimenticia basada en una jalea de fruta agridulce que potencia las propiedades de la fruta, tales como como provitamina A, caroteno, vitamina C, complejo vitamínico B, proteína, fósforo, conservando su sabor y consistencia, es decir, preservando las propiedades biológicas de la fruta dentro de la composición alimenticia, conservando el sabor agridulce característico de la fruta utilizada.

En este mismo sentido, se reitera que el método objeto de reclamación logra optimizar el edulcorante presente en la formulación, su textura, al igual que la acidez total, favoreciendo la conservación de las cualidades particulares de la fruta, incluyendo su sabor agridulce, razón por la cual, resulta dable colegir que se logra un método con un efecto técnico diferente al proporcionado por el objeto de D1.

Por lo anterior, de manera respetuosa se considera que un experto medio en la materia no estaría motivado a incluir las etapas de escaldado y separación del fruto divulgadas en D2 en el método de D1 teniendo en cuenta que la composición de D1 comprende jugo de maracuyá (13.47%) y cáscaras (26.93%), razón por la cual, no podría arribar al objeto de reclamación, máxime cuando la proporción de fruta en la composición alimenticia comprende entre el 70% al 80% p/p, lo cual, se insiste, no corresponde en el presente caso a una modificación rutinaria.

2.2. En relación con la reivindicación independiente 8 observa la entidad solicitante que el documento D1 revela una composición que comprende jugo de maracuyá (13.47%) y cáscaras (26.93%), a diferencia de la proporción de fruta en la composición alimenticia objeto de reclamación, la cual comprende entre el 70% al 80% p/p.

En consecuencia, de manera respetuosa se considera que un experto medio en la materia no estaría motivado a incluir las proporciones divulgadas en el documento D3 en la composición de D1 al tratarse D3 de una mermelada de pitaya, esto es, una fruta con condiciones biológicas diferentes a la fruta comprendida en la composición alimenticia cuya protección se solicita.

En efecto, tal como se expuso en el punto anterior, el efecto técnico aportado por la composición alimenticia reclamada en la reivindicación 8 se evidencia en la conservación del sabor y consistencia de la fruta, preservando sus propiedades biológicas y su sabor agridulce característico, optimizando el edulcorante presente en la formulación, su textura, al igual que la acidez total, razón por la cual, resulta dable colegir que se trata de una composición alimenticia con un efecto técnico diferente al proporcionado por D1.

En estas condiciones, las proporciones de la composición de D1 en relación con el jugo de maracuyá (13.47%) y cáscaras (26.93%), no permitirían que la eventual incorporación de las proporciones reveladas por D3 para la mermelada de pitaya, permitieran arribar al objeto de la reivindicación 8.

Por lo anterior, la entidad solicitante considera que la presente invención introduce mejoras frente al estado de la técnica que generan un efecto técnico sorprendente, cumpliendo de esta forma, con el requisito establecido por el artículo 18 de la Decisión Andina 486 de 2000.

En virtud de lo anteriormente expuesto, la entidad solicitante considera que la presente invención satisface el cumplimiento de los requisitos de novedad y de nivel inventivo al resolver un problema técnico específico que no se desprende de manera obvia del estado de la técnica.

En estas condiciones, de manera respetuosa consideramos que la caracterización aportada en el nuevo capítulo reivindicatorio configura un elemento que aporta el suficiente grado de novedad y nivel inventivo de la presente creación respecto al estado de la técnica reportado, cumpliendo con los requisitos establecidos por los artículos 16 y 18 de la Decisión Andina 486 de 2000.

Al respecto, se presenta un nuevo capítulo reivindicatorio, ajustando la materia a reclamar. Las modificaciones efectuadas al capítulo reivindicatorio cumplen a cabalidad con lo estipulado por el Artículo 34 de la Decisión Andina 486 de 2000, en el sentido que la modificación que se presenta a consideración, de ninguna manera implica ampliación de la protección correspondiente a la divulgación contenida en la solicitud original, y se presentan con el ánimo de brindar mayor claridad, y concisión a la materia objeto de reclamación, así como de alejar la misma del estado de la técnica citado por el respetado Examinador.

En virtud de lo anteriormente expuesto, consideramos que las objeciones presentadas por el respetado Examinador en su examen de fondo han sido resueltas y por consiguiente solicito respetuosamente que el Despacho tenga por cumplidos los requisitos de patentabilidad de la presente solicitud.

3. Anexos.

- i) Copia del nuevo capítulo reivindicatorio que reemplaza el anteriormente presentado.
- ii) Comprobante de pago de la tasa de modificación del capítulo reivindicatorio.

4. Petición.

En virtud de lo anteriormente expuesto, ruego a usted proceder a estudiar los documentos allegados al presente escrito y, en consecuencia, conceder el título de patente a la invención tramitada bajo el Expediente de la Referencia.

Atentamente,


FELIPE EDUARDO FIGUEROA CARDOZO

C.C. 16.940.582

T.P. 140243 C.S. de la J.

