

Señores:

Dirección de Nuevas Creaciones

Superintendencia de Industria y Comercio

E. S. D.

REFERENCIA: Expediente NC2022/0004427 PATENTE DE INVENCION

ASUNTO: Respuesta a Requerimiento Artículo 45.

**“MÉTODO DE ELABORACIÓN DE UNA SALSA AGRIDULCE DE FRUTA Y FINAS HIERBAS
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° 7449 de 19 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 6 la definición del producto alimenticio por sus componentes.

2. DESCRIPCIÓN.

Se presenta a consideración la modificación del capítulo descriptivo que se acompaña a la presente respuesta, evitando generalizaciones injustificadas y describiendo la mejor manera de realizar la invención por un experto medio en la materia, destacando el verdadero alcance de la invención.

3. 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	Guzmán, A.	<i>"Diseño y desarrollo de productos alimenticios de la mora (rubus spp.) para el aprovechamiento de mermas, en la empresa blackberries & vegetables".</i>	Mayo de 2018
D2	Paltinieri, G.	<i>"Procesamiento de frutas y hortalizas mediante métodos artesanales y de pequeña escala"</i>	1993

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:

3.1. En primer término, se observa que el Documento D1 revela una jalea de mora, es decir, una composición alimenticia diferente a una salsa.

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 50% a 60% p/p de fruta.

En este sentido, si bien el análisis expuesto en el oficio de requerimiento reconoce las diferencias existentes entre el Documento D1 y la reivindicación 1, (*“La diferencia entre la invención definida entre la reivindicación 1 y el método divulgado en D1, consiste en someter la fruta escaldada a cocción a una temperatura entre 95o a 100o, controlar sólidos solubles entre 70 a 80 grados brix en la etapa de separación de la pulpa, los grados brix a entre 80o a 100o Brix a alcanzar después de la cocción y evaporación, la etapa de agregar finas hierbas en infusión y en las proporciones y algunos componentes de la etapa de la formulación como el 3% a 5% p/p de harina de almidón, entre 0,5% a 1% p/p de sal y entre 1% al 5% de carboximetilo celuloso (CMC) como estabilizante.”*), no obstante, arriba a una conclusión, según la cual, *“la modificación de las proporciones en la preparación de composiciones alimenticias a base de frutas, 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 50% y 60% p/p, no corresponde a una modificación de las proporciones frente a D1, teniendo en consideración que D1 no revela proporciones de la fruta, al tratarse de una jalea que busca el aprovechamiento de mermas, 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 salsa 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 cocción a la fruta escaldada, la adición de la sal y el vinagre en la formulación, y la inclusión de las finas hierbas divulgadas en D2 en el método de D1 teniendo en cuenta que la composición de D2 corresponde a una salsa de mango que incluye: “*Ajíes rojos (picantes): 10g Cebolla (picada): 60 g Pimienta dulce: 10g*”, razón por la cual, no podría arribar al objeto de reclamación, máxime cuando la proporción de fruta en la composición alimenticia comprende entre el 50% al 60% p/p, lo cual, se insiste, no corresponde en el presente caso a una modificación rutinaria y, además, no resulta compatible incluir las característica de una salsa de mango (D2) en una jalea de mora (D1). A su vez, los componentes de la salsa de mango de D2, al incluir ajíes rojos (picantes), Cebolla picada y pimienta dulce, hacen inviable su inclusión en una jalea de mora como la de D1.

Por lo tanto, resulta dable colegir que las diferencias presentadas, esto es, la composición entre el 50% al 60% p/p de la fruta agridulce, la etapa de someter la fruta escaldada a cocción a una temperatura entre 95° a 100° , controlar sólidos solubles entre 70 a 80 grados brix en la etapa de separación de la pulpa, la etapa de adición de tomillo, albahaca, laurel y pimienta, entre otros, le generan a la invención cuya protección se solicita el cumplimiento del requisito de nivel inventivo frente al estado del arte citado en el oficio de requerimiento.

2.2. En relación con la nueva reivindicación independiente 6 observa la entidad solicitante que el documento D1 revela una composición diferente, es decir, una jalea, lo cual, resulta diferente a la salsa objeto de solicitud de protección, donde la proporción de fruta agridulce comprende entre el 50% al 60% 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 D2 en la composición de D1 al tratarse D2 de una salsa de mango, 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 nueva reivindicación 6 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. Además, el principio básico de conservación de la composición alimenticia obtenida es la presencia de poca cantidad de agua y su alta concentración que limitan el crecimiento de microorganismos, lo cual, resulta inventivo frente a D1 y D2.

En estas condiciones, las características de la jalea de D1, no permitirían que la eventual incorporación de algunas características de la salsa de mago divulgada por D2, permitieran arribar al objeto de la nueva reivindicación 6.

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 descriptivo y reivindicatorio, ajustando la materia a reclamar. Las modificaciones efectuadas 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.

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.

4. Anexos.

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

5. 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.

