



DE
DE
ON

SUPERINTENDENCIA Y COMERCIO
Radicación 00091383 00000000 Folios: 35
Fecha (K3): 2000-11-29 17:13 00
Trámite : 002 PATENTES 0 1 REGISTRO/ 411 PRESENTAC
Dependencia 2020 DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

DATOS DEL SOLICITANTE

(71) Nombres y Apellidos o Razón Social SOCIETE DES PRODUITS NESTLE S.A., sociedad existente y organizada de conformidad con las leyes de Suiza

No de Identificación

Representante Legal (Persona Jurídica) JOSE ANTONIO LLOREDA

País de Domicilio SUIZA

Departamento o Estado Vevey

Dirección Avenue Nestlé 55, 1800 Vevey, Suiza

Ciudad VEVEY

Teléfono 41 21 924 1111

(74) DATOS DEL REPRESENTANTE LEGAL

Nombre JOSE ANTONIO LLOREDA

Dirección y Domicilio Calle 72 No 5-83 Piso 6, Bogotá D C, Colombia

Ciudad BOGOTA D C Teléfono 326 42 70

DATOS DEL INVENTOR

(72) Nombre del Inventor(es) Cristiana Soldani, Andrew Steve Whitehouse y John Michael Leadbeater

Identificación

Dirección

Viale F-Testi, 210, 20126 Milano, Italia, 23 Leeds Road, Harrogate, HG2 8AY, Inglaterra, y 29 Portusham Place, Strensall, York YO32 5AZ, Reino Unido

Ciudad MILANO, HARROGATE y YORK

Teléfono 41 21 924 1111

DATOS DE LA PATENTE DE INVENCION

(54) Título de la Invención "PREVENCION DE PEGAJOSIDAD EN CONFITURAS SOMETIDAS A EBULLICION A ALTA TEMPERATURA"

PRIORIDAD REIVINDICADA

SI ☒ NO ☐

TIPO DE PRIORIDAD

ANDINA ☐

UNIONISTA ☒

(33) País GB

(32) Fecha 02-12-99

(31) No Solicitud 9928527 2

Para Publicar a los ☐ 6 meses ☐ 12 meses ☐ 18 meses a partir de la fecha de la presente Solicitud

(51) CLASIFICACION INTERNACIONAL

A.23 G 3/00

A23 L 2/00

RESUMEN CON EL OBJETO Y LA FINALIDAD DE LA INVENCION

Una confitura sometida a ebullición a alta temperatura, recubierta, caracterizada porque el recubrimiento comprende una grasa sólida que tiene un punto de fusión de 25°C a 65°C, de manera preferible de 30°C a 40°C y un método para recubrir una confitura sometida a ebullición a alta temperatura, caracterizada porque comprende aplicar al recubrimiento en forma fundida a la superficie de la confitura sometida a ebullición a alta temperatura y enfriar para solidificar el recubrimiento

ANEXOS DE LA SOLICITUD

- | | |
|---|-------------------------------------|
| Certificado de Existencia y Representación Legal cuando el solicitante sea Persona Jurídica | ☐ |
| El documento de representación legal debidamente otorgado, o mención de su protocolización ante la S.I.C 11 145 | ☒ |
| Recibo de la tasa respectiva \$608 000,00 - | ☒ |
| Recibo de la tasa por concepto de excedente de palabras en la publicación | ☐ |
| Si se reivindica prioridad Andina | |
| Copia dela primera solicitud | ☐ |
| Traducción oficial | ☐ |
| Si se reivindica prioridad Unionista SI | |
| Copia certificada de la primera solicitud GB 9928527.2 de 2 de Diciembre de 1999.-- | ☒ |
| Nota Debe presentarse dentro de los tres (3) meses, contados a partir de la fecha de radicación de la solicitud posterior | |
| Traducción Simple 5.767 de 08-11-00 de María Luisa Brigard de Restrepo, junto con
Acreditación de Traductora Oficial. | ☒ |
| Capítulo descriptivo | ☒ |
| Dibujos, planos necesarios | ☐ |
| Capítulo reivindicatorio | ☒ |
| Tarjeta archivo propietarios segun formato | ☒ |
| Tarjeta archivo temático según formato | ☒ |
| Extracto para publicación según formato | ☒ |
| Arte final 12 x 12 cms Y 6x6 cms | ☐ |
| Otros Documentos | ☐ |
| Nota Anexo información sobre la fuente normativa de reciprocidad y petición Reconocimiento Personería | ☒ |

**SOLICITO LA CONCESION DE LA PATENTE DE INVENCION Y DECLARO QUE LA INVENCION ES
NUEVA Y DE MI PROPIEDAD**

FIRMA

NOMBRE JOSE ANTONIO LLOREDA

C C 17 159 681 de Bogotá TP No 10 784

NIT 800176089-2

SUPERINDUSTRIA Y COMERCIO
Radicacion 06891353 00000000 Folios 35
Fecha (C.T.): 2000-11-29 17-13:00
Tracite 002 PATENTES D 1 REGISTRAR/ 411 PRESENTAR
Dependencia: 2020 DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

RECIBO OFICIAL DE CAJA 69 529
FECHA NOVIEMBRE 8 DE 2000

***** CONSIGNACION *****

DEPOSITANTE	TIPO PAGO	BANCO	SUCURSAL	CUENTA	No PAGO	Vr PAGO
LLORED Y CIA S A	CONSIGNACION	BANCO POPULAR	BOGOTA	050-00110-6	3101402	9 246,000 00

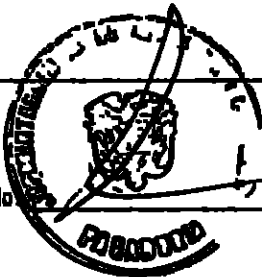
***** CONCEPTO *****

CANT	RENTISTICO	CONCEPTO	TOTAL CONCEPTO
1	50005-01-01 SOLICITUDES	1 TRAMITES DE SOL DE PATENTE DE IN TOTAL	600 000 00 \$ 600,000 00

SOM SEISCIENTOS OCHO MIL PESOS

RESPONSABLE _____

RECIBO DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE No _____



ANEXO

Atentamente manifiesto a usted que la fuente normativa de la reciprocidad de la cual se deriva el derecho del solicitante para reivindicar prioridad en el presente caso, se encuentra

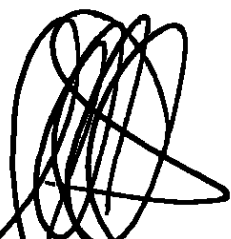
- a) En el Artículo 2 del Anexo 1C, Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio, del Acuerdo por el cual se establece la "Organización Mundial de Comercio (OMC)" suscrito en Marruecos el 15 de abril de 1994. Este acuerdo fue aprobado por el Congreso de Colombia mediante Ley 170 de 1994 y por la Corte Constitucional Colombiana mediante Sentencia C-137-95 de 28 de marzo de 1995, y entró en vigencia en nuestro país el 30 de abril de 1995, 30 días después de su ratificación.

Dicho Artículo establece que en lo que respecta a las partes II, III y IV del Acuerdo (referidas a la existencia, alcance y ejercicio de los derechos de propiedad intelectual, entre otros) los Miembros cumplirán los artículos 1 a 12 y el Artículo 19 del Convenio de París --el Artículo que establece la prioridad de las patentes de invención es el Artículo 4--

- b) En el Artículo 4 del mencionado Anexo 1C, Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio, del Acuerdo por el cual se establece la Organización Mundial de Comercio (OMC), el cual consagra el "Trato de la nación más favorecida" para los países Miembros del mismo.
- c) En el Artículo 4 del Convenio de París, del cual ya era parte Colombia en el momento en que se presentó la solicitud **cuya prioridad ahora reivindico**, con lo cual se cumple la reciprocidad exigida en el Artículo 12 de la Decisión 344 del Acuerdo de Cartagena para con solicitudes provenientes de los Países Miembros del Acuerdo de Cartagena.

ANEXO

El documento que acredita la calidad **REPRESENTANTES LEGALES** en Bogotá de los doctores **JOSE LLORED CAMACHO** y/o **ALFONSO LLORED CAMACHO** y/o **JOSE ANTONIO LLORED** para **TODOS LOS ASUNTOS RELACIONADOS CON LA PROPIEDAD INDUSTRIAL** de la sociedad peticionana, que faculta a cada uno de dichos abogados para actuar individualmente, se encuentra protocolizado ante esa División bajo el No **11 145** En consecuencia, ruego a usted reconocer la personería de cada uno de dichos Representantes Legales para actuar dentro del presente expediente, a fin de que cualquiera de ellos pueda intervenir en cualquier tiempo respecto de la solicitud en él contenida



JOSE ANTONIO LLORED
T P No 10 784
Código 231

5

PREVENCIÓN DE PEGAJOSIDAD EN CONFITURAS SOMETIDAS A EBULLICIÓN A ALTA TEMPERATURA

RESUMEN - OBJETO Y FINALIDAD DE LA INVENCION

Una confitura sometida a ebullición a alta temperatura, recubierta, caracterizada porque el recubrimiento comprende una grasa sólida que tiene un punto de fusión de 25°C a 65°C, de manera preferible de 30°C a 40°C y un método para recubrir una confitura sometida a ebullición a alta temperatura, caracterizada porque comprende aplicar al recubrimiento en forma fundida a la superficie de la confitura sometida a ebullición a alta temperatura y enfriar para solidificar el recubrimiento

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente invención se relaciona con confituras sometidas a ebullición a alta temperatura, recubiertas, con una pegajosidad de superficie reducida y con un proceso para su preparación

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

Los dulces sometidos a ebullición a alta temperatura tienen una textura dura, una apariencia vítrea y habitualmente se producen de una base de azúcar y jarabe de glucosa con una amplia gama de aditivos para proporcionar un sabor agradable, por ejemplo paletas, trozos (lettered), mentas frescas, confituras medicadas, etc. Una desventaja de tales productos es que generalmente son altamente higroscópicos y captan fácilmente humedad lo que provoca que se peguen a las envolturas, a las manos, a las superficies o entre sí, todo lo cual no resulta conveniente para el consumidor

Diversos intentos por resolver estos problemas han involucrado el uso de agentes antiadherentes pulverizados tales como alfa-lactosa, beta-lactosa, carbonato de

21

calcio, dióxido de titanio, talco, etc , recubierto con monoglicéridos sólidos de ácido graso saturado que tienen 12 a 18 átomos de carbono y productos de mono- o diacetilación de los mismos, por ejemplo monoestearomonoacetilglicerido o monohaluro diacetilglicérido en cantidades de 2-5% o mayores en peso, en base en el peso del agente antiadherente La patente de los Estados Unidos No 4,208,432 describe tales agentes antiadherentes y establece que pueden evitar la adherencia durante 2 semanas a 35°C y una humedad relativa de 80%

DESCRIPCION DE LA INVENCION

Hemos descubierto que mediante el uso de un recubrimiento el cual comprende una grasa sólida o un derivado de grasa que tenga un punto de fusión de 25°C a 65°C, el recubrimiento se puede utilizar en cantidades mayores de 20 veces menores a las utilizadas previamente y puede ser transparente y sin sabor y al mismo tiempo proporcionar confituras sometidas a ebullición a alta temperatura, recubiertas, que tengan una pegajosidad sustancialmente reducida en comparación con confituras sometidas a ebullición a alta temperatura no recubiertas

En consecuencia, la presente invención proporciona una confitura sometida a ebullición a alta temperatura, recubierta, caracterizada porque el recubrimiento

comprende una grasa sólida o un derivado de grasa que tiene un punto de fusión de 25°C a 65°C

DESCRIPCION DETALLADA DE LA INVENCION

La grasa sólida o derivada utilizada en el recubrimiento puede ser, por ejemplo, un acetoglicérido, manteca de cacao, una preparación de cera, o una grasa refinada o fraccionada. El acetoglicérido puede ser de cualquier fuente adecuada tal como soya, pero preferiblemente es acetoglicérido basado en aceite de palma.

El punto de fusión del derivado de grasa preferiblemente es de 27,5°C a 45°C y de manejar más preferible de 30°C a 40°C.

La cantidad de recubrimiento puede ser de 0,01 a 0,1% en peso, preferiblemente de 0,015 a 0,08% en peso, y de manera más preferible de 0,02 a 0,04% en peso, en base en el peso de la confitura sometida a ebullición a alta temperatura, recubierta.

Si se desea, el recubrimiento también puede ser o puede contener un emulsificante, por ejemplo un monoglicérido sólido de un ácido graso saturado que tenga de 12 a 18 átomos de carbono tal como monoestearato de gli-

9

cérido Este emulsificante puede estar en combinación con una grasa en cualquier proporción

La presente invención también proporciona un método para recubrir una confitura sometida a ebullición a alta temperatura, la cual comprende difundir el recubrimiento en forma fundida, o como un polvo el cual posteriormente se fusiona, sobre la superficie de la confitura sometida a ebullición a alta temperatura, y enfriar para solidificar el recubrimiento La solidificación puede ser por cristalización

El recubrimiento convenientemente se puede aplicar por aspersion o por un revestidor de cepillo Alternativamente, el recubrimiento se puede aplicar por aspersion seguido por un recubridor de cepillo

Una vez que se ha aplicado el recubrimiento a la superficie de la confitura sometida a ebullición a alta temperatura, preferiblemente en forma de una dispersion uniforme, se puede llevar a cabo un procesamiento adicional para proporcionar una dispersion más homogénea y una capa más delgada, por ejemplo mediante la utilización de un tambor escalonado con aire caliente

Las confituras sometidas a ebullición a alta temperatura, recubiertas, producidas de acuerdo con la presente invención son menos pegajosas, absorben menos humedad y tienen menor deformación por flujo frío cuando

se comparan con confituras s metidas a ebullición a alta temperatura, no recubiertas Debido a la pegajosidad reducida, se puede liberar más fácilmente de sus envolturas Además, tienen una resistencia aumentada a alta temperatura y humedad lo que permite que sean transportadas distancias mayores, o que se almacenen por tiempos más prolongados, por ejemplo hasta aproximadamente un año, bajo condiciones tropicales, y al mismo tiempo permanecer en buen estado La especificación de la envoltura se puede reducir en virtud del recubrimiento lo que lleva a ahorros en costos y, en algunos casos, se puede suprimir completamente la envoltura

EJEMPLOS

Los siguientes ejemplos ilustran adicionalmente la presente invención

EJEMPLO 1

Se elaboran dulces sometidos a ebullición, duros y acidificados de producción de fábrica de composición sacarosa, jarabe de glucosa, y ácido láctico y se recubren con 0,04% en peso de acetoglicérido basado en aceite de palma que tiene un punto de fusión de 35°C El acetoglicérido basado en aceite de palma se funde a aproximadamente 50°C y se aplica a la superficie del dulce

11

sometido a ebullición, duro, por aspersión seguido por recubridor de cepillo para proporcionar una dispersión uniforme. Una vez que se ha aplicado el recubrimiento en la superficie de la confitura sometida a ebullición a alta temperatura, se termina utilizando un tambor escalonado con aire tibio para proporcionar una dispersión más homogénea y una capa más delgada.

Los dulces no envueltos se almacenan a 20°C y 5% de humedad relativa durante 10 días, después de lo cual se encuentra un incremento en el peso de 2,83%. Los dulces comienzan a volverse ligeramente pegajosos durante el día 6 y tienen un flujo frío pequeño. Incluso después de 10 días, los dulces son únicamente poco pegajosos con únicamente un flujo frío pequeño en la parte inferior.

EJEMPLO COMPARATIVO

Dulces sometidos a ebullición a alta temperatura similares del mismo lote se utilizan en el Ejemplo 1 sin recubrimiento y se almacenan a 20°C y 65% de humedad relativa durante 10 días. El incremento en peso se encuentra que es de 6,62%, el cual es más de dos veces el de los dulces sometidos a ebullición a alta temperatura recubiertos del Ejemplo 1. Los dulces comienzan a volverse pegajosos al primer día y se disuelven debido al flujo frío.

EJEMPLO 2

Se recubren dulces sometidos a ebullición a alta temperatura similares, adicionales, con 0,04% en peso de acetoglicérido basado soya que tiene un punto de fusión de 38°C. El acetoglicérido basado en soya se funde a aproximadamente 50°C y se aplica a la superficie de un dulce sometido a ebullición a alta temperatura por aspersión, seguido por un recubridor de cepillo para proporcionar una dispersión uniforme. Una vez que se ha aplicado el recubrimiento a la superficie de la confitura sometida a ebullición a alta temperatura, se termina utilizando un tambor escalonado con aire tibio para proporcionar una dispersión más homogénea y una capa más delgada.

Los dulces no envueltos se almacenan a 20°C y 65% de humedad relativa durante 10 días, después de lo cual se encuentra un incremento en el peso de 5,16%. Incluso después de 10 días, los dulces no son pegajosos pero el fondo comienza a disolverse.

EJEMPLO 3

Se recubren dulces sometidos a ebullición a alta temperatura con 0,1% en peso de manteca de cacao. La manteca de cacao se funde a aproximadamente 50°C y se aplica a la superficie del dulce sometido a ebullición alta

temperatura por aspersión seguido por un recubridor de cepillo para proporcionar una dispersión uniforme. Una vez que se ha aplicado el recubrimiento a la superficie de la confitura sometida a ebullición a alta temperatura, se termina utilizando un tambor escalonado con aire caliente para proporcionar una dispersión más homogénea y una capa más delgada.

Los dulces no envueltos se almacenan a 20°C 65% de humedad relativa durante 10 días después de lo cual se encuentra un incremento en peso de únicamente 0,54%. Incluso después de 10 días, los dulces no son pegajosos y no presentan flujo frío.

EJEMPLO 4

Se recubren dulces sometidos a ebullición a alta temperatura con 0,04% en peso de una composición de grasa vegetal fraccionada. La grasa se funde a aproximadamente 50°C y se aplica en la superficie del dulce sometido a ebullición a alta temperatura por aspersión seguido por un recubridor de cepillo para proporcionar una dispersión uniforme. Una vez que el recubrimiento se ha aplicado a la superficie de la confitura sometida a ebullición a alta temperatura, se termina utilizando un tambor de escalonado con aire caliente para proporcionar una dispersión más homogénea y una capa más delgada.

Los dulces no envueltos se almacenan a 20°C y 65% de humedad relativa durante 10 días después de lo cual se encuentra que el incremento en peso es de 2,55%. Los dulces comienzan a volverse pegajoso durante el octavo día y después existe un poco de flujo frío. Después de 10 días, los dulces son únicamente un poco pegajosos con un flujo frío pequeño en la parte inferior.

REIVINDICACIONES

1 Una confitura sometida a ebullición a alta temperatura, recubierta, CARACTERIZADA porque el recubrimiento comprende una grasa sólida o un derivado de grasa que tiene un punto de fusión de 25°C a 65°C

2 La confitura sometida a ebullición a alta temperatura, recubierta, de conformidad con la reivindicación 1, CARACTERIZADA porque la grasa sólida es un acetoglicérido

3 La confitura sometida a ebullición a alta temperatura, recubierta, de conformidad con la reivindicación 1, CARACTERIZADA porque la grasa sólida es un acetoglicérido basado en palma

4 La confitura sometida a ebullición a alta temperatura, recubierta, de conformidad con la reivindicación 1, CARACTERIZADA porque la grasa sólida es manteca de cacao

5 La confitura sometida a ebullición a alta temperatura, recubierta, de conformidad con la reivindicación 1, CARACTERIZADA porque la cantidad de recubrimiento es de 0,01 a 0,1% en peso, en base en el peso de la confitura sometida a ebullición a alta temperatura

6 La confitura sometida a ebullición a alta temperatura, recubierta, de conformidad con la reivindicación 1, CARACTERIZADA porque el recubrimiento también contiene un emulsificante

7 La confitura sometida a ebullición a alta temperatura, recubierta, de conformidad con la reivindicación 1, CARACTERIZADA porque el emulsificante es monoestearato de glicerilo

8 Un método para recubrir una confitura sometida a ebullición a alta temperatura, CARACTERIZADO porque comprende aplicar al recubrimiento en forma fundida a la superficie de la confitura sometida a ebullición a alta temperatura y enfriar para solidificar el recubrimiento

9 El método de conformidad con la reivindicación 8, CARACTERIZADO porque el recubrimiento se aplica por aspersion o por recubridor de cepillo

10 El método de conformidad con la reivindicación 8, CARACTERIZADO porque el recubrimiento se aplica por aspersion seguido por un recubridor de cepillo

**EL SUSCRITO JEFE DEL AREA DE
LEGALIZACIONES DEL MINISTERIO DE
RELACIONES EXTERIORES**

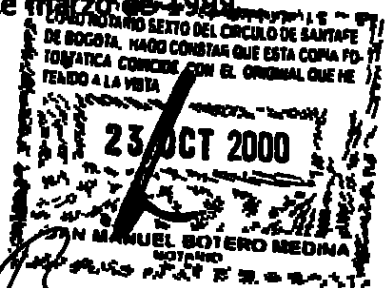
C E R T I F I C A

Que revisados los registros que se llevan en la oficina de Legalizaciones aparece la firma de la señora **MARIA LUISA DE BRIGARD DE RESTREPO**, como traductora e interprete oficial para los idiomas **INGLES - ESPAÑOL, ESPAÑOL-INGLES**, segun resolución 0793 del 21 de marzo de 1958

La anterior certificación se expide a solicitud de la interesada quien se identificó con cédula de ciudadanía No 20 024 691 expedida en Santa Fe de Bogotá

Dada en Santa Fe de Bogota, D C a los veinticinco (25) días de marzo de 1988


CARLOS GUILLERMO DIAZ BUITRAGO
Jefe Area de Legalizaciones



Societe ~~SA~~
6646/co
19

TRADUCCION OFICIAL No 5 767

de un documento escrito en INGLES, el cual para su identificación se sella con el sello del Traductor al mismo tiempo que la presente -

Oficina de Patentes

Oficina de Patentes
Concept House
Cardiff Road
Newport
South Wales
NP10 8QQ

Yo, el suscrito, funcionario debidamente autorizado de conformidad con la Sección 7(2) y (4) de la Ley de Deregulation & Contracting Out de 1994 para, ~~firmar y expedir~~ certificados en nombre del Contralor General, certifico por el presente que anexa aqui se encuentra una copia fiel de los documentos presentados originalmente en relación con la solicitud de patente identificada allí

De conformidad con las Reglas de Patentes de 1982 (Nuevo Registro de Compañías), si una compañía mencionada en este certificado y en cualesquiera documentos adjuntos se ha vuelto a registrar según la Ley de Compañías de 1980 con el mismo nombre con el que estaba registrada antes del nuevo registro con excepción de la sustitución o inclusión como la última parte del nombre de las palabras "public limited company" o sus equivalentes en Galés, las referencias al nombre de la compañía en este certificado y en cualesquiera documentos adjuntos, se considerarán como referencias al nombre con el cual se ha vuelto

223
70
a registrar así

De conformidad con las reglas, las palabras "public limited company" pueden ser reemplazadas con p l c , plc, P.L C o PLC

El nuevo registro en virtud de la Ley de Compañías no constituye una entidad legal nueva sino que solamente sujeta a la compañía a ciertas reglas adicionales de la ley de compañías.

Firmado (Firma)

15
Fechado el 19 de septiembre del 2000

PROCESO OFICIAL No. 5757
Instituto Oficial
del Poder Judicial
del Poder Judicial

Sello

Una Agencia Ejecutiva del Departamento de Industria y Comercio

ANEXO

1° de diciembre de 1999 Formulario de Patentes 1/77

Oficina de Patentes

1/77

274
21

Solicitud de otorgamiento de una patente

Oficina de Patentes

Cardiff Road
Newport
Gwent NP9 1RH

1	Su referencia	JIM/LJ/P14210 GB	
2	Número de solicitud de patente	9928527.2	2 de dic de 1999
3	Nombre completo, dirección y código postal de cada solicitante	SOCIÉTÉ DES PRODUITS NESTLÉ SA CASILLA POSTAL 353 CH-1800 VEVEY SUIZA	

RECEIVED OFICIAL No. 5767
Marta Luisa Brizuela de Rodero
Interpret Oficial
Cm. No. 6788 del 1974 de Justicia

Número de ADP de Patentes

Si el solicitante es una entidad corporativa, dar el país/estado de constitución

SUIZA

4	Título de la invención	VISCOSIDAD PREVENTIVA DE CONFITURAS MUY HERVIDAS
5	Nombre de su agente	ELKINGTON AND FIFE

*Dirección para entrega de comunicaciones en el Reino Unido a la cual debe enviarse toda la

ELKINGTON AND FIFE
PROSPECT HOUSE
8 PEMBROKE ROAD

22

correspondencia (incluyendo el SEVENOAKS
código postal) KENT
TN13 1XR

Número de ADP de Patentes 67004

6 Si ustedes están declarando prioridad País Numero de Fecha de
con base en una o varias solicitudes de Solicitud de Presentación
patente anteriores, dé el país y la fecha Prioridad (día/mes/año)
de presentación de cada una de esas (si lo sabe)
solicitudes anteriores y (si lo sabe) el
número de cada una.

TRANSMISION OFICIAL NO 5767
Maria Lobo-Brigante de Rodriguez
Ingeniero Químico
Calle de...

7 Si esta solicitud es dividida o derivada Número de la
en otra forma de una solicitud del R.U Solicitud anterior Presentación
anterior, dar el número y la fecha de (día/mes/año)
presentación de la solicitud anterior

8 Se necesita una declaración de carácter
de inventor y derecho de otorgamiento de
una patente en soporte de esta solicitud? SI
(responda "Sí" en el caso de que

- a) algún solicitante mencionado en la parte
3 no es un inventor, o
- b) hay un inventor que no esté mencionado

como un solicitante, o
c) algún solicitante mencionado es una
entidad corporativa.

9 Anoten el número de hojas de cualquiera de los
siguientes ítems que ustedes están presentando
con este formulario. No tengan en cuenta las
copias del mismo documento

Hojas de continuación de este formulario -
Descripción 5
Reivindicaciones 1
Extracto 1
Dibujo(s) -

TRANSCRIPCION OFICIAL No. 5767
1 María Luján Brígida de Rodríguez
Intérprete Oficial
Cm. No. 8788 del Min. de Justicia

10 Si ustedes están presentando también alguno
de los siguientes documentos, especifiquen
cuántos al frente de cada ítem

Documentos de prioridad -
Traducciones de documentos de prioridad -
Declaración de carácter de inventor y
derecho de otorgamiento de una patente
(Formulario de Patentes 7/77) -

24

24

Solicitud de examen e investigación

preliminar ((Formulario de Patentes 9/77) 1

Solicitud de examen sustantivo

(Formulario de Patentes 10/77) -

Cualesquiera otros documentos -

11 Solicitamos el otorgamiento de una patente sobre la base de esta solicitud.

MANEJO OFICIAL NO. 51762
Luis Brizard de Rodrogo
Intervención Oficial
del Mto. de Industria

Firma (Firma)

Fecha 2/12/1999

12 Nombre y número de teléfono durante el día de la persona con quien ha de comunicarse en el Reino Unido

Mr J I MARCHANT
01732 458881

REIVINDICACIONES

1 Una confitura recubierta muy hervida que se caracteriza porque el recubrimiento comprende una grasa sólida o un derivado de grasa que tiene un punto de fusión comprendido entre 25°C y 65°C

2 Una confitura recubierta muy hervida acorde con la reivindicación 1 en la que la

grasa sólida es un acetoglicérido

3 Una confitura recubierta muy hervida acorde con la reivindicación 1 en la que la grasa sólida es un acetoglicérido basado en palma.

4 Una confitura recubierta muy hervida acorde con la reivindicación 1 en la que la grasa sólida es manteca de cacao

5 Una confitura recubierta muy hervida acorde con la reivindicación 1 en la que la cantidad de recubrimiento es de 0,01 a 0,1% por peso, con base en el peso de la confitura recubierta muy hervida.

TRANSACCION OFICIAL No. 5267
 María Luisa delgado de Restrepo
 Intendente Oficial
 del Departamento de Justicia

6 Una confitura recubierta muy hervida acorde con la reivindicación 1 en la que el recubrimiento es o contiene un emulsionador

7 Una confitura recubierta muy hervida acorde con la reivindicación 1 en la que el emulsionador es monoestearato de glicerilo

8 Un método para recubrir una confitura muy hervida que consiste en aplicar el recubrimiento en forma fundida a la superficie de la confitura muy hervida y enfriar para solidificar el recubrimiento

9 Un método acorde con la reivindicación 8 en el que el recubrimiento se aplica mediante aspersión o mediante un recubridor de escobilla.

10 Un método acorde con la reivindicación 8 en el que el recubrimiento se aplica mediante aspersión y luego mediante un recubridor de escobilla.

ES TRADUCCION FIEL Y COMPLETA, de la cual queda copia en los archivos de esta oficina de traducciones, para su confrontación y a la que me remito

Derechos de Traducción \$67 500,00

BOGOTA, 8 DE NOVIEMBRE DEL 2000

TRADUCCION OFICIAL No. 5767

Carlos Luis B. de Rodriguez
Carlos Luis Brigard de Rodriguez
Intérprete Oficial
Cm. No. 0000000000 de Justicia



JOSE LLORENDA CAMACHO
Sociedad 20
6890105
27
INVESTOR IN PEOPLE

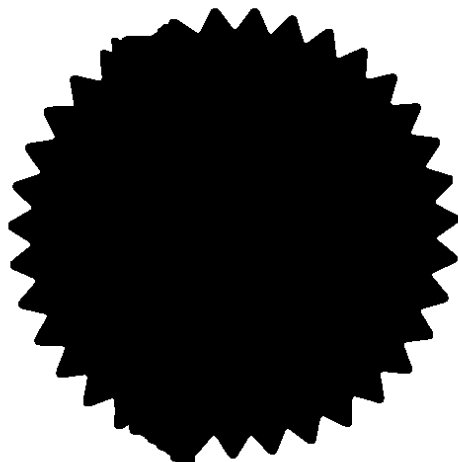
The Patent Office
Concept House
Cardiff Road
Newport
South Wales
NP10 8QQ

I, the undersigned, being an officer duly authorised in accordance with Section 74(1) and (4) of the Deregulation & Contracting Out Act 1994, to sign and issue certificates on behalf of the Comptroller-General, hereby certify that annexed hereto is a true copy of the documents as originally filed in connection with the patent application identified therein

In accordance with the Patents (Companies Re-registration) Rules 1982, if a company named in this certificate and any accompanying documents has re-registered under the Companies Act 1980 with the same name as that with which it was registered immediately before its re-registration save for the substitution as, or inclusion as, the last part of the name of the words "public limited company" or their equivalents in Welsh, references to the name of the company in this certificate and any accompanying documents shall be treated as references to the name with which it is so re-registered

In accordance with the rules, the words "public limited company" may be replaced by p l c , plc, P L C or PLC

Re-registration under the Companies Act does not constitute a new legal entity but merely subjects the company to certain additional company law rules



P. Llorencha

Signed

Dated 19 September 2000

The
Patent
Office

775 07 6-96507-1 (11103) - - 28 -
1 77 11 00-0928-2 -

Patents Act 1977
(Rule 10)

Request for grant of a patent

See the notes on the back of this form. You can also get
an explanatory leaflet from the Patent Office to help
you fill in this form.

The Patent Office

Cardiff Road
Newport
Gwent NP9 1RH

1 Your reference JIM/LJ/P14210 GB

2 Patent application number
(The Patent Office will fill in this part)

9928527.2

2 DEC 1999

3 Full name, address and postcode of the or of
each applicant (underline all surnames)

SOCIÉTÉ DES PRODUITS NESTLÉ SA
CASE POSTALE 353
CH-1800 VEVEY
SWITZERLAND

Patents ADP number (if you know it)

If the applicant is a corporate body, give the
country/state of its incorporation

SWITZERLAND

730712 - PROSPECT. OFFICIAL NO. _____
Marie Louise Brigard de Rodière
Intégriste Officiel
17001 del Min de Justicia

4 Title of the invention

PREVENTING STICKINESS OF HIGH-BOILED
CONFECTIONS

5 Name of your agent (if you have one)

ELKINGTON AND FIFE

"Address for service" in the United Kingdom
to which all correspondence should be sent
(including the postcode)

ELKINGTON AND FIFE
PROSPECT HOUSE
8 PEMBROKE ROAD
SEVENOAKS
KENT
TN13 1XR

Patents ADP number (if you know it)

67004 ✓

6 If you are declaring priority from one or more
earlier patent applications give the country
and the date of filing of the or each of these
earlier applications and (if you know it) the or
each application number

Country

Priority application number
(if you know it)

Date of Filing
(day/month/year)

7 If this application is divided or otherwise
derived from an earlier UK application,
give the number and the filing date of
the earlier application

Number of earlier application

Date of Filing
(day/month/year)

Patents Form 1/77

- 8 Is a statement of inventorship and of right to grant of a patent required in support of this request? (Answer "Yes" if:
a) any applicant named in part 3 is not an inventor or
b) there is an inventor who is not named as an applicant or
c) any named applicant is a corporate body
- YES

See note (d))

- 9 Enter the number of sheets for any of the following items you are filing with this form
Do not count copies of the same document

Continuation sheets of this form	-
Description	5
Claim(s)	1
Abstract	1
Drawing(s)	-

6

- 10 If you are also filing any of the following, state how many against each item

Priority documents	-
Translations of priority documents	-
Statement of inventorship and right to grant of a patent (Patents Form 7/77)	-
Request for preliminary examination and search (Patents Form 9/77)	1
Request for substantive examination (Patents Form 10/77)	-
Any other documents (please specify)	-

PROSECUTION OFFICIAL No. 5.767

Maria Luisa Rodriguez de Rodero
Intérprete Oficial
Cm. No. 8702 del Mm. de Justicia

- 11 I/We request the grant of a patent on the basis of this application

Signature

Date

02/12/1999

- 12 Name and daytime telephone number of person to contact in the United Kingdom

Mr J I MARCHANT
01732 458881

PREVENTING STICKINESS OF HIGH-BOILED CONFECTIONS

FIELD OF THE INVENTION

5 The present invention relates to a coated high-boiled confection with a reduced surface stickiness and a process for its preparation

BACKGROUND OF THE INVENTION

10 High-boiled sweets have a hard texture, glassy appearance and are usually produced from a sugar and glucose syrup base with a wide range of additives to give a pleasing taste, e g lollipops, rock (lettered), glacier mints, medicated confectionery, etc A disadvantage of such products is that they are generally highly hygroscopic and readily pick up moisture causing them to stick to the
 15 wrappers, to hands, to surfaces, and to one another, all of which is inconvenient to the consumer

Previous attempts to overcome these problems have involved the use of powdered anti-stick agents such as alpha-lactose, beta-lactose, calcium carbonate, titanium
 20 dioxide, talc, etc coated with solid monoglycerides of a saturated fatty acid having 12 to 18 carbon atoms and mono- or di-acetylation products thereof, e g monostearo-monoacetyl glyceride or monolauro-diacetylglyceride in amounts of from 2-5% or more by weight based on the weight of the anti-stick agent US
 25 Patent No 4,208,432 describes such anti-stick agents and states that they can prevent sticking for two weeks at 35°C and at a relative humidity of 80%

SUMMARY OF THE INVENTION

30 We have found that by using a coating which comprises a solid fat or fat derivative having a melting point of from 25°C to 65°C, the coating may be used in amounts more than 20 times less than previously used, and may be transparent and tasteless while still providing coated high-boiled confections which have substantially reduced stickiness compared with non-coated high-boiled confections

35

Accordingly, the present invention provides a coated high-boiled confection characterised in that the coating comprises a solid fat or fat derivative having a melting point of from 25°C to 65°C

5 DETAILED DESCRIPTION OF THE INVENTION

The solid fat or derivative used in the coating may be, for instance, an acetoglyceride, cocoa butter, a wax preparation, or a refined or fractionated fat. The acetoglyceride may be from any suitable source such as soy, but is preferably
10 an oil palm-based acetoglyceride

The melting point of the fat derivative is preferably from 27.5°C to 45°C and more preferably from 30°C to 40°C

15 The amount of coating may be from 0.01 to 0.1% by weight, preferably from 0.015 to 0.08% by weight and more preferably from 0.02 to 0.04% by weight based on the weight of the coated high-boiled confection

If desired, the coating may also be or may contain an emulsifier, for example a
20 solid monoglyceride of a saturated fatty acid having 12 to 18 carbon atoms such as glyceryl monostearate. This emulsifier may be in combination with a fat in any proportion

The present invention also provides a method of coating a high-boiled confection
25 which comprises spreading the coating in melted form, or as a powder which is subsequently fused, over the surface of the high-boiled confection and cooling to solidify the coating. The solidification may be by crystallisation

The coating may conveniently be applied by spraying or by a brush coater.
30 Alternatively, the coating may be applied by spraying followed by a brush coater. Once the coating has been applied to the surface of the high-boiled confection, preferably in the form of an even dispersion, further processing may be carried out to give a more homogeneous dispersion and a thinner layer, e.g. by using a step drum with warm air

35

The coated high-boiled confections produced according to the present invention are less sticky, absorb less moisture and have less cold flow deformation when compared with uncoated high-boiled confections. Because of the reduced stickiness, they are more easily released from their wrappers. In addition, they have an increased resistance to high temperature and humidity which enables them to be transported greater distances, and/or stored for longer times, e.g. up to about one year under tropical conditions while remaining in good state. The specification of the wrapper may be reduced by virtue of the coating leading to cost savings and, in some cases, the wrapper may be completely dispensed with.

EXAMPLES

The following Examples further illustrate the present invention.

Example 1

Acidified hard-boiled sweets from factory production, of composition sucrose, glucose syrup, and lactic acid, were coated with 0.04% by weight of palm-based acetoglyceride having a melting point of 35°C. The palm-based acetoglyceride was melted to approximately 50°C and applied to the surface of the hard-boiled sweet by spraying followed by a brush coater to give an even dispersion. Once the coating had been applied to the surface of the high-boiled confection, it was finished using a step drum with warm air to give a more homogeneous dispersion and a thinner layer.

The unwrapped sweets were stored at 20°C and 65% relative humidity for 10 days after which the increase in weight was found to be 2.83%. The sweets started to become very slightly sticky during day 6 and to have a little cold flow. Even after 10 days, the sweets were only a little sticky with only a little cold flow at the bottom.

Comparative Example

Similar high-boiled sweets from the same batch as those used in Example 1 were not coated and were stored at 20°C and 65% relative humidity for 10 days. The increase in weight was found to be 6.62% which is more than twice that of the

coated high-boiled sweets of Example 1 The sweets started to become sticky during the first day and dissolved due to cold flow

Example 2

5

Further similar hard-boiled sweets were coated with 0.04% by weight of soya-based acetoglyceride having a melting point of 38°C. The soya-based acetoglyceride was melted to approximately 50°C and applied to the surface of the hard-boiled sweet by spraying followed by a brush coater to give an even dispersion. Once the coating has been applied to the surface of the high-boiled confection, it was finished using a step drum with warm air to give a more homogeneous dispersion and a thinner layer.

10

The unwrapped sweets were stored at 20°C and 65% relative humidity for 10 days after which the increase in weight was found to be 5.16%. Even after 10 days, the sweets were not sticky but the bottom was starting to dissolve.

15

Example 3

20

Hard-boiled sweets were coated with 0.1% by weight of cocoa butter. The cocoa butter was melted to approximately 50°C and applied to the surface of the hard-boiled sweet by spraying followed by a brush coater to give an even dispersion. Once the coating has been applied to the surface of the high-boiled confection, it was finished using a step drum with warm air to give a more homogeneous dispersion and a thinner layer.

25

The unwrapped sweets were stored at 20°C and 65% relative humidity for 10 days after which the increase in weight was found to be only 0.54%. Even after 10 days, the sweets were not sticky and there was no cold flow.

30

Example 4

Hard-boiled sweets were coated with 0.04% by weight of a fractionated vegetable fat composition. The fat was melted to approximately 50°C and applied to the surface of the hard-boiled sweet by spraying followed by a brush coater to give an even dispersion. Once the coating has been applied to the surface of the high-

35

boiled confection, it was finished using a step drum with warm air to give a more homogeneous dispersion and a thinner layer

5 The unwrapped sweets were stored at 20°C and 65% relative humidity for 10 days after which the increase in weight was found to be 2.55%. The sweets started to become sticky during the eighth day and there was a little cold flow. After 10 days, the sweets were only a little sticky with a little cold flow at the bottom.

CLAIMS

- 1 A coated high-boiled confection characterised in that the coating comprises a solid fat or fat derivative having a melting point of from 25°C to 65°C
- 5 2 A coated high-boiled confection according to claim 1 wherein the solid fat is an acetoglyceride
- 10 3 A coated high-boiled confection according to claim 1 wherein the solid fat is a palm-based acetoglyceride
- 4 A coated high-boiled confection according to claim 1 wherein the solid fat is cocoa butter
- 15 5 A coated high-boiled confection according to claim 1 wherein the amount of coating is from 0.01 to 0.1% by weight based on the weight of the coated high-boiled confection
- 20 6 A coated high-boiled confection according to claim 1 wherein the coating is also or contains an emulsifier
- 7 A coated high-boiled confection according to claim 1 wherein the emulsifier is glyceryl monostearate
- 25 8 A method of coating a high-boiled confection which comprises applying the coating in melted form to the surface of the high-boiled confection and cooling to solidify the coating
- 30 9 A method according to claim 8 wherein the coating is applied by spraying or by a brush coater
- 10 A method according to claim 8 wherein the coating is applied by spraying followed by a brush coater

ABSTRACT

A coated high-boiled confection characterised in that the coating comprises a solid fat having a melting point of from 25°C to 65°C, preferably from 30°C to 40°C
5 and a method of coating a high-boiled confection which comprises applying the coating in melted form to the surface of the high-boiled confection and cooling to solidify the coating

10

REQUISITOS MINIMOS PARA ADMISION

SUPERINDUSTRIA Y COMERCIO

Radicacion : 00091283 00000000

Folios: 35

Fecha (ACD): 2000-11-29 17 13 00

Tramite : 002 PATENTES D 1 REGISTRO/ 411 PRESENTIC

Dependencia: 2020 DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

PATENTE DE INVENCION ☒

MODELO DE UTILIDAD []

- Nombre e Identificación del Solicitante (1)
- Nombre e Identificación del Inventor (1)
- Título o nombre de la Invención (1)
- Descripción (6)
- Reivindicaciones (15)
- Resumen (5)
- Comprobante de Pago (2)

[X]
[X]
[X]
[X]
[X]
[X]
[X]

COMPLETA ☒

INCOMPLETA []

DISEÑO INDUSTRIAL []

- Nombre e identificación del peticionario []
- Nombre e identificación del inventor o diseñador []
- Indicación del género de productos para los cuales debe utilizarse []
- Representación gráfica []
- Comprobante de pago []

COMPLETA []

INCOMPLETA []

Firma Responsable

Fecha 29 NOV. 2000

Carrera 13 No 27 00 Piso 5 y 10
Corrimotor 394 17 21 25 4
Fax 281 31 25 e-mail info@inc.gov.co
Santa Fe de Bogotá D C Colombia

Carrera 13 No 27-00 Pisos 5 y 10
Conmutador 334 12 21
Fax 281 31 25
Santa Fe de Bogotá, D C , Colombia



Industria y Comercio

SUPERINTENDENCIA

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

2020

Bogotá, D C

Doctor

J SE ANTONIO LLOREDA

Representante

REFERENCIA	Radicación No	00091383
	Trámite	002
	Evento	001
	Actuación	430
	Oficio No	0292
	Folios	001

Como resultado del examen de forma, realizado con fundamento en el artículo 38 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, se le comunica que

- Debe allegar copia del documento en que consta la cesión del derecho a la patente otorgado por el inventor al solicitante o a su causante (art 26-k, Dec 486/2000)

En cumplimiento del artículo 39 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, se le requiere para que dentro del término de dos (2) meses siguientes a la fecha de notificación del presente oficio, complete los requisitos anteriormente enunciados. En caso de no dar cumplimiento al presente requerimiento, la solicitud se considerará abandonada y perderá su prelación.

Notifíquese el presente oficio conforme a lo dispuesto en el artículo 8 de la Resolución Reglamentaria No 210 del 15 de enero del 2001.

ALIX CARMENZA CÉSPEDES DE VERGEL
Jefe de la División de Nuevas Creaciones

El anterior requerimiento fue notificado por fijación en lista de fecha

15 FEB. 2001

Se recuerda al interesado que debe presentar dentro de los dieciséis meses siguientes contados a partir de la fecha de presentación de la solicitud cuya prioridad se invoca: copia de la misma certificada por la autoridad que la expidió, un certificado de la fecha de presentación de esa solicitud expedida por la misma autoridad y en los casos en que haya lugar la traducción simple del capítulo reivindicatorio. El incumplimiento de este plazo acarreará la pérdida de la prioridad invocada.

CT/CJ 202003/202022

Carrera 13 No 27-00 Pisos 5 y 10
Conmutador 334 12 21
Fax 281 31 25
Santa Fe de Bogotá, D C , Colombia